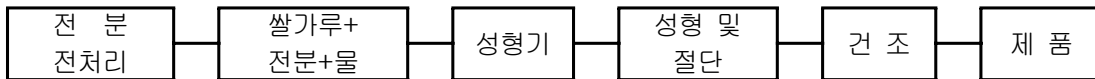


농산물이용시험장
담당자 : 조수현, 최병곤, 김경희
(033)243-1822,
jsh71104@hanmail.net

전분을 이용한 성형쌀 제조방법 및 조성물

1. 발명내용

- 목적 : 국내산 식품원료로부터 기능성 및 영양물질을 탐색하고 이를 소재로 하여 성형쌀을 개발하여 기능성, 영양성, 편이성 및 기호성을 증대시켜 쌀 소비촉진을 하고자 함
- 내용
 - 쌀가루와 전분을 혼합하여 원하는 조성물을 간편하게 제조할 수 있게 하였음
 - 제조공정



- 성형쌀 제조 조건

쌀 (%)	전분 (%)	수분 (cc/min)	온도 (°C)	메인스크류 (rpm)	Feeder (rpm)
70	30	20	100	300	300

- 효과
 - 쌀을 성형함으로서 기능성을 함유한 다양한 제품개발 가능

2. 특허청구의 범위

- 전분을 이용한 성형쌀 제조방법 및 조성물

3. 산업화 가능성

- 발명의 실용성
 - 전분을 이용한 성형쌀 제조는 간단한 공정으로 다양한 기능성상품개발 가능
- 산업화 전망
 - 자연식품 및 건강식품에 대한 소비자의 선호도 증가로 기능성을 함유한 다양한 성형쌀 개발 가능

4. 유사 산업재산권과의 차이점

- 유사 산업재산권 없음