



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2019-0012511
(43) 공개일자 2019년02월11일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 21/12 (2016.01) A23P 20/20 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 21/12 (2016.08)
A23P 20/20 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2017-0095585
(22) 출원일자 2017년07월27일
심사청구일자 2017년07월27일

(71) 출원인
주식회사 오뚜기
경기도 안양시 동안구 흥안대로 405(평촌동)
(72) 발명자
김현위
서울특별시 송파구 올림픽로 135 리센츠아파트
213동 2102호
강춘길
경기도 안양시 동안구 임곡로 43 임곡그린빌 105
동 2301호
(뒷면에 계속)
(74) 대리인
김병진, 노태정

전체 청구항 수 : 총 7 항

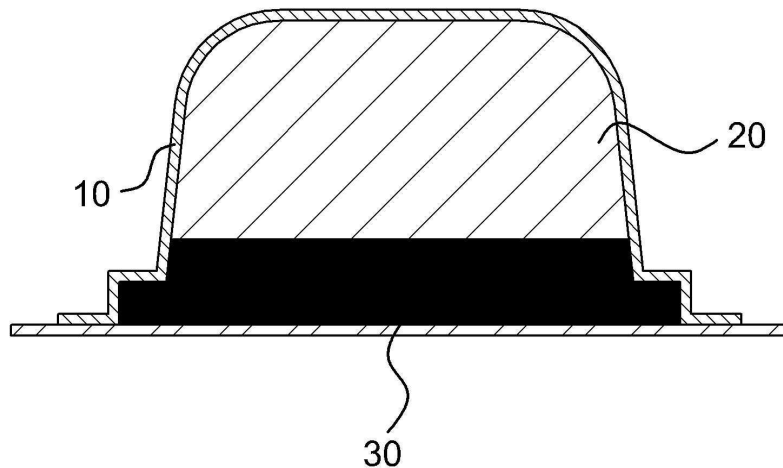
(54) 발명의 명칭 두 개의 층으로 분리된 디저트 젤리의 제조방법

(57) 요약

본 발명은 두 개의 층으로 분리된 디저트 젤리의 제조방법에 관한 것으로, 용기 내에 내용물을 1번의 충전으로 냉각과정에서 내용물을 두 개의 층으로 나누어지도록 하여 두 개의 층으로 분리된 디저트 젤리를 제공할 수 있도록 한 것이다.

이를 위해, 본 발명은 디저트 젤리의 제조 시 페이스트형태의 앙금을 젤리 액상인 배합물에 분산시켜 이를 용기 내에 50~100℃의 온도조건에서 충전, 밀봉할 때, 액상에 분산되었던 앙금이 용기의 하부로 침전되어 용기에 젤리층과 앙금층이 일체로 형성되도록 한 것을 특징으로 한다.

대표도 - 도2



(52) CPC특허분류

A23V 2002/00 (2013.01)

A23V 2300/24 (2013.01)

(72) 발명자

박인수

경기도 수원시 팔달구 화양로 50, 30 벽산블루밍
128동 1004호

송지원

서울특별시 노원구 한글비석로48길 6, 5동 201호

명세서

청구범위

청구항 1

디저트 젤리의 제조 시 페이스트형태의 앙금을 젤리 액상인 배합물에 분산시켜 이를 용기 내에 50~100℃의 온도조건에서 충전, 밀봉할 때, 액상에 분산되었던 앙금이 용기의 하부로 침전되어 용기에 젤리층과 앙금층이 일체로 형성되도록 한 것을 특징으로 하는 두 개의 층으로 분리된 디저트 젤리의 제조방법.

청구항 2

전체 조성물의 중량 100%를 기준으로, 증점다당류 0.01~2%를 분산시켜 앙금 10~50%, 당류 10~25%, 정제수 23~79.99%에 투입한 후 60~100℃까지 가열 교반시키는 배합 및 살균공정 후 배합이 완료된 배합물을 50~100℃의 온도조건에서 용기에 충전하여 밀봉시킨 후 냉각 중 앙금이 침전되어 용기에 젤리층과 앙금층이 일체로 형성되는 것을 특징으로 하는 두 개의 층으로 분리된 디저트 젤리의 제조방법.

