

## 호정화 및 유산균 발효시킨 쌀가루를 이용한 쌀빵 및 그의 제조방법

### » 배경 및 필요성

- 매년 1인당 쌀 소비량 감소 및 쌀 재고량 증가로 쌀 가격 불안정
- 쌀은 노화 속도가 빨라 산업적으로 발전하기 힘든 구조로 가공품 종류가 제한적임

### » 연구 내용

- 쌀가루의 유동성을 개선하여 거친 식감을 개선
- 쌀빵 표면의 균열과 쌀빵 내부의 점도를 증가시킨 쌀빵 제조방법
  - 제조공정



### » 특허청구의 범위

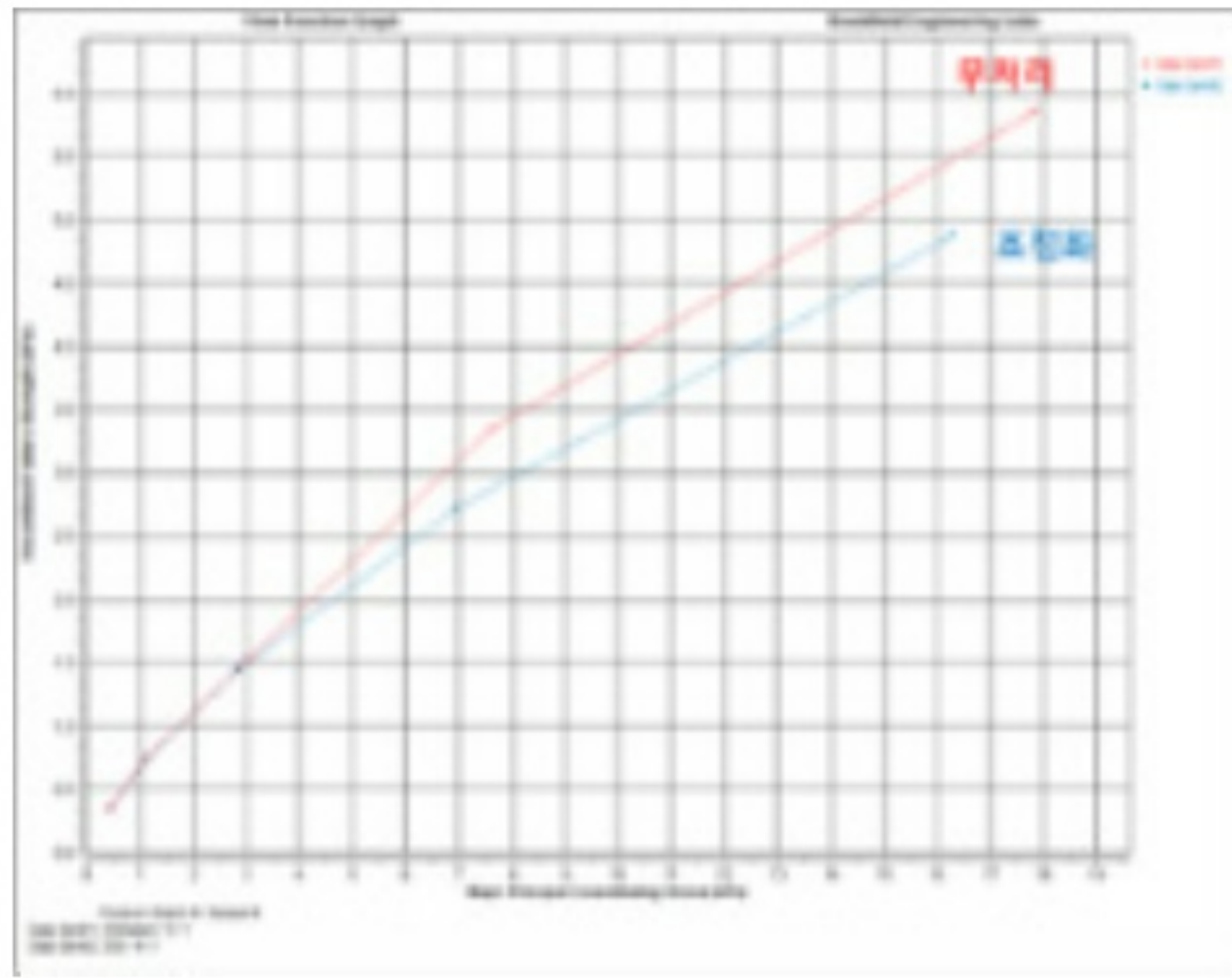
- 쌀가루 가공품 활용을 위한 식감개선과 쌀빵 제조방법
  - 쌀가루 전처리 : 유동성 개선 및 점도 증가
  - 쌀빵 제조방법 : 몰드 및 지역특산물과 연계한 충전물 개발

