



(19) 대한민국특허청(KR)

(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2022년04월14일

(11) 등록번호 10-2386902

(24) 등록일자 2022년04월11일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A21D 13/38 (2017.01) A21D 13/31 (2017.01)

A21D 13/40 (2017.01) A21D 2/36 (2006.01)

A21D 8/06 (2018.01) A23L 7/10 (2016.01)

A23P 30/10 (2016.01)

(52) CPC특허분류

A21D 13/38 (2017.01)

A21D 13/31 (2017.01)

(21) 출원번호 10-2021-0065743

(22) 출원일자 2021년05월21일

심사청구일자 2021년05월21일

(56) 선행기술조사문헌

JP2003250473 A*

KR1020170139893 A*

말린 시래기 삶는 법 부드럽게! + 영상 레시피,

네이버 블로그(2018.11.28),

인터넷(<https://blog.naver.com/saeragem/221407729106>) 1부.*

호호 불어가며 먹고 싶은 겨울간식, ZUM

뉴스(2015.12.8),

인터넷(<https://news.zum.com/articles/27134542>) 1부.*

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자

김예린

충청북도 음성군 음성읍 시장로63번길 3, 1502호
(태영아파트)

(72) 발명자

김예린

충청북도 음성군 음성읍 시장로63번길 3, 1502호
(태영아파트)

(74) 대리인

김영관

전체 청구항 수 : 총 2 항

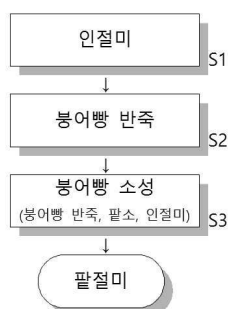
심사관 : 강복희

(54) 발명의 명칭 팟절미 및 그 제조방법

(57) 요약

본 발명은 팟절미 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 소비자들의 다양한 기호나 니즈를 충족할 수 있도록 새로운 레시피의 팟절미 및 그 제조방법에 관한 것이다. 보다 구체적으로, 인절미를 포함하여 붕어빵을 제조함으로써 소화가 잘되고 열량이 높아지고 인절미 고유의 새로운 식감을 제공할 수 있는 새로운 레시피의 팟절미 및 그 제조방법에 관한 것이다.

본 발명에 따른 팟절미의 제조방법은, 붕어빵의 제조방법에 있어서, 인절미를 제조하여 고물을 묻히는 단계(S1); 붕어빵 반죽을 제조하는 단계(S2); 및 붕어빵 틀에 붕어빵 반죽, 팟소, 상기 인절미를 넣고 구워 팟절미를 제조하는 단계(S3);를 포함하는 것을 특징으로 한다.

대표도 - 도1

(52) CPC특허분류

A21D 13/40 (2017.01)

A21D 2/36 (2013.01)

A21D 8/06 (2018.01)

A23L 7/10 (2016.08)

A23P 30/10 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

붕어빵의 제조방법에 있어서,

인절미를 제조하여 고물을 묻히는 단계(S1);

붕어빵 반죽을 제조하는 단계(S2); 및

붕어빵 틀에 붕어빵 반죽, 팔소, 상기 고물을 묻힌 인절미를 넣고 구워 붕어빵을 제조하는 단계(S3);를 포함하며,

상기 S1 단계에서, 상기 인절미는 그 주재료가 찹쌀, 조로 이루어지는 군으로부터 선택된 어느 하나이고, 상기 주재료에 첨가하는 부재료는 쑥, 대추, 수리취, 감, 딸기, 모시, 단호박 및 흑임자로 이루어지는 군으로부터 선택된 어느 하나이며, 상기 고물은 콩가루, 팥가루, 갯가루, 녹두가루 및 흑임자가루로 이루어지는 군으로부터 선택된 어느 하나이고,

상기 S2 단계에서, 상기 붕어빵 반죽은 밀가루 100 중량부에 대하여 베이킹 파우더 5~10 중량부, 계란물 15~20 중량부, 우유 15~20 중량부 및 시래기 농축액 80~100 중량부로 이루어지며,

