호정화 및 유산균 발효시킨 쌀가루를 이용한 쌀빵 제조방법

배경 및 필요성

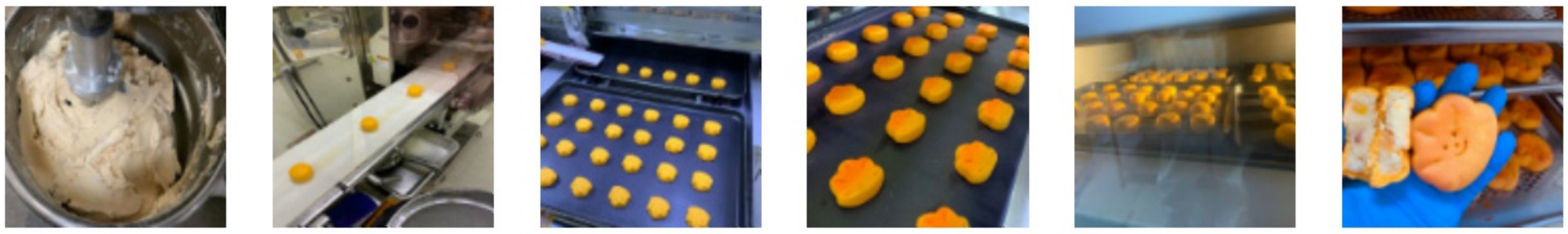
○ 쌀가루 소비확대를 위한 장기유통관리 기술 개발 필요

○ 쌀가루 우수성 규명 및 생산지와 연계한 상품화 개발

기술이전 내용

○ 쌀가루 제조방법

○ 쌀빵 제조방법



[반죽 혼합] [포앙(앙금투입)] [성형&정렬] [색소 투입] [굽기] [냉각&포장]

파급효과

○ 쌀가루를 활용한 제빵·제과의 다양화 및 고급화로 지역농가소득 창출

○ 다양한 쌀가공품 개발 및 제조공정의 체계화로 가공기술력 제고

기술산업화 내역

○ 과자의 성(속초시)

농식품연구소 | 담당자 : 박지선, 권혜정, 이하연, 임재길, 권순배
(033)248-6525, jisun2346@korea.kr