



(19) 대한민국특허청(KR)

(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2016년02월12일

(11) 등록번호 10-1591646

(24) 등록일자 2016년01월29일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A23G 3/48 (2006.01) A23G 3/00 (2006.01)

A23G 3/34 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2013-0165330

(22) 출원일자 2013년12월27일

심사청구일자 2013년12월27일

(65) 공개번호 10-2014-0085367

(43) 공개일자 2014년07월07일

(30) 우선권주장

1020120154123 2012년12월27일 대한민국(KR)

(56) 선행기술조사문헌

KR100891691 B1

네이버블로그(놀이세상)

(73) 특허권자

시흥시

경기도 시흥시 시청로 20 (장현동)

(72) 발명자

심상덕

경기 수원시 권선구 수성로35번길 60, 103동 303호 (구운동, 청구아파트)

(74) 대리인

특허법인 이노

전체 청구항 수 : 총 10 항

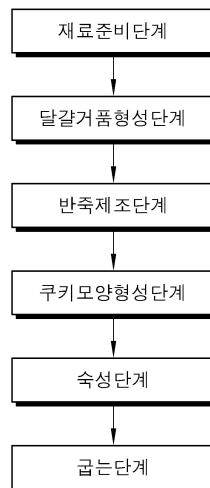
심사관 : 임성택

(54) 발명의 명칭 연근 쿠키 및 그의 제조방법

(57) 요약

본 발명은 연근을 이용하여 연근 쿠키 제조방법에 있어서, 박력분, 백설탕, 달걀, 버터, 식용류, 볶은 건연근분태, 연근가루, 주박, 전지분유의 재료를 준비하는 재료준비단계; 상기 달걀을 난백과 난황을 함께 거품기로 거품을 내는 달걀거품형성단계; 상기 달걀에 박력분, 백설탕, 버터, 식용류, 볶은 건연근분태, 연근가루, 주박, 전지분유를 섞어 반죽을 제조하는 반죽제조단계; 상기 반죽을 쿼션 모양으로 떼어내어 쿠키모양으로 형성시키는 쿠키모양형성단계; 쿠키모양으로 형성된 반죽을 냉장고에서 숙성시키는 숙성단계; 숙성된 반죽을 오븐에서 구어내는 굽는단계를 포함하는 연근 쿠키 및 그의 제조방법에 관한 것이다.

대표도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

연근을 이용하여 연근 쿠키 제조방법에 있어서,

박력분, 백설탕, 달걀, 버터, 식용류, 볶은 건연근분태, 연근가루, 주박, 전지분유의 재료를 준비하는 재료준비 단계;

상기 달걀을 난백과 난황을 함께 거품기로 거품을 내는 달걀거품형성단계;

상기 달걀에 박력분, 백설탕, 버터, 식용류, 볶은 건연근분태, 연근가루, 주박, 전지분유를 섞어 반죽을 제조하는 반죽제조단계;

상기 반죽을 쿠션 모양으로 떼어내어 쿠키모양으로 형성시키는 쿠키모양형성단계;

쿠키모양으로 형성된 반죽을 냉장고에서 숙성시키는 숙성단계;

숙성된 반죽을 오븐에서 구어내는 굽는단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 연근 쿠키 제조방법.

청구항 2

제 1항에 있어서,

상기 재료준비단계는 박력분 300~500ml에 백설탕 70~130ml, 달걀 11~15개, 버터 100~140g, 식용류 30~50g, 볶은 건연근분태 15~25g, 연근가루 40~60g, 주박 150~250g, 전지분유 50~70ml로 준비하는 것을 특징으로 하는 연근 쿠키 제조방법.

청구항 3

제1항에 있어서,

상기 주박은 연을 포함하는 주박인 것을 특징으로 하는 연근 쿠키 제조방법.

청구항 4

제3항에 있어서,

상기 연을 포함하는 주박은 연을 이용한 막걸리의 제조과정 중에 생성되는 것을 사용하는 것을 특징으로 하는 연근 쿠키 제조방법.

청구항 5

제1항에 있어서,

상기 반죽제조단계 전에 박력분과 전지분유는 함께 체에 내린 것을 특징으로 하는 연근 쿠키 제조방법.