상기 S2 단계에서, 밀가루와 찹쌀가루를 함께 사용하되, 밀가루와 찹쌀가루의 혼합 중량비는 1:0.3~0.5이고,

상기 S3 단계에서, 붕어빵 반죽 100 중량부에 대하여 팔소 50~70 중량부, 상기 고물을 묻힌 인절미 30~50 중량부를 포함하고,

상기 시래기 농축액은 시래기를 그 중량의 0.5~2.0배의 물 또는 쌀뜨물이 들어있는 추출기에 넣고 60~80℃의 온도에서 12~14시간 동안 농축 추출한 것을 특징으로 하는 붕어빵의 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

붕어빵에 있어서,

청구항 1의 붕어빵의 제조방법에 의하여 제조되는 것을 특징으로 하는 붕어빵.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 팔절미 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 소비자들의 다양한 기호나 니즈를 충족할 수 있도록 새로운 레시피의 팔절미 및 그 제조방법에 관한 것이다.

[0002] 보다 구체적으로, 인절미를 포함하여 붕어빵을 제조함으로써 소화가 잘되고 열량이 높아지고 인절미 고유의 식감과 맛을 얻을 수 있는 새로운 레시피의 팔절미 및 그 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

- [0004] 최근 생활수준이 향상됨에 따라 식품에 대한 소비자들의 기호성이 다양해지고 고급화되면서, 조리가 간편하고 미각에 대한 기호도가 높은 가공식품을 선호하는 경향이 높아지고 있다.
- [0005] 또한, 산업사회가 발전함에 따라 식생활의 서구화 내지 편리한 식생활 추구 경향 등으로 변모하면서 사회생활을 하는 성인들은 바쁜 하루하루를 생활하고 있어 하루의 시작인 아침식사를 밥을 대신하는 대용식으로 대부분 빵으로 대체하는 사람이 급증하고 있는 추세이고, 아이들의 간식으로 빵을 지급하는 경우도 늘어나고 있다.
- [0006] 또한, 상기와 같은 종래의 빵은 밀가루와 설탕을 주원료로 하는 가공식품으로, 원료의 제한성으로 인해 다양한 영양소를 균형되게 공급할 수 없는 문제점이 있다. 이러한 추세에 따라 최근 빵은 밀가루나 쌀가루를 이용하는 종래의 제조방식에서 벗어나 유용성을 향상시킬 수 있는 다양한 기능성 물질들을 함유하는 방향으로 연구되고 있다.
- [0008] 한편, 봉어빵은 일반적으로 길거리 노점상에서 판매되는 봉어 모양의 간식거리로서, 일정한 형태의 상/하로 분리 가능한 쇠틀 내에 밀가루 등으로 만든 반죽과 팔소, 콩소 등과 같은 감미제를 넣어 충진한 후 열로 간단히 구워 만들어지는 빵과 흡사한 음식으로 상기 명칭은 열을 가하여 익혀내는 틀의 형상이 물고기인 봉어를 본떠 만든 것에 기인하며, 상기 틀의 형상에 따라 다양한 형태의 빵 제조가 가능하다.
- [0009] 봉어빵은 가격이 저렴하기 때문에 사람들에게 인기가 많은 음식이다. 특히, 겨울철에 따뜻하게 구워낸 봉어빵은 대다수의 국민들이 그 맛을 알 정도로 유명한 빵이다. 이러한 봉어빵은 19세기 말에 처음 만들어진 것으로 추정되는 일본의 도미빵으로부터 유래되었으며, 근대에는 봉어빵에도 변화가 생겨 많은 사람들이 좋아하는 단팥 외에 피자, 고구마, 슈크림 등 여러 가지 종류를 넣기도 한다. 그리고, 최근에는 이와 같은 봉어빵의 맛과 식감을 개선하기 위한 연구들이 다양한 방향으로 계속되고 있다.
- [0011] 한편, 떡은 고려 중기 이후에 쌀, 보리 등 곡류의 산출이 증가되면서 별식으로 발달되고 일반인에게 널리 알려졌다. 조선시대에는 각종 행제(行祭), 제례(祭禮), 빈례(賓禮), 대소연의(大小宴儀), 절식(竊食), 통과의례(通過儀禮) 등 다양한 의식에서 필수적인 음식이 되었으며, 그 종류와 맛이 다양하고 고급화되었다.
