

 제주특별자치도 <small>Jeju Special Self-Governing Province</small>	보도자료	2026. 10. 27.(화) 배포 즉시 보도 가능		
농업기술원		미래농업육성과장	양석철	☎ 760-7300
		업무담당자	강다영	☎ 760-7323
		홍보담당자	양지순	☎ 760-7514

제주 메밀의 새로운 변신...건강 간편식 시제품 2종 개발

- 물만 부으면 완성되는 스틱형 즉석죽·간편하게 즐기는 한입 크기 가래떡 -

- 제주특별자치도 농업기술원은 제주 메밀의 가공 활용도를 높이고 소비를 늘리기 위해 메밀 즉석죽과 메밀 가래떡 등 건강 간편식 시제품 2종을 개발했다.
- 두 제품은 농업기술원이 2025년 자체 개발한 찐 메밀가루(중숙분말)로 만들어 조리와 섭취가 간편하다.
- 찐 메밀가루는 일반 메밀가루보다 물에 잘 풀리고 점성이 높으며, 루틴* 함량은 높고 쓴맛 성분은 줄었다. 이 덕분에 반죽이 잘 뭉치지 않고 가공 뒤 쉽게 굳는 메밀의 한계를 개선했다. * 루틴: 메밀에 들어 있는 대표적인 항산화 성분
- 메밀 즉석죽은 뜨거운 물만 부으면 부드러운 죽이 되는 막대형 포장 제품으로, 따로 조리하지 않고 간편하게 먹을 수 있다.
- 물 양과 가루 굵기에 따른 품질과 선호도를 평가한 결과, 1포(30g)에 물 140ml를 붓고 고운 가루(100메시)를 쓸 때 품질과 선호도가 가장 좋았다.
- 메밀 가래떡은 실온에서 굳는 현상을 줄였으며, 한입 크기의 냉동제품으로 만들어 자연해동이나 전자레인지 가열만으로 간편하게 먹을 수 있다.
- 찐 메밀가루와 쌀가루의 배합 비율을 달리해 선호도를 조사

한 결과, 찐 메밀가루 30%와 쌀가루 70%를 섞었을 때 품질과 선호도가 좋았다.

- 농업기술원은 가공업체와 협력해 시제품의 상품화 가능성을 검토하고, 기술이전으로 제주 메밀 가공제품을 다양화한다.
- 김태균 농업기술원장은 “이번 시제품 개발이 제주 메밀의 활용 범위를 넓히는 계기가 되길 기대한다”며 “메밀의 부가가치를 높이고 소비를 늘릴 수 있는 가공기술 개발에 힘쓰겠다”고 말했다.