청구항 3

청구항 1 또는 청구항 2에 있어서,

상기 앙금이 팥, 강낭콩, 고구마, 완두, 밤 중 적어도 하나이거나, 2개 이상 혼합된 것을 특징으로 하는 두 개의 층으로 분리된 디저트 젤리의 제조방법.

청구항 4

청구항 1 또는 청구항 2에 있어서,

상기 배합물에 산미료, 향료, 색료가 더 포함된 것을 특징으로 하는 두 개의 층으로 분리된 디저트 젤리의 제조방법.

청구항 5

청구항 1 또는 청구항 2에 있어서,

상기 배합물을 용기에 충전 및 밀봉후 냉각 시 용기의 위치상태에 따라 분리되는 젤리층과 앙금층의 위치가 결정되도록 하는 것을 특징으로 하는 두 개의 층으로 분리된 디저트 젤리의 제조방법.

청구항 6

청구항 1 또는 청구항 2에 있어서,

상기 배합물의 배합과정에서 증점 다당류를 정제수에 분산시키거나, 배합물 중의 다른 원료와 함께 분산시키는 것을 특징으로 하는 두 개의 층으로 분리된 디저트 젤리의 제조방법.

청구항 7

청구항 1 또는 청구항 2에 있어서,

상기 용기에 배합물을 충전하여 밀봉한 후 65~95℃의 열수에서 10~20분간 살균공정을 실시하는 것을 특징으로

하는 두 개의 층으로 분리된 디저트 젤리의 제조방법.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 두 개의 층으로 분리된 디저트 젤리의 제조방법에 관한 것으로서, 좀더 구체적으로는 용기 내에 내용물을 1번의 충전으로 냉각과정에서 내용물을 두 개의 층으로 나누어지도록 하여 두 개의 층으로 분리된 디저트 젤리를 제공할 수 있도록 하는 두 개의 층으로 분리된 디저트 젤리의 제조방법에 관한 것이다.

[0002]

배경 기술

[0003] 일반적으로, 디저트(dessert)는 서양요리의 메뉴 중, 주요리가 끝난 후에 제공되는 단맛이 있는 후식의 요리코스로써, 주재료는 설탕, 고과당, 텍스트린, 카라기난과 같은 당류와, 잔탄검, 아라비아검, 구아검, 로커스트빈검과 같은 검류, 이외에 달걀, 과일, 우유, 크림, 팡퐁, 밀가루, 설탕, 버터, 양주, 향료 등을 첨가하여 만들어진다.

[0004] 그러나 서양식은 주요리인 육류와 탄수화물 및 지방질의 음식을 먹고 난 후에 당류가 함유된 디저트를 먹기 때문에 칼로리가 높아 비만과 대사증후군이 발생할 우려가 있다.

[0005] 이러한 디저트의 종류로는, 주로 과일을 사용하는 과일류, 제철 과일 중에서 딸기를 많이 사용하는 과일류(Fruit), 달고 부드러운 케이크를 주로 사용하는 케이크류(Cake), 과일주스나 채소즙을 주로 이용하며 산뜻하고 아름다운 색을 이용하여 젤라틴을 만들어 사용하는 젤라틴류(Gelatin), 달걀과 우유 및 생크림을 주재료로 하여 부드러운 맛을 살려 만든 푸딩류(Pudding)와, 여기에 여러 가지 과일향을 첨가하여 만든 아이스크림류(Ice Cream), 과일과 리큐르를 배합하여 냉각시킨 얼음과자의 일종의 셔벳류(Sherbet), 여러 가지 치즈를 이용하여 만든 치즈 케이크, 치즈 수플레, 치즈 스투 등을 만드는 치즈류(Cheeses), 밀가루, 설탕, 소금, 우유, 버터로 얇게 밀전병처럼 구워 브랜디(Brandy)로 플램베이((Flambe)하여 설탕에 졸인 뒤 여러 가지 과일을 곁들여 내기도 하는 크레이프류(Crepes), 밀가루 반죽에 기름이 많이 들어간 패스트리류(Pastry) 등이 알려져 있다.