### » 파급효과

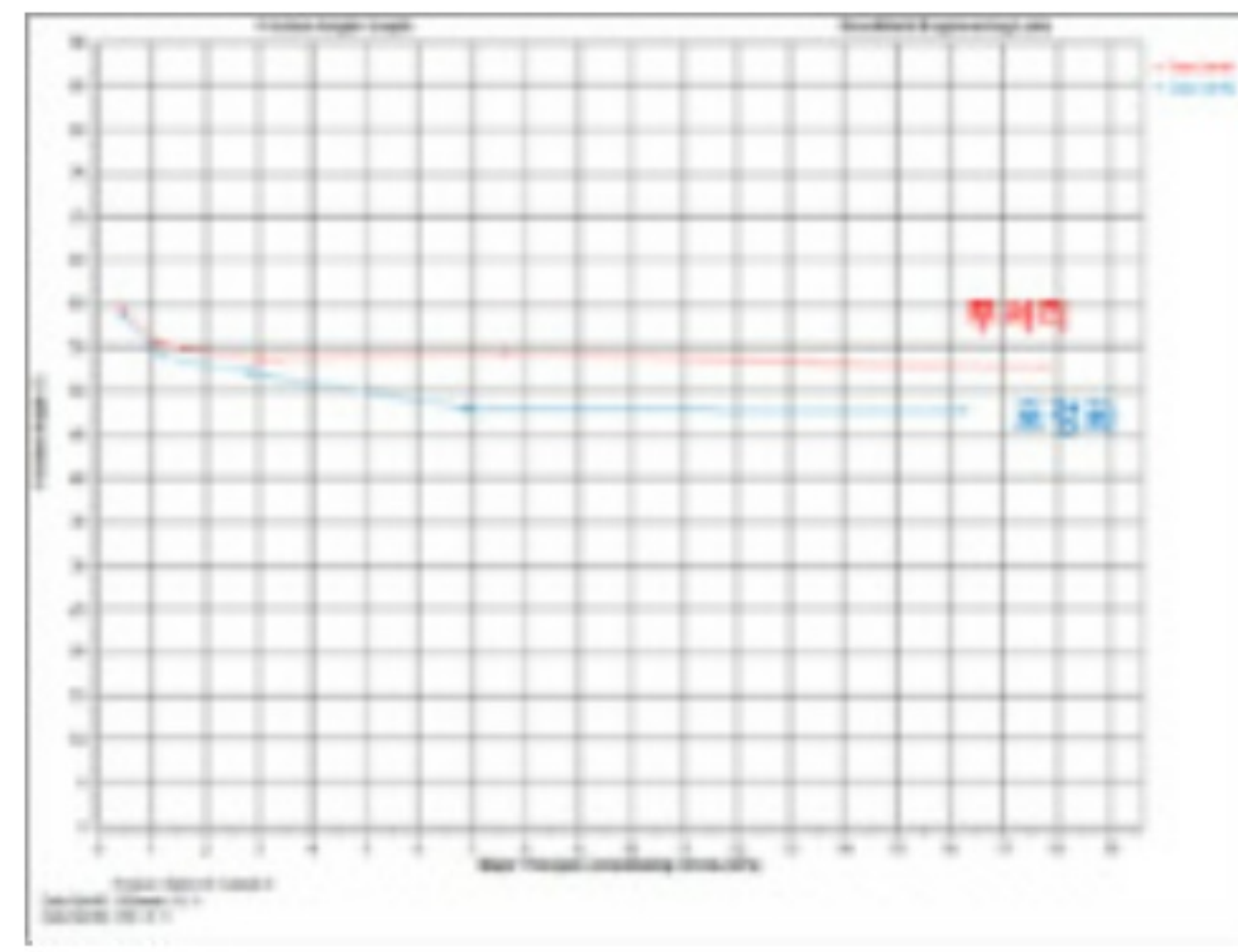
- 국내산 쌀을 활용하여 밀가루를 대체 할 수 있는 독자적인 기술 확보
- 쌀가루를 이용한 상품화로 신산업 창출 및 쌀가공 시장 확대에 의한 국내 쌀 재고량 해결