- [0012] 최근 식생활에서 쌀가루를 이용하여 떡류나 면류로 소비하는 경향이 증가하고 있고, 핵가족화 및 1인 가구 증가 추세에 따라 쌀의 소비형태도 밥의 형태에서 벗어나, 건강지향성 및 편의식품의 소비 형태가 증가하고 있다. 쌀밥 문화에 젖어 있는 국민들은 쌀 가공품에 대한 다양화를 요구하고 있어, 쌀 가공제품으로 연간 22만톤의 쌀이 소비되고 있으며, 앞으로도 꾸준히 소비량이 증가할 것으로 예상된다. 쌀 가공제품으로써 떡은 다양한 부재료의 첨가가 가능하여 영양학적으로도 우수하고 편의성을 갖추었으나, 가공기술의 다양성이 부족하여 시판되는 떡의 종류가 제한적이라는 아쉬운 점이 있다.
- [0013] 인절미는 찹쌀이나 찹쌀가루를 시루에 찌서 절구에 찼어 적당한 크기로 잘라 고물을 묻힌 떡을 말한다. 이러한 인절미는 잔치상에 빼놓지 않고 올리는 대중적이면서 품위있는 떡으로 소화가 잘되고 열량이 높은 식품이다. 찹쌀을 씻어 물에 담갔다가 소쿠리에 건져 물기를 빼고 물기가 빠진 찹쌀을 시루나 찜통에 안쳐 찌는데, 김이 한창 오를 때 묽은 소금물 1/2컵 정도를 뿌리고 20분 더 쪄 다음 뜸을 들인다. 쪄 찹밥은 배보자기로 싸서 으갠 다음 떡메로 찼어 인절미를 만든다. 찼은 인절미를 썰어 갖가지 고물을 묻힌다.
- [0015] 봉어빵에 대한 선행기술로서, 대한민국 등록특허 제10-2151881호(등록일자 2020년08월28일)에는, 밀가루 35 내지 50중량%, 찹쌀가루 5 내지 20중량%, 우유 25 내지 45중량%, 계란물 1 내지 10중량%, 버터 1 내지 10중량%, 설탕 1 내지 10중량%, 소금 01 내지 5중량%, 베이킹소다 0.1 내지 5중량%, 기타 첨가제 1 내지 15중량%의 혼합물로 이루어진 봉어빵 조성물의 제조 방법으로서, 상기 기타 첨가제는, 하이드록시프로필 메틸셀룰로스(Hydroxypropyl methylCellulose) 30 내지 45중량%, 알긴산나트륨(Sodium Alginate) 30 내지 45중량%, 바닐라오일 1 내지 15중량%, 타마린드 겼을 포함하는 증점제 10 내지 25중량%의 혼합물이고, 상기 증점제는, 전체 겼용액 중량 대비 타마린드 겼 10 내지 40 중량%, 가성소다 5 내지 10 중량%, 물 50 내지 85 중량%을 혼합하여 겼용액을 제조하는, 겼용액 제조 단계; 상기 겼용액에 상기 겼용액의 중량 대비 5 내지 10 중량%의 에탄올을 첨가하여 중화시키는, 중화 단계; 중화된 상기 겼용액을 기준으로, 5 내지 10중량%의 글루콘산칼슘(Calcium gluconate)을 첨가하여 증점제를 완성하는 단계;를 거쳐 제조되는 것을 특징으로 하는, 봉어빵 조성물의 제조 방법에 관한 기술이 게시되어 있고, 대한민국 공개특허 제10-2017-0021438호(공개일자 2017년02월28일)에는, a) 잡곡을 이용하여 잡곡누룽지를 제조하는 단계와; b) 상기 a)단계에서 제조된 잡곡누룽지를 건조하고 분쇄하여 잡곡누룽지 분쇄물을 제조하는 단계와; c) 강력분, 상기 잡곡누룽지 분쇄물, 포도당, 소금, 소다, 베이킹 파우더, 신화당, 마가린 및 물을 넣고 골고루 섞어 봉어빵 외피용 반죽물을 제조하는 단계와; d) 상기 c)단계에서

제조된 붕어빵 외피용 반죽물을 형틀에 굽는 단계;를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 잡곡누룽지를 함유한 붕어빵의 제조방법에 관한 기술이 게시되어 있다.

