

2026. 7. 8.(수) 14:00  
보도 시점 **엠바고** 배포 2026. 7. 8.(수) 09:00  
7. 9.(목) 조간

## 만성질환 시대, 국산 잡곡 황금비율로 국민 건강과 식품 산업 키운다!

- 항당뇨·항고혈압 활성 최적 혼합비율 최초 구명, 과학적 근거 확보
  - 특허 등록 및 15종 제품화 성공, 특수의료용도식품(메디푸드)·고령 친화 시장 산업화 박차
- 【국정68】 국민 먹거리를 지키는 국가전략산업으로 농업육성**

예로부터 건강과 풍요를 기원하며 밥상에 올랐던 오곡밥과 팔죽 등 전통 잡곡 음식이 현대 만성질환을 다스리는 ‘건강 맞춤형 식품소재’로 진화하고 있다.

농촌진흥청(청장 이승돈)은 『동의보감』에서 질병을 다스리는 ‘약곡(藥穀)’으로 기록된 국산 잡곡의 건강 가치를 현대 과학으로 구명하고, 항당뇨·항고혈압 효과를 극대화할 수 있는 ‘황금 혼합비율’을 찾아내 특허 등록을 완료했다고 밝혔다.

최근 고령화와 만성질환 인구의 폭발적인 증가로 특수의료용도식품(메디푸드) 및 고령친화식품 시장이 급성장하는 가운데, 이번 연구 성과는 국산 잡곡의 산업적 가치를 한 단계 끌어올릴 신성장 동력으로 주목받고 있다.

농촌진흥청 국립식량과학원은 2019년부터 공동연구를 통해 항당뇨·항고혈압 활성이 우수한 국내 잡곡 원료를 선발하고, 효능을 극대화할 수 있는 최적 혼합비율\*을 설정했다.

\* (항당뇨) 귀리:수수:손가락조:팥:기장 = 30:30:15:15:10, (항고혈압) 손가락조:수수:팥 = 30:35:35

연구진은 귀리 ‘대양’, 손가락조 ‘핑거1호’, 수수 ‘소담찰’, 팥 ‘아라리’, 기장 ‘금실찰’ 등을 우수 품종\*으로 선발했다. 이어 최적 비율을 적용한 혼합

잡곡으로 동물실험 한 결과, 혈당 개선(공복혈당 22% 감소) 및 혈압 강하(수축기 혈압 20% 감소) 효과를 확인했다.

\*손가락조 ‘핑거1호’는 유사한 효능이 확인된 조 ‘삼다찰’로, 수수 ‘소담찰’은 기능성 성분 함량이 높은 수수 ‘고은찰’ 품종으로 대체 가능

이러한 연구 성과는 상업적 성과로 이어져 현재까지 10건의 기술이전을 완료했다. 이를 통해 특수의료용도식품(음료)과 고령친화식품(냉동밥)을 비롯해 혼합곡, 선식·죽·과자·떡 등 15종의 다양한 가공 제품이 출시됐다.

한국농업기술진흥원의 경제성 분석(2023년)에 따르면, 이번 기술 개발 및 보급을 통해 91억 원 규모의 생산유발효과와 147명의 취업유발 효과가 창출될 것으로 예상된다. 실제 기술을 이전받아 제품을 출시한 7기업은 관련 매출이 전년 대비 2배 이상 급증했다. 간편식을 개발한 2기업은 중소벤처기업부 지원사업에 선정돼 대형마트, 온라인상점 입점 준비 등 후속 사업화를 적극 추진하고 있다.

농촌진흥청은 국산 잡곡의 소비를 늘리고 관련 산업화를 앞당기기 위해 농가에는 안정적인 판로를 제공하고 식품업체에는 고품질 국산 원료를 공급하는 상생 협력 모델을 확대한다.

이를 위해 작목별 적합 재배 지역을 발굴해 현장 실증 연구를 추진하는 한편, 기술이전 업체와 협력해 홍성(팥), 강진(귀리) 등 계약재배 생산단지를 확대하고 있다. 또한, 대상웰라이프(2025), 쿠첸·농협양곡(2025), 롯데마트·청그루(2026) 등 주요 기업들과 국산 잡곡 소비 촉진 및 시장 확대를 위한 업무협약\*을 맺고 유기적인 협력체계를 구축했다.


