

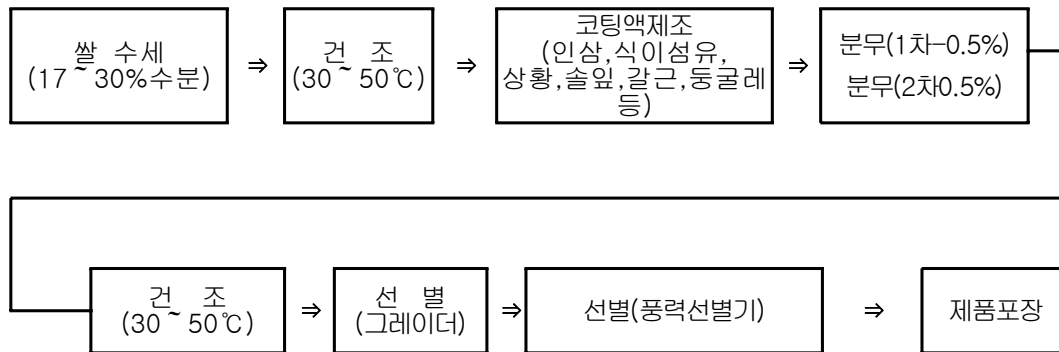
## 기능성을 강화한 코팅쌀 개발

### 1. 발명내용

◦ 목적 : 간편, 편리, 건강 등 다양한 기능을 첨가한 코팅쌀 개발로 쌀 소비촉진을 통한 안정생산 기반조성에 기여

◦ 내용 : 다양한 코팅물질을 최적의 수세와 코팅공정으로 소비자의 만족도 높은 기능성쌀을 개발

- 코팅쌀 제조공정



◦ 효과 : 다양한 코팅쌀 개발 및 상품화로 쌀 소비촉진에 기여

### 2. 특허청구의 범위

◦ 기능성코팅쌀 제조 공정

- 수세공정 : 코팅쌀 제조를 위한 최적의 수분함량, 건조온도조건

- 코팅공정 : 1차, 2차로 이어지는 코팅액 조건 및 코팅 후 건조온도

### 3. 산업화 가능성

◦ 발명의 실용성

- 다양한 기능성물질 코팅으로 소비자의 기호도를 만족시켜 상품화 가능

◦ 산업화 전망

- 기능성쌀에 대한 소비자들의 선호도가 증가되고 있는 추세임으로 제품의

상품화 전망 밝음

※ 상품화 사례 : 가시오갈피쌀, 만나쌀

#### 4. 유사 산업재산권과의 차이점

##### ◦ 유사 산업재산권 내용

- 재산권 : 식이섬유질이 코팅된 기능성쌀 및 그 제조방법  
(등록번호 10-041487)

- 기술내용 : 씻은 쌀을 환제조기 형태로 코팅(1차, 2차 코팅)  
· 1차 : 전분코팅, 2차 동,식물성 식이섬유 코팅

##### ◦ 유사 산업재산권과의 차이점

- 공정 : 본 개발기술-연속공정, 유사기술-단위 공정

- 코팅 : 본 개발기술-식이섬유 균일코팅을 위한 1,2차 연속코팅  
유사기술- 1차 전분코팅, 2차는 식이섬유 코팅

- 품질 : 본 기술- 연속공정화로 품질이 좋고 균일한 제품을 얻을수 있음  
유사기술-단위공정으로 균일화 어려움