

과제구분	기관중점 Code : LS 0508	수행시기	후반기	연구기간	'99~2001(1년차)
연구과제명	단호박 가공이용 기술개발에 관한 연구				
세부과제명	단호박을 이용한 가공식품 제조기술 개발				
색인용어	단호박, 스낵, 잼, 음료				
연구원별 임무					
구분	소속	성명	전화번호	담당 임무	
연구책임자	경기도원 북부농업시험장	김남삼	(0355) 834-3106	단호박 식품제조 및 분석총괄	
공동연구자	"	조성산	"	" 기술지원	
	"	김기중	"	" 생육조사	
	"	김희동	"	시험연구사업 추진지도	

1. 연구 필요성

- 국민소득 증가에 따른 소비패턴 변화로 기능성 건강식품 선호 증가
- 호박씨를 이용한 속어빈(공동)스낵제조('94특허 - 해태제과)
- 호박농축물을 이용한 호박차 및 호박음료제조('94한국식품개발연구원)
- 호바넥타('95특허 - 일화), 호박엑기스제조('96특허 - 김태규)
- 단호박 비단경기 생산물 또는 수출비규격품을 이용한 가공이용기술 개발로 수입대체

2. 당해연도목표

- 단호박이용 가공제품 다양화로 안정생산기반 확충

3. 연차별 주요추진계획

가. 연구목표

- 1년차
 - 단호박 스낵, 잼, 케이크 및 농축음료 제조기술 개발
- 2년차
 - 단호박 침출주 및 단호박을 첨가한 발효요구르트 제조시험
- 3년차
 - 단호박 칩 및 인스턴트식 식품제조기술 개발

나. 세부추진계획

- <시험 1> 단호박 스낵 제조기술 개발
- <시험 2> 단호박 잼 제조기술 개발
- <시험 3> 단호박 농축음료 제조기술 개발
- <시험 4> 단호박 케이크 제조기술 개발

4. 기대되는 결과

- 단호박 스낵, 음료(특허), 단호박잼(기술이전), 요구르트, 술, 칩 제조로 국민건강 증진