\*대상웰라이프(시장 확대와 산업화), 쿠첸·농협양곡(맞춤형 취반 기술과 국산 식량작물 활용 확대), 롯데마트·청그루(국산 잡곡 소비 촉진과 유통 활성화)

이러한 협력을 바탕으로 다양한 가공식품 출시를 추진하고, 원료 품질관리 기술을 지원함으로써 국산 잡곡을 배합한 고급(프리미엄) 제품의 시장 안착과 소비시장 확대를 적극 지원할 계획이다.

농촌진흥청 국립식량과학원 김병석 원장은 “국산 혼합 잡곡 및 기능성분

고함유 꾀순 등 다양한 식량작물을 활용한 고부가가치 소재 개발을 확대하고, 건강식품 시장을 선점하도록 적극 지원하겠다.”라며, “소비자와 산업체가 필요로 하는 품종을 지속적으로 개발하고 종자에서 식탁까지(Seed to Table) 이어지는 생산·가공·유통·소비 전 주기 협력체계를 강화해 국산 식량작물의 부가가치를 높여 나가겠다.”라고 말했다.

- 붙임 1. 국내 잡곡 생산 기반 및 특수의료용도식품 시장 현황  
 2. 항당뇨·항고혈압 우수 잡곡 혼합비율 연구 결과  
 3. 맞춤형 혼합잡곡 주요 원료 품종 및 재배 지역  
 4. 맞춤형 혼합잡곡 제품화 사례  
 5. 국산 잡곡 생산-가공-유통-소비 체계 구축 계획  
 6. 묻고 답하기

담당 부서	국립식량과학원 품질관리평가과	책임자	과 장	하태정 (031-695-0600)
		담당자	연구사	김현주 (031-695-0614)
				

# 붙임 1 국내 잡곡 생산 기반 및 특수의료용도식품 시장 현황

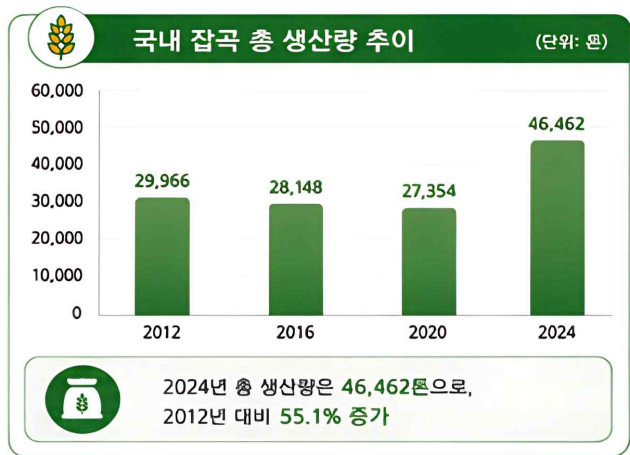
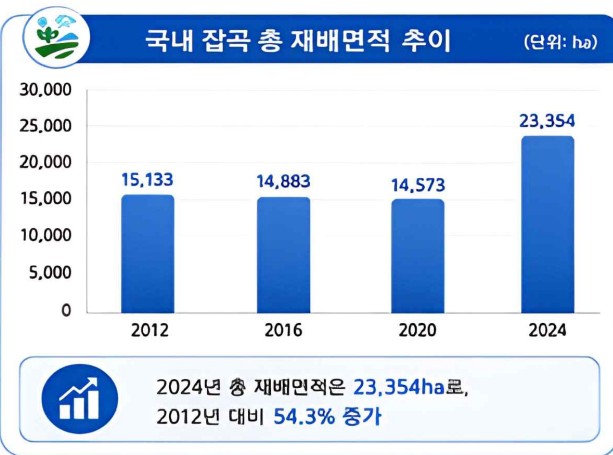
## □ 국내 잡곡 생산 기반 현황

연도	조	수수	기타잡곡	쌀
2008	1,051	1,054	3,671	5,139
2010	-	-	7,010	4,238
2012	-	-	10,548	4,585
2014	-	-	10,290	6,014
2016	-	-	11,378	3,505
2018	-	-	7,384	4,775
2020	-	-	9,642	4,931
2022	-	-	10,113	3,834
2024	-	-	18,922	4,432

