

2022년 기술거래 화개장터 기술소개서

식혜형 쌀두유의 제조방법

기술 개요 • 본 발명은 적절한 당화처리로 쌀알이 침전되지 않고 쌀두유액에 고르게 분포함으로써 쌀과 콩의 기능성을 섭취하면서도 고소한 맛과 기호성이 높은 씹는 조직감을 부여한 식혜형 쌀두유 제조방법에 관한 것임

기술의 특징점 • 당화쌀알을 포함한 식혜형 쌀두유는 관능성이 우수할 뿐만 아니라 기능성을 강화하고 한국인의 정서에 맞는 고소한 맛의 증가와 음료를 마시면서 쌀알을 씹는 기호성 조직감에 대한 우수한 효과를 보임
- 쌀두유액에 부재료를 혼합하고 균질화하여 혼합물을 얻는 단계; 상기 쌀두유액과 부재료의 혼합물에 쌀을 당화시킨 당화쌀알을 첨가하고 용기에 충전한 후 살균하는 단계를 포함

쌀두유의 배합비(단위:중량%)

시험구	두유액	백미	현미	흑미	올벼쌀알	식혜
1	97.5	2.5	-	-	-	-
2	97.5	-	2.5	-	-	-
3	97.5	-	-	2.5	-	-
4	97.5	-	-	-	2.5	-
5	97.5	-	-	-	-	2.5

당화처리 쌀알 종류에 따른 쌀두유의 품질평가

시험구	pH	입도 (μ m)	당도 (° Brix)	점도 (cp)	색도		
					L	a	b
1	6.56±	43.88±	13.50±	7.96±	68.07±	2.44±	14.60±
	0.00	0.55	0.00	0.05	0.02	0.02	0.02
2	2.44±	42.55±	13.20±	9.78±	68.13±	2.41±	14.43±
	0.00	0.30	0.00	0.15	0.01	0.01	0.01
3	6.53±	44.28±	13.10±	9.70±	68.46±	2.35±	14.69±
	0.00	0.93	0.00	0.12	0.01	0.01	0.04
4	6.55±	43.81±	13.20±	9.18±	67.07±	2.58±	13.95±
	0.00	0.10	0.00	0.05	0.01	0.01	0.04
5	6.54±	44.57±	13.20±	8.68±	68.74±	2.25±	14.75±
	0.00	0.43	0.00	0.00	0.01	0.00	0.04

기술완성도(TRL)



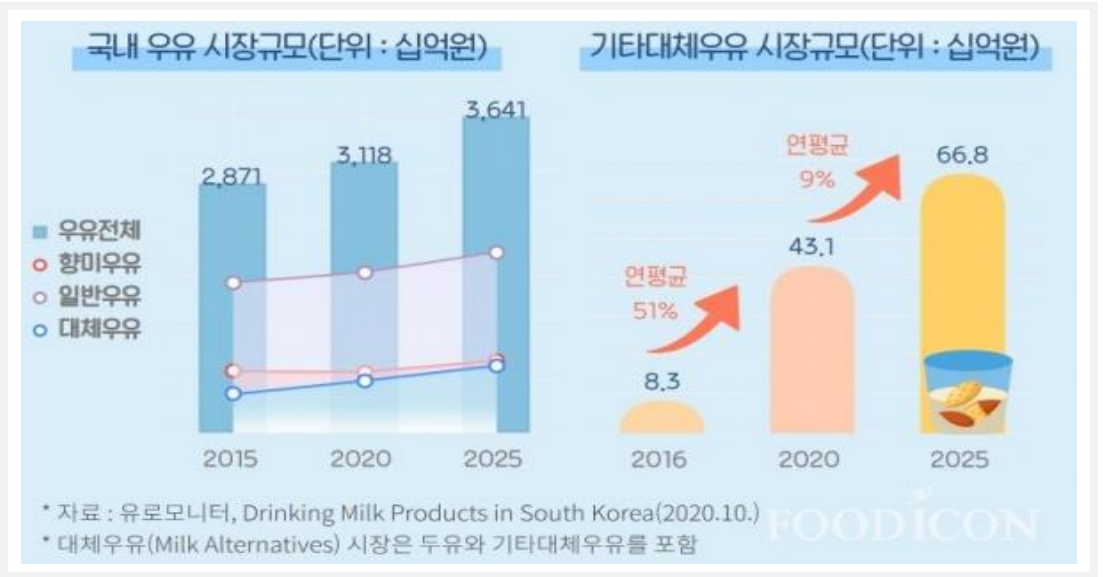
2022년 기술거래 화개장터 기술소개서

적용분야 • 대체우유, 두유, 식물성 원료 우유 등



시장동향 • 대체우유는 위기 상황에서도 '19년 대비 6% 성장한 431억원의 시장 규모를 형성해, 일반 우유업체들 조차 관련 제품을 속속 출시

- 국내 우유 시장의 성장세가 더딘 가운데 콩·아몬드·귀리 등 식물성 원료를 소재로 한 대체우유 소비가 눈에 띄게 늘면서 기존 우유 시장을 잠식할 것으로 예상



관련 특허 정보현황

구분	출원/등록번호	상태	발명의 명칭
국내	10-2010-0015722/ 10-1156002	등록	식혜형 쌀두유의 제조방법

기술문의

소속 한국식품연구원 성과확산실 담당자 채희수 연구원 TEL 063-219-9189