

수분조절 팝콘 제조기술

배경 및 필요성

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

기술이전 내용

- 팝콘 수분 조정 공정



- 수분 조정 제조 단계별 설명

- ① 건조된 팝콘 알곡을 12시간 침지한다.
- ② 열풍건조기를 이용하여 40℃에서 30분간 건조한다. 수분 25% 함유
- ③ 팝콘 제조기를 이용하여 팝콘을 제조한다.
- ④ 시즈닝별 제품을 제조한다.

기대효과

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

기술산업화 내역

- (주)단송코리아(서울)

세부 연구결과

< 표 1. 품종별 수분함량에 따른 팥콘의 품질특성 비교 >

품종	수분 (%)	당도 (Brix)	튀김부피 (cm ³ /g)	튀김율 (%)	색도 ^z		
					L	a	b
오륜	10	0.6	28.47±0.76	95.40±1.92	61.29±0.10	1.04±0.01	8.30±0.01
	15	1.6	30.45±0.06	91.06±1.15	65.32±0.01	1.27±0.01	8.70±0.02
	20	1.3	15.30±0.76	89.74±2.77	62.39±0.07	0.89±0.00	7.93±0.01
오륜2호	10	1.0	40.64±0.78	97.64±0.03	71.76±0.22	1.78±0.02	9.38±0.05
	15	1.8	33.80±0.81	97.55±0.01	63.29±0.02	1.48±0.00	8.03±0.03
	20	1.3	17.28±0.86	91.95±5.07	61.47±0.13	1.86±0.03	9.22±0.21
기찬	10	0.9	41.32±0.48	98.45±0.55	71.12±0.08	1.98±0.01	9.79±0.07
	15	2.4	28.39±0.92	97.17±0.55	64.06±0.03	0.87±0.01	7.48±0.01
	20	1.9	14.58±0.34	92.80±0.56	61.28±0.23	1.74±0.05	8.57±0.12
알찬	10	0.9	33.60±0.91	96.95±1.06	69.78±0.16	1.82±0.01	10.53±0.02
	15	1.2	36.12±0.55	97.96±0.58	60.19±0.08	0.98±0.01	7.99±0.04
	20	1.0	22.15±2.29	90.78±3.24	58.10±0.20	0.89±0.04	9.89±0.09

^z L(+white ~ -black), a(+red ~ -green), b(+yellow ~ -blue)