

특별기획 2

기능성 쌀 개발배경과 현황

박선봉

(주) 정원푸드

목 차

기능성 쌀 개발배경과 현황

기능성쌀 개발배경과 현황

현재 국내 곡물의 대표라 할 수 있는 쌀과 보리의 수요가 점차적으로 줄고 국민소득의 증가에 따른 소비패턴의 다양화와 건강에 대한 관심이 고조되고 있는 가운데 기능성이 강화된 새로운 상품의 개발이 요구되고 있다. 특히 쌀에 대한 재고량의 증가와 2004년 수입개방 등으로 국내 곡물산업 전반에 걸쳐 위기감이 고조되고 있는 가운데, "정원할맥"으로 유명한 당사에서는 우리나라의 기본식량으로 쌀과 함께 큰 몫을 차지하고 있는 보리를 1936년부터 보리가공공장을 3대째 운영해오며, 1대 기능성 곡물이라 할 수 있는 할맥과 압맥으로 국민건강과 농촌의 소득 증대에 이바지하고 있다.

최근에는 [산학협동]으로 "천연기능성 소재 함유 조립형 혼합쌀의 가공기술"을 응용하여 개발된 "인삼쌀"과 "녹차쌀"로 국내는 물론 해외로의 판로개척에 온 힘을 쏟고 있다.

"인삼쌀"과 "녹차쌀"은 현미, 보리, 우리밀 등 우리농산물로만 만들어져 안심할 수 있으며, 기존에 시판되었던 인조미와는 달리, 취반후에도 쌀과 유사한 조직감을 갖고 있고 영양성은 물론 기호성에서도 뛰어나다는 평을 듣고 있다. 특히, 혈중 콜레스테롤 농도를 저하시키는 효과가 탁월하다고 잘 알려진 수용성 식이섬유소인 베타-글루칸(β -glucan)은 다른 곡물에 비해 특히 보리에 많이 함유되어 있는데, 당사의 기술로 보리와 도정 부산물인 맥강으로부터 베타-글루칸을 더욱 농축하여, 본 제품에 첨가 제조하였다.

"인삼쌀"은 약효의 우수성으로 인해 외국에서도 인정 받고 있는 고려인삼을 4% 이상 첨가하여, "Ginseng Rice"란 해외브랜드로도 해외시장을 대상으로 적극적인 마케팅을 펼치고 있으며, 금년 8월에 개발 출시된 "녹차쌀"에는 보성녹차를 첨가하고 있는데, 가루녹차는 물에 녹지 않는 섬유질, 비타민A, 토코페롤 등의 성분을 그대로 섭취할 수 있어 더욱 좋다.

이와 같이 "인삼쌀"과 "녹차쌀"은 상품성과 마케팅력을 인정받아 올 11월에는 "제4회 대한민국의 농업과학기술상"을 농림부장관상을 수상 받았으며, MBC, SBS 등 공중파 방송을 비롯하여 케이블방송, 주요 일간지 등에 당사의 기능성쌀이 집중보도되기도 하였다.

금년 5월부터는 미국과 북미지역에 현재까지 3만달러 정도의 수출을 올리고 있으며, 국내에서는 대형백화점, 할인점 및 인터넷쇼핑몰 등에서 판매되고 있고 매출이 지속적으로 늘어나고 있는 추세이다.

박 선 봉

또한, 지난 6월19일에 있었던 중국 료녕성의 심양시 '북패미업집단'과의 "다공능보건식품 공장 설립"에 따른 기술이전 의향서 체결은 심양시 정부에서 보증하는 것으로 중국 현지공장을 통한 제품생산이 가능한 것이며, 중국은 물론 쌀문화권에 있는 동남아 등지의 판로가 보다 수월해 질 것으로 보인다.

성형쌀인 "인삼쌀"과 "녹차쌀" 이외에도 당사에서는 우리가 매일 먹는 밥을 통해서 건강을 유지하고 질병을 예방할 수 있도록 다양한 '기능성쌀'을 개발하고 있다. 특히 당사는 단순히 자사 상표만 부착하여 판매하는 회사와는 달리, [산학연 협동]을 통한 공동개발과 직접생산으로 기술적인 우위를 이루고 있다.