[0006] 근래 들어, 서구화되어 가는 식습관에 따라 식사 후에 디저트를 먹는 경우가 빈번하여 관련업체에서는 디저트의 개발에 많은 노력과 비용을 투자하고 있다.

[0007] 이러한 디저트 중에서도 과일을 활용한 디저트 젤리는 점차 간편화되어 가는 식생활과, 천연 지향적인 소비자들의 요구에 따라 점진적으로 그 소비량이 늘어나고 있다.

[0008] 이에 따라, 관련업체에서 다양한 종류의 컵 젤리가 개발되어 시판되고 있으나, 대부분의 컵 젤리는 검 용액에 과일의 고형물을 첨가하여 고형화한 형태이다.

[0009] 대한민국 특허등록 제299674호(과일 디저트 젤리 및 그의 제조방법)에 따르면, 과일류의 고형식물, 과일류의 고형식물보다는 비중이 낮고 당류와 겔화제를 함유하고 있는 용액 A 및 과일류의 고형식물보다는 비중이 높고 당류와 수용성 텍스트린과 겔화제를 함유하고 있는 용액 B를 순차적으로 용기에 충전하여 과일류의 고형식물이 젤리에 존재하는 위치(높이)를 원하는 대로 조절하여 고르게 분포되도록 하고 있다.

[0010] 그러나 전술한 디저트 젤리는 젤리에 과일류의 고형식물을 임의의 위치에 존재하도록 제조할 수는 있으나, 과일류의 고형식물을 제외한 젤리부분이 하나의 층, 하나의 맛을 느끼도록 되어 있을 뿐만 아니라, 내용물을 두 개의 층으로 완벽하게 분리하지 못함에 따라 외관상, 관능상 소비자들에게 어필하는 데 한계가 있었다.

[0011] 따라서 젤 용기에 두 개의 층으로 분리되도록 내용물을 충전하기 위해서는 두 가지 이상의 젤리 액상을 배합하여 각기 다른 설비에서 배합탱크로부터 용기 내에 1차적으로 용기의 체적보다 적은 양(용기의 약 1/2 정도)의 내용물을 충전하여 냉각한 다음 그 상부에 2차적으로 전술한 바와 같은 공정을 거쳐 내용물을 충전한 후 냉각하여야만 디저트 젤리의 제조가 가능하였다,

[0012] (선행기술문헌)

[0013] (특허문헌 0001) 대한민국 등록특허공보 10-0299674(2001.06.11.등록)

[0014] (특허문헌 0002) 대한민국 공개특허공보 10-2014-0067389(2014.06.05.공개)

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0015] 그러나 이러한 종래의 층이 분리된 디저트 젤리의 제조방법은 다음과 같은 여러 가지 문제점이 있었다.
- [0016] 첫째, 용기 내에 두 개 층으로 내용물이 분리되도록 충전하기 위해서는 배합 탱크, 호퍼, 노즐 등을 각각 구비하여야 하므로 경제적으로 부담스럽다.
- [0017] 둘째, 용기에 충전된 디저트 젤리의 살균 처리를 하지 못함에 따라 장기 유통을 위한 안전성을 확보할 수 없었다.
- [0018] 즉, 제조된 디저트 젤리를 살균 처리하는 과정에서 두 개 층으로 충전되어 냉각된 상, 하층간이 작은 충격에 의해 재혼합되어 층간 구분이 깨지기 때문에 살균 처리하지 못하였다.
- [0019] 본 발명은 종래의 이와 같은 문제점을 해결하기 위해 안출한 것으로서, 젤리 액상 배합 시에는 용해되지 않고 배합물 내에 분산된 상태로 존재하다가 배합물의 충전 및 밀봉하는 과정에서 자연스럽게 하부로 침전되는 앙금류(팥, 강낭콩, 고구마, 완두 밤 등)를 사용하여 기존의 설비를 그대로 사용하면서도 층이 두 개로 분리된 디저트 젤리의 생산이 가능해질 수 있도록 하는 데 그 목적이 있다.
- [0020] 본 발명의 다른 목적은 용기에 충전된 디저트 젤리를 살균 처리하더라도 두 개로 분리된 층이 충격에 의해 재혼합되지 않도록 함으로써, 장기 보관이 가능해 지도록 하는 데 있다.