※ 자료: 국가데이터저  
※ 2011년 이후 기타잡곡은 조·기장·수수·피·귀리·율무를 포함하여 집계

연도	조	수수	기타잡곡	쌀
2008	1,249	1,573	5,557	5,995
2010	-	-	9,075	4,561
2012	-	-	14,983	4,563
2014	-	-	14,567	7,205
2016	-	-	14,074	4,028
2018	-	-	9,738	5,640
2020	-	-	13,677	5,809
2022	-	-	21,862	5,581
2023	-	-	23,231	5,256

※ 자료: 국가데이터저



## □ 특수의료용도식품 시장 규모 및 특성

**국내 판매액**

**2,960** 억 원 (2025년)  
3년 전(2022년) 대비 **1.25배** 성장  
(+589억 원, +24.8%)

**생산실적**

**2,011** 억 원 (2025년)  
3년 전(2022년) 대비 **15.2%** 증가  
(+265억 원)

**시장 전망**

단기적으로도 높은 성장세 유지  
식품분야 특수의료용도식품  
(메디푸드) 유망



※ 생산실적은 특수의료용도식품 생산액 기준

## □ 기술가치평가 및 경제적 파급효과 분석

- 대상 특허기술: 잡곡 혼합물을 포함하는 항당뇨·항고혈압용 조성물

부가가치 증분	생산유발효과	고용유발효과	취업유발효과
<b>27.17</b> 억 원	<b>91.33</b> 억 원	<b>25</b> 명	<b>147</b> 명

## 붙임 2 | 항당뇨 · 항고혈압 우수 잡곡 혼합비율 연구 결과

### 항당뇨/항고혈압 우수 잡곡 최적 혼합비율 구명 및 산업화

#### 추진배경

##### 수요자별 요구사항

- 소비자** **대사증후군 예방에 좋은 곡물**  
\* 당뇨병, 고혈압 유병률 증가
- 생산자** **수량성, 기능성 우수 작목(품종)**
- 산업체** **질병 맞춤형 원료 최적 혼합 기준**  
\* (당뇨병) 명확한 기준없이 원료 혼합  
\* (고혈압) 식약처 고시된 관련제품 없음