- [0016] 또한, 대한민국 공개특허 제10-2016-0106328호(공개일자 2016년09월12일)에는, 붕어빵에 사용되는 반죽물과 소를 형틀에 투입하고 이를 가열하여 익히는 과정으로 붕어빵을 구워내는 제1단계와, 상기 제1단계를 거쳐 구워진 붕어빵을 동결하는 제2단계와, 상기 동결된 붕어빵의 외피에 튀김반죽으로 튀김옷을 입히는 제3단계와, 상기 튀김옷을 입힌 붕어빵을 기름에 튀기는 제4단계를 거쳐 완성되는 것을 특징으로 하는 붕어빵의 제조방법에 관한 기술이 게시되어 있고, 대한민국 등록특허 제10-1399639호(등록일자 2014년05월20일)에는, 쌀가루, 전분, 설탕, 식용유, 계란, 트랜스글루타미나아제 및 물을 포함하는 반죽과 앙금을 형틀에 구운 형틀 빵에 있어서, 상기 반죽은 쌀가루 100 중량부에 대해서 전분50-150 중량부, 설탕 30-100 중량부, 식용유 5-50 중량부, 계란 분말 1-20 중량부, 트랜스글루타미나아제 0.7-2.5 및 물 100-200 중량부를 포함하는 것을 특징으로 하는 쌀가루를 이용한 붕어빵 및 그 제조 방법에 관한 기술이 게시되어 있다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0018] (특허문헌 0001) 대한민국 등록특허 제10-2151881호(등록일자 2020년08월28일)
(특허문헌 0002) 대한민국 공개특허 제10-2017-0021438호(공개일자 2017년02월28일)
(특허문헌 0003) 대한민국 공개특허 제10-2016-0106328호(공개일자 2016년09월12일)
(특허문헌 0004) 대한민국 등록특허 제10-1399639호(등록일자 2014년05월20일)

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0019] 본 발명은 상기한 바와 같은 종래 기술의 문제점을 해결하기 위하여 안출된 것으로서, 소비자들의 다양한 기호나 니즈를 충족할 수 있도록 새로운 레시피의 팔절미 및 그 제조방법을 제공하는 것을 발명의 목적으로 한다.
- [0020] 보다 구체적으로, 본 발명은 인절미를 포함하여 붕어빵을 제조함으로써 소화가 잘되고 열량이 높아지고 인절미 고유의 식감과 맛을 얻을 수 있는 새로운 레시피의 팔절미 및 그 제조방법을 제공하는 것을 발명의 목적으로 한다.
- [0021] 본 발명의 해결하고자 하는 과제는 이상에서 언급한 것들에 한정되지 않으며, 언급되지 아니한 다른 해결하고자 하는 과제들은 아래의 기재로부터 당업자에게 명확하게 이해되어질 수 있을 것이다.

과제의 해결 수단

- [0023] 상기와 목적을 달성하기 위하여 본 발명에 따른 팔절미의 제조방법은, 붕어빵의 제조방법에 있어서, 인절미를 제조하여 고물을 묻히는 단계(S1); 붕어빵 반죽을 제조하는 단계(S2); 및 붕어빵 틀에 붕어빵 반죽, 팥소, 상기 고물을 묻힌 인절미를 넣고 구워 팔절미를 제조하는 단계(S3);를 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0024] 또한, 본 발명에 따른 팔절미의 제조방법은, 상기 S1 단계에서, 상기 인절미는 그 주재료가 찹쌀, 조 및 청정미로 이루어지는 군으로부터 선택된 어느 하나이고, 상기 주재료에 첨가하는 부재료는 썩, 대추, 수리취, 감, 딸기, 모시, 단호박 및 흑임자로 이루어지는 군으로부터 선택된 어느 하나이며, 상기 고물은 콩가루, 팥가루, 깻가루, 녹두가루 및 흑임자가루로 이루어지는 군으로부터 선택된 어느 하나인 것을 특징으로 한다.
- [0025] 또한, 본 발명에 따른 팔절미의 제조방법은, 상기 S2 단계에서, 상기 붕어빵 반죽은, 밀가루 100 중량부에 대하여 베이킹 파우더 5~10 중량부, 계란물 15~20 중량부, 우유 15~20 중량부 및 물 80~100 중량부로 이루어지는 것을 특징으로 한다.
- [0026] 또한, 본 발명에 따른 팔절미의 제조방법은, 상기 S2 단계에서, 상기 물을 대체하여 시래기 농축액으로 반죽하는 것을 특징으로 한다.
- [0028] 한편, 본 발명에 따른 팔절미는, 팔절미에 있어서, 본 발명에 따른 팔절미의 제조방법에 의하여 제조되는 것을

특징으로 한다.

