



보도자료 KFR I 한국식품연구원

배포: 2019.06.12. 16:00

보도: 2019.06.13. 석간부터

담당부서: 가공공정연구단

보도(온라인): 2019.06.13. 06:00부터

담당팀장: 대외협력홍보팀장 정준영(063-219-9031, gonggam@kfri.re.kr)

담당자: 책임연구원 박종대(063-219-9211, jdpark@kfri.re.kr)

한-베트남 국제공동연구 통해 편의식 베트남 쌀국수 BUN 개발

- 식품연 박종대 박사팀, 베트남 건토시 KMP 하이엔 교수팀과 현지 생산된 쌀 원료로 -
- “복원성과 식감이 뛰어나, 상용화 할 경우 국내 쌀국수 시장의 건면 수입대체 효과 클 것”

1. 보도요지

국내의 쌀국수 시장 확대에 따른 대응방안의 일환으로 가바(GABA) 함량을 높이고 관능성과 복원성이 향상된 편의식 쌀국수 ‘BUN’을 개발하였다

- 한국식품연구원(원장 박동준, 이하 식품연)은 베트남 현지 연구팀과의 국제 공동연구를 통해 편의식 베트남 쌀국수 분(BUN)을 개발했다고 14일 밝혔다.
- BUN은 폭이 넓고 납작한 형태의 쌀국수 포(PHO)와 달리 미세한 입출구를 통과하여 만들어지는 가늘고 원형 형태의 쌀국수를 말한다.
- 식품연의 박종대 박사팀은 베트남 건토시에 있는 한-베트남 인큐베이터파크(KVIP, Korea-Vietnam Incubator Park)의 하이엔(Hien) 교수 연구팀과 공동연구를 통해 혈압상승 억제작용과 뇌세포 활성화 효과가 있는 것으로 알려져 있는 가바(GABA, gamma-aminobutyric acid) 성분이 높고 복원성과 식감이 뛰어난 편의식 베트남 쌀국수 BUN을 개발했다.

- 식품연은 “베트남은 쌀 생산량이 풍부하고 수출량 세계 1, 2위를 차지하고 있지만 식품가공 기술이 열악하며 쌀국수도 조리용이 일반적”이라며 “이에 착안하여 식품 가공기술의 해외 공적개발 원조(ODA) 사업의 일환으로 베트남 연구진과 함께 베트남 쌀 품종을 원료로 편의식 쌀국수를 개발하게 됐다” 라고 말했다.
- 한-베트남 공동연구팀은 글루텐이 없는 고품질의 즉석 쌀국수를 제조하기 위해 베트남 현지 품종인 함차우(Ham Trau), 후엣롱(Huyet Rong), 도속짱(Do Soc Trang) 쌀을 원료로 쌀국수 가공기술을 연구했다.
- 박종대 박사팀에 따르면, 이번에 개발된 편의식 쌀국수 제조공법의 1단계는 베트남 현지에서 생산된 쌀 함차우와 후엣롱, 도속짱을 각각 60%, 20%, 20%의 비율로 혼합하여 물에 충분히 침지(浸漬)시킨 후 분쇄한 뒤 이를 다시 침지 상태로 24시간 자연발효시킨다.
- 이를 원통 롤러로 탈수하여 얻은 슬러지를 먼저 호화(糊化)시켜 생산한 BUN 10중량%와 물을 혼합하여 반죽을 만든다. 이어 발효 반죽을 압출성형으로 1차 호화하고 열탕에 낙하 침지하여 2차 호화시킨다. 이를 이동하면서 냉수 냉각하고 절단하여 적외선 건조기로 섭씨 65도 상태에서 80분 건조하여 완성시킨다.
- 박종대 박사는 “이번에 개발한 편의식 베트남 쌀국수 시제품은 글루텐이 없고 식감이 부드러우며, 자연 젖산 발효공정으로 GABA 함량이 높은 특성을 갖고 있다”면서 “현지인을 대상으로 시제품을 평가한 결과 동결 닭고기와 김치를 원료로 한 육수를 이용했을 때 가장 기호도가 높았다” 라고 말했다.
- 그는 이어 “이번에 개발한 편의식 쌀국수 BUN이 본격 상용화할 경우 국내 쌀국수 프랜차이즈 업체들이 대부분 베트남과 태국에서 수입하여 사용하는 건면을 많이 대체할 수 있을 것” 이라고 덧붙였다.

붙였다.

- 양국 공동연구팀은 이번에 개발한 편의식 쌀국수 BUN 제조공법 2건을 한-베트남 양국에 특허 출원한데 이어 동남아시아 학술지 ‘Southeast-Asian J. of Sciences’ 에도 관련 논문을 게재했으며 혁신적인 쌀국수 가공기술 개발과 신규 제품 개발을 위한 후속 연구에 박차를 가하고 있다. <끝>

2. 뉴스 관련 키워드

- 키워드: 베트남, 쌀국수, 편의식

3. 붙임 자료 리스트

- 붙임1: 편의식 쌀국수 BUN 생산 공정
- 붙임2: 쌀국수 BUN 베트남 현지인 관능평가 사진



이 자료에 대하여 더욱 자세한 내용을 원하시면 한국식품연구원 가공공정연구단 박종대 박사(☎063-219-9211, 010-3414-3127), 대외협력홍보팀 정준영 팀장(☎ 063-219-9031)에게 연락 주시기 바랍니다.

편의식 쌀국수 BUN 생산 공정



쌀 침지분쇄 후 24h 발효



발효액의 혼합 균질



흡입 여과로 쌀가루 슬러지



슬러지+Bun 혼합반죽



혼합원료 호퍼 투입



압출 및 열탕 투하



이송 및 유수 냉각



냉수 침지 및 세척



쌀국수 Bun 생면



IR(적외선) 건조



쌀국수 Bun 건면



Tray 투입 및 스프



자동실링포장(Mylan사)



쌀국수 Bun 시제품