##### 당뇨·고혈압 예방 등 국산 잡곡 선정 및 최적 혼합비율 설정 연구 필요

기능성 유지 또는 증진을 위한 기술개발  
- 잡곡 원료 배합, 전처리, 활성평가 등 -

##### 공동연구



#### 연구성과

##### □ 항당뇨 및 항고혈압 우수 잡곡 선발



##### □ 항당뇨/항고혈압 우수 잡곡 혼합 조건 확립



##### □ 기능성 유지·증진 선식, 음료 가공조건 설정 및 시제품 제조



**사회문제해결형 R&D 우수성과(과기부, '25), 농업기술대상(농진청, '24), 우수과제상(농진청, '23), 우수논문상(한국식품영양과학회, '23)**

#### 활용방안

- 국내산 잡곡의 당뇨병, 고혈압 예방/개선 소재로 이용 확대
- 항당뇨/항고혈압 혼합잡곡 생산-가공-소비 산업화 체계 구축

## 붙임 3 국내산 주요 잡곡의 재배 현황 및 특징

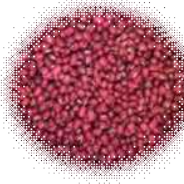


### 귀리

- 주요 품종  
대양, 조양
- 재배면적  
1,856 ha

- 특징  
아베난쓰라마이드, 베타글루칸 고함유  
항당뇨, 항산화 활성 우수

- 산업적 활용  
오트밀, 귀리음료,  
시리얼



### 팥

- 주요 품종  
아라리, 홍다
- 재배면적  
3,690 ha

- 특징  
안토시아닌, 폴리페놀 풍부  
사포닌 함유  
항산화 활성 우수

- 산업적 활용  
앙금·차 등 식품 원료  
아주키사포닌 함유  
팥순 기능성 소재

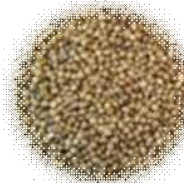


### 수수

- 주요 품종  
소담찰, 고은찰
- 재배면적  
2,300 ha

- 특징  
폴리페놀 풍부  
항당뇨, 항산화 활성 우수

- 산업적 활용  
잡곡밥, 선식, 떡,  
전통주

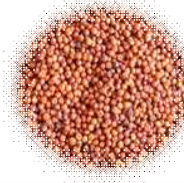


### 조

- 주요 품종  
삼다찰
- 재배면적  
1,000 ha

- 특징  
칼슘·철 등 무기질 풍부  
찰성 우수

- 산업적 활용  
잡곡밥, 떡, 선식  
이유식



### 손가락조

- 주요 품종  
핑거1호
- 재배면적  
5 ha

- 특징  
칼슘·폴리페놀 풍부  
기능성 우수

- 산업적 활용  
건강식품 소재



### 기장

- 주요 품종  
금실찰, 이백찰
- 재배면적  
600 ha

- 특징  
무기질·식이섬유 풍부  
영양균형 우수

- 산업적 활용  
잡곡밥, 선식, 시리얼,  
가공식품

# 붙임 4 맞춤형 국산 혼합잡곡 제품화 사례

특수의료용도식품(음료)		고령친화식품(냉동밥)
<p><b>뉴케어 혈압플랜</b></p>  <p>항고혈압 혼합잡곡 포함 포함 고혈압 환자용 특수의료용도식품</p> <p> 대상웰라이프 온라인몰, 쿠팡</p>	<p><b>큐어웰 당큐어</b></p>  <p>항당뇨 혼합잡곡 포함 당뇨병 환자용 특수의료용도식품</p> <p> 현대약품 온라인몰</p>	<p><b>좋은날 당호밥</b></p>  <p>100% 항당뇨 혼합잡곡 제조된 냉동밥</p> <p> 전화주문</p>
혼합곡		
<p><b>돌보미 혼합5곡</b></p>  <p>항당뇨 혼합잡곡(1 kg) 항당뇨 혼합잡곡+현미(4kg)</p> <p> 네이버스토어 쿠팡</p>	<p><b>돌보미 혼합3곡</b></p>  <p>항고혈압 혼합잡곡(1 kg) 항고혈압 혼합잡곡+백미(4kg)</p> <p> 네이버스토어 쿠팡</p>	<p><b>직송 무농약항고혈압혼합곡</b></p>  <p>항고혈압 혼합잡곡 (500 g, 1 kg, 2 kg)</p> <p> 직송 온라인몰 네이버스토어 쿠팡</p>
<p><b>혈당케어 잡곡</b></p>  <p>항당뇨 혼합잡곡(1 kg)</p> <p> 소적두 자시몰 쿠팡</p>	<p><b>항당뇨 블렌딩 5곡</b></p>  <p>항당뇨 혼합잡곡(1 kg)</p> <p> 롯데마트</p>	<p><b>항고혈압 블렌딩 3곡</b></p>  <p>항고혈압 혼합잡곡(700 g)</p> <p> 롯데마트</p>
가공식품		
<p><b>돌보미 5곡선식</b></p>  <p>항당뇨 혼합잡곡 선식</p> <p> 전화주문</p>	<p><b>좋은날 당호 바사삭</b></p>  <p>항당뇨 혼합잡곡 과자</p> <p> 전화주문</p>	<p><b>좋은날 당호죽</b></p>  <p>항당뇨 혼합잡곡 죽</p> <p> 전화주문</p>
<p><b>좋은날 가래떡</b></p>  <p>항당뇨 혼합잡곡 가래떡 *명절 기간 한정 판매</p> <p> 전화주문</p>	<p><b>돌보미 오곡차</b></p>  <p>항당뇨 혼합잡곡 곡물차</p> <p> 네이버스토어</p>	<p><b>돌보미 삼곡차</b></p>  <p>항고혈압 혼합잡곡 곡물차</p> <p> 네이버스토어</p>

