

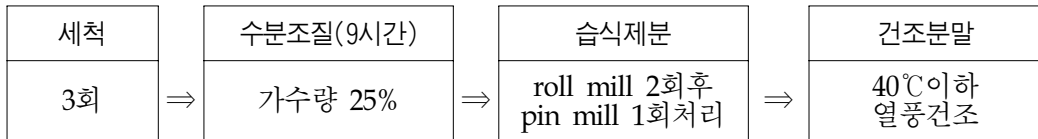
쌀 고함유 찐빵 제조 방법

1. 목 적

- '08년도 농가 민원해결 과제
 - 농가에서 손쉽게 제조할 수 있는 찐빵용 쌀가루 개발 필요성 제기
- 밀가루를 대체할 수 있는 가공기술 개발로 쌀의 소비 촉진

2. 개발기술

- 쌀 수분조절에 의한 찐빵용 쌀가루 제조 방법



- 찐빵 제조시 쌀가루 최대 혼합가능 비율
 - 글루텐 이용시 : 쌀가루 85% + 글루텐 15%
 - 밀가루 이용시 : 쌀가루 70% + 강력분 30%
- * 공통 첨가량 : 설탕 12.5g, 소금 1g, 탈지분유 1.5g, 이스트(건조) 1g
- 찐빵제조시 쌀가루 최대 혼합가능비율



[쌀 50%]



[글루텐 15%]

3. 기대효과

- 기존 쌀찐빵(쌀가루 20% 내외 함유) 보다 높은 70%의 쌀가루를 이용하여 찐빵 제조 가능
- 쌀가루가 70%함유된 쌀찐빵제조로 일반 밀가루찐빵 제조업체와의 차별화 가능

4. 기술산업화 내역 : 송호식품(원주)