

제빵용 쌀가루 및 프리믹스 제조방법

배경 및 필요성

- 강원도농업기술원에서 개발한 오륜품종을 이용한 쌀가루 제조로 기공적성 제고
- 쌀을 이용한 호정화 및 유산균 처리로 쌀가루의 물리적 특성 변경으로 식감 및 이용성 제고

정보 내용

- 제빵용 쌀가루 제조공정



- 쌀을 호정화(300℃, 50분, 200℃ 50분)과정을 거친 후에 분쇄기를 이용하여 분쇄한다(180~200mesh)
 - ※ 호정화를 통해 쌀가루가 물에 잘 녹으며, 효소작용이 받기 쉬워 쉽게 소화됨
- 쌀가루에 식물성 유산균 1%(JS-8)를 처리하여 발효(35℃, 24시간)시킨후 건조기(50℃, 8시간)로 건조시킨 후 사용한다.

- 프리믹스 제조비율

(단위 : g)

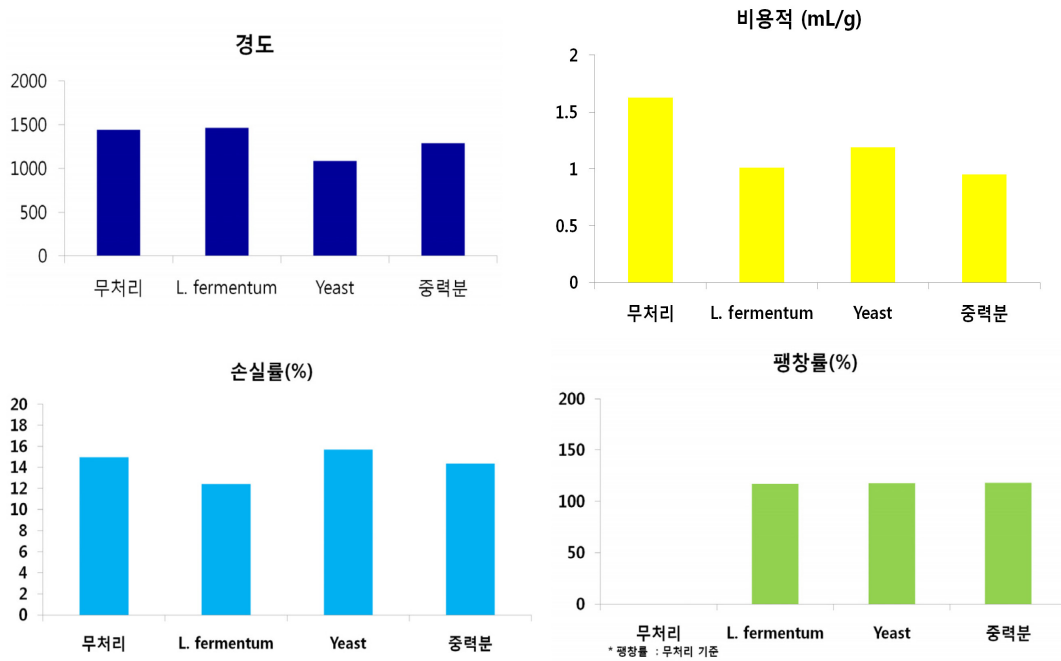
쌀가루	아몬드 파우더	설탕	마가린	타피오 카전분	유장 분말	덱스 트린	BP*	복숭아 향
90	63	75	30	15	13.35	9	4.5	0.15

파급효과

- 쌀가루를 이용한 제조공정 개발로 다양한 레시피 적용 가능
- 치약산복숭아 특산단지와 연계하여 지리적 이미지와 브랜드로 수요 창출

<세부 연구결과>

○ 쌀가루를 이용한 복숭아빵의 물성 특성



【복숭아빵 처리별 물성 비교】