

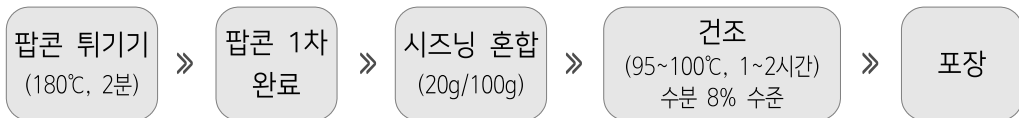
팝콘 시즈닝 제조기술

배경 및 필요성

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

기술이전 내용

- 팝콘 시즈닝 제조공정



- 팝콘 제조 단계별 설명

- ① 팝콘 제조기에 180℃로 예열시킨다.
- ② 팝콘 + 오일을 준비한다(알곡 100g, 야자유 50g).
- ③ 시료 투입하여 2분간 튀긴다(100g 기준).
- ④ 시즈닝(매콤치즈, 뿌리셔)을 튀겨진 팝콘 100g 기준 20g을 혼합한다.
- ⑤ 팝콘을 95~100℃, 1~2시간 건조한다. 수분 8%이하로 맞춘다.
- ⑥ 팝콘 80g씩 소포장한다.

기대효과

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

기술산업화 내역

- 수평선 F&B(동해시)

세부 연구결과

< 표 1. 팝콘 품종별 품질특성 비교 >

구분	당도 (brix)	튀김부피 (cm ³ /g)	튀김율 (%)	색도 ^z		
				L	a	b
오룬	0.6	28.47±0.76	95.40±1.92	61.29	1.04	8.30
오룬2호	1.0	40.64±0.78	97.64±0.03	71.76	1.78	9.38
기찬	0.9	41.32±0.48	98.45±0.55	71.12	1.98	9.79
알찬	0.9	33.60±0.91	96.95±1.06	69.78	1.82	10.53

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

< 표 2. 팝콘 품종별 일반성분 비교 >

구분	일반성분(g/100g)				
	수분	단백질	지방	회분	탄수화물
오룬	11.89±0.01	10.13±0.02	3.11±0.08	1.54±0.10	73.33±0.11
오룬2호	11.55±0.02	11.06±0.02	2.71±0.09	1.38±0.03	73.30±0.11
기찬	10.56±0.03	10.75±0.12	2.50±0.18	1.46±0.08	74.72±0.33
알찬	10.97±0.10	9.03±0.08	3.58±0.32	1.39±0.05	75.04±0.46



【 산채시즈닝 】



【 매콤치즈시즈닝 】



【 뿌리서시즈닝 】