

	(19) 대한민국특허청(KR) (12) 공개특허공보(A)	(11) 공개번호 10-2009-0088237 (43) 공개일자 2009년08월19일
(51) Int. Cl. <i>A23L 1/18</i> (2006.01) <i>A23L 1/10</i> (2006.01) (21) 출원번호 10-2008-0013658 (22) 출원일자 2008년02월14일 심사청구일자 2008년02월14일	(71) 출원인 임형준 경기 용인시 수지구 죽전1동 현대홈타운3차2단지 아파트 505-704 임인상 경기 성남시 분당구 구미동 126-6 (72) 발명자 임형준 경기 용인시 수지구 죽전1동 현대홈타운3차2단지 아파트 505-704	

전체 청구항 수 : 총 5 항

(54) 녹차가 첨가된 누룽지 가공식품 및 그 제조방법

(57) 요약

본 발명은 녹차가 첨가된 누룽지 가공식품 및 그 제조방법에 관한 것으로, 구체적으로는, 녹차농축액을 마련하는 단계와, 상기 녹차농축액을 밥물로 하여 수세한 쌀을 이용하여 녹차 밥을 짓는 단계와, 상기 녹차 밥을 이용하여 녹차 누룽지를 만드는 단계와, 상기 녹차 누룽지를 건조, 분쇄하여 분말상태로 만드는 단계와, 상기 분말상태의 녹차 누룽지를 성형하여 즉석식품으로 가공하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

이같은 본 발명에 의하면, 구수한 향과 맛을 내는 누룽지에 녹차가 함유되어 그 향과 맛이 더욱 향상될 뿐만 아니라, 녹차의 다이어트 효과 등을 부가적으로 얻을 수 있다. 또한, 즉석식품으로서 일회용 용기에 포장하여 취식 시 뜨거운 물을 부어 쉽고 간편하게 즉석 누룽지 국수 또는 누룽지 수제비를 만들어 먹을 수 있는 효과가 있다.

특허청구의 범위

청구항 1

녹차의 유효성분이 우려난 녹차농축액을 마련하는 단계;

상기 녹차농축액을 밥물로 하여 수세한 쌀을 이용하여 녹차 밥을 짓는 단계;

상기 녹차 밥을 이용하여 녹차 누룽지를 만드는 단계;

상기 녹차 누룽지를 건조시키고 분쇄하여 분말상태로 만드는 단계; 및

상기 분말상태의 녹차 누룽지를 성형하여 즉석식품으로 가공하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 녹차가 첨가된 누룽지 가공식품의 제조방법.

청구항 2

제1항의 방법을 통해 제조되는 녹차가 첨가된 누룽지 가공식품.

청구항 3

제2항에 있어서, 상기 식품은 즉석스낵인 것을 특징으로 하는 녹차가 첨가된 누룽지 가공식품.

청구항 4

제2항에 있어서, 상기 식품은 국수인 것을 특징으로 하는 녹차가 첨가된 누룽지 가공식품.

청구항 5

제2항에 있어서, 상기 식품은 수제비인 것을 특징으로 하는 녹차가 첨가된 누룽지 가공식품.

명 세 서

발명의 상세한 설명

기술 분야

<1> 본 발명은 녹차와 누룽지를 이용한 가공식품 및 그 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 녹차농축액을 이용하여 녹차 밥 및 녹차 누룽지를 제조하고 가루로 분쇄한 후 일정 형태로 성형하여 가공함으로써, 즉석스낵으로 직접 음용이 가능한 물론, 일회용 용기에 포장한 후 취식시 더운물에 불려 즉석에서 조리하여 국수나 수제비 등으로 먹을 수 있도록 한 녹차가 첨가된 누룽지 가공식품 및 그 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

