

	(19) 대한민국특허청(KR) (12) 공개특허공보(A)	(11) 공개번호 10-2016-0139966 (43) 공개일자 2016년12월07일
(51) 국제특허분류(Int. Cl.) A23G 3/48 (2006.01) A23L 17/60 (2016.01) (52) CPC특허분류 A23G 3/48 (2013.01) A23L 17/60 (2016.08) (21) 출원번호 10-2015-0075950 (22) 출원일자 2015년05월29일 심사청구일자 2015년05월29일		(71) 출원인 박덕자 부산광역시 남구 황령대로319번가길 189, 대우2차APT 201동 1809호 (대연동) (72) 발명자 박덕자 부산광역시 남구 황령대로319번가길 189, 대우2차APT 201동 1809호 (대연동) (74) 대리인 신용국

전체 청구항 수 : 총 2 항

(54) 발명의 명칭 **해조류를 첨가한 쿠키의 제조 방법 및 상기 방법으로 제조된 해조류 쿠키**

(57) 요약

본 발명은 쿠키를 제조할 때 종래와 같이 고칼로리이고 인체에 해로운 버터와 설탕을 사용하지 않고 해조류와 유기능 재료를 이용하여 쿠키를 제조함으로써 아이들이나 여성들, 남녀노소 누구나 먹을 수 있도록 함은 물론 아토피 환자나 다이어트를 하는 대중들이 간편하고 쉽게 먹을 수 있도록 하는 해조류를 첨가한 쿠키의 제조 방법 및 상기 방법으로 제조된 해조류 쿠키를 제시한다.

명세서

청구범위

청구항 1

쿠키의 제조방법에 있어서,

통밀가루, 청각가루, 버터, 식물성 기름, 유기농 설탕, 계란을 각각 준비하는 단계 1;

상기 버터와 식물성 기름을 데우면서 여기에 유기농 설탕을 넣어 크림화가 되도록 저어준 다음, 여기에 다시 계란을 넣어 잘 섞는 단계 2;

상기 단계 2의 배합물에 상기 통밀가루와 청각가루를 넣어서 섞은 다음, 이를 30분 정도 실온에서 보관하는 단계 3;

상기 단계 3의 배합물을 원하는 모양으로 성형하고, 170~180℃로 예열하여 굽어서 쿠키를 제조하는 단계 4로 이루어짐을 특징으로 하는 해조류를 첨가한 쿠키의 제조 방법.

청구항 2

상기 제1항의 방법으로 제조된 해조류 쿠키

발명의 설명

기술 분야

- [0001] 본 발명은 해조류를 첨가한 쿠키를 제조하는 방법에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 해조류와 유기농 재료를 주성분으로 쿠키를 제조함으로써 칼로리를 낮추고 다이어트에 효과가 있을 뿐만 아니라 영양가를 높이고 담백한 맛을 구현할 수 있는 해조류를 첨가한 쿠키의 제조 방법 및 상기 방법으로 제조된 해조류 쿠키에 관한 것이다.

배경 기술

- [0002] 잘 알려진 바와 같이, 쿠키는 밀가루, 마가린, 설탕 등을 섞어 반죽하여 만들어지는 것으로 간식용으로 이용된다. 쿠키는 만들어지는 재료상 지방과 탄수화물의 함량이 많아 섭취하게 되면 높은 칼로리를 내게 되어 다량 섭취시 비만해지게 되는 문제점이 있다. 비만은 만병의 근원으로 건강에 대한 관심이 높아지고 있는 요즘 저칼로리이면서도 영양가 높은 식품에 대한 관심이 지대해지고 있다.
- [0003] 한편, 쿠키에 있어서도 단순히 맛이 좋은 간식용 과자가 아닌 영양가 있으면서 몸에 이로운 쿠키를 개발하기 위하여 첨가물로서 깨, 콩, 각종 한약재 등을 첨가하여 제조되는 쿠키 등이 개발 중에 있다.
- [0004] 그러나, 쿠키를 제조하는 재료 자체가 밀가루 중심이고 최근 쌀가루 등이 사용되고 있으나 이 또한 탄수화물이기 때문에 칼로리를 낮추는 데는 한계가 있다.
- [0005] 뿐만 아니라 종래의 쿠키는 박력분(즉, 밀가루)과 버터나 쇼트닝, 흰설탕을 이용하여 만들기 때문에 쿠키의 맛은 달콤하고 고소하나 칼로리가 매우 높아 성인병이나 비만의 원인으로 작용하고 있다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0006] (특허문헌 0001) [문헌 1] 공개특허공보 공개번호 제10-2010-0089631호(발명의 명칭: 울무 쿠키 제조용 울무 기재 반죽 및 이에 의해 제조된 울무 쿠키. 공개일자: 2010년 08월 21일)
- (특허문헌 0002) [문헌 2] 공개특허공보 공개번호 제10-2010-0040655호(발명의 명칭: 영양 찹쌀떡 쿠키의 제조

