

‘미면’ 고급 쌀가공 전용품종

조 준 현 신소재개발과
농촌진흥청 국립식량과학원

건강에 대한 관심이 커지면서 다양한 쌀 가공식품이 나오고 있다. 그러나 쌀 가공식품은 급성장하고 있는 밀가루 가공식품에 비해 시장이 위축되어 있고 저가 및 저품질의 수입쌀을 사용해 소비자의 외면을 받고 있다. 따라서 이를 개선할 수 있는 고품질 쌀 가공전용 품종인 ‘미면’을 개발하게 되었다.

‘미면’, 국내 유일의 파스타 제조 가능 품종

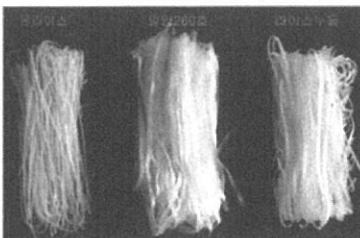
‘미면(밀양260호)’의 주요 농업적 특성은 초다수성인 통일벼를 유전적 배경으로 하여 출수기가 기존의 ‘고아미벼’에 비해 일주일 정도 빠른 중생종이며, 도열병에 강하고 특히 내도복성이 크게 개량되었다. 수량성은 10a당 595kg으로 기존의 쌀국수 품종들에 비해 18% 이상 높은 수확량을 보였다. ‘미면’의 주요 가공적성은 아밀로스 함량이 29.1%로서 기존의 품종들보다 높아 쌀국수 제조특성이 매우 우수하다. 특히 ‘미면’을 이용한 쌀국수 제품은 대량 소비가 가능한 단채급식 등에서 요구하는 팽창력(면이 불어나는 현상)이 적은 요리특성이 있어서 기대가 크다. 또한 쌀가루의 수분흡수력이 적고 부피가 크게 늘어나는 등 제빵적성에서도 우수한 특성을 나타내 쌀가루 업체의 적극적인 소비확대가 기대된다. ‘미면’은 최근 외식업체를 중심으로 각광을 받고 있는 월남쌈용 쌀쌈(rice paper)과 청소년층에서 소비가 급격히 늘어난 파스타의 제조가 가능한 국내 유

일의 품종이다. 따라서 쌀 가공업체의 적극적인 제품개발 여부에 따라 쌀 가공품의 사용처가 크게 확대될 수 있고 수입 밀가루 대체가 가능한 유망한 품종이다.

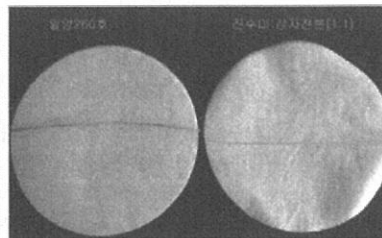
수량성 높고 가공특성 개량한 품종 지속 개발돼야

현재 다양한 가공용 벼 품종들이 육성되고 있으나, 밀가루 대체 쌀 가공 전용품종으로 농가 및 소비자의 선택을 받으려면 보완해야 할 부분이 있다. 특히 수량성과 재배 안전성 확보 그리고 가공적성 부족 등 재배 및 품질 면에서는 아직 보완해야 할 부분이 많다. 따라서 가공특성이 개량되고 수량성이 우수한 가공용 품종의 육성과 더불어 품종별 맞춤형 쌀 가공 제품이 산업체에서 함께 개발될 경우 밀가루를 대체할 수 있는 건강한 식문화를 이루어 나갈 수 있을 것으로 기대된다. ㉟

〈출처 : 농촌진흥청 농업기술 2013년 4월호〉



▲ 쌀국수



▲ 쌀쌈

