

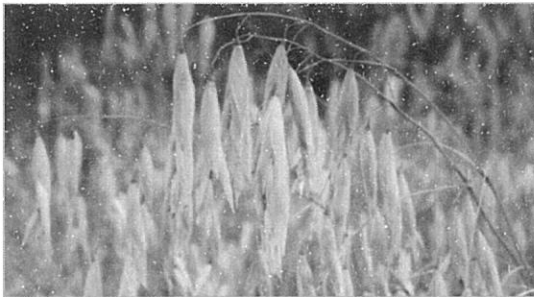
천혜의 웰빙식품 '쌀귀리' 를 아시나요.

한 옥 규 전작과
농촌진흥청 국립식량과학원

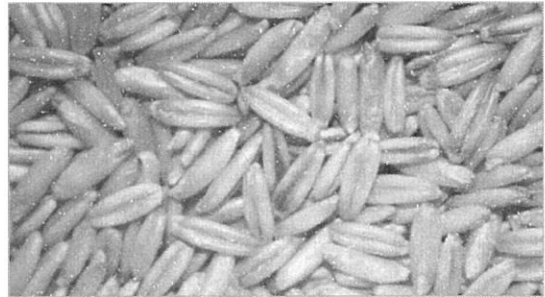
인구 고령화와 생활습관병이 증가함에 따라 건강식품에 대한 관심과 소비가 증가하고 있다. 귀리는 미국 뉴욕타임스가 선정한 세계 10대 건강식품으로서 고지혈증, 암, 당뇨병, 심장병, 치매 예방에 효과가 있는 것으로 알려져 있다. 국립식량과학원에서는 알곡과 껍질이 잘 분리되고, 영양이 풍부한 식용 쌀귀리 품종을 개발했다.

귀리의 영양

귀리는 대장에서 콜레스테롤의 전구물질을 몸 밖으로 배출하여 혈중 콜레스테롤을 낮추어 주는 수용성 식이섬유인 '베타글루칸' 이 4.4% 이상 들어 있어 성인병 예방에 효험이 크다. 또한 영·유아 성장 및 두뇌발달에 효과가 높은 필수아미노산인 '라이신' 함량도 높다. 미국의 식품의약국(FDA)은 식품으로서의 가치를 인정하여 귀리가 심장병인 관상동맥질환의 예방에 효과가 있다고 표시할 수 있도록 허가하였다.



▲ 수양귀리 이삭



▲ 수양귀리 종실

국내 육성 쌀귀리 품종

농촌진흥청에서는 국내 소비자에게 인지도가 낮았던 쌀귀리 품종개발을 추진하여 2003년 국내에서 처음으로 껍질이 없는 '선양' 을 개발한 이래로 수량이 많고 빨리 수확할 수 있는 '조양(2007)', '대양(2007)', '수양(2010)' 품종을 개발했다. '조양' 은 이삭이 빨리 피고 수량이 많아 농가에서 널리 재배되고 있고, '대양' 은 곡실이 커서 가공용으로 적합한 품종이며, 가장 최근에 개발된 '수양' 은 이상기후에서도 안정적인 수량을 얻을 수 있다. 이들 쌀귀리 종자는 농촌진흥청 국립식량과학원이나 품종에 대한 사용 권리인 통상실시권을 취득한 민간업체로부터 상담을 통해 구입 가능하다. ㉞

〈출처 : 농촌진흥청 농업기술 2012년 10월호〉