

과제구분	기본 Code:LS 0510	수행시기	상~후반기	연구기간	'99 (1년차)
연구과제명	농산물 부가가치 증대를 위한 가공식품 개발				
세부과제명	고구마를 이용한 묵 제조방법 개발				
색인용어	고구마, 묵, 전분				
연구원별 임무					
구분	소속	성명	전화번호	담당 임무	
연구책임자	경기도원,환경농업연구과	이용선	0331)229-5835	시험 연구 총괄 수행	
공동연구자	"	강창성	"	성분 분석	

### 1. 연구 필요성

- 기형과나 상처과 등 상품성이 낮은 고구마를 이용한 고구마묵 제조 방법을 개발하여 농가소득 증대에 기여코자 함.
  - 고구마는 재배중 기상변화와 수확시 발생하는 상처 또는 저장중의 냉해 및 이에따른 연부병에 의해 비상품성 발생이 많음.
  - 고구마를 이용한 다양한 가공제품 개발이 이루어져 있으나(고구마 통조림, 칩, 플레이크, 이유식, 요구르트, 국수, 음료등), 묵 제조방법 미개발(69, 작시등)

### 2. 최종연구목표

- 低商品性 고구마를 활용한 高商品性 고구마묵 제조기술 개발

### 3. 연차별 주요추진계획

- 1년차 : 고구마 묵 제조기술 개발
- 2년차 : 고구마 묵 품질향상 기술 개발

### 4. 기대되는 결과

- 상품성이 낮은 고구마를 이용한 가공품 개발로 농가소득 증대.