

물성이 부드러운 현미밥 전용 ‘보드라미’ 개발

04

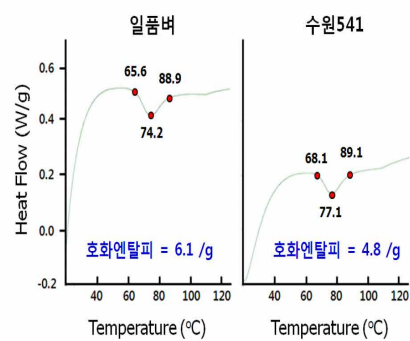
제
1
장

연구 배경

- 현미밥의 건강에 대한 효능은 잘 인식되어 있으나 현미밥의 거친 식감과 취반이 어려워 선호도가 낮아 이에 대한 개선이 절실히 요구됨
- 일반적으로 현미밥은 찹쌀 또는 반찹쌀을 섞어 취식하고 있으나 가격이 비싸고 쉽게 물리는 현상이 나타나 멥쌀 현미 전용품종 개발이 요구됨

주요 연구성과

- 현미밥의 질감이 부드러운 멥쌀 현미밥 품종 ‘보드라미’ 개발
 - 현미쌀의 경도가 일반품종(화성, 삼광)보다 유의하게 낮아 부드러운 특성을 나타냄
 - 현미 압력취반 시 더운밥의 경도는 일반 품종에 비해 유의하게 낮았으며, 24시간 보온 후에는 경도차이가 더욱 유의하게 낮았음
 - 현미 압력 취반 시 반찰품종인 백진주의 경우 취반중 종피가 파열되는 반면 보드라미는 쌀의 형태를 유지하여 현미밥의 품질이 월등하였음
 - 현미밥맛 관능검정시 대비품종(추청, 삼광, 화성, 하리아미)에 비해 밥모양, 냄새, 밥맛, 찰기, 질감에서 가장 우수하였음



보드라미(수원541호)의 외관(좌), 현미밥(중) 및 호화엔탈피 특성(우)

파급효과

- 물성이 부드러운 현미 취반용 벼 품종개발로 쌀의 소비 형태를 다양화하고 농가의 소득증 및 국민건강 증진에 기여

연구자 : 답작과 정지웅 031-290-6728 jrnj@korea.kr