

이전제목명	검정 취반콩 제조기술					
연구개발자	소속기관	경기도농업기술원 (작물연구과)	성명	이은섭	전화 및 e-mail주소	031)229-5781 yies07@kg21.net
공동개발자	소속기관	경기도농업기술원 (작물연구과)	성명	이용선	전화 및 e-mail주소	031)229-5782 yunse@hanmail.net

1. 개발된 기술

- 가. 콩 설정성 제거를 위한 적정 수침시간 구명 : 수온 20℃인 물에 수침 4시간
 나. 유통기간 중 안정성 확보를 위한 소독처리기술 : 수돗물 3시간 수침 + 전해수
 (염소농도 65ppm)에 수침 1시간 소독
 다. 유통기간중 안전성 확보를 위한 유통기간
- 소비자용 (100g 기준) : 8℃조건하에서 5일
 - 단체급식용(3kg 기준) : 12℃조건하에서 16시간이내

2. 기대효과

- 가. 편이 취반콩 개발보급으로 학교급식 등 단체급식에서의 이용증대
- 도내 초·중·고등학교 급식횟수 : 연 2회 → 10회로 소비증대
 - 경기지역 특화단지 육성으로 농가소득 창출 : 1개소
- 나. 산업화시 효과
- 연간 소비량 : 학교급식 대상자 1,689천명×120g/연 → 203톤
 - 가공에 따른 경제적 효과(203톤 기준)

구 분	개 발 효 과
원료콩 생산면적	$112,462\text{kg} \div 1,800\text{kg/ha} = 72.5\text{ha}$
원료콩 구매대금	$112,462\text{kg} \times 6,500\text{원/kg} = 7\text{억}3100\text{만원}(2005\text{년산 기준})$
제품 생산량	$203,000\text{kg} \div 0.012\text{kg} = 16,917\text{천명}(1\text{인 } 1\text{식 } 12\text{g 기준})$
제품 판매대금	$203,000\text{kg} \times 7,000\text{원/kg} = 14\text{억}2100\text{만원}$
부가가치 창출액	$14\text{억}2100\text{만원} - 7\text{억 } 3100\text{만원} = 6\text{억}9000\text{만원}$

3. 기술이전내역

가. 소비자용 취반콩

선 별	⇒	수세및 행굼	⇒	불림 및 살균	⇒	예냉 및 탈수	⇒	포장	⇒	저장유통
병해충 피해립 선 별		수세 : 280rpm 2분간 진탕 행굼 : 수돗물 2회		불림 : 20°C에서3시간 살균 : 전해수 65ppm /1시간		예냉 : 9°C 탈수 : 자연탈수		PE+ 나일론 포장		소비자용 : 8°C

나. 단체급식용 취반콩

선 별	⇒	수세및 행굼	⇒	불림 및 살균	⇒	예냉 및 탈수	⇒	포장	⇒	저장유통
병해충 피해립 선 별		수세 : 280rpm 2분간 진탕 행굼 : 수돗물 2회		불림 : 20°C에서3시간 살균 : 전해수 65ppm /1시간		예냉 : 13°C 탈수 : 자연탈수		PE+ 나일론 포장		소비자용 : 12°C