발명의 효과

- [0030] 이상과 같은 구성의 본 발명에 따른 팔절미 및 그 제조방법에 의하면, 소비자들의 다양한 기호나 니즈를 충족할 수 있도록 새로운 레시피의 팔절미 및 그 제조방법을 제공할 수 있다.
- [0031] 보다 구체적으로, 본 발명에 따른 팔절미 및 그 제조방법에 의하면, 인절미를 포함하여 붕어빵을 제조함으로써 소화가 잘되고 열량이 높아지고 인절미 고유의 식감과 맛을 얻을 수 있는 새로운 레시피의 팔절미 및 그 제조방법을 제공할 수 있다.
- [0032] 본 발명의 효과는 이상에서 언급한 것들에 한정되지 않으며, 언급되지 아니한 다른 효과들은 아래의 기재로부터 당업자에게 명확하게 이해되어질 수 있을 것이다.

도면의 간단한 설명

- [0034] 도 1은 본 발명에 따른 팔절미의 제조방법을 개략적으로 보여주는 제조공정도.
- 도 2는 본 발명에 따른 팔절미의 제조방법에서 제조한 인절미를 보여주는 사진.
- 도 3은 본 발명에 따른 팔절미의 제조방법에 의하여 제조된 팔절미의 속을 보여주는 사진.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0035] 이하, 후술되어 있는 내용을 참조하여 본 발명의 바람직한 실시예들을 상세히 설명한다. 그러나, 본 발명은 여기서 설명되는 실시예들에 한정되지 않고 다른 형태로 구체화될 수도 있다. 오히려, 여기서 소개되는 실시예들은 개시된 내용이 철저하고 완전해질 수 있도록 그리고 당업자에게 본 발명의 기술적 사상이 충분히 전달될 수 있도록 하기 위해 제공되어지는 것이다. 본 명세서 전체에 걸쳐서 동일한 부호들은 동일한 구성요소들을 나타낸다.
- [0037] 도 1은 본 발명에 따른 팔절미의 제조방법을 개략적으로 보여주는 제조공정도이고, 도 2는 본 발명에 따른 팔절미의 제조방법에서 제조한 인절미를 보여주는 사진이며, 도 3은 본 발명에 따른 팔절미의 제조방법에 의하여 제조된 팔절미의 속을 보여주는 사진이다.
- [0039] 본 발명에 따른 팔절미의 제조방법은, 붕어빵의 제조방법에 있어서, 인절미를 제조하여 고물을 묻히는 단계(S1); 붕어빵 반죽을 제조하는 단계(S2); 및 붕어빵 틀에 붕어빵 반죽, 팔소, 상기 인절미를 넣고 구워 팔절미를 제조하는 단계(S3);를 포함하는 것으로 구성할 수 있다.
- [0041] 이하, 본 발명에 따른 팔절미의 제조방법을 도 1 내지 도 3을 참조하여 단계별로 보다 구체적으로 설명한다.
- [0043] 1. 인절미 제조 단계(S1);
- [0044] 본 단계는, 인절미를 제조하여 고물을 묻히는 단계이다.
- [0045] 보다 구체적으로, 상기 인절미는 어느 떡처럼 찹쌀을 가루 내어 만들지 않고 깨끗이 씻어 불린 뒤 물기를 빼고 밥처럼 찌서 떡메로 치거나 절구에 쳐서 모양을 만든 뒤 고물을 묻혀 도 2에 도시한 바와 같이 만든다. 본 발명에서 인절미를 제조하는 방법은 공지의 방법, 장치나 기계로 구성할 수 있고, 특별히 그 방법, 장치나 기계가 한정되는 것은 아니다.
- [0046] 또한, 상기 인절미는 그 주재료가 찹쌀, 조 및 청정미로 이루어지는 군으로부터 선택된 어느 하나이고, 상기 주재료에 첨가하여 다양한 색과 맛을 선택할 수 있는 부재료는 쑥, 대추, 수리취, 감, 딸기, 모시, 단호박 및 흑임자로 이루어지는 군으로부터 선택된 어느 하나이며, 상기 인절미에 묻혀 다양한 색과 맛을 선택할 수 있는 상기 고물은 콩가루, 팥가루, 갯가루, 녹두가루 및 흑임자가루로 이루어지는 군으로부터 선택된 어느 하나인 것으로 구성할 수 있다.
- [0048] 2. 붕어빵 반죽 제조 단계(S2);
- [0049] 본 단계는, 붕어빵 반죽을 제조하는 단계이다.
- [0050] 보다 구체적으로, 상기 붕어빵 반죽은, 밀가루 100 중량부에 대하여 베이킹 파우더 5~10 중량부, 계란물 15~20 중량부, 우유 15~20 중량부 및 물 80~100 중량부를 반죽하여 이루어지는 것으로 구성할 수 있다.