## 국산 잡곡 생산-가공-유통-소비 체계 구축

국산 잡곡의 안정적 생산에서 소비까지 전 과정을 연결하여  
건강한 식생활과 농산업 발전 및 농가소득 증대 기여

### 1 생산(재배) "지자체 연계 재배단지 조성 및 안정적 생산"



우수품종 보급,  
재배기술 지원



잡곡 재배단지  
조성



계약재배,  
수매연계



### "기술이전 산업체 연계 고부가 제품화" 가공(제품화) 2



- ❖ 국산 잡곡 혼합비율
- ❖ 가공기술
- ❖ 원료곡 품질 정보 등

기술이전



### 3 유통(온·오프라인) "유통채널을 통한 전국 유통 소비 확대"

대형 유통사



전문 유통채널 등



소비자



쿠첸



잡곡 취반기술

**Q1**

**이번 연구를 추진하게 된 계기는?**

- 최근 고령화와 당뇨·고혈압 등 만성질환 증가로 식생활 관리의 중요성이 커지면서, 소비자들은 건강에 좋은 식재료와 올바른 섭취 방법에 대한 관심도 높아지고 있습니다.
- 잡곡은 식이섬유, 폴리페놀 등 영양성과 기능성이 우수한 소재로 주목받고 있습니다. 그러나 기존 혼합잡곡 제품은 대부분 과학적 기능성 기준보다는 맛이나 식감 중심으로 배합되는 경우가 많았습니다.
- 농촌진흥청은 국산 잡곡의 기능성을 과학적으로 평가하고, 혈당·혈압 관리 목적에 맞는 최적 혼합비율을 개발해 실제 식생활에 활용 가능한 맞춤형 혼합기술로 연결하고자 연구를 추진했습니다.

**Q2**

**항당뇨용 잡곡 혼합의 주요 성과는?**

- 국산 잡곡 중 혈당 관리에 도움이 되는 작목과 품종을 선발해, 가장 효과적인 혼합비율을 개발했습니다.
- 연구 결과, 귀리 ‘대양’, 수수 ‘소담찰’, 손가락조 ‘핑거1호’, 팥 ‘아라리’, 기장 ‘금실찰’을 일정 비율로 혼합했을 때 혈당 조절 효과가 가장 우수한 것으로 확인됐습니다.
- 특히 동물실험에서는 해당 혼합잡곡을 섭취한 그룹의 공복혈당이 당뇨 유도군보다 약 22% 낮아졌는데, 이는 당뇨 치료에 사용되는 메트포민과 유사한 수준의 혈당 개선 효과입니다.
- 또한 항당뇨용 혼합잡곡에 효능 증진을 위한 압출팽화 공정을 적용해 만든 곡물바 시제품에서도 혈당 감소 효과가 확인돼, 향후 건강관리용 식품이나 특수의료용도식품 소재로의 활용 가능성도 기대되고 있습니다.

**Q3**

**항고혈압용 잡곡 혼합의 주요 성과는?**

- 국산 잡곡 중 혈압 관리에 도움이 되는 작목과 품종을 선별해, 가장 효과적인 혼합비율을 개발했습니다.
- 연구 결과, 손가락조 ‘핑거1호’, 수수 ‘소담찰’, 팥 ‘아라리’ 등이 혈압 조절과 관련된 활성이 우수한 것으로 확인됐으며, 이를 기반으로 가장 효과적인 혼합비율을 설정했습니다.
- 특히 고혈압 유도 동물실험에서는 해당 혼합잡곡을 섭취한 그룹의 수축기 혈압이 대조군보다 약 20% 감소하는 결과를 보였습니다. 이는 고혈압 치료제로 사용되는 캅토프릴보다 유사한 수준의 혈압 개선 효과입니다.
- 항고혈압용 혼합잡곡에 볶음과 증숙처리한 전식 시제품에서도 혈압 감소 효과가 확인돼, 앞으로 건강관리용 식품이나 특수의료용 도식품 소재로의 활용 가능성이 기대됩니다.

**Q4**

**항당뇨 · 항고혈압 효능이 혼합물의 어떤 성분으로 인한 것인가요?**

- 항당뇨 혼합잡곡에는 폴리페놀과 같은 기능성분이 복합적으로 작용한 것으로 판단됩니다. 특히 귀리에 풍부한 아베난쓰라마이드와 수수에 함유되어있는 탁시폴린 등 다양한 페놀성 화합물이 함께 작용하여 탄수화물의 소화·흡수 속도를 늦추고 혈당 상승을 완화하는 데 도움을 준 것으로 분석되었습니다. 실제 동물실험에서도 공복혈당 감소와 당 대사 개선 효과가 확인되었습니다.
- 항고혈압 혼합잡곡에는 수수, 조, 팥 등이 함유되어 있으며, 이들 잡곡에 포함된 아미노산과 다양한 생리활성 성분이 혈압 조절에 긍정적인 영향을 미친 것으로 판단됩니다. 특히 히스티딘, 글루탐산과 같은 아미노산과 항산화 성분이 복합적으로 작용하여 혈압 조절에 도움을 준 것으로 추정됩니다. 연구 결과 혈관 수축과 관

련된 효소저해활성이 확인되었으며, 고혈압 동물모델에서도 혈압 감소 효과가 나타났습니다. 이는 잡곡에 함유된 다양한 생리활성 성분이 복합적으로 작용한 결과로 판단됩니다.