천연물질을 접착시킨 "솔잎할매"은 할매표면에 국내산 솔잎농축액과 클로렐라를 접착시킨 제품으로 예로부터 오장을 편하게 하고 곡식대용으로 쓰며, 추위와 배고픔을 모른다고 해서 신선식품으로 전해오는 솔잎과 단백질, 지질 등 필수영양소군과 20여가지의 인체에 필요한 성분들로 구성되어 있어 '완전식품', '미래식량' 또는 '우주식량'으로 불리우고 있는 클로렐라를 할매와 함께 먹을 수 있기 때문에 천연물질 영양강화 식품인 것이다. 또한 솔잎으로 인해 밥에서 은은한 솔잎향을 즐길 수 있으며, 여러번 세척하여 제조하므로 조리시에도 편리한 장점이 있다.

현미를 발아시켜 만든 "싹틔운현미"는 아주 잘 여문 1등급 현미만을 골라 0.5mm-1mm 정도의 새싹을 틔워 살균처리한 제품으로 영양성분이 풍부하고 맛이 부드러우며 소화도 잘 되는 새로운 형태의 기능성쌀이다. 일반 현미는 영양성분이 많음에도 불구하고 조리시의 불편함과 맛이 곱고럽고 소화가 잘 안되어 기피되어 왔다. 이러한 단점을 극복한 제품이 "싹틔운현미"이며, '아라비녹실란', '감마오리지놀'과 같이 일반 현미에는 소량 들어있던 천연물질들이 싹을 틔우는 과정에서 활성화되어 그 양이 폭발적으로 늘어난다. 또한 "싹틔운현미"는 살균처리하여 진공포장하기 때문에 위생적이며, 타 회사의 유사품과는 구별되는 뚜렷한 장점을 가지고 있다.

이밖에도 보리눈에서만 추출한 보리눈기름을 쌀표면에 접착시킨 "맥향미"는 구수한 보리향과 영양을 섭취할 수 있는 제품으로, 밥을 지어도 쌀이 잘 퍼지지 않아 꼬실꼬실한 밥맛을 즐길 수 있다. 특히, 한국식품개발연구원 석호문 박사팀의 '보리배아(胚芽, 일명 보리눈)의 식품소재 및 가공식품 개발' 연구과제에도 당사에서는 참여하고 있는데, 금년 1차 연구결과에서 보

기능성 쌀 개발배경과 현황

리눈에는 토코페롤 및 토코트리에놀과 같은 천연항산화성물질과 기능성 올리고당인 라피노오스가 타 곡물에 비해 월등히 많은 것으로 밝혀지기도 하였다.

금년 추석에는 당사에서 자체 개발 생산되는 제품들과 “영지버섯쌀”, “홍국할매”와 같은 기능성쌀을 선물세트로 구성, 판매하여 소비자들로부터 좋은 반응을 얻고 있다. “홍국할매”은 살균 처리한 “정원할매”에 콜레스테롤 저하효과가 뛰어난 ‘홍국’을 배양하여 납든 버섯쌀의 일종으로 특유의 붉은 색을 띄고 있다.

그 밖에도 “천연기능성 소재 함유 조립형 혼합쌀의 가공기술”을 이용한 “어린이 영양쌀”도 이미 개발되어 출시를 기다리고 있다. 본 제품은 다양한 천연색소와 칼슘 및 DHA 등이 첨가된 ‘어린이용 영양강화쌀’로 인스턴트식품에 익숙해진 어린이들에게 좋을 것으로 기대된다.

또한 식이섬유가 대폭 강화된 ‘다이어트쌀’ 및 ‘당뇨쌀’과 같은 고기능성쌀 개발에도 심혈을 기울이고 있다.

이러한 기능성쌀류의 지속적인 개발은 경쟁력을 잃어가고 있는 국내 농촌경제의 활성화와 쌀을 주식으로 하는 우리나라 국민 건강을 위해 필수적이다.

조부의 뒤를 이어 거의 반평생을 새마을운동과 함께 고향을 지키고 있는 부친인 장철호 회장과 국내는 물론 해외시장 개척을 위해 오늘도 열심히 뛰고 있는 아들 장경환 사장은 식품의 과학화, 및 첨단화를 통해 세계기술을 뛰어넘는 21세기형 식품 개발로 새로운 주식문화를 선도하는 기업으로서 거듭나기 위해 최선의 노력을 다하고 있다.