<세부 연구결과>

○ 처리별 유동성 분석



[Flow Function]

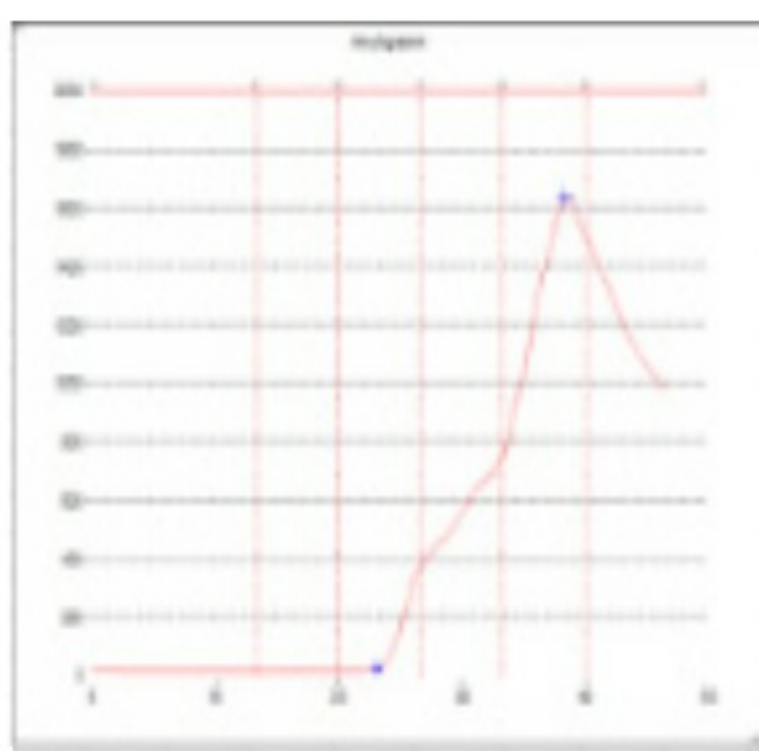


[Internal Friction]

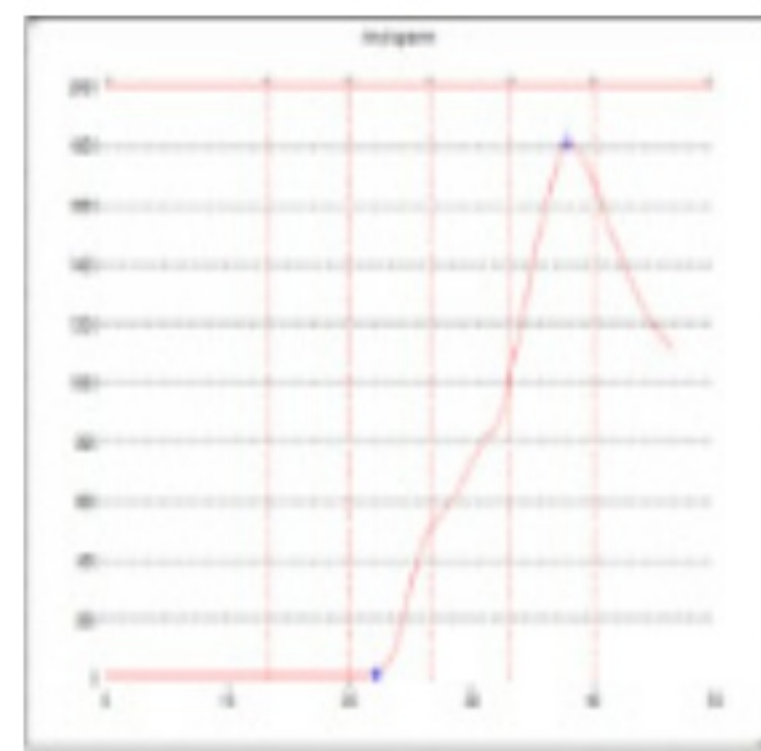
[호정화 쌀가루 PFT]

