

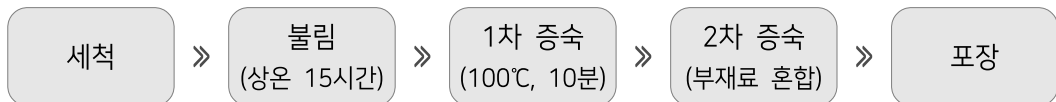
팔 앙금 제조기술

배경 및 필요성

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

기술이전 내용

- 팔 앙금 제조과정



- 팔 앙금 제조비율(35brix)

구 분	제조비율(%)					계
	증숙팔	정제수	설탕	소금	물엿	
팔앙금	23.46	70.37	4.69	0.07	1.41	100.00

기대효과

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

기술산업화 내역

- 누비고 농업회사법인(태백시)

세부 연구결과

○ 팔 앙금 제조 단계별 설명

- ① 팔 세척 후 팔의 2배의 물을 넣고 15시간 불린다.
- ② 불린 팔을 동량의 물을 붓고 1차 끓인 후에 물을 버린다.
- ③ 1차 끓인 팔에 3배의 물과 부재료를 혼합하여 가열한다.
- ④ 강불로 30분 정도 끓인다.
- ⑤ 중불로 20분 정도 끓인다.
- ⑥ 10분 정도 뜸을 들인다.
- ⑦ 당도 35brix로 맞춘다.

< 표 1. 팔앙금별 제조비율 >

처리	제조비율(%)					계
	증숙팔	정제수	설탕	소금	물엿	
I	25.00	75.00	-	-	-	100.00
II	23.46	70.37	4.69	0.07	1.41	100.00
III	22.19	66.58	8.88	0.13	2.22	100.00

< 표 2. 품종 및 앙금 brix별 색도 비교 >

품종	처리	당도 (brix)	색도 ^z		
			L	a	b
강안	I	11.6±0.3	40.04±0.16	2.45±0.06	0.28±0.01
	II	35.2±0.0	42.26±1.74	3.10±0.02	1.60±0.03
	III	55.2±0.2	44.64±0.28	3.51±0.29	2.19±0.06
아라리	I	12.4±0.1	40.61±0.17	5.04±0.01	1.42±0.16
	II	35.2±0.2	43.23±0.18	3.27±0.02	3.27±0.02
	III	55.3±0.1	40.22±0.07	2.55±0.02	2.55±0.02

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