방법 및 영양 찹쌀떡쿠키. 공개일자: 2010년 04월 20일)

(특허문헌 0003) [문헌 3] 공개특허공보 공개번호 제10-2002-0045036호(발명의 명칭: 인삼을 이용하여 쿠키를 제조하는 방법 및 그 방법에 의해 제조된 인삼 함유 쿠키. 공개일자: 2002년 06월 19일)

(특허문헌 0004) [문헌 4] 공개특허공보 공개번호 제10-1999-0046816호(발명의 명칭: 현미쿠키용 조성물과 이를 이용한 현미쿠키의 제조방법. 공개일자: 1999년 07월 05일)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0007] 본 발명은 위와 같은 종래기술의 문제점을 해결하기 위한 것으로, 해조류와 통밀을 주성분으로 하여 쿠키의 칼로리를 낮추고 담백하고 영양가 높은 해조류를 쿠키를 제조하는 방법을 제공하는데 그 목적이 있다.

과제의 해결 수단

[0008] 본 발명은 통밀가루, 청각가루, 버터, 식물성 기름, 유기농 설탕, 계란을 각각 준비하는 단계 1과, 상기 버터와 식물성 기름을 데우면서 여기에 유기농 설탕을 넣어 크림화가 되도록 저어준 다음, 여기에 다시 계란을 넣어 잘 섞는 단계 2와, 상기 단계 2의 배합물에 상기 통밀가루와 청각가루를 넣어서 섞은 다음, 이를 30분 정도 실온에서 보관하는 단계 3과, 상기 단계 3의 배합물을 원하는 모양으로 성형하고, 170~180℃로 예열하여 굽어서 쿠키를 제조하는 단계 4로 이루어짐을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0009] 본 발명은 쿠키를 제조할 때 박력분 대신에 통밀과 청각을 주원료로 사용하고 버터의 양을 줄이고 식물성 기름을 사용함은 물론 흰설탕 대신에 유기농 설탕을 사용함으로써 저칼로리의 쿠키를 제조할 수 있음은 물론 해조류가 갖고 있는 효능(구체적으로는 청각의 효능)을 쿠키에 함유시킴으로써 건강에 좋고 아이들의 간식이나 여성들의 다이어트 음식으로 먹을 수 있도록 하는 장점이 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0010] 이하 본 발명의 바람직한 실시 예를 첨부된 도면을 참조하여 설명하면 다음과 같다. 후술 될 상세한 설명에서는 상술한 기술적 과제를 이루기 위해 본 발명에 있어 한 개의 대표적인 실시 예를 제시할 것이다. 그리고 본 발명으로 제시될 수 있는 다른 실시 예들은 본 발명의 구성에서 설명으로 대체한다.

[0011] 본 발명에서는 쿠키를 제조할 때 종래와 같이 고칼로리이고 인체에 해로운 버터와 설탕을 사용하지 않고 해조류와 유기농 재료를 이용하여 쿠키를 제조함으로써 아이들이나 여성들, 남녀노소 누구나 먹을 수 있도록 함은 물론 아토피 환자나 다이어트를 하는 대중들이 간편하고 쉽게 먹을 수 있도록 하는 해조류를 첨가한 쿠키의 제조 방법 및 상기 방법으로 제조된 해조류 쿠키를 구현하고자 한다.

