

2022년 기술거래 화개장터 기술소개서

소화가 용이한 팽화 쌀과자의 제조방법 및 이에 따라 제조된 소화가 용이한 팽화 쌀과자

기술 개요 • 본 발명은 소화가 용이할 뿐만 아니라 장기간 바삭한 식감을 유지할 수 있는 팽화 쌀과자의 제조방법에 관한 것임

기술의 특장점

- 소화가 용이한 팽화 쌀과자는 RS 함량이 낮아 소화가 잘 되어 소화력이 낮은 노인, 어린 아이들 및 환자들도 편안하게 섭취할 수 있으며, 장시간 바삭함을 유지하고 관능성이 우수
- 또한 유통처리하지 않으므로 마치 밥을 바삭바삭하게 구운 것 같은 크리스피한 식감을 즐길 수 있으며 뱃속이 편안한 건강지향성 스낵

- (A) 습식분쇄를 통해 얻은 쌀가루를 압축성형기를 이용하여 쌀알형태로 압축성형함으로써 성형미를 얻는 단계; (B) 상기 성형미를 송풍냉각 후 상대습도 40 내지 70%에서 고습 건조시키는 단계; 및 (C) 상기 건조된 성형미를 퍼핑 장치에 투입하여 소정의 형상으로 퍼핑시키는 단계;를 포함함으로써, 소화가 용이할 뿐만 아니라 장기간 바삭한 식감을 유지할 수 있음



기술완성도(TRL)



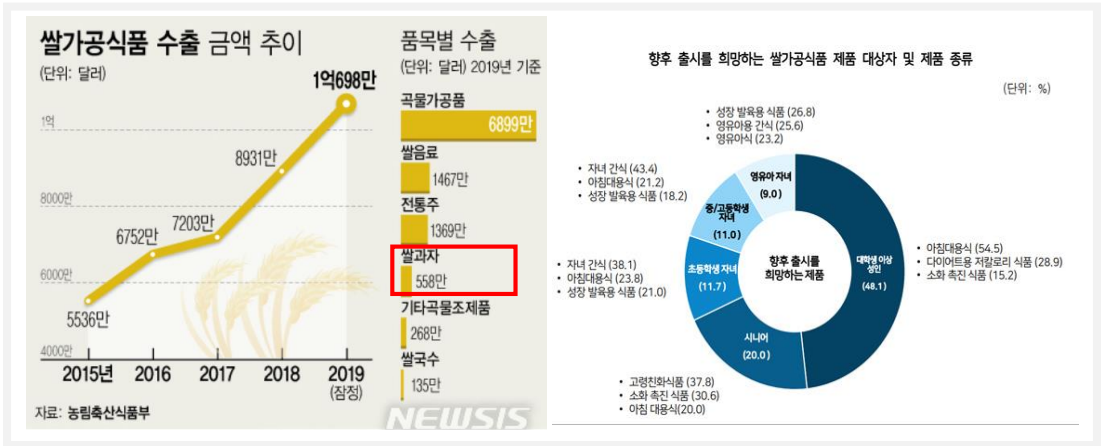
2022년 기술거래 화개장터 기술소개서

적용분야 • 과자, 스낵 등



시장동향

- 건강한 간식에 대한 수요가 증가하면서 웰빙 트렌드로 쌀 스낵이 각광을 받고 있으며, 면역력이 약한 아이용 간식으로 유기농 쌀을 이용한 간식류가 대거 출시
- 쌀 가공식품의 국내 시장의 매출액은 2014년 4조2000억원에서 2018년 5조3000억원으로 연평균 6%씩 확대되는 추세
- 농식품부 “쌀가공품 수출협의회”를 구성하여 공동브랜드 개발, 상품화 지원, 박람회 특별홍보관 운영, 미디어 마케팅 강화 등 다양한 사업 집중 지원



관련 특허 정보현황

| 구분 | 출원/등록번호 | 상태 | 발명의 명칭 |
|----|---------------------------------|----|---|
| 국내 | 10-20106-0124124/ 10-1886339 | 등록 | 소화가 용이한 팽화 쌀과자의 제조방법 및 이에 따라 제조된 소화가 용이한 팽화 쌀과자 |

기술문의

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