

# 쌀 소비 확산에 올인하는 농촌진흥청 기능성 쌀 활용 다이어트 가공식품 개발



농촌진흥청이 저항전분 고(高)함유 기능성 쌀을 활용한 가공 식품을 개발해 쌀 소비 확산에 총력을 쏟고 있다.

저항전분 고탄유 기능성 쌀은 일반 쌀과 비교해 아밀로스 함량이 약 2배 높은 품종이다.

농촌진흥청은 산하 국립식량과학원을 통해 고아미2호, 고아미3호, 고아미4호 및 도담쌀 같은 저항전분 고탄유 기능성 쌀을 개발하고 이 쌀을 원료로 한 가공식품 연구개발에 매진하고 있다.

이들 저항전분 고탄유 기능성 쌀의 소화율 특성을 분석한 결과에 따르면 고아미3호와 도담쌀은 천천히 소화되는 전분과 저항전분 함량이 가장 높았고, 당 함량은 가장 적었다.

농촌진흥청과 고려대학교에서 공동으로 진행한 저항전분 고탄유 기능성 쌀에 대한 동물실험에서는 식후 혈당이 37.5% 감소하는 효과가 나타났다.

저항전분 고탄유 쌀은 일반 쌀에 비해 천천히 소화되기 때문에 포만감이 오래 지속되고 혈당조절 효과를 기대할 수 있다. 실제로 저항전분 고탄유 쌀을 이용해 쌀과자 가공 적성 연구를 실시한 결과를 보면, 도담쌀로 만든 과자가 다른 쌀 과자보다 맛과 식감이 더 부드럽고 소비자 기호도가 높아 영유아 및 환자 식용 가공원료로 적합하다는 평가가 나왔다.

이에 따라 농촌진흥청은 저항전분 고탄유 쌀을 활용한 가공

식품의 국내·외 소비처 확산에 주력하기로 했다.

이미 이 쌀이 들어가는 다이어트용 쌀국수, 과자, 선식 등의 제조기술을 개발한 데 이어 관련 특허 출원 및 유관산업체에 기술이전까지 완료했다.

농촌진흥청 수확후이용과 김선림 과장은 "간편식과 건강식을 선호하는 소비경향을 반영한 저항전분 고탄유 가공식품은 쌀 가공시장에서 유망한 품목"이라며 "쌀국수, 쌀과자, 선식 등 비만 예방용 기능성 쌀 가공식품으로 국내 쌀 소비를 늘리고 해외 수출도 기대할 수 있다"고 말했다. ⑤

