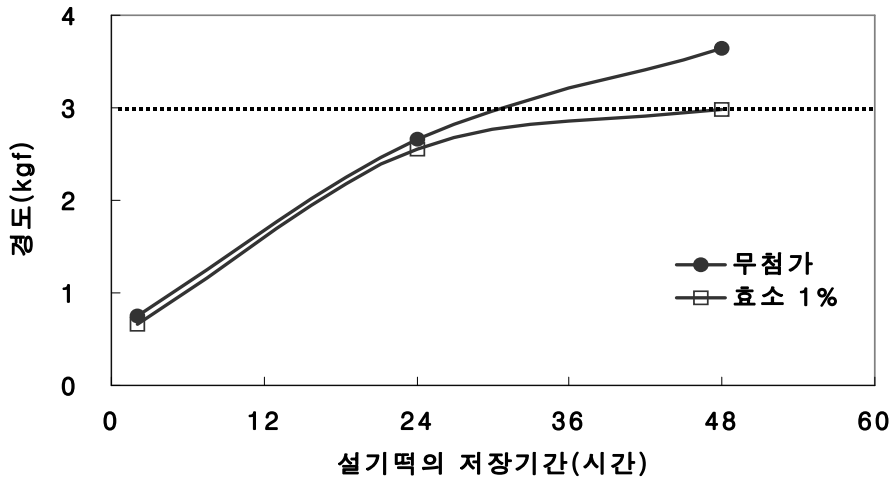


<b>활용제목명</b>	<b>메떡(설기떡, 절편)의 굳음 지연 식품소재 첨가비율</b>					
<b>연구개발자</b>	<b>소속기관</b>	경기도농업기술원 (원예연구과)	<b>성명</b>	이용선	<b>전화 및 e-mail주소</b>	031)229-5795 lyongsun@gg.go.kr
<b>공동개발자</b>	"	"	"	서명훈	"	031)229-5791
	"	"	"	이대형	"	031)229-5808

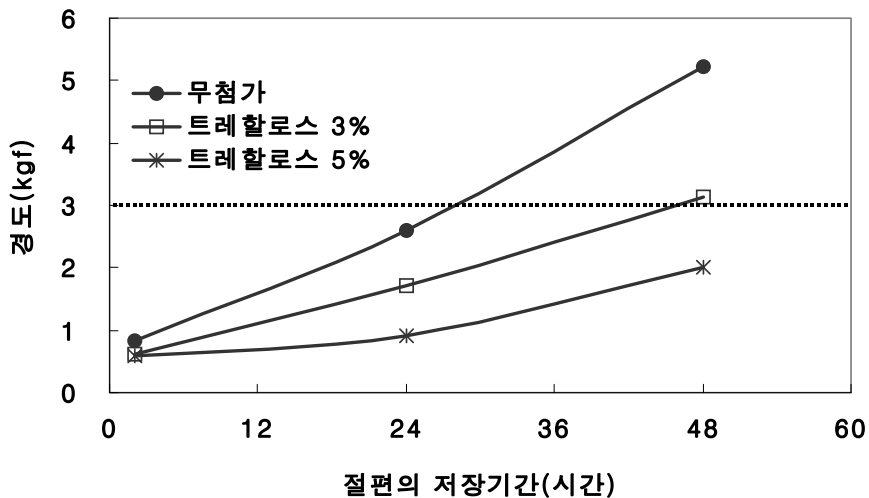
## 1. 연구성적('08, 경기도원)

○ 식품소재 첨가에 따른 설기떡의 저장 중 경도변화



※ 경도 3kgf : 관능에 의한 식미 가능한 경도 값

○ 식품소재 첨가에 따른 절편의 저장 중 경도변화



## 2. 적 요

- 설기떡의 균음지연을 위해 식품소재(**α-아밀라아제 혼합효소**)를 2차 분쇄전 설탕, 소금과 함께 불린 쌀 무게기준으로 **1%**를 혼합 후 분쇄, 증자함으로써 제조 48시간 후 식미가능
- 절편의 균음지연을 위해 식품소재(**트레할로스**)를 2차 분쇄전 소금과 함께 불린 쌀 무게기준으로 **3~5%** 혼합 후 분쇄, 증자함으로써 제조 48시간 후 식미가능

## 3. 개발기술의 활용방법

- 떡 제조업체에서 2차 분쇄전 쌀가루에 부재료(소금, 설탕, 물 등) 혼합 시 식품 소재를 첨가한 후 분쇄하여 증자함
  - 식품소재는 시중에서 판매되는 제품으로 불린 쌀 무게기준으로 혼합하여 사용
    - 설기떡류 : α-아밀라아제 혼합효소 1% 혼합
    - 절편류 : 트레할로스 3~5% 혼합
- ※ 트레할로스 : 천연 이당류, 감미도는 설탕의 45% 수준