청구항 6

제1항에 있어서,

상기 쿠키모양형성단계에서 쿠키모양에 균열이 형성되도록 형성되는 것을 특징으로 하는 연근 쿠키 제조방법.

청구항 7

제1항에 있어서,

상기 쿠키모양형성단계에서 쿠키모양은 쿠키틀을 이용하여 형성하는 것을 특징으로 하는 연근 쿠키 제조방법.

청구항 8

제1항에 있어서,

상기 숙성단계는 1~5℃에서 40~80분 숙성시키는 것을 특징으로 하는 연근 쿠키 제조방법.

청구항 9

제1항에 있어서,

상기 굽는단계는 오븐을 170~190℃로 예열한 후, 7~12분 굽는 것을 특징으로 하는 연근 쿠키 제조방법.

청구항 10

제1항 내지 제9항 중 어느 한 항에 의한 제조방법으로 제조되는 것을 특징으로 하는 연근 쿠키.

명세서

기술분야

[0001] 본 발명은 연근 쿠키 및 그의 제조방법에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 인공 첨가물을 첨가하지 않고 친환경적으로 재배한 연근을 이용하여 쿠키를 제조할 수 있도록 하는 연근 쿠키 및 그의 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 연(lotus)은, 쌍떡잎식물 미나리아재비목 수련과의 여러해살이 수초로써 연못에서 자라거나 논밭에서 재배하며 뿌리줄기가 굵고 옆으로 뻗어나가며, 잎은 뿌리줄기에서 나와 잎자루 끝에 달리고, 꽃은 7~8월에 붉은색 또는 흰색으로 핀다.

[0003] 꽃은 홍색 또는 백색이고 꽃줄기 끝에 1개씩 달리며 지름이 15 ~29cm이고 꽃줄기에 가시가 있다. 꽃잎은 달걀을 거꾸로 세운 모양이 특징이고 수술은 여러 개이다.

[0004] 우리나라에는 인도에서 중국을 거쳐 도입되었으며, 옛날에는 불교와 밀접한 관계가 있어 주로 관상용으로 연꽃을 이용하였으나, 근대에 이르러 비대경(연뿌리), 연꽃, 연잎 및 연자(연꽃씨앗)를 식용 또는 약용으로 많이 이용하고 있다.

[0005] 먼저, 연근(Nelumbo nucifera Gaertn)은 연의 뿌리를 말하는 것으로써, 주성분은 탄수화물로 식물성 섬유가 풍부하게 들어 있으며, 이 식물성섬유는 장의 벽을 자극하여 장내의 활동을 활발하게 해주며 아스파라긴 약 2%를 비롯하여 알기닌, 티로신, 트리코넨린 등의 아미노산을 함유하고 있으며, 인지질인 레시틴이 풍부하다.

[0006] 상기 레시틴은 물과 기름이 잘 섞이게 하는 유화력이 있기 때문에 혈관 벽에 콜레스테롤이 침착하는 것을 예방하며 혈관 벽을 강화시킨다.

[0007] 특히, 연근에는 실과 같은 끈끈한 뮤신이라는 당단백질 물질이 있어 당질과 결합된 복합 단백질로 콜리스테롤 저하 작용과 위벽보호, 해독작용 등을 한다.

[0008] 더불어, 연자는 연의 씨앗을 말하는 것으로서, 생김새는 타원형이나 공모양으로 이루어진 껍질과, 그 내부에는 연자육과 연자심으로 구성되어 있다.

[0009] 통상 한약재로 사용되어 왔던 연자육은 냄새는 없고, 맛은 달고 푹은 것이 특징이며, 성질은 차지도 않고 덥지도 않은 평한 기운을 띄고 있다.

[0010] 특히, 연꽃 씨에는 진정작용을 하는 플라보노이드가 많이 들어 있어 강심, 진정작용을 하며 특히 가슴이 두근거리고, 수면장애를 개선시키는 작용이 강하다.

[0011] 이렇게 생리활성 성분을 함유하고 있는 연잎, 연꽃, 연근 및 연자는 천연 약물 및 건강보조식품으로 이용될 뿐만 아니라, 최근에는 입증된 연의 효과에 의해 연을 이용한 음식, 차, 음료 등이 개발되어 일반화 되어가고 있다.