과제의 해결 수단

- [0021] 상기 목적을 달성하기 위한 본 발명의 형태에 따르면, 디저트 젤리의 제조 시 페이스트형태의 앙금을 젤리 액상인 배합물에 분산시켜 이를 용기 내에 50~100℃의 온도조건에서 충전, 밀봉할 때, 액상에 분산되었던 앙금이 용기의 하부로 침전되어 용기에 젤리층과 앙금층이 일체로 형성되도록 한 것을 특징으로 하는 두 개의 층으로 분리된 디저트 젤리의 제조방법이 제공된다.
- [0022] 본 발명의 다른 형태에 따르면, 전체 조성물의 중량 100%를 기준으로, 증점다당류 0.01~2%를 분산시켜 앙금 10~50%, 당류 10~25%, 정제수 23~79.99%에 투입한 후 60~100℃까지 가열 교반시키는 배합 및 살균공정 후 배합이 완료된 배합물을 50~100℃의 온도조건에서 용기에 충전하여 밀봉시킨 후 냉각 중 앙금이 침전되어 용기에 젤리층과 앙금층이 일체로 형성되는 것을 특징으로 하는 두 개의 층으로 분리된 디저트 젤리의 제조방법이 제공된다.

발명의 효과

- [0023] 본 발명은 종래에 비하여 다음과 같은 여러 가지 장점을 갖는다.
- [0024] 첫째, 젤리 배합물과 함께 섞여 분산상태로 존재하였던 앙금이 용기에 충전, 밀봉된 이후 자연스럽게 침전되어 젤리층과 앙금층으로 구획되므로 추가 설비를 투자하지 않고도 두 개의 층으로 분리된 디저트 젤리의 생산이 가능해지게 된다.
- [0025] 둘째, 용기에 충전된 디저트 젤리의 살균공정을 거치더라도 젤리층과 앙금층이 재혼합되지 않으므로 상온에서 디저트 젤리의 장기 유통에 따른 안전성을 확보할 수 있게 된다.
- [0026] 셋째, 층별로 냉각공정을 각각 거치는 종래의 방법과는 달리 단일 냉각공정에 의해 층이 다른 디저트 젤리의 생산이 가능하므로 생산성을 극대화할 수 있게 된다.
- [0027] 넷째, 외관상으로 상단과 하단의 층을 육안으로 식별할 수 있어 일반 젤리 대비 새로운 시연성을 제공할 수 있을 뿐만 아니라 관능적으로도 하나의 용기 내에 탱탱한 과일 젤리와 부드러운 앙금의 식감을 즐길 수 있는 새로

운 컨셉의 디저트 젤리를 제공할 수 있게 되므로 소비를 촉진시킬 수 있게 된다.