- [0051] 상기 밀가루는 붕어빵 조성물의 주재료가 되는 것으로서, 반죽의 힘을 조절하기 위해서는 중력분 또는 강력분 밀가루를 사용하는 것이 바람직하다. 우유, 계란물(계란을 풀어놓은 것)은 붕어빵에 부드러운 맛과 식감을 부여할 수 있고, 베이킹 파우더는 붕어빵을 부풀려 볼륨감을 부여하는 팽창제로서 역할을 수행한다.
- [0052] 또한, 밀가루와 찹쌀가루를 함께 사용하는 것으로 구성할 수도 있다. 이 경우 밀가루와 찹쌀가루의 혼합 중량비는 1:0.3~0.5가 바람직하며, 상기 찹쌀가루는 붕어빵에 쫄득한 식감과 찰기를 부여할 수 있다.
- [0054] 3. 붕어빵 소성 및 팔절미 제조 단계(S3);
- [0055] 본 단계는, 붕어빵 틀에 상기 붕어빵 반죽, 팔소, 상기 고물을 묻힌 인절미를 넣고 구워 팔절미를 제조하는 단계이다.
- [0056] 보다 구체적으로, 붕어, 국화, 잉어 등 일정한 형태의 상/하로 분리 가능한 쇠틀 내에 상기 붕어빵 반죽, 팔소, 그리고 상기 고물을 묻힌 인절미를 넣어 충전한 후에 상,하부 형틀이 서로 맞닿게 한 다음 상,하부 형틀을 가열하여 구워낸다. 붕어빵 반죽 100 중량부에 대하여 팔소 50~70 중량부, 상기 고물을 묻힌 인절미 30~50 중량부를 넣는다. 이와 같이 제조한 팔절미의 속은 도 3에서 도시한 바와 같다.
- [0058] 본 발명에서 붕어빵을 구워내는 방법은 공지의 방법, 장치나 기계로 구성할 수 있고, 특별히 그 방법, 장치나 기계가 한정되는 것은 아니다.
- [0059] 또한, 취식자의 선택에 따라 상기 붕어빵에 고물을 더 묻혀 취식하는 것으로 구성할 수 있다.
- [0060] 상기 단계를 통해 제조된 팔절미는 -50℃ 이하로 급속 냉동하여 보관하였다가 에어프라이어 또는 오븐으로 해동하고 데우면 원래의 식감을 되살려서 취식할 수 있다.
- [0061] 따라서, 본 발명에 따른 팔절미의 제조방법에 의하여 제조한 팔절미는 급냉 동결 식품으로 제조하는 것으로 구성할 수도 있고, 즉석에서 본 발명에 따른 팔절미의 제조방법으로 제조되는 팔절미로 구성할 수도 있다.
- [0063] 본 발명에서 다른 실시예로서, 상기 S2 단계에서, 물 대신 시래기 농축액을 이용하여 붕어빵 반죽을 제조하는 것으로 구성할 수 있다.
- [0064] 상기 시래기 농축액은 시래기를 그 중량의 0.5~2.0배의 물 또는 찹뜨물이 들어있는 추출기에 넣고 60~80℃의 온도에서 12~14시간 동안 농축 추출하는 것으로 구성할 수 있다.
- [0065] 상기와 같은 열수 추출에 사용하는 물의 비율이 원재료 혼합물 중량의 0.5배 미만인 경우에는 물의 양이 열수 추출에 필요한 최소한의 양에 미치지 못하기 때문에 열수 추출과정에서 원재료 혼합물에 포함된 원재료의 변형을 야기시킬 수 있으며, 추출되는 추출액의 양이 적어 비경제적일 수 있으며, 물의 비율이 양이 2.0배를 초과하는 경우에는 열수 추출하여 충분히 농축시키는 데 걸리는 시간이 지나치게 많이 소요되는 문제가 있다.
- [0066] 시래기는 무청이나 배춧잎을 잘라다가 가지런히 엮어 잘 말린 것으로, 감압억제효능이 있을 뿐만 아니라 식이섬유와 칼슘(Ca), 철(Fe), 비타민C, 카로틴 같은 영양소가 풍부하다. 또한, 라이신 함유량이 높은 우수한 단백질 식품이며, 무기질과 섬유소 성분을 포함하고 있는데, 무기질은 인체내에서 생리기능을 조절하고 체조직의 구성 및 생리 활성 물질의 구성 성분이다.
- [0067] 시래기에 다량 함유되어 있는 비타민 A는 항산화작용으로 암, 동맥경화, 노화를 촉진하는 활성산소 억제 효과가 있다고 알려지고 있는데, 식이섬유와 칼슘이 많아 포도당과 콜레스테롤의 흡수를 막아 당뇨, 동맥경화 등의 예방에 효과가 있고 철분이 많아 빈혈 예방에 효과적이고 식이섬유는 장의 운동을 활성화시켜 변비를 예방하며, 장내 세균의 생육을 돕고 소화 분해된 음식물의 영양 성분을 장의 내부 소장 점막을 통해 혈액 속으로 흡수될 수 있도록 하는 역할을 하는 것으로 알려져 있다.
- [0068] 또한, 시래기는 겨울철에 모자라기 쉬운 비타민과 미네랄 식이섬유가 골고루 들어가 있어 건강에 좋다. 시래기는 다이어트에도 효과적인데 무에 많이 들어있는 식이섬유는 위와 장에 머물며 포만감을 주어 당의 농도가 높아지는 것을 예방해준다.
- [0069] 한편, 상기 찹뜨물은 쌀을 씻을 때 생성되는 뿌연 물을 지칭하는 것으로서, 비타민 B1, 비타민 B2, 전분질 등이 녹아 있어 시래기 농축액에 찹뜨물에 녹아있는 섬유질과 비타민의 유효 성분을 포함할 수 있다.
- [0071] 보다 구체적으로, 이하, 본 발명의 실시예를 통하여 더욱 상세히 설명한다. 그러나 이들 실시예는 본 발명을 예시하기 위한 것이며, 본 발명이 이들 실시예에 의해 한정되는 것은 아니다.