[0012] 구체적으로는, 본 발명은 박력분(밀가루) 대신에 통밀과 청각을 사용하고 버터의 양을 최대한 줄이면서 식물성 기름을 첨가함은 물론 흰설탕 대신에 유기농 설탕을 사용함으로써 칼로리를 낮추어 성인병이나 비만을 예방할 수 있다. 특히, 본 발명에는 청각을 사용함으로써 자연의 짭짤함으로 대체할 수 있는 상승적인 효과를 구현할 수 있다.

[0013] 이와 같이, 본 발명에서는 남녀노소 누구나 쿠키를 먹을 때 성인병이나 비만을 예방하기 위하여 통밀, 청각, 유기농 설탕, 식물성 기름을 첨가하여 쿠키를 제조하고 있으며, 특히 자연의 짭짤함 내는 청각을 사용함으로써 쿠키를 먹을 때 청각에 함유되어 있는 무기질과 비타민을 함께 섭취할 수 있다.

[0014] 부가적으로, 청각은 무기질과 비타민이 풍부한 알칼리성 건강식품으로서 육류와 스트레스 등으로 산성화된 현대인의 몸을 중화시키는데 효능이 있을 뿐만 아니라 갈슘과 인이 풍부하여 어린이의 뼈 발육에 좋으며, 다른 해조

류에 비해 철분이 많이 빈혈 예방에도 효과가 있다. 또한 비타민 C가 풍부하고 각종 미네랄을 함유하고 있어 체내의 나쁜 열 때문에 생기는 피부질환에도 도움이 될 뿐만 아니라 대장의 연동운동을 돕는 섬유질이 많이 배변이 용이한 효능이 있다. 그리고 청각에는 박테리아의 성장을 억제하는 항균성 물질이 함유되어 있어 식용이나 구충제로 이용되기도 한다.

[0015] 또한, 본 발명에서는 통밀을 사용하는데, 상기 통밀은 일반 밀에 비해 6배의 식이섬유를 함유하고 있으며 칼륨은 3배 이상 함유하고 있다. 상기 통밀에 들어있는 식이섬유는 체내 유해성분을 흡수하고 배설시켜주며, 변비는 물론 대장암을 예방하는데 도움을 줄 뿐만 아니라 결장암에도 효과적이면서 면역력을 높여주는 역할을 한다. 그리고 상기 통밀에는 폴리페놀 성분이 풍부해서 황산화 작용을 함으로써 체내 활성산소를 제거하는데 효과적이다.

[0016] 이하 본 발명의 바람직한 실시 예에 의거 상세히 설명하겠는 바, 상기 본 발명이 실시 예에 의해 한정되는 것은 아니다.

[0017] {실시 예 1}

[0018] 먼저, 바다에서 채취한 청각을 깨끗이 씻어 햇빛에 바짝 말린 후, 이를 청각 가루로 만든다.

[0019] 다음, 통밀가루 180g(42.86 중량%), 청각가루 20g(4.76 중량%), 버터 40g(9.52 중량%), 식물성 기름 40g(9.52 중량%), 유기농 설탕 80g(19.04 중량%), 계란 1개(14.3 중량%)을 각각 준비한다.

[0020] 이후, 상기 통밀가루와 청각가루를 체에 거른 다음, 실온에서 보관한 버터와 식물성 기름을 데우면서 여기에 유기농 설탕을 넣어 크림화가 되도록 저어준 다음, 여기에 다시 계란을 넣어 잘 섞는다.(이하 "배합물"이라 함)

[0021] 다음, 상기 배합물에 체를 친 통밀가루와 청각가루를 넣어서 골고루 섞은 다음에 30분 정도 실온에서 보관한 후, 이를 원하는 모양으로 성형하고, 170~180℃로 예열하여 10분 정도 굽어서 본 발명의 쿠키를 제조한다.