도면의 간단한 설명

- [0028] 도 1은 본 발명의 디저트 젤리에서 앙금층이 용기의 하부에 위치한 상태를 나타낸 종단면도
- 도 2는 본 발명의 디저트 젤리에서 앙금층이 용기의 상부에 위치한 상태를 나타낸 종단면도
- 도 3은 본 발명의 일 실시예를 나타낸 플로우차트

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0029] 이하, 첨부한 도면을 참고로 하여 본 발명의 실시예에 대하여 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자가 용이하게 실시할 수 있도록 상세히 설명한다. 본 발명은 여러 가지 상이한 형태로 구현될 수 있으며 여기에서 설명하는 실시예에 한정되지 않는다. 도면들은 개략적이고 축적에 맞게 도시되지 않았다는 것을 일러 둔다. 도면에 있는 부분들의 상대적인 치수 및 비율은 도면에서의 명확성 및 편의를 위해 그 크기에 있어 과장되거나 감소되어 도시되었으며 임의의 치수는 단지 예시적인 것이지 한정적인 것은 아니다. 그리고 둘 이상의 도면에 나타나는 동일한 구조물, 요소 또는 부품에는 동일한 참조 부호가 유사한 특징을 나타내기 위해 사용된다.
- [0030] 도 1은 본 발명의 디저트 젤리에서 앙금층이 용기의 하부에 위치한 상태를 나타낸 종단면도이고 도 2는 본 발명의 디저트 젤리에서 앙금층이 용기의 상부에 위치한 상태를 나타낸 종단면도이며 도 3은 본 발명의 일 실시예를 나타낸 플로우차트로서, 본 발명은 디저트 젤리의 제조 시 페이스트형태의 앙금을 젤리 액상인 배합물에 분산시켜 이를 용기(10) 내에 50~100℃의 온도조건에서 충전, 밀봉할 때, 액상에 분산되었던 앙금이 용기(10)의 하부로 침전되어 용기(10)의 상부에 젤리층(20)이 위치하고, 하부에는 앙금층(30)이 위치하도록 한 것을 특징으로 한다.
- [0031] 이하에서는 본 발명을 일 실시예로 설명한다.
- [0032] 전체 조성물의 중량 100%를 기준으로, 앙금 10~50%, 백설탕 10~25%, 증점다당류 0.01~2%, 비타민 0.01~0.1%, 결정구연산 0.2~1.0%를 정제수 21.9~79.78%에 투입한 후 교반시키면서 용해시키는 용해공정을 실시하게 된다(S100).
- [0033] 본 발명에 사용되는 앙금으로는, 팥, 강낭콩, 고구마, 완두, 밤 등이 있는데, 이들이 적어도 하나이거나, 2개 이상 혼합하여 사용할 수 있음은 이해 가능한 것이다.
- [0034] 이와 같이 용해공정을 거치면서 당류가 용해된 용해물을 60~100℃까지 가열 교반시키는 배합공정을 실시하게 된다(S200).
- [0035] 상기 가열 교반할 때, 60℃ 이하이면 살균효과가 떨어질 우려가 있고, 이와는 반대로 100℃ 이상이면 물성이 변화할 우려가 있다.
- [0036] 상기한 바와 같이 배합이 완료된 배합물을 50~100℃의 조건에서 용기(10)에 충전하여 밀봉시키는 단계를 거친다(S300).
- [0037] 밀봉된 젤리를 65~95℃의 열수 조건에서 10~20분간 넣어 살균공정을 거친다(S400).
- [0038] 이 과정에서 앙금이 침전되어 용기(10)에 젤리층(20)과 앙금층(30)이 일체로 형성되며, 이때, 배합물이 충전 및 밀봉된 용기(10)를 도 1과 같이 바르게 위치시키면 용기(10)의 상부에 젤리층(20)이, 하부에 앙금층(30)이 일체로 형성되지만, 이와는 반대로 용기(10)를 뒤집어 놓으면 용기(10)의 상부에 앙금층(30)이, 하부에 젤리층(20)이 일체로 형성됨은 이해 가능한 것이다.
- [0039] 이 후, 마지막으로 10℃ 이하의 냉수에 10분 이상 냉각을 진행하는 냉각공정을 거치면서 두 개의 층을 갖는 젤리 디저트를 완성하게 된다(S500)
- [0040] 한편, 디저트 젤리의 기호도 및 안전성을 향상시킬 목적으로 상기 배합물에 산미료(구연산, 사과산, 젓산 등), 향료(오렌지, 자몽, 우유, 포도, 사과, 커피 등), 색료가 더 포함하여 생산할 수 있음을 밝혀 둔다.
- [0041] 또한, 상기 배합물에 비중 차에 의해 부상하는 과일 고형물을 더 포함하면 보다 색다른 디저트 젤리를 제공할

수 있으므로 더욱 바람직하다.

