

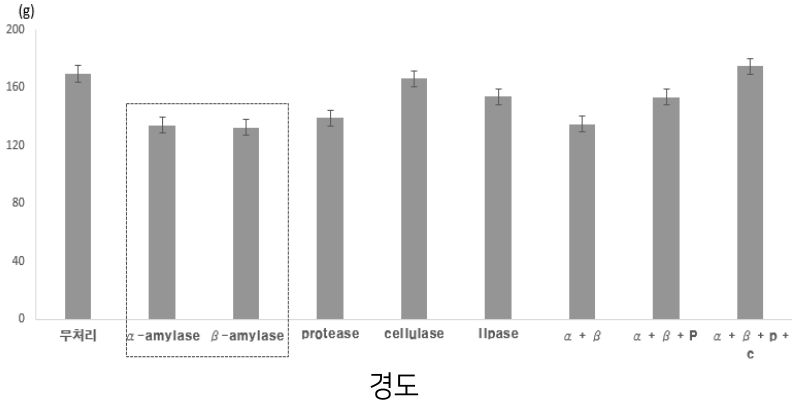
고향찰벼와 지역특산물 활용 현미찰쌀떡 개발

▶ 배경 및 필요성

- 강원도 개발 품종 및 지역 특산물 활용 다양한 가공품 개발로 소득 증대
 - 강원도원에서 개발한 품종의 특수성을 이용한 기능성 식품 소재화
- 소비트렌드가 연계된 쌀 중심 가공품 편이화 및 활용성 증진기술 개발 필요

▶ 활용 내용

- 저장성 향상을 위한 부재료(장미꽃추출액 1%) 첨가
 - 무처리(경도 4,284g)보다 장미꽃추출액(522g) 첨가시 저장성(24→ 96hr)향상
- 식감 개선을 위한 효소처리
 - 무처리(경도 169.40g)보다 α -amylase(134g), β -amylase(132g) 처리시 식감 개선
- 부재료 및 효소처리한 현미밥을 활용한 현미찰쌀떡 가공품 개발
 - 경도(132g), 응집력(0.34), 탄력성(1.64mm), 점착성(52g), 씹힘성(0.84mJ)



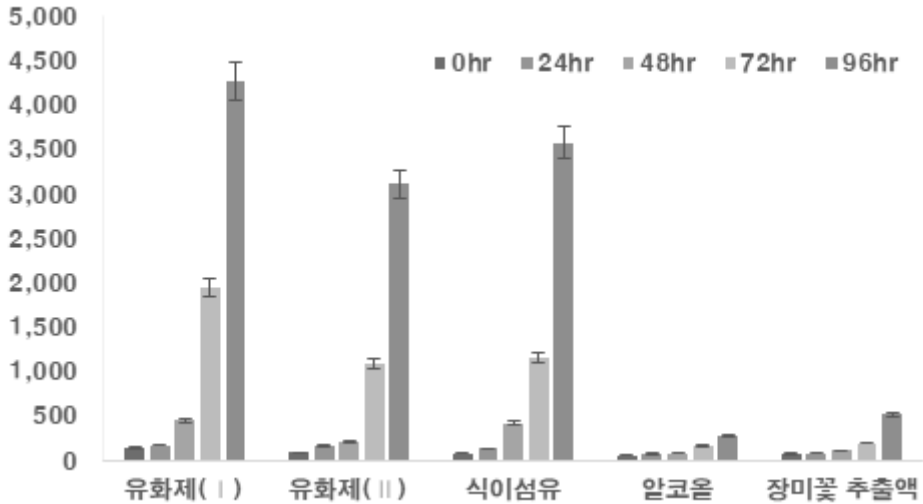
현미찰쌀떡

▶ 파급효과

- 쌀 가공적성 및 공정 표준화를 통한 대량 생산 가능으로 소비 확대

세부 연구결과

- 장미꽃 추출 및 분말 함량에 따른 물성 변화



처리별 경도 비교

- 단행처리별 품질 비교

품종별	물 성				
	경도(g)	응집성(g)	탄력성(mm)	점착성(g)	씹힘성(mJ)
무처리	169.40	1.22	3.13	204.80	6.40
α -amylase	134.00	1.31	3.92	152.80	6.52
β -amylase	132.40	1.11	3.17	143.20	4.16
protease	139.00	1.31	3.11	151.40	4.62
cellulase	166.00	0.98	2.61	165.80	4.22
lipase	153.80	0.99	2.83	158.60	4.12