

120

국산 원료를 이용한 쌀 맥주 가공기술 개발

연구자 : 수확후이용과 김현주 031-695-0614

연구 배경

- 소비자의 차별화된 고급맥주 선호도 증가에 따른 수입맥주 시장 성장
 - 맥주 수입현황 : (‘10) 43,750톤 → (‘15) 141,860톤 (‘10년 대비 324% 증가)
- 쌀 소비확대를 위해 쌀이 주원료인 맥주 가공기술 및 제품 개발 시급
 - 쌀 맥주의 쌀 사용비율 : 버드와이저(38%), 라이스라커(100% 쌀, 주세법 상 청구)

주요 연구성과

- 쌀 맥주의 특징
 - 쌀을 가루형태로 조제 후 쌀 전분을 보리 전분의 일부로 대체
 - 쌀 첨가 시 맥주의 부드러운 맛 증가
- 쌀 및 맥아를 주원료로 하는 맥주 가공기술 개발
 - 현미(한가루) 및 맥아(광맥)를 이용한 맥주 가공 조건 확립
 - 한가루 : 전분이 둥글고 치밀하지 않아 다른 품종에 비해 당화가 용이함
 - 알코올 함량 : 4~6%, pH 4.21~4.29



국산 원료를 이용한 쌀맥주 가공

파급효과

- 맥주 가공용 쌀 원료 특성 및 가공적성 연구로 국내 수제맥주 산업 활성화
- 쌀 이용 맥주제품 개발 및 산업화를 통한 국산 쌀 소비 확대 기여