

---

# 조리용출도가 저감된 쌀면

---



대표발명자 : 이수용 교수

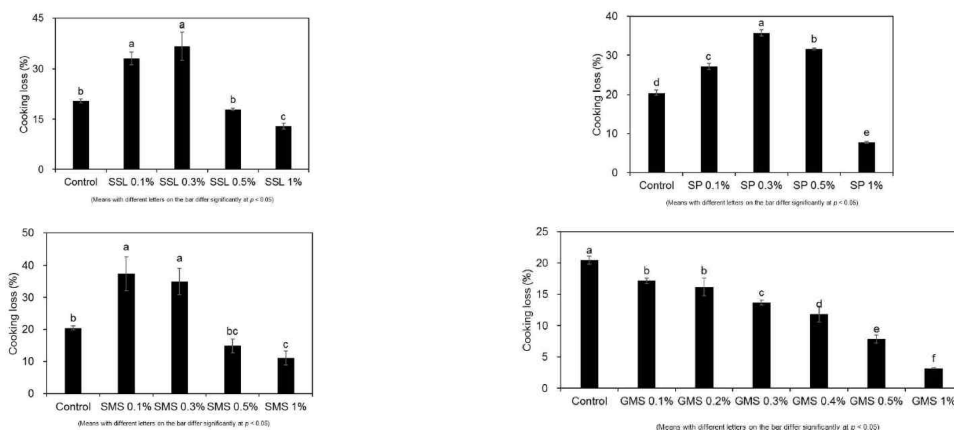
## 조리용출도가 저감된 쌀면

### □ 기술개요

- 소듐 스테아릴 락틸레이트, 수크로오스 팔미테이트, 소르비탄 모노스테아레이트, 글리세롤 모노스테아레이트를 첨가함으로써, 조리용출도가 저감된 쌀면
- 상기 유화제에 대한 단일 및 복합첨가를 통해 조리용출도가 저감된 쌀면의 제조가 가능함

### □ 기술내용

- 쌀면은 밀가루면과 달리 면대 형성을 위하여 압출공정으로 제조되는데, 조리 시간이 길고, 쌀 전분의 조리용출도가 증가하여 끈적끈적한 물성 및 국물의 탁도를 높이는 문제를 유발함
- 본 발명은 소듐 스테아릴 락틸레이트(sodium stearyl lactylate, SSL), 수크로오스 팔미테이트(sucrose palmitate, SP), 소르비탄 모노스테아레이트(sorbitan monostearate, SMS), 글리세롤 모노스테아레이트(glycerol monostearate, GMS) 등의 유화소재를 단독 또는 복합으로 첨가하여 쌀 전분의 조리용출도를 저감한 쌀면 기술임
- 4가지 유화제 중 GMS, SP, SMS, SSL 순으로 낮은 조리용출도가 관찰되었으며 특히, GMS는 1% 첨가 시 미첨가 대조구보다 조리용출도가 무려 84%가 감소한 것을 확인함



<그림> 유화제 첨가에 따른 쌀면의 조리용출도 감소

## □ 기술적 효과

- 전분의 용출은 국물의 맛을 텅텅하게 하여 관능적으로 바람직하지 못하기 때문에 쌀면의 제조에 있어 굉장히 중요한 이슈임
- 본 기술의 유화제를 단독 또는 2종 이상 병합하여 사용하는 경우, 더욱 증진된 조리용출도 저감효과를 나타내어 우수한 쌀면의 제조가 가능함

## □ 경제적 효과

- 식생활 습관이 서구화되면서 육류와 밀가루 제품의 소비는 증가하는 반면, 쌀 소비량은 매년 약 3%씩 감소하고 있으나, 쌀에 대한 소비자의 인식 및 웰빙 기호로 인해 여전히 쌀을 이용한 가공식품의 소비자 선호도는 높음
- 본 기술은 쌀을 이용한 가공식품이 가진 조리용출도 문제를 해결함에 따라 떡, 면, 빵 등 다양한 식품의 밀가루 대체재로서 소비증진을 이끌어낼 수 있음

## □ 적용분야

- 쌀면 제조

## □ 특허현황

구분	발명의 명칭	출원번호 (출원일)	등록번호 (등록일)	출원 국가
1	조리용출도가 저감된 쌀면	10-2017-0043867 (2017.04.04)	10-1986790 (2019.05.31.)	한국