실시예 1

- [0073] (1) 찹쌀가루로 인절미를 제조한 다음, 적당한 크기로 잘라 콩고물을 묻혀 준비한다.
- [0074] (2) 밀가루 100 중량부에 대하여 베이킹 파우더 5~10 중량부, 계란물 15~20 중량부, 우유 15~20 중량부 및 물 80~100 중량부를 혼합하여 붕어빵 반죽을 제조한다.
- [0075] (3) 붕어빵 틀에 상기 붕어빵 반죽, 팔소, 상기 콩고물을 묻힌 인절미를 넣고 구워 팔절미를 완성한다. 붕어빵 반죽 100 중량부에 대하여 팔소 50~70 중량부, 콩고물을 묻힌 인절미 30~50 중량부를 넣는다.

실시예 2

- [0077] [실시예 1]의 (2)에서, 밀가루 대신 밀가루와 찹쌀가루를 1:0.3~0.5의 중량비로 혼합한 혼합가루를 사용한 것을 제외하고는 [실시예 1]과 동일한 방법으로 실시하였다.

실시예 3

- [0079] [실시예 1]의 (2)에서, 물 대신에 시래기 농축액으로 붕어빵 반죽을 제조하는 것을 제외하고는 [실시예 1]과 동일한 방법으로 실시하였다. 여기서, 시래기 농축액은 시래기를 그 중량의 0.5~2.0배의 물이 들어있는 추출기에 넣고 60~80℃의 온도에서 12~14시간 동안 농축 추출하여 얻었다.

실시예 4

- [0081] [실시예 1]의 (2)에서, 물 대신에 시래기 농축액으로 붕어빵 반죽을 제조하는 것을 제외하고는 [실시예 1]과 동일한 방법으로 실시하였다. 여기서, 시래기 농축액은 시래기를 그 중량의 0.5~2.0배의 쌀뜨물이 들어있는 추출기에 넣고 60~80℃의 온도에서 12~14시간 동안 농축 추출하여 얻었다.

[비교예 1]

- [0084] 실제로 길거리 노점상에서 팔소만 들어있는 팔소 붕어빵을 구입하여 [비교예 1]로 하였다.

