

활용제목명	쌀떡 종류별 적합한 쌀 품종 선발					
연구개발자	소속기관	경기도농업기술원 (원예연구과)	성명	이용선	전화 및 e-mail주소	031)229-5795 lyongsun@gg.go.kr
공동개발자	"	"	"	강희윤	"	031)229-5798
	"	(작물연구과)	"	이재홍	"	031)229-5774
	"	"	"	김희동	"	031)229-5760

## 1. 연구성적('07 경기도원)

### ○ 쌀 품종별 떡 제조 후 관능검사

품종명	설기떡				가래떡			
	외관	조직감	맛	종합	외관	조직감	맛	종합
추청벼	5.5 a	4.7 a	5.0 a	4.8 a	5.4 b	5.0 ab	4.9 ab	4.9 ab
백진주벼	3.9 c	4.9 a	5.0 a	4.7 ab	3.9 d	4.3 bc	4.0 c	4.3 b
만미벼	4.6 bc	4.8 a	5.0 a	4.9 a	4.7 c	5.0 ab	4.5 bc	4.8 b
고아미벼	5.4 ab	3.4 b	3.6 c	3.7 c	6.4 a	4.4 bc	4.1 c	4.4 b
다산벼	5.7 a	5.0 a	4.9 a	4.9 a	6.3 a	5.6 a	5.4 a	5.6 a
한마음벼	5.2 ab	4.4 a	4.6 ab	4.5 ab	4.9 bc	4.0 c	4.3 bc	4.4 b
영안벼	4.9 ab	5.2 a	5.1 a	4.9 a	4.4 cd	5.0 ab	4.7 abc	5.0 ab
설갱벼	4.0 c	3.6 b	4.0 bc	4.0 bc	-	-	-	-

↓ 기호도(7단계) : 7(매우좋음), 6(좋음), 5(약간좋음), 4(보통), 3(약간나쁨), 2(나쁨), 1(매우나쁨)

♪ DMRT at 5% level

※ 조사인원 : 23명

### ○ 품종별 증편 제조 후 특성조사

품종명	Standing height (cm) ↓	제품의 높이 (mm) ♪	물성			
			경도 (g/cm <sup>2</sup> )	부착성 (g)	응집성 (%)	탄력성 (%)
추청벼	9.3	24.1	1157.0	171.5	46.2	177.0
백진주벼	4.4	13.3	-	-	-	-
만미벼	7.8	16.9	-	-	-	-
고아미벼	4.6	23.0	4426.3	93.0	67.1	194.7
고아미2호	6.2	24.2	2283.6	149.0	50.4	222.3
다산벼	7.6	24.5	687.7	239.0	97.5	211.2
한마음벼	7.7	23.8	495.0	140.7	21.2	62.2
영안벼	7.8	23.2	648.0	190.0	87.0	116.1
설갱벼	8.0	23.6	453.3	188.3	85.4	96.8

↓ Standing height : 2차발효 후의 반죽높이 측정(발효전 4.2cm)

♪ 제품의 높이 : 증자전 증편용 사각틀(4.8×4.8×2cm)에 반죽 1.8cm 넣음

## 2. 적 요

### ○ 쌀떡 종류별 적합한 쌀 품종 선발

·부푸는 떡(증편) : 설갱벼, **다산벼**, 한마음벼, 영안벼 등 적합

·치는 떡(절편, 개피떡, 가래떡) : **다산벼**, 영안벼, 추청벼가 적합

·찌는 떡(백설기, 시루떡 등) : **다산벼**, 추청벼, 영안벼, 만미벼 적합

## 3. 개발기술의 활용방법

### ○ 경기 북부의 논 포장에 다수확품종 재배

### ○ 농촌테마마을 사업의 일환 및 급식용으로 떡 제조시 적합한 쌀 품종 선택