[0012] 그러나 연에서 채취한 각 부위(연근, 연자)를 독립적으로 차로 제조하는 방법은 제시되어 있었으나, 연에서 채취되는 연근, 연자에 대한 각 특징적인 물성에 맞추어 제조하는 방법이 아직은 제시된 바 없었으며, 특히 연근의 경우 주로 조림류 또는 무침류 등의 가정 식생활에서 반찬류로 적용된 바는 있으나, 이를 쿠키로 적용한 바는 없다.

[0013] 이는, 아직까지 연에 대한 식물학적 특성에 대한 연구가 미진한 이유로 이를 식품으로 적용하는 사례가 부족한 실정이기 때문이다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0014] 상기와 같은 문제점을 해소하기 위한 본 발명의 연근 쿠키 및 그의 제조방법은 인공 첨가물을 첨가하지 않고 친환경적으로 재배한 연근을 이용하여 연근 쿠키 및 그의 제조방법을 제공하는 것을 목적으로 한다.

[0015] 또한, 소비자에게 연근 쿠키를 제공하여 다양한 기호식품을 제공하는 것을 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

[0016] 본 발명은 연근을 이용하여 연근 쿠키 제조방법에 있어서, 박력분, 백설탕, 달걀, 버터, 식용류, 볶은 건연근분태, 연근가루, 주박, 전지분유의 재료를 준비하는 재료준비단계; 상기 달걀을 난백과 난황을 함께 거품기로 거품을 내는 달걀거품형성단계; 상기 달걀에 박력분, 백설탕, 버터, 식용류, 볶은 건연근분태, 연근가루, 주박, 전지분유를 섞어 반죽을 제조하는 반죽제조단계; 상기 반죽을 쿠션 모양으로 떼어내어 쿠키모양으로 형성시키는 쿠키모양형성단계; 쿠키모양으로 형성된 반죽을 냉장고에서 숙성시키는 숙성단계; 숙성된 반죽을 오븐에서 구어내는 굽는단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 연근 쿠키 제조방법을 제공한다.

[0017] 또한, 상기 재료준비단계는 박력분 300~500㎖에 백설탕 70~130㎖, 달걀 11~15개, 버터 100~140g, 식용류 30~50g, 볶은 건연근분태 15~25g, 연근가루 40~60g, 주박 150~250g, 전지분유 50~70㎖로 준비하는 것을 특징으로 하는 연근 쿠키 제조방법을 제공한다.

[0018] 또한, 상기 주박은 연을 포함하는 주박인 것을 특징으로 하는 연근 쿠키 제조방법을 제공한다.

[0019] 또한, 상기 연을 포함하는 주박은 연을 이용한 막걸리의 제조과정 중에 생성되는 것을 사용하는 것을 특징으로 하는 연근 쿠키 제조방법을 제공한다.

[0020] 또한, 상기 반죽제조단계 전에 박력분과 전지분유는 함께 체에 내린 것을 특징으로 하는 연근 쿠키 제조방법을 제공한다.

[0021] 또한, 상기 쿠키모양형성단계에서 쿠키모양에 균열이 형성되도록 형성되는 것을 특징으로 하는 연근 쿠키 제조방법을 제공한다.

[0022] 또한, 상기 쿠키모양형성단계에서 쿠키모양은 쿠키틀을 이용하여 형성하는 것을 특징으로 하는 연근 쿠키 제조방법을 제공한다.

[0023] 또한, 상기 숙성단계는 1~5℃에서 40~80분 숙성시키는 것을 특징으로 하는

[0024] 연근 쿠키 제조방법을 제공한다.

[0025] 또한, 상기 굽는단계는 오븐을 170~190℃로 예열한 후, 7~12분 굽는 것을 특징으로 하는 연근 쿠키 제조방법을 제공한다.

[0026] 또한, 상기의 제조방법으로 제조되는 것을 특징으로 하는 연근 쿠키를 제공한다.

발명의 효과

[0027] 상술한 바와 같은, 본 발명의 연근 쿠키 및 그의 제조방법은 인공 첨가물을 첨가하지 않고 친환경적으로 재배한 연근을 이용하여 쿠키를 제조할 수 있도록 하여 소비자가 거부감 없이 연근의 풍미감과 기능성 성분을 섭취할 수 있도록 하는 효과가 있다.

