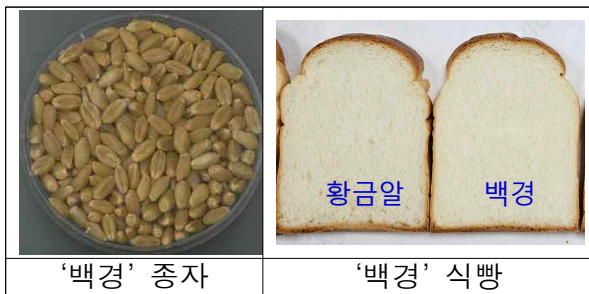


농촌진흥청, 빵용 밀 신품종 '백경' 수확 연시회 개최

- 6월 11일 김제시 '백경' 첫 수확 연시회 및 시식 행사 열어
- 제빵 특성 우수하고 생산량 많아 국산 밀 산업 활성화에 도움
- '밀 벨리화 사업' 연계해 국산 밀 안정적 수요 기반 마련

최근 정부는 국산 밀 자급률 향상을 위한 '제2차 밀 산업육성 기본계획'을 발표하고, 2030년까지 밀 자급률을 8%까지 높일 방침을 정했다.

농촌진흥청(청장 이승돈)은 이를 뒷받침할 고품질 국산 밀의 안정적 공급과 소비자 인식 제고를 위해 6월 11일 전북특별자치도 김제시 참조은우리밀 영농조합법인에서 빵용 밀 신품종 '백경' 수확 연시회를 개최한다.



'백경' 밀을 일반인에게 처음으로 선보이는 이번 행사에는 생산자 단체와 농업인을 비롯해 가공업체, 국립종자원, 농업기술원·농업기술센터 관계자 등 30여 명이 참석할 예정이다.

이날 참석자들은 '백경' 품종 특성을 듣고, 김제 평야에서 범용 클러스터 콤바인*으로 수확하는 국산 밀 수확 현장을 참관한다. 이어 '백경'으로 만든 식빵 등 빵류 제품을 시식하며 수입 밀 대체 가능성을 평가한다.

*범용 클러스터 콤바인 장점: 다른 작물을 수확할 수 있고, 정밀한 선별과 곡물 손상을 줄이고 수확물의 순도를 극대화할 수 있음.

2024년 개발한 '백경'은 단백질 함량이 12.9%로, 빵 만들기에 적합한 수준이다. 특히 빵을 만들었을 때 부피가 크고 비용적*이 넓어, 기존 품종에

비해 제빵 적성이 우수하다는 평가다.

*비용적: 반죽 1g 구워졌을 때 차지하는 빵 부피(ml), 일반적인 빵은 3.3~4.0 사이임.

‘백경’은 추위와 쓰러짐에 강하고, 붉은곰팡이병에도 저항성을 지녀 현재 재배 중인 다른 빵용 품종보다 생육 안정성이 우수하다. 수량도 헥타르(ha) 당 5.3톤으로, 기존 품종 ‘금강’과 ‘황금알’보다 각각 15%, 13% 많아 이모 작에도 적합하다.


농촌진흥청은 ‘백경’ 생산부터 판매까지 일원화한 ‘밀 벨리화사업’*과 연계해 안정적인 산업화 체계를 구축했다. 이를 통해 국산 밀의 안정적인 수요 기반을 마련하고, 지역 경제 활성화와 국가 식량 자급 체계 강화에 기여할 수 있을 것으로 보인다.

*밀 벨리화사업: 국산 밀 생산·저장·제분·유통·제품화 단계별 연계한 시범모델

‘백경’은 올해 정부보급종 원원종 생산단계를 거쳐 2029년부터 농가에 보급될 예정이다. 농촌진흥청은 현재 김제, 구례, 구미 등 9개 지역에서 산업체와 연계한 계약재배를 추진하고 있다.

농촌진흥청 맥류작물과 이정희 과장은 “국산 밀 자급률 향상은 국가 식량 안보와 직결되는 핵심 과제”라며 “소비자와 가공업체 기호에 맞는 맞춤형 품종을 개발하고, 현장과 산업체를 연결해 국산 밀 산업이 시장에 단단히 뿌리내릴 수 있도록 지속적으로 지원하겠다.”라고 말했다.