[0042] 이상 첨부된 도면을 참조하여 본 발명의 실시예를 설명하였지만, 본 발명이 속하는 기술분야의 통상의 지식을 가진 자는 기술적 사상이나 필수적 특징을 변경하지 않고 다른 구체적인 형태로 실시될 수 있다는 것을 이해할 수 있을 것이다.

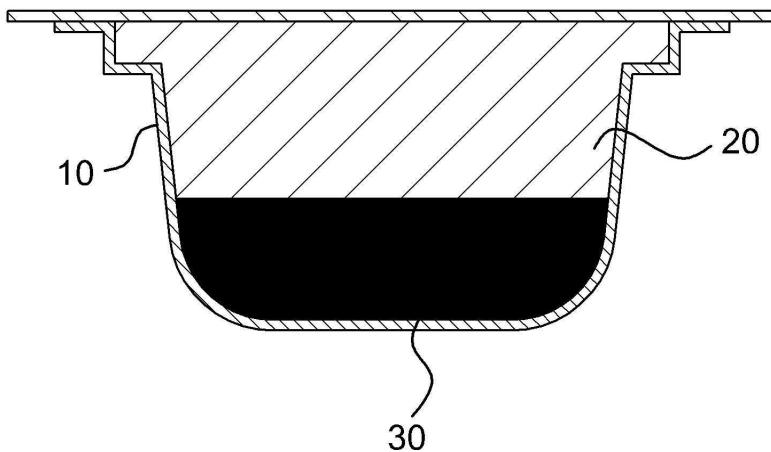
[0043] 그러므로 이상에서 기술한 실시예는 모든 면에서 예시적인 것이며 한정적인 것이 아닌 것으로서 이해되어야 하고, 상기 상세한 설명에서 기술된 본 발명의 범위는 후술하는 특허청구범위에 의하여 나타내어지며, 특허청구범위의 의미 및 범위 그리고 그 등가개념으로부터 도출되는 모든 변경 또는 변형된 형태가 본 발명의 범위에 포함되는 것으로 해석되어야 한다.

부호의 설명

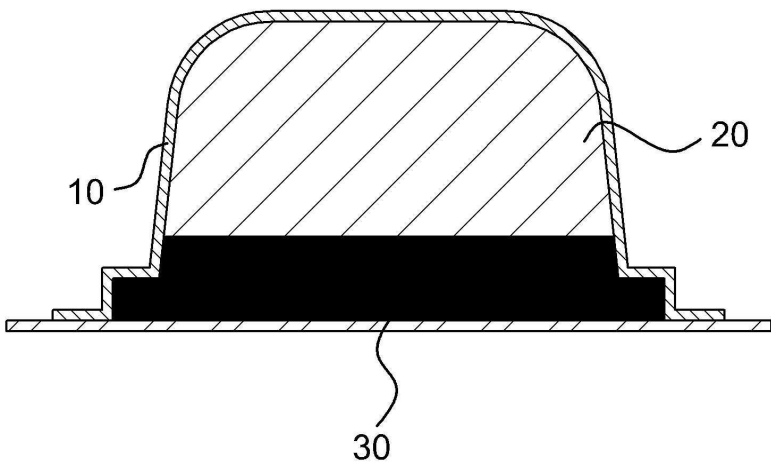
[0044] 10 : 용기 20 : 젤리층
30 : 양금층

도면

도면1



도면2



도면3