[시험예 : 관능 평가]

- [0087] [실시예 1] 내지 [실시예 4]의 본 발명에 따른 팔절미 및 [비교예 1]의 팔소 붕어빵에 대하여 관능평가를 실시하였다. 상기 관능평가는 성인 남녀 각 50명씩 총 100명을 소비자 패널로 선정하여 식감, 맛, 향 및 전체 기호도에 대하여 9점 채점법(9: 매우 좋음, 7: 좋음, 5: 보통, 3: 나쁨, 1: 매우 나쁨)을 이용하여 평가하였으며, 그 결과를 [표 1]로 나타내었다.

표 1

구분	맛(풍미)	향	씹힘성(식감)	전체 기호도
실시예 1	7.0	6.9	7.0	7.0
실시예 2	7.0	7.0	7.3	7.2
실시예 3	7.3	7.3	7.7	7.5
실시예 4	7.4	7.3	7.8	7.6
비교예 1	5.1	5.2	5.6	5.5

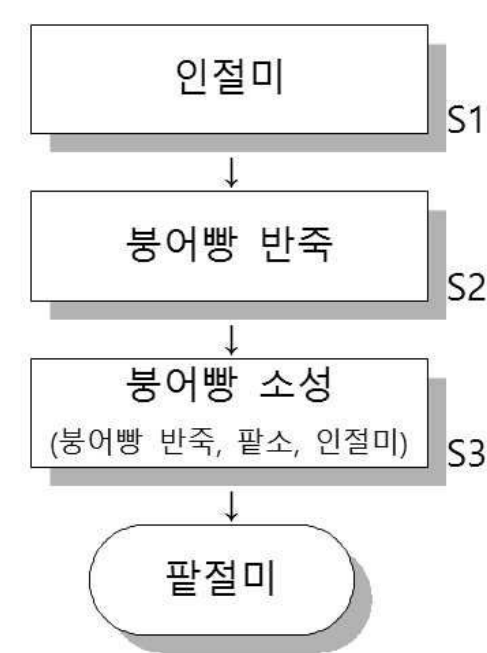
- [0091] 상기 [표 1]에서 확인되는 바와 같이 본 발명에 따른 팔절미로서 [실시예 1] 내지 [실시예 4]의 경우 [비교예 1]에 비하여 맛(풍미), 향, 씹힘성(식감) 및 전체 기호도의 모든 항목에 있어서 월등히 높게 평가되었음을 확인하였다. 밀가루와 찹쌀가루를 혼합하여 붕어빵 반죽을 제조한 [실시예 2]의 경우 밀가루만으로 붕어빵 반죽을 제조한 [실시예 1]과 대비하여 씹힘성(식감)의 면에서 더욱 만족하는 것으로 나타났으며, 특히, 각각 물과 쌀뜨물로 농축한 시래기 농축액으로 붕어빵 반죽을 제조한 [실시예 3] 및 [실시예 4]의 경우 물로 붕어빵 반죽을 제조한 [실시예 1] 내지 [실시예 2]의 경우에 비해서도 씹힘성(식감)의 면에 있어서는 매우 만족하여 전체 기호도가 매우 높게 나타났다.

- [0092] 따라서, 본 발명에 따른 팔절미는 인절미를 포함하여 붕어빵을 제조함으로써 소화가 잘되고 열량이 높아지고 인절미 고유의 식감과 맛을 얻을 수 있을 것으로 기대할 수 있다. 특히, 시래기 농축액을 적용하는 경우 구수한 맛(풍미)과 영양을 더할 수 있을 것으로 기대할 수 있다.

[0094] 이상에서 설명된 본 발명은 예시적인 것에 불과하며, 본 발명이 속한 기술분야의 통상의 지식을 가진 자라면 이로부터 다양한 변형 및 균등한 타 실시예가 가능하다는 점을 잘 알 수 있을 것이다. 그러므로 본 발명은 상기의 상세한 설명에서 언급되는 형태로만 한정되는 것은 아님을 잘 이해할 수 있을 것이다. 따라서 본 발명의 진정한 기술적 보호 범위는 첨부된 특허청구범위의 기술적 사상에 의해 정해져야 할 것이다. 또한, 본 발명은 첨부된 청구범위에 의해 정의되는 본 발명의 정신 그 범위 내에 있는 모든 변형물과 균등물 및 대체물을 포함하는 것으로 이해되어야 한다.

도면

도면1



도면2



도면3

