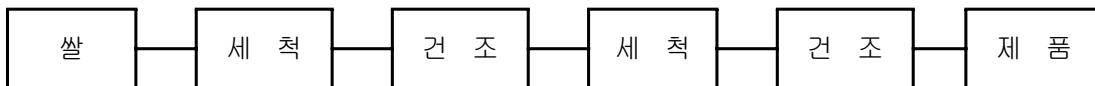


농산물이용시험장
담당자 : 조수현, 최병곤, 김경희
(033)243-1822, jsh71104@hanmail.net

갈근 코팅쌀 제조방법 및 조성물

1. 발명내용

- 목적 : 기능성쌀 개발로 쌀 소비촉진을 통한 농가소득 증대 및 안정생산 기반조성
- 내용
 - 수세한 쌀을 45℃ 정도에서 건조하여 수분함량 15% 건조후 갈근 추출물(10Brix, 열수 추출)를 쌀중량대비 1%로 코팅 후 45℃정도에서 건조하여 수분함량 15%로 조절
 - 제조공정



- 효과
 - 기능이 강화된 코팅쌀을 개발하여 쌀의 부가가치를 향상시킴

2. 특허청구의 범위

- 갈근 추출물을 이용한 코팅쌀 제조방법 및 조성물

3. 산업화 가능성

- 발명의 실용성
 - 강원특산물 및 기능성 물질을 코팅한 다양한 쌀 개발로 쌀 소비촉진을 통한 농가소득증대에 기여
- 산업화 전망
 - 자연식품 및 건강식품에 대한 소비자의 선호도 증가로 기능성을 함유한 갈근코팅쌀 산업화 가능

4. 유사 산업재산권과의 차이점

- 유사 산업재산권 없음