

제 목 : 단호박 소스 제조기술 개발

소속기관,과명 : 경기도원, 북부농업시험장

담당 자 : 김 남 삼

전 화 : 0355) 834 - 3106

1. 목 적

- 단호박은 당도가 재래호박보다 6~7BX 높아 저감미료사용 식품개발 가능
- 비상품성과를 이용한 다양한 가공제품개발로 부가가치 향상

2. 개발기술

- 단호박을 주재료로 한 페이스트 제조 및 공정
- 단호박소스의 부재료 첨가비율

3. 기대효과

- 국내의 외식산업에 사용되는 조미식품의 원료 대부분이 수입에 의존하고있는 실정으로 비상품성과 및 유통중 발생한 부분 부패과를 이용한 식품개발로 수입대체 및 부가가치 증대
- 국민소득 증대에 따른 건강식품 선호로 이에 부응한 가공식품개발 보급

4. 기술이전내역

- 제조과정 및 방법



- 재료혼합비율

○ 단호박45% + 참쌀10% + 물엿10% + 고춧가루0.5% + 생강가루0.3% + 소금1.0% + 겨자0.1% + 식초7.0% + 산탄검0.2% + 물25.9% 혼합 식미양호

II. 세부시험 성적

1. 단호박 소스의 혼합비율

(단위:%/W/W)

단호박 페이스트	향신료 및 부재료
단호박30%+참쌀10%+물엿10%	고춧가루0.5%+생강가루0.3%+소금1.0% +겨자0.1%+식초7.0%+산탄검0.2%+물40.9%
단호박35%+참쌀10%+물엿10%	고춧가루0.5%+생강가루0.3%+소금1.0% +겨자0.1%+식초7.0%+산탄검0.2%+물35.9%
단호박40%+참쌀10%+물엿10%	고춧가루0.5%+생강가루0.3%+소금1.0% +겨자0.1%+식초7.0%+산탄검0.2%+물30.9%
단호박45%+참쌀10%+물엿10%	고춧가루0.5%+생강가루0.3%+소금1.0% +겨자0.1%+식초7.0%+산탄검0.2%+물25.9%
단호박50%+참쌀10%+물엿10%	고춧가루0.5%+생강가루0.3%+소금1.0% +겨자0.1%+식초7.0%+산탄검0.2%+물20.9%

2. 단호박 소스의 품질특성

처리내용	점도(cp)	적정산도 (%)	pH	NaCl(%)	당도(°BX)
단호박 30%	27,156	1.50	4.0	1.44	23.0
단호박 35%	34,891	1.35	4.0	0.84	22.0
단호박 40%	36,131	1.50	3.96	1.62	22.0
단호박 45%	41,119	1.30	4.17	1.19	23.5
단호박 50%	61,561	1.70	4.10	0.96	24.5

3. 처리별 색도

처리내용	L	a	b
단호박 30%	60.39	- 9.41	-39.58
단호박 35%	57.87	- 7.77	-43.74
단호박 40%	62.48	- 14.55	-36.59
단호박 45%	59.14	- 7.55	-41.32
단호박 50%	65.32	- 15.73	-31.60

4. 처리별 성분함량(100g기준)

처 리 내 용	수 분 (%)	조단백질 (%)	조지방 (%)	탄수화물 (%)	열량 (Kcal)
단호박 30%	66.5	1.3	0.2	32.0	119
단호박 35%	65.9	1.4	0.8	31.9	124
단호박 40%	65.5	1.8	0.6	32.3	125
단호박 45%	65.0	1.7	0.7	32.6	126
단호박 50%	63.6	1.3	0.6	34.5	131

5. 처리별 식미특성

처 리 내 용	식 미			
	색	향	맛	종합식미 ¹⁾
단호박 30%	4.1	3.0	3.3	3.5
단호박 35%	2.8	2.4	3.0	2.7
단호박 40%	3.9	3.3	2.6	3.3
단호박 45%	3.6	3.9	3.5	3.7
단호박 50%	2.0	3.5	3.3	2.9

↓ 5. 아주좋음, 4. 좋음, 3. 보통, 2. 나쁨, 1. 아주나쁨.