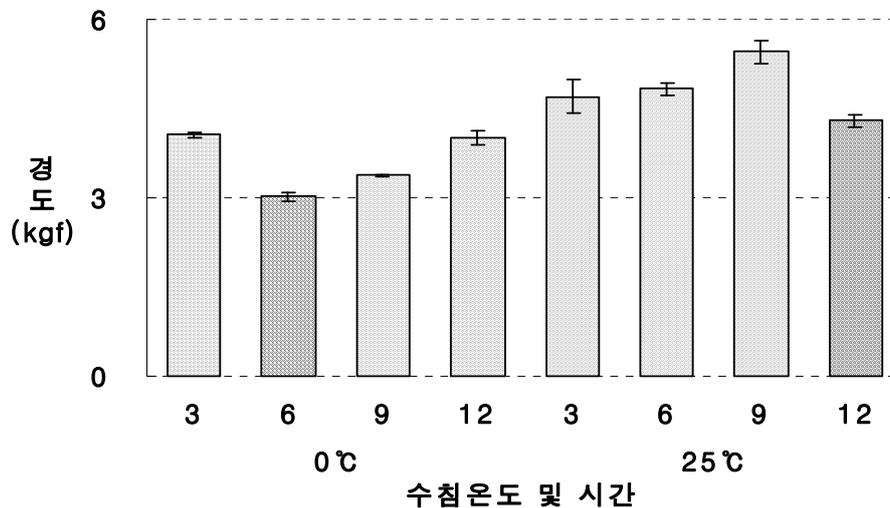


활용제목명	메떡의 굳음 지연을 위한 적정 수침방법					
연구개발자	소속기관	경기도농업기술원 (원예연구과)	성명	이용선	전화 및 e-mail주소	031)229-5795 lyongsun@gg.go.kr
공동개발자	"	"	"	서명훈	"	031)229-5791
	"	"	"	강희윤	"	031)229-5798

1. 연구성적('08, 경기도원)

○ 수침온도 및 시간에 따른 설기떡 경도



※ 제조 48시간 후 경도

2. 적 요

○ 메떡의 굳음지연을 위한 적정 수침방법

: 0°C 물에 6시간 수침 후 분쇄

⇒ 48시간 후 경도 관행대비 30% 억제(4.3 → 3.0kgf)

3. 개발기술의 활용방법

○ 0°C 저장고에서 쌀을 6시간 불린 후 건져 1시간 물을 뺀 후 60mesh의 입도를 가진 쌀가루를 제조하여 냉장보관하면서 떡 제조에 사용