**Q5**

**이번 연구의 차별성과 의미는 무엇인가요?**

- 기존에 판매되고 있었던 혼합잡곡은 주로 맛이나 식감 중심으로 이루어졌다면, 이번 연구는 혈당·혈압 관리 등 건강 목적에 맞춰 기능성을 고려한 과학적 혼합기준을 입증한 최초 사례라는 점에서 의미가 큼니다.
- 본 결과는 국산 잡곡의 효능과 영양·기능성분을 분석한 뒤, 여러 잡곡을 함께 섭취했을 때 나타나는 상승효과를 바탕으로 최적 혼합비율을 개발했다는 점에서 의미가 있습니다. 이를 통해 단순 혼합이 아닌 ‘목적 맞춤형 잡곡 블렌딩’ 가능성을 제시했습니다.
- 또한 연구 결과를 실제 곡물바·선식 시제품 개발까지 연계해 산업화 가능성도 확인했으며, 앞으로 국산 잡곡 소비 활성화에도 도움이 될 것으로 기대됩니다.

**Q6**

**결과에 제시된 품종으로만 혼합해야 하는지?**

- 본 연구는 국산 농산물의 고부가가치화와 차별화된 경쟁력 확보를 목적으로 수행되었으므로, 기본적으로 ‘국산 원료’ 사용을 전제로 합니다.
- 연구에서는 가장 우수한 효능을 나타낸 특정 국산 품종과 혼합비율을 제시하고 있어 가급적 해당 품종의 활용을 권장합니다. 다만 원료 수급이나 재배 여건 등을 고려해 동일 작목 내의 다른 ‘국산’ 품종을 활용한 혼합은 가능합니다. 실제 산업체 기술이전 과정에서는 제품 출시 전에 내부 분석을 통해 효능 유지 여부를 엄격히 검증하고 있습니다.

- 앞으로 연구성과 확산에 맞춰 우수 효능이 입증된 해당 국산 품종의 재배 확대를 유도할 계획이며, 신규 유망 국산 품종이 개발될 경우 이를 대체·활용하기 위한 연구도 지속 추진할 예정입니다.

**Q7**

**다른 질환에 대한 맞춤 혼합비율도 있는지?**

- 현재 농촌진흥청은 고령사회 진입과 식생활 관리 중요성 증가에 대응해 질환 맞춤형 식품 소재 개발 연구를 추진하고 있습니다.
- 국산 잡곡을 기반으로 식품의약품안전처 특수의료용도식품 기준 질환 범위에 맞춰 연구를 진행하고 있으며, 현재 비알콜성 지방간 예방을 위한 혼합비율 연구도 추진 중입니다. 앞으로도 소비자 수요와 질환 특성을 고려한 다양한 맞춤형 혼합잡곡 연구를 지속 확대해 나갈 계획입니다.

**Q8**

**쌀과 함께 밥을 지을 때 잡곡을 얼마나 넣어야 하는지?**

- 가정에서 잡곡밥을 지을 때 혼합잡곡 3, 쌀 7 수준의 비율을 기본적으로 제안하고 있습니다. 다만 잡곡 종류와 취반 조건에 따라 식감과 기능성 유지 정도가 달라질 수 있기 때문에, 현재 민간기업과 협력해 기능성과 식감을 동시에 고려한 맞춤형 취반 알고리즘 개발 연구를 진행하고 있습니다. 향후 연구가 완료되면 소비자 맞춤형 취반 조건과 활용 방법에 대해 보다 구체적인 정보를 제공할 계획입니다.

**Q9**

**기능성에 초점을 맞추다 보면 기존 잡곡처럼 식감이 거칠거나 밥맛이 떨어지지 않나요?**

- 기존 혼합잡곡 제품은 주로 맛과 식감 중심으로 개발되어 과학적 기능성을 반영하는 데 한계가 있었습니다. 이번 연구는 기능성을 유지하면서 소비자가 부담 없이 섭취할 수 있도록 식감 개선 연구를 함께 추진하고 있습니다.

