

<참고자료>

□ 쌀 용도별 품질 특성 및 가공 제품 소개

용도	품종명	품종특성	가공제품	가공업체
무균 즉석밥용	주안	무균밥의 밥알이 살아 있어 외관이 수려하며 찰지는 밥 같이 향기가 윤기가 흐르고 찰기가 우수함	 무균즉석밥	CJ (서울특별시)
	보람찬	외관이 좋고 전자레인지 복 원 후 찰 지은 백도가 희고 밥같이 향기가 윤기가 흐르 며 찰기가 우수함		
국수용	고아미 새고아미	아밀로스함량 25% 이상으로 면을 만들었을 때 탄력이 좋음 (아밀로스 : 쌀 구성성분)	 쌀국수	백제물산 (충청남도 홍성군)
양조용	설갱	쌀 전분구조가 둥글고 내부 빈공간이 많아 균발효가 잘 됨	 진통주, 막걸리	국순당 (서울특별시)
빵· 과자· 떡용	보람찬	수량이 733kg으로 다수성임. 탄성이 좋고 노화가 느려 식 감이 좋음	 모싣잎 송편	강동오케익 (전북 전주)
			 쌀과자	고향식품 (전라남도 영광군)
	삼광	최고품질 품종으로서 맛이 좋고, 특히 단맛이 강하며 부 드러운 특성을 가짐	 쌀빵	빼띠아미 (경기도 남양주시)
발아 현미용	삼광	복합내병성, 동시발아율이 높 고 균일하며, 친환경 유기재 배에서도 병해충피해가 적음	 미숫가루 현미차	미실란 (전라남도 곡성군)
	큰눈	쌀눈 크기가 3배 정도 크고, GABA함량이 1,524 mg/100g 으로 일반쌀에 비해 3배 이 상 고함유		