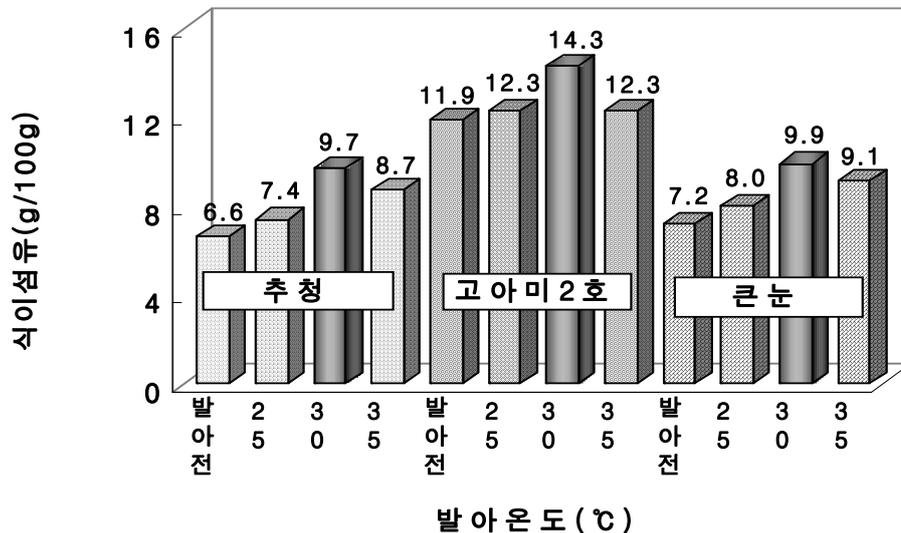


활용제목명	메떡 원료 현미 식이섬유 함량 증진을 위한 발아 온도조건					
연구개발자	소속기관	경기도농업기술원 (원예연구과)	성명	이용선	전화 및 e-mail주소	031)229-5795 lyongsun@gg.go.kr
공동개발자	"	"	"	서명훈	"	031)229-5791
	"	"	"	강희윤	"	031)229-5798

## 1. 연구성적('08, 경기도원)

○ 발아온도별 현미의 식이섬유 함량



## 2. 적 요

- 식이섬유 증진방법 : 30℃에서 1일간 수침 후 건져 발아
  - 추청 : 발아전 대비 47% 증가(6.6 → 9.7 g/100g)
  - 고아미2호 : 발아전 대비 20% 증가(11.9 → 14.3 g/100g)
  - 큰눈 : 발아전 대비 38% 증가(7.2 → 9.9 g/100g)

## 3. 개발기술의 활용방법

- 특수미나 일반 현미를 깨끗이 씻어 30℃에서 1일간 물에 잠기도록 담근 후 건져 30℃에서 용기에 담아 고아미2호는 1일, 큰눈은 2일, 추청은 3일간 발아시킴