- 붙임 1. 빵용 밀 신품종 ‘백경’ 수확 연시회 계획(안)
- 2. 빵용 밀 ‘백경’ 주요 특성 및 재배 기술

담당 부서	국립식량과학원 맥류작물과	책임자	과 장	이정희 (063-238-5370)
		담당자	연구관	강천식 (063-238-5380)
			연구사	최창현 (063-238-5383)
				

붙임 1

빵용 밀 신품종 ‘백경’ 수확 연사회 계획(안)

□ 개요

- (목적) 빵용 밀 신품종 ‘백경’ 농가 조기 보급 및 산업 활성화 기반 마련
- (대상) 30명 내외(농진청, 식량원, 종자원, 전라북도, 김제시, ‘백경’ 밀 실증 관련 부서, 산업체, 국산밀 재배단지 대표 등)
- (장소) 백경 생산단지 ※ 김제시 진봉면 고사리 2968-2971
- (일시) 2026. 6. 11.(목) 11:00~12:10

□ 주요내용

- 빵용 밀 신품종 ‘백경’ 특성 소개, 사업화 방안 설명
- ‘백경’ 재배 사례 발표 및 수확 연시
- ‘백경’ 밀 이용 빵류 가공 사례 발표, 시식 및 현장 의견 수렴

□ 세부일정

시 간	분	내 용	비 고
10:30~11:00	30	○ 등록	
11:00~11:05	05	○ 참석자 소개 ○ 과장님 인사말씀	사회: 강천식 연구원
11:05~11:25	15	○ ‘백경’ 밀 품종 소개 및 사업화 방안 설명 ○ 고품질 밀 생산 핵심 재배 기술	강천식연구원
11:25~11:35	10	○ ‘백경’ 밀 재배 사례 발표 및 수확 연시 - 재배사례 발표 및 수확연시(범용콤바인)	재배사례 (유지혜 농가)
11:35~11:50	15	○ ‘백경’ 밀 이용 빵류 가공사례발표 및 시식 - 가공사례(홍윤베이커리)	가공사례 (홍동윤 기능장)
11:50~12:10	20	○ 종합토의	맥류작물과장
12:10~	30	○ 귀가	

※ 세부 일정은 상황에 따라 변동될 수 있음

제빵용 밀 신품종 '백경'



개발배경

- 국내 밀가루 소비량 중 빵류는 31%, 제빵산업은 약 4.3조원으로 부가가치 높음
- 생산자는 다수성, 가공산업체는 제빵 가공적성이 우수한 신품종 요구



주요특성

- 품종출원(2024년), 보급종(원원종 생산 단계, '26)
 - 교배조합 : 조경/Klasic, 종피색이 하얀 경질밀 빵용
- 백립계 다수성이고, 도복과 한해에 강해 재배안정성 높음
 - 성숙기(5월 29일), 수량성 (538kg/10a) * 백강 513kg/10a, 황금알 477, 금강 469
 - 도복 강(0.4), 동사율(연천, 9.2%), * 백강 34.6%, 황금알 49.5, 금강 33.7
- 글루텐 단백질 조성이 우수하고, 제빵 가공적성 우수
 - 단백질 12.9%, 글루텐(8.9%, 10점 만점), 빵비용적^{SPC} 4.57ml/g, 빵부피^{SPC} 4,357ml
 - * 백강: 글루텐 8.1%(조성 10점), 비용적^{SPC} 4.46ml/g, 빵부피^{SPC} 4,259ml

품종명	출수기 (월.일)	성숙기 (월.일)	간장 (cm)	1수립수 (립)	L중 (g)	수량 (kg/10a)	내한성 고사주율(%)	단백질 (%)	비용적 (ml/g)
백경	4.18	5.29	76	32	828	538	9.2	12.9	4.57
금강	4.14	5.28	76	28	827	469	33.7	11.8	4.46

- 사업화 : 농진청 벨리화 사업 연계 생산단지 조성 및 사업화
 - (생산단지) 5.4ha(김제, 구례, 구미 등 9개소) * 산업체 연계 계약재배



파급효과

- 기존 제빵용 품종의 수량성과 품질향상 개선으로 생산자와 소비자 만족도 향상
- 생산성 증가(538kg/10a, 15% ↑)로 농가소득 향상(724,500원/ha 소득 증대 효과)

