



보도 일시	2023. 3. 23.(목) 11:00 3. 24.(금) 조간	배포 일시	2023. 3. 22.(수) 16:00
담당 부서 <총괄>	가루쌀산업육성반	책임자	과 장 안유영 (044-201-2911)
		담당자	사무관 임연화 (044-201-2912)

식품업계, 가루쌀로 라면·케익 등 19개 제품 만든다

- 가루쌀 제품으로 식량주권 강화와 식품산업의 도약 기대돼 -

주요 내용

- 농식품부는 15개 식품업체를 가루쌀 제품개발 지원 사업자로 최종 선정하고 라면, 케익, 식빵, 과자 등 19개 제품개발을 지원

농림축산식품부(장관 정황근, 이하 농식품부)는 2023년 ‘가루쌀 제품개발 지원사업’을 수행할 식품업체 15개소와 제품 19개를 선정했다고 밝혔다.

가루쌀은 재배 방식이 밥쌀과 유사하지만 새로운 식품 원료로 활용될 수 있어 식량주권과 쌀 수급균형을 달성하는 수단으로 주목받고 있다. 농식품부는 식품업계가 새로운 소재를 직접 만져보고 연구하여 새로운 제품을 만들 수 있도록 ‘가루쌀 제품개발 지원사업’을 추진하고 있다.

지난 1월 6일부터 2월 17일까지 진행된 사업자 공모에는 총 77개 식품업체가 108개 제품의 개발을 신청하여 7.2 대 1의 경쟁률을 기록했다. 식품가공 및 식품산업 분야 전문가로 구성된 평가위원회는 가루쌀 원료 활용 가능성, 제품의 사업성, 업체의 제품개발역량 등을 고려하여 19개 제품을 선정했다.

< 가루쌀 제품개발 사업 선정 결과 >

분류	제품 내역
면류 4종	농심 볶음사출면, 삼양식품 짜장라면, 이가자연면 칼국수, 하림산업 라면
빵류 5종	대두식품 팔만주, 성심당(로쏘) 쉬폰케이크·식빵, 미듬영농조합법인 식사용쌀빵, SPC삼립 파운드케익 등 4종, 에코맘의산골이유식 영유아쌀빵
과자류 7종	농협경제지주 현미칩, 미듬영농조합법인 물드과자, 삼양식품 라면과자, 에코맘의산골이유식 영유아과자, 풀무원 고단백스낵, 해태제과 오예스, 호정식품 약과
기타 3종	농심미분 튀김용 빵가루, 대두식품 제빵용 프리믹스, 사조동아원 튀김가루 등 프리믹스

제품개발 사업에 선정된 식품업체는 연내 시제품개발과 소비자평가를 완료할 계획이다. 농식품부는 이번 사업을 통해 기존 쌀 가공식품 시장의 한계를 뛰어넘어 가루쌀 소비 저변을 넓힌다는 구상이다.

또한, 농식품부는 제품개발 사업과 별도로 가루쌀의 식품 원료 활용도를 높이기 위한 연구개발 사업도 추진한다. ‘저당 쌀가루 이용 기술’과 ‘쌀가루 노화 지연 소재’를 개발할 수행기관에 식품업체 5곳도 참여하여 현장 맞춤형 기초연구가 이뤄질 것으로 기대된다.

* 저당 쌀가루 이용 기술 개발: 한국식품연구원, 신세계푸드, 두리두리, 경기대, 경희대, 가천대

** 쌀가루 노화 지연 소재 개발: 전남대, CJ제일제당, 다인소재, 아이엔비솔루션즈, 한국식품연구원, 한림대

제품개발지원 사업과 연구개발 사업의 원료가 되는 가루쌀은 대규모로 건식 제분할 예정이다. 가루쌀은 물에 불리지 않고도 우수한 품질의 가루를 낼 수 있기 때문에 건식으로 대규모 제분이 가능하다. 따라서 환경에 친화적이며 제분 비용이 상대적으로 낮다.

전한영 농식품부 식량정책관은 “가루쌀은 밥쌀의 구조적 생산 과잉 문제를 해결하고 우리나라 식량자급률을 높여 식량주권을 강화하는 동시에 새로운 식품 원료로서 식품산업 성장을 견인할 소재로 주목받고 있다”라며, “가루쌀 제품개발 사업은 식품업계의가루쌀 원료 활용 확산에 마중물 역할을 하는 동시에, 소비자 수요에 맞는가루쌀 제품 확산의 계기가 될 것으로 기대된다”라고 밝혔다.

담당 부서 <총괄>	가루쌀산업육성반	책임자	과 장	안유영 (044-201-2911)
		담당자	사무관	임연화 (044-201-2912)
<연구개발>	식품정책관실 푸드테크정책과	책임자	과 장	강혜영 (044-201-2111)
		담당자	사무관	권 현 (044-201-2121)