[0028] 또한, 막걸리의 주박을 이용하여 쿠키의 풍미를 높여 소비자에게 연근 쿠키를 제공하여 다양한 기호식품을 제공 하는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

[0029] 도 1은 본 발명에 따른 연근 쿠키 제조방법의 공정도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0030] 우선, 도면들 중, 동일한 구성요소 또는 부품들은 가능한 동일한 참조부호로 나타내고 있음에 유의하여야 한다.
- [0031] 본 발명을 설명함에 있어, 관련된 공지기능 혹은 구성에 대한 구체적인 설명은 본 발명의 요지를 모호하지 않기 위하여 생략한다.
- [0032] 본 명세서에서 사용되는 정도의 용어 "약", "실질적으로" 등은 언급된 의미에 고유한 제조 및 물질 허용오차가 제시될 때 그 수치에서 또는 그 수치에 근접한 의미로 사용되고, 본 발명의 이해를 돕기 위해 정확하거나 절대적이니 수치가 언급된 개시 내용을 비양심적인 침해자가 부당하게 이용하는 것을 방지하기 위해 사용된다.
- [0033] 도 1은 본 발명에 따른 연근 쿠키 제조방법의 공정도이다.
- [0034] 본 발명은 연근을 이용하여 연근 쿠키 및 그의 제조방법에 관한 것으로 쿠키에 볶은 건연근분태, 연근가루를 포함하는 연근 쿠키로 도 1에서 나타난 바와 같이 재료준비단계, 반죽제조단계, 쿠키모양형성단계, 숙성단계, 굽는단계를 포함하여 제조된다.
- [0035] 상기 재료준비단계는 쿠키를 제조하는 재료를 준비하는 단계로 박력분, 백설탕, 달걀, 버터, 식용류, 볶은 건연근분태, 연근가루, 주박, 전지분유 등의 재료를 준비하는 단계이다.
- [0036] 상기 재료준비단계는 박력분 300~500㎖에 백설탕 70~130㎖, 달걀 11~15개, 버터 100~140g, 식용류 30~50g, 볶은 건연근분태 15~25g, 연근가루 40~60g, 주박 150~250g, 전지분유 50~70㎖로 준비하는 것이 바람직할 것이다.
- [0037] 상기 버터는 소비자의 입맛에 따라 가염버터 또는 무염버터를 사용할 수 있을 것이다.
- [0038] 상기 볶은 건연근분태는 건조된 연근을 잘게 다진 후 볶은 것으로 쿠키에 연근의 풍미를 부여하고 식감을 향상시킨다.
- [0039] 상기 연근가루는 건조된 연근을 가루로 만든 것으로 상기 볶은 건연근분태와 같이 쿠키에 연근의 풍미를 부여한다.
- [0040] 상기 주박은 지게미라고도 불리는 것으로 술을 거르고 남은 찌꺼기를 뜻한다. 상기 주박은 쿠키의 풍미를 더해주는 작용을 한다.
- [0041] 본 발명에서 사용되는 주박은 연을 포함하는 막걸리의 제조과정 중에 발생하는 연을 포함하는 주박을 사용하여 같이 포함되는 볶은 건연근분태와 연근가루와 함께 연의 풍미를 더해주는 것이 바람직할 것이다.
- [0042] 상기 연을 포함하는 막걸리는 대한민국 등록특허 제1110786호의 '연을 첨가한 막걸리 제조방법'에서 설명되어 있으며, 이러한 막걸리 제조과정 중에 발생하는 연을 포함하는 주박을 사용할 수 있을 것이다.
- [0043] 상기 달걀은 난백과 난황을 같이 사용하여 쿠키의 깊은 맛을 더할 수 있을 것이다.
- [0044] 상기 달걀거품형성단계는 상기 달걀을 난백과 난황을 함께 거품기로 거품을 내는 단계로 난백과 난황을 거품기로 충분히 거품이 발생시켜 반죽제조단계에서 재료 등이 잘 혼합되도록 하여야할 것이다.
- [0045] 상기 반죽제조단계는 상기 거품이 형성된 달걀에 박력분, 백설탕, 버터, 식용류, 볶은 건연근분태, 연근가루, 주박, 전지분유를 섞어 반죽을 제조하는 단계로 일반적인 쿠키의 반죽과 같이 제조할 수 있다.
- [0046] 상기 반죽제조단계 전에 박력분과 전지분유는 함께 체에 내려 반죽이 쉽고 빠르게 제조되도록 할 수 있다.
- [0047] 상기 반죽을 너무 오래 섞으면 제조된 쿠키가 딱딱해 질 수 있으므로 적정한 시간 동안 반죽을 섞어야할 것이다.
- [0048] 상기 쿠키모양형성단계는 상기에서 제조된 반죽을 쿠션 모양으로 떼어내어 쿠키모양으로 형성시키는 단계이다.
- [0049] 상기 쿠키모양형성단계에서 반죽이 잘 구어지고 쿠키 모양을 위해 쿠키모양에 균열이 형성시키는 것이 바람직할

것이다.

