

보도시점 2024. 7. 18.(목) 11:00
7. 19.(금) 조간

배포 2024. 7. 18.(목) 09:00

식품업계 모여라! 가루쌀 식품제조 가공기술 비법 전수

- 농식품부, 학계·식품업계와 가루쌀 가공기술 심포지엄 개최, 가루쌀 가공기술 및 제품의 개발 과정과 연구 성과를 공유하고, 향후 발전 방안을 함께 모색

농림축산식품부(장관 송미령)는 7월 19일(금) 오후 2시, 한국과학기술회관에서 「가루쌀 가공기술 및 제품개발 학술대회(심포지엄)」를 개최한다.

200여 명이 참여하는 이번 학술대회는 식품업계와 학계 전문가들이 그간 연구해 온 가루쌀 가공기술 및 제품의 개발 과정과 연구 성과를 공유하고, 향후 발전 방안을 함께 모색하려는 취지에서 마련되었다.

가루쌀 품종을 개발한 농촌진흥청은 이화학적 특성 분석을 통해 가루쌀의 입자 크기, 손상전분 등이 밀가루와 비슷하고 비타민 함량 등은 높아 다양한 품목에서 밀가루 대체가 가능하다는 점을 발표할 예정이다. 식품업계와 학계는 글루텐프리(Gluten free) 면·과자, 흡유율이 낮은 가루쌀의 특성을 활용한 튀김가루 등 다양한 품목별 가공적성 연구 결과를 공개해 새로운 국산 식품 원료를 사용해 차별화된 제품을 개발하고자 하는 식품기업에 많은 도움이 될 것으로 예상된다.

이날 농식품부 최명철 식량정책관은 “식품업계와 학계의 노력으로 국산 식품 원료인 가루쌀이 다양한 품목군에서 활용되고 있으며, 건강과 환경적 가치를 중시하는 소비 추세에 잘 맞아 앞으로가 더욱 기대된다.”라며, “가루쌀이 쌀 가공산업의 도약을 이끌 수 있도록 식품업계와 학계의 지속적인 관심을 당부드리며, 정부도 기술·제품 개발 지원을 강화해 나갈 것”이라고 강조했다.

붙임 가루쌀 가공기술 및 제품개발 학술대회(심포지엄) 개최계획

담당 부서	식량정책관실 전략작물육성팀	책임자	과 장	조은지 (044-201-2911)
		담당자	사무관	정희선 (044-201-2912)

□ 목 적

- 가루쌀 산업 육성을 위한 최신 가공기술 정보와 제품개발의 연구 결과 정보공유 및 산학연관 관계자 간 향후 기술개발 방향 논의

□ 개 요

- (주최/주관) 농림축산식품부, aT / 한국산업식품공학회
- (일시) '24. 07. 19.(금) 14:00~17:20
- (장소) 한국과학기술회관 * 서울 강남구 테헤란로7길 22 과학기술회관 B1F
- (참석대상)가루쌀에 관심 있는 식품업계 및 학계 관계자 등

□ 세부일정표

일 정	추진내용	비 고
13:30~14:00	등록	-
14:00~14:10	개회사	한국산업식품공학회장
	축사	최명철 국장(농식품부)
좌장: 김영록 교수 (경희대학교)		
14:10~14:40	가루쌀 활용 가공산업 활성화 정책 방향	조은지 과장(농식품부)
14:40~15:00	가루쌀 원료특성 및 성분분석	곽지은 연구사(농촌진흥청)
15:00~15:20	가루쌀 활용 부침·튀김가루 제품개발	이재강 소장(사조동아원)
15:20~15:40	가루쌀 활용 제빵쌀가루·쌀찐믹스 제품개발	노민환 연구소장(대두식품)
15:40~16:00	휴식 시간	
좌장: 최현욱 교수 (전주대학교)		
16:00~16:20	가루쌀 활용 스낵·소스 제품개발	김형배 팀장(농협식품)
16:20~16:50	가루쌀 활용 유당면 제조 및 AI 활용 제품 개발	이수용 교수(세종대학교)
16:50~17:20	가루쌀 활용 글루텐 프리 국수의 제조 특성	이창주 교수(원광대학교)
17:20~	폐회	