- <2> 일반적으로 누룽지는 밥을 지은 후 솥바닥에 눌러붙는 것으로, 물과 함께 끓여 숯을 음용하거나 물에 불은 누룽지를 취식하는 등의 형태로 오래전부터 애용되어 왔다. 또한, 누룽지는 구수하고 담백한 맛과 밥을 짓는 솥의 바닥에 침적되는 영양분에 의해 맛이 좋고 건강식품으로도 인식되고 있다.
- <3> 최근 들어, 현대인들의 건강에 대한 관심도가 늘어나면서, 특히 식품에 있어 자신만의 입맛에 맞고 좀더 색다른 맛과 향을 가지면서도, 건강에 유익한 것을 요구하는 경향이 두드러지고 있다.
- <4> 이에 상기 서술한 누룽지는 그 향과 맛에 있어 고유함을 가지며 건강에도 유익하여 이러한 소비자의 특성을 충족시키는 면이 없지 않으나, 너무나 일관된 특성으로 인해 다양한 소비자의 기호를 맞추기 어려운 점 등으로 인해 보다 특성화된 맛과 향을 가지며, 몸에도 여러 이로운 작용을 함은 물론, 조리와 식용이 간편한 누룽지의 개발이 요구되는 것이다.

발명의 내용

해결 하고자하는 과제

- <5> 본 발명은 상기 열거한 종래의 문제점을 해결하고자 안출된 것으로서, 녹차를 함유하여 그 향과 맛이 더 향상될

뿐만 아니라 녹차의 다이어트 효과 등을 함께 얻을 수 있도록 구성된 녹차가 첨가된 누룽지 가공식품 및 그 제조방법을 제공하는데 목적이 있다.

- <6> 또한, 본 발명의 다른 목적은 즉제로 간단하게 조리해 취식할 수 있는 즉제 식사대용식 누룽지 가공식품을 제공하는데 있다.

과제 해결수단

- <7> 상기의 목적을 효과적으로 달성하기 위한 본 발명의 녹차가 첨가된 누룽지 가공식품의 제조방법은, 녹차의 유효성분이 우려난 녹차농축액을 마련하는 단계; 상기 녹차농축액을 밥물로 하여 수세한 쌀을 이용하여 녹차 밥을 짓는 단계; 상기 녹차 밥을 이용하여 녹차 누룽지를 만드는 단계; 상기 녹차 누룽지를 건조시키고 분쇄하여 분말상태로 만드는 단계; 및 상기 분말상태의 녹차 누룽지를 성형하여 즉석식품으로 가공하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.
- <8> 본 발명의 녹차가 첨가된 누룽지 가공식품은 상기의 방법을 통해 제조되는 것을 특징으로 한다.
- <9> 본 고안의 일실시예에 있어서, 상기 식품은 즉석스낵인 것을 특징으로 한다.
- <10> 본 고안의 다른 실시예에 있어서, 상기 식품은 국수인 것을 특징으로 한다.
- <11> 본 고안의 또 다른 실시예에 있어서, 상기 식품은 수제비인 것을 특징으로 한다.

효 과

- <12> 이같은 본 발명에 따른 녹차가 첨가된 누룽지 가공식품은, 구수한 향과 맛을 내는 누룽지에 녹차가 함유되어 그 향과 맛이 더욱 향상될 뿐만 아니라, 녹차의 다이어트 효과 등을 부가적으로 얻을 수 있어 상품가치가 현저히 상승하게 된다.
- <13> 또한, 즉석식품으로서 일회용 용기에 포장하여 취식시 뜨거운 물을 부어 쉽고 간편하게 즉식 누룽지 국수 또는 누룽지 수제비를 만들어 먹을 수 있는 효과가 있다.

