

활용제목명	벼 원적외선건조기 적정 건조온도					
연구개발자	소속기관	경기도농업기술원 (작물연구과)	성명	한상욱	전화 및 e-mail주소	031)229-5767 han5340@gg.go.kr
공동개발자	"	"	"	이재홍	"	031)229-5775
	"	"	"	박중수	"	031)229-5771

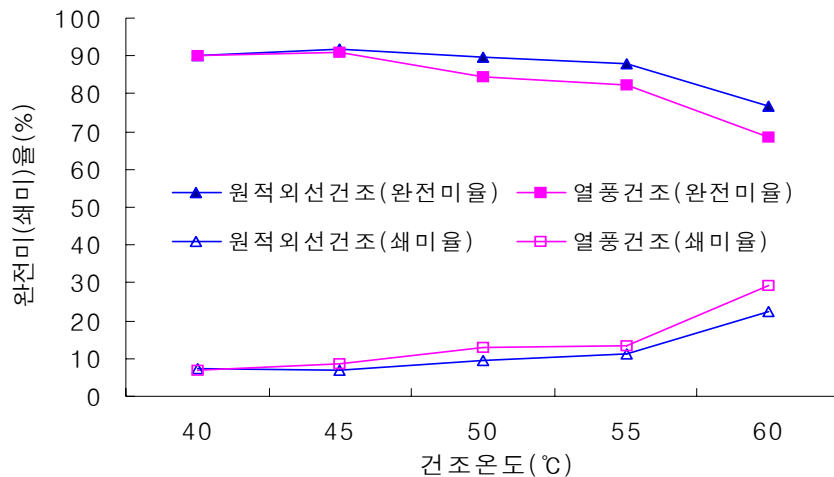
## 1. 연구성적('06, 경기도원)

### 가. 원적외선 건조온도에 따른 품질 변화

건조온도 (℃)	완전미율(%)		동할립율(%) (현미)	쇄미율(%) (백미)	백도	식미치	밥맛 (-3~+3)
	현미	백미					
40	77.2	90.2	7.5	7.4	37.0	81.6	0
45	76.2	92.0	6.8	6.9	38.9	80.3	0
50	77.0	89.6	7.9	9.6	38.9	80.4	0
55	73.1	87.8	13.7	11.3	36.6	79.7	-0.4
60	68.1	76.6	13.8	22.5	36.5	79.5	-0.6

※ 초기 함수율 23~25% → 15.5%로 건조(건조기 38석 기준)

### 나. 건조온도에 따른 완전미율 및 쇄미율 변화(백미)



## 2. 적 요

- 원적외선건조기 이용 벼 건조시 건조온도가 높아짐에 따라 왜미율 증가로 완전미율 및 밥맛 감소
- 원적외선건조기 이용 벼 건조시 적정 건조온도는 50℃이하임

## 3. 개발기술의 활용방법

- 최근 보급이 증가추세인 원적외선건조기 이용 벼(초기 함수율 23~25%) 건조시 건조온도는 50℃이하로 건조