○ 처리별 아밀로그래프 비교

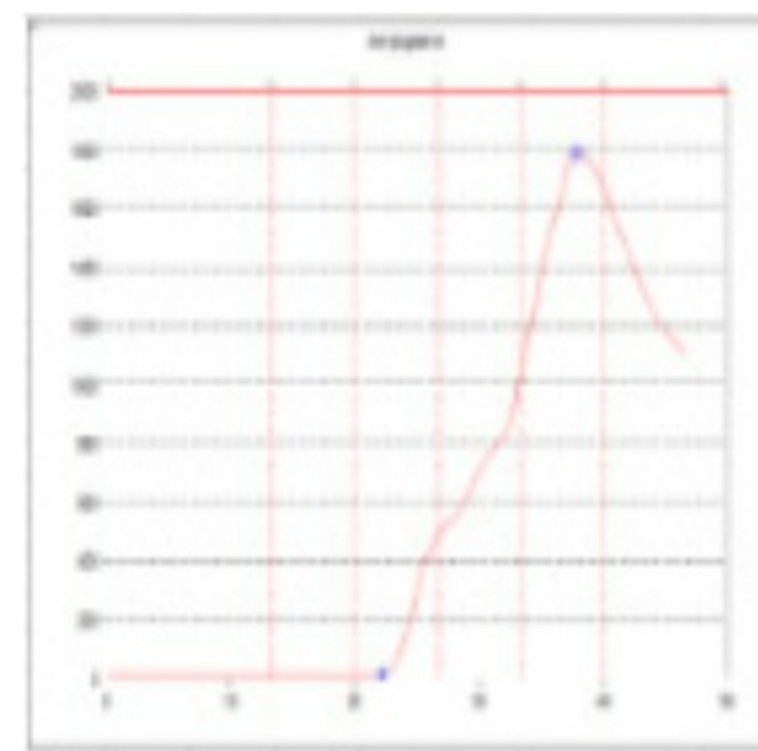
처 리	호화온도(°C)	최고점도온도(°C)	최고점도(AU)
무처리	64.8	87.5	1,633
호정화	63.3	86.9	1,811
호정화+유산균	63.4	86.9	1,787
유산균	64.5	87.9	1,690



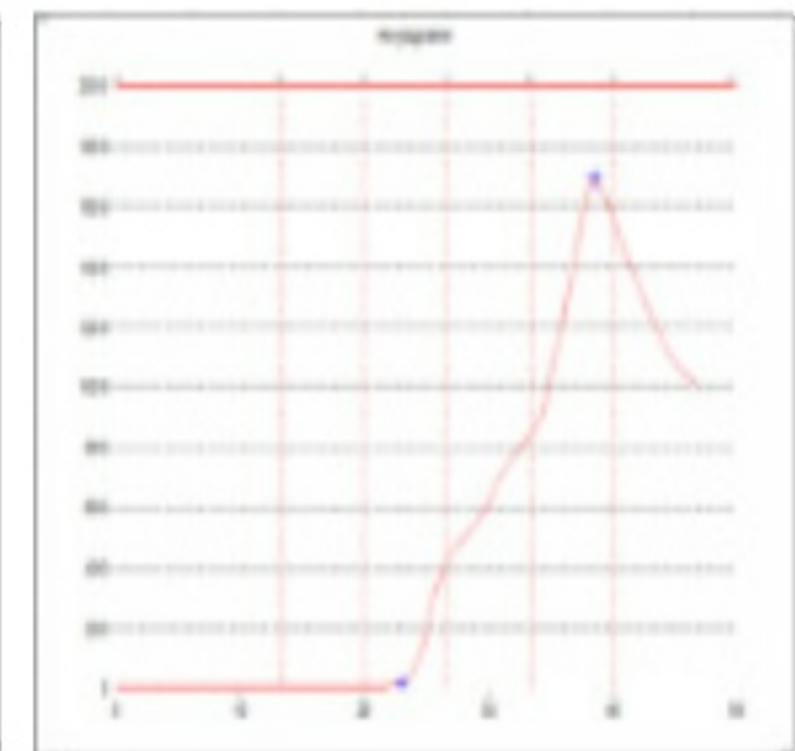
[무처리]



[호정화]



[호정화+유산균]



[유산균]

[처리별 아밀로그래프]