- 일반 가정에서도 혼합잡곡을 충분히 맛있게 지을 수 있습니다. 예를 들어 잡곡을 미리 1시간 정도 불리거나, 물을 백미보다 약간 더 넣어 취반하면 식감을 한층 부드럽게 개선할 수 있습니다.
- 아울러 민관 협력(쿠첸 등)을 통해 혼합비율별 최적 취반 조건과 전용 취반 모드를 개발하고 있어, 앞으로는 별도의 조리 노하우 없이도 더욱 맛있고 편리하게 맞춤형 혼합잡곡밥을 즐길 수 있을 것으로 기대합니다.

**Q10**

**‘손가락조’ 와 같이 생소한 잡곡의 종자보급과 재배기술 지원은 어떻게 이루어지고 있는지?**

- 손가락조는 국내에서도 일부 재배되고 있으나 아직 재배면적이 크지는 않은 상황입니다. 현재는 재배단지 확대와 산업체 연계를 통해 안정 생산 기반을 구축하기 위한 노력을 지속적으로 추진하고 있습니다.
- 현장의 원료 수급 문제를 현실적으로 해결하고자, 신뢰할 수 있는 ‘국산 대안 작목’을 함께 제시하고 있습니다. 손가락조의 국내 공급이 여의치 않을 경우, 국내에서 안정적으로 확보가 가능한 국산 차조(‘삼다찰’)를 동등한 비율로 혼합하여도 유사한 효능을 나타내는 것을 확인하였습니다. 따라서 산업 현장에서는 원료 수급 상황에 맞춰 안심하고 국산 차조로 대체하여 활용하실 수 있습니다.

**Q11**

**국내 잡곡 시장 규모와 산업 전망은?**

- 국내 잡곡 재배면적은 2024년 기준 3만 8,210ha, 생산량은 13만 3,266톤 수준(전년대비 재배면적 27.3%, 생산량 12.5% 증가)입니다.
- 또한 고령인구 증가와 만성질환 확대에 따라 환자용 영양조제식품 시장도 지속적으로 성장하고 있습니다.
- 특히 고혈압용 영양조제식품 시장은 2024년부터 본격 형성되어,

관련 시장 규모는 2033년 약 1,027억 원 수준으로 전망됩니다.

- 이에 따라 기능성 잡곡 기반 식품 시장 역시 지속적인 성장이 기대됩니다.

## Q12

### 기술이전 및 산업화 현황은?

- 현재 향당노·항고혈압용 맞춤형 혼합잡곡 기술은 대상웰라이프, 현대약품, 괴산잡곡, 청그루 등과 기술이전 및 산업체 연계를 통해 제품화가 추진되고 있습니다.
- 이를 활용해 특수의료용도식품(음료), 고령친화식품(냉동밥), 맞춤형 혼합잡곡, 선식·과자·죽·떡 등 다양한 제품이 개발되었으며, 현재까지 총 15종의 제품화 성과를 확보했으며, 소비자들이 온·오프라인에서 쉽게 구매하실 수 있습니다.
- 또한 롯데마트, 농협양곡 등과 협력해 온·오프라인 유통 확대를 추진하고 있으며, 쿠첸과는 맞춤형 취반기술 개발을 연계해 소비자 편의성과 식감 등 품질 개선에도 활용할 예정입니다.

## Q13

### 기술이전 제품의 시장 반응은?

- 2024년부터 기술이전 제품이 본격적으로 출시되어 사업화가 진행되고 있습니다.
- 출시된 일부 제품은 지속적인 매출이 발생하며 시장에 안정적으로 안착하고 있으며, 소비자 관심 증가와 함께 판로 확대 및 후속 제품 개발로 이어지는 등 사업화 성과를 보이고 있습니다.

## Q14

### 이번 연구를 통해 기대되는 효과는?

- 국산 잡곡을 이용해 맞춤형 혼합기준을 과학적으로 입증함으로써 새로운 소비 수요를 창출할 수 있을 것으로 기대됩니다.
- 또한 논 타작물 확대 정책과 연계해 국산 잡곡의 안정적인 생산

기반을 마련하고, 농가 소득 향상과 케어푸드 등 식품 산업 활성화에도 기여할 전망입니다.

- 나아가 국민 건강 증진과 만성질환 예방을 위한 건강식품 소재로서 국산 잡곡의 활용 범위를 넓히는 계기가 될 것으로 기대됩니다.