[0050] 또한, 상기 쿠키모양형성단계에서 쿠키모양은 쿠키틀을 이용하여 빠르게 반죽을 쿠키 모양으로 형성시킬 수 있을 것이다.

[0051] 상기 숙성단계는 바삭하고 부드러운 식감을 위한 것으로 쿠키모양으로 형성된 반죽을 냉장고에서 숙성시키는 단계로 1~5℃에서 40~80분 숙성시키는 것이 바람직할 것이다.

[0052] 상기 굽는단계는 상기의 숙성된 반죽을 오븐에서 구어내는 단계로 오븐을 170~190℃로 예열한 후, 7~12분 굽어 본 발명의 연근 쿠키를 제조한다.

[0053] 상기와 같이 본 발명에 따른 연근 쿠키 제조방법으로 제조된 연근 쿠키는 연근의 풍미로 갖는 새로운 쿠키이다.

[0054] 이하 본 발명에 따른 연근 쿠키 제조방법을 제조하기 위한 방법의 실시예를 나타내지만, 본 발명이 실시예로 한정되는 것은 아니다.

[0055] 실시예

[0056] 쿠키 재료인 박력분 400㎖, 백설탕 100㎖, 달걀 13개, 버터 120g, 식용유 40g, 볶은 건연근분태 20g, 연근가루 50g, 주박 200g, 전지분유 60㎖를 준비하고 상기 박력분과 전지분유는 미리 체 쳐놓았다. 상기 주박은 연을 이용한 막걸리의 제조과정 중에 생성되는 주박을 사용하였다.

[0057] 상기 달걀은 난백과 나황을 함께 거품기로 거품을 낸 후 박력분, 백설탕, 버터, 식용유, 볶은 건연근분태, 연근가루, 주박, 전지분유를 섞어 반죽을 제조하였다.

[0058] 상기 반죽을 쿠키판에 균열이 생기도록 쿠키모양으로 형성 후, 냉장도(약 1℃)에서 1시간 동안 숙성시켰다.

[0059] 상기 숙성된 쿠키 모양의 반죽을 180℃로 예열된 오븐에 약 9분을 구워 본 발명에 따른 연근 쿠키를 제조하였다.

[0060] ◆ 관능평가

[0061] 상기에서 제조된 연근 쿠키와 시중에서 판매되는 건과류를 함유하는 쿠키에 대해 관능평가를 실시하였다.

[0062] 상기 관능평가는 일반인 50명을 대상으로 맛과 식감에 대해 평가하였으며, 그 결과는 표 1에 나타내었다.

표 1

구분	실시예		비교예	
	맛	식감	맛	식감
3	32	28	35	25
2	15	21	12	17
1	5	1	3	8
맛과 식감을 1~5 맛의 관능 평가 : 3점-맛있다. 2점-보통이다. 1점-맛없다. 식감의 관능 평가 : 3점-좋다. 2점-보통이다. 1점-나쁘다.				

[0064] 표 1에 나타난 바와 같이 본 발명에 따른 연근 쿠키는 현재 시중에서 판매되는 건과류를 함유하는 쿠키과 맛과 식감이 관능 평가에서 큰 차이가 없는 것으로 본 발명의 연근 쿠키는 상품성 및 시장 경쟁력이 있는 것으로 판단할 수 있을 것이다.

[0065] 이상에서 설명한 본 발명은 전술한 실시예 및 첨부된 도면에 의해 한정되는 것이 아니고, 본 발명의 기술적 사상을 벗어나지 않는 범위 내에서 여러 가지 치환, 변형 및 변경이 가능함은 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통

상의 지식을 가진 자에 있어서 명백할 것이다.

도면

도면1