발명의 실시를 위한 구체적인 내용

- <14> 이하, 본 발명에 의한 녹차가 첨가된 누룽지 가공식품의 제조방법을 상세히 설명하면 다음과 같다.
- <15> 본 발명의 녹차가 첨가된 누룽지 가공식품은 물에 녹차의 유효성분을 우려내 녹차농축액을 마련하는 단계와, 상기 녹차농축액을 밥물로 하여 수세한 쌀을 이용하여 녹차 밥을 짓는 단계와, 상기 녹차 밥을 이용하여 적당히 누른 누룽지를 만드는 단계와, 상기 녹차 누룽지를 건조시키고 분쇄하여 분말상태로 만드는 단계와, 상기 분말상태의 녹차 누룽지를 성형하여 즉석식품으로 가공하는 단계를 포함하여 제조된다.
- <16> 상기의 단계를 가지는 본 발명을 단계별로 살펴보면, 제1단계는 우선 깨끗한 물에 녹차를 끓여 녹차성분이 충분히 우려난 녹차농축액을 마련하는 것으로, 상기 물은 통상 깨끗한 생수를 사용하되 바람직하게는 인체에 이로운 항산화성 등의 성질을 갖는 게르마늄 광천수 등의 기능성 물을 사용할 수 있다.
- <17> 2단계는 깨끗하게 씻은 쌀을 상기 마련된 녹차농축액과 함께 누룽지 제조를 위해 넓은 바닥 면을 갖도록 제작된 용기에 넣어 가열하여 녹차가 함유된 녹차 밥을 짓는 것으로, 녹차의 배어남을 보다 향상시키기 위해서 수세된 쌀을 상기 녹차농축액에 최소 1~2시간 이상 불린 후 밥을 지어도 무방하다.
- <18> 이때, 상기 녹차는 강력한 항암작용을 하고 담배의 해독작용 및 지방분해 능력이 뛰어나 흡연자 및 다이어트를 하는 사람에게 매우 효과적이며, 육류의 콜레스테롤을 체외로 배출하여 동맥경화 예방을 하므로 본 발명의 녹차 누룽지는 고기 집 등에서 후식으로 제공하기에도 좋은 이점을 가진다.
- <19> 3단계는 녹차 누룽지를 만드는 단계로서, 이때, 상기 누룽지는 2단계를 거쳐 녹차 밥을 지은 후 그 밥을 이용하여 누룽지를 만들거나, 녹차 밥을 짓는 2단계와 누룽지를 만드는 과정을 일원화하여 진행시켜도 무방하다.
- <20> 4단계에서는 상기의 녹차 누룽지를 수분 함유량이 전체 중량의 10% 이하를 유지하도록 건조시킨 후 미세한 미립자 상태로 분쇄하여 분말 형태로 만들게 되며, 5단계에서는 이 같은 분말상태의 녹차 누룽지를 덩치 즉석식품으로 가공하게 되는데, 통상 압력용기에 상기 녹차 누룽지를 일정량의 수분과 함께 넣은 후 바람직하게는 7분 정도 중불에서 가열하여 그 압력이 대략 13kg/cm가 되도록 하면 누룽지가 일정한 형태를 갖도록 가공되는 것이다.
- <21> 이 같이 구성된 녹차 누룽지 가공식품은 특별한 조리 없이 즉석 스낵과 같이 음용할 수 있으며, 국수나 수제비

형태로 성형하여 일회용 용기 등에 포장할 경우 필요시 뜨거운 물을 부으면 누룽지가 퍼지게 되므로 조리가 용이한 즉석식품으로서의 즉제 식용식 국수나 수제비 등으로 먹을 수 있게 되는 것이다.

<22>

한편, 상기 5단계에서 압력용기에 녹차 누룽지를 넣을 때 몸에 좋은 율무가루, 미숫가루, 비타민분말 등을 혼합하여 다양화고 기호화된 녹차 누룽지를 제조할 수 있는데, 이 경우 상기 첨가물의 양은 전체중량에 대해 바람직하게는 5~50% 범위를 갖도록 하며, 더 바람직하게는 5~10%일 경우 첨가되는 수분의 양을 소정 늘리고, 특히 10~50%인 경우는 수분 양의 증가는 물론 수증기의 압력을 고압으로 하여 누룽지의 점착력이 저하되는 것을 방지하도록 한다.