제과·제빵 기술인 손끝에서 탄생한 '바로미2' 쌀빵

- 농촌진흥청·(사)대한제과협회, '제6회 우리 쌀빵 기능경진대회' 개최 -

가루쌀 품종 '바로미2'로 만든 창의적이고 참신한 쌀빵 제품이 제과·제빵 기술인들 손끝에서 탄생했다.

농촌진흥청(청장 조재호)은 (사)대한제과협회와 함께 가루쌀을 활용한 다양한 쌀빵 제품 발굴과 대중화를 위해 '제6회 우리 쌀빵 기능경진대회'를 26일 한국제과학교(서울)에서 개최했다.

출품된 제품은 반죽 중량의 50% 이상을 쌀가루를 사용해 만들어야 하고, 국내·외 다른 대회에 나온 작품을 모방하지 않은 순수 창작물로 제한했다.

올해 경진대회에 참가한 대한제과협회 소속 회원 29명은 한 사람당 식빵, 조리빵*, 단과자빵**, 구움과자빵***4종 선보였다.

* 조리빵: 기본 빵에 여러 가지 재료를 섞어서 올리거나 속을 채워 넣어 만든 것 예) 피자빵, 소시지빵

** 단과자빵: 설탕, 유지, 달걀 등을 식빵 배합 비율보다 많이 써서 만든 것 예) 앙금빵, 크림빵 등

*** 구움과자빵: 별도의 발효과정 없이 반죽을 구워 만든 것 예) 마들렌, 머핀 등

최우수상(농림축산식품부장관상)은 가루쌀과 팥, 감자, 브로콜리, 홍국쌀 등 다양한 재료를 활용해 창의적인 제품*을 선보인 (사)대한제과협회 경기지회 조운승 씨가 수상했다.

*출품작 이름: 더블초코식빵, 홍국페스츄리식빵, 라이스 위에서 트위스트 춤추는 새우, 감자와 브로콜리의 만남, 쁘띠크림빵, 쌀 듬뿍 까눌레



제6회 우리 쌀빵 기능경진대회 최우수 수상작



제6회 우리 쌀빵 기능경진대회 최우수 수상한

	조운승 참가자

금상(농촌진흥청장상)은 (사)대한제과협회 경기지회 안갑수 씨, 대전지회 연선흠 씨, 경기지회 이무연 씨, 서울지회 엄종현 씨, 경기지회 박병한 씨, 충남지회 심중섭 씨 총 6명에게 주어졌다.

올해 경진대회 심사위원들은 해를 거듭할수록 참가자들의 가루쌀 가공기술이 향상되고 있다고 높이 평가했다.

한편, 농촌진흥청이 개발한 가루쌀 품종 '바로미2'는 밀처럼 전분 구조가 성글고 둥글게 배열되어 있어 물에 불리지 않고 바로 빻아 가루로 만들 수 있다.

특히 가루 입자 크기가 작고 손상전분*이 적어 밀가루를 대체해 빵을 만들 수 있고, 발효 속도도 빨라 주류나 발효 떡에도 활용할 수 있다.
*손상전분이 증가 시 수분 흡수율이 급격히 증가하여 구조가 약해지기 때문에 제품 가공 후 속이 쉽게 부스러지며, 특히 빵류 제조 시 팽창력이 낮아짐

최우수상을 받은 조운승 씨는 "가루쌀 특성을 고려한 제품별 혼합비율을 정립하여 소비자가 즐겨 찾는 맛있고 건강한 쌀빵 신제품을 꾸준히 개발하겠다."라고 말했다.

농촌진흥청 식량산업기술팀 정병우 팀장은 "쌀빵 대중화와 가루쌀 소비 촉진을 위해 수상작 조리법을 보급하고, 대한제과협회와 협력해 우리 쌀빵 전문점의 확대 방안을 찾겠다."라고 말했다.
붙임. 제6회 우리 쌀빵 기능경진대회 결과

대한민국 정책브리핑
OPEN 출처표시 공공누리 공공저작물 자유이용허락

붙임 **제6회 우리 쌀빵 기능경진대회 결과**

❑ 세부추진 계획

○ 운영주체 : (사)대한제과협회, 농촌진흥청

○ 일시/장소 : '22. 11. 26.(토) 11:00~15:00, 한국제과학교(서울)

* (접수·진열) 11:00～13:00 → (심사) 13:00～15:00 → (시상식) 16:00

○ 참가대상 : (사)대한제과협회 회원으로 각 지회(부) 추천 기술자

○ 경진분야 : **8종(식빵 2, 조리빵 2, 단과자빵 2, 구움과자빵 2)**

○ 심사기준 : 레시피 및 쌀가루 배합비율, 맛, 대중성, 창의성 등

○ 시상 : 35점 **【최우수1(장관), 금6(청장),** 은10(제과협회장), 동19(제과협회장)】

<table>
<tr>
<td>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>최우수상을 수상한 조운승 참가자(가운데)</td>
<td>최우수상을 수상한 조운승 수상자의 출품 제품 (더블초코식빵, 홍국페스츄리식빵, 라이스 위에서 트위스트 춤추는 새우, 감자와 브로콜리의 만남, 쁘띠크림빵, 쌀 듬뿍 까눌레 등)</td>
</tr>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>심사위원 심사 모습</td>
<td>수상자 및 심사위원 단체 사진</td>
</tr>
</table>