

# 2022년 농산물종합가공센터 공정별 사용료

공정	유형	구분	단가(kg/원)	가공최소물량(kg)	가공최대물량(kg)
착즙	1. 과채, 푸레주스	스파우트	440	200	600
		스탠딩, 롤파우치	350	200	600
추출	2. 액상차	건조물은 중량의 5배 부과	630	60	240
건조	3. 말랭이, 건조칩	원적외선	870	20	100
		열풍	740	20	100
농축	4. 잼		890	80	240
	5. 조청		1,140	100	130
분쇄	6. 분말(분쇄) / 포장공정	핀밀분쇄기	700	20	100
		초미립자 분쇄기	990	20	100
		(캔시머)	160	20	100
		(스틱포장기)	550	20	100
뒤음	7. 볶음차		700	20	100
절임	8. 반찬		360	10	50
착유	9. 기름		820	10	100
베이커리	10. 제과제빵		570	20	80

## ※ 사용기준 매뉴얼 참고사항

### 가. 이용대상

- 1) 창업교육 수료 후 유통전문판매업 등록한 농가 및 농업인 단체
- 2) 익산시 농업인이 운영하는 식품제조가공업체(유통전문판매업 보유)

### 나. 이용방법

- 1) 가공장비는 최소 사용일 7일 이전 신청접수

○ 사용 전 고지서 발행, 기한 내 사용료 납부 후 사용

○ 제출서류 : 활용신청서, 사업자등록증, 참여인원 보건증, 영업등록증, 원산지증명서, 원부재료 성적서 등

○ 이용시간 : 오전 9시 ~ 오후 6시(12~13 점심시간)

※ 원물반입 : 오전 9시~11시 사이 ※ 작업장 및 가공설비 청소 완료 후 퇴실