

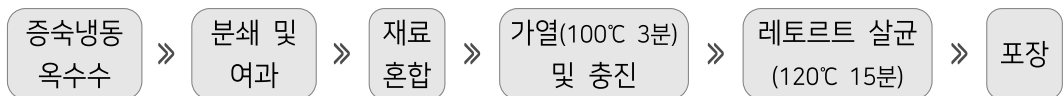
옥수수죽 제조기술

배경 및 필요성

- 지역의 특산물을 활용한 6차산업 연계 다양한 상품 개발 요구
- 지역축제와 연계한 옥수수 가공 및 관광상품 개발 필요

기술이전 내용

- 옥수수 죽 제조과정



- 옥수수 죽 제조비율
 - 옥수수 활용

재료명	냉동 증숙찰옥수수*	참쌀분말	정백당	정제염	정제수	계
제품A(기본)	30	1	1	0.2	67.8	100

* 옥수수: 냉동 증숙찰옥수수, 냉동 증숙황옥수수 대체 가능

- 청춘찰 활용

재료명	증숙청춘찰	정백당	정제염	정제수	크림치즈소스*	계
제품B(응용)	20	2	0.5	67.5	10	100

* 소스 변경 가능

기대효과

- 관광 상품화를 통한 인지도 상승으로 재배농가 및 가공업체의 협력을 통한 부가가치 제고

기술산업화 내역

- 여량농협 정선아리랑찰옥수수(정선)

세부 연구결과

- 옥수수죽 제조 단계별 설명
 - ① 옥수수를 믹서기로 곱게 갈아 여과(20mesh)한다.
 - ② 껍질을 분리하고 분말을 사용한다.
 - ③ 옥수수와 부재료를 혼합한다.
 - ④ 정제수를 첨가하여 중불에 저어가며 끓여준다.
 - ⑤ 중불에서 끓여주다가 약불로 줄이고 3분간 뜸들인다.
 - ⑥ 옥수수죽을 정량 포장한다.