



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2020-0077418
 (43) 공개일자 2020년06월30일

- | | |
|--|---|
| (51) 국제특허분류(Int. Cl.)
<i>A23L 19/00</i> (2016.01) <i>A23L 23/00</i> (2016.01)
<i>A23L 5/00</i> (2016.01)
(52) CPC특허분류
<i>A23L 19/03</i> (2016.08)
<i>A23L 23/00</i> (2016.08)
(21) 출원번호 10-2019-0164466
(22) 출원일자 2019년12월11일
심사청구일자 2019년12월11일
(30) 우선권주장
1020180166777 2018년12월20일 대한민국(KR) | (71) 출원인
강원농산영농조합법인
강원도 정선군 사북읍 직전로 299 ()
(72) 발명자
윤봉득
강원도 정선군 사북읍 직전로 299
(74) 대리인
특허법인(유한)유일하이스트 |
|--|---|

전체 청구항 수 : 총 1 항

(54) 발명의 명칭 **곤드레를 이용한 간편식 제조 방법 및 그에 의해 제조된 간편식**

(57) 요약

본 발명은 곤드레를 이용한 간편식 제조 방법을 제공하기 위한 것이다. 특히, 하나의 팩에 곤드레 나물과 소스가 함께 들어 있어서 밥에 그대로 부은 뒤 비벼서 취식할 수 있는 간편식의 제조 방법을 제공한다.

이를 위하여, 곤드레를 세척한 뒤 탈수하는 단계; 상기 탈수된 곤드레를 건조하는 단계; 상기 건조된 곤드레를 덩어리에서 덩어리하는 단계; 상기 덩어리된 곤드레를 수작업으로 비벼서 연화시키는 유념 단계; 상기 유념된 곤드레를 2차 건조하는 단계; 고추장, 마늘, 버터, 풍미유, 고춧가루, 정백당, 정제염, 참기름, 간장 및 양파, 대파, 배추, 무 중에서 선택되는 어느 하나 이상을 포함하여 구성되는 소스를 준비하는 단계; 및 상기 곤드레와 소스를 1:1 비율로 하나의 과우치에 포장하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 곤드레를 이용한 간편식 제조 방법을 제공한다.

(52) CPC특허분류

A23L 5/57 (2016.08)

A23V 2002/00 (2013.01)

A23V 2300/10 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

곤드레를 세척한 뒤 탈수하는 단계;

상기 탈수된 곤드레를 건조하는 단계;

상기 건조된 곤드레를 튀음기에서 튀음하는 단계;

상기 튀음된 곤드레를 수작업으로 비벼서 연화시키는 유념 단계;

상기 유념된 곤드레를 2차 건조하는 단계;

고추장, 마늘, 버터, 풍미유, 고춧가루, 정백당, 정제염, 참기름, 간장 및 양파, 대파, 배추, 무 중에서 선택되는 어느 하나 이상을 포함하여 구성되는 소스를 준비하는 단계; 및

상기 곤드레와 소스를 1:1 비율로 하나의 파우치에 포장하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 곤드레를 이용한 간편식 제조 방법.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 곤드레를 이용한 간편식 제조 방법 및 그에 의해 제조된 간편식에 대한 것이며, 보다 구체적으로는 하나의 팩에 곤드레 나물과 소스가 함께 들어 있어서 간단히 취식이 가능한 곤드레를 이용한 간편식 제조 방법 및 그에 의해 제조된 간편식에 대한 것이다.

배경 기술

[0003] 곤드레는 정식 명칭이 고려엉겅퀴로서, 초롱꽃목 국화과 엉겅퀴속의 다년생 초본이다. 전국적으로 분포하며 산지에서 자란다.

[0004] 곤드레는 어린순을 나물로서 식용하는데, 어린순을 봄에서 여름까지 먹을 수 있다. 데쳐서 무치거나 된장국을 끓일 때 넣기도 하며, 볶거나 묵나물로 먹기도 한다. 최근에는 밥에 넣어서 곤드레밥으로서 대중화되고 있다. 곤드레는 맛이 담백하고 부드러우며 향이 독특하며, 구황식물로도 이용되어 왔다.

[0005] 또한 곤드레는 다양한 효능이 있는데, 소화를 용이하게 하며, 성인병 예방 효과가 있다. 곤드레 나물에는 단백질, 칼슘, 비타민A 등이 풍부하게 함유되어 있고, 거친 섬유소도 다량 포함하여 혈중콜레스테롤을 낮추고 변비 예방 및 다이어트에 효과가 있다. 또한 이뇨, 해독, 소염, 지혈 작용을 하며 폐렴이나 폐농양, 고혈압에도 약용으로 이용된다. 생즙은 신경통과 관절염에 좋으며 감기, 백일해, 장염, 신장염, 부종 치료에도 쓰인다.

[0006] 더욱이 곤드레는 다른 산채와는 달리 독성이 없어 생채로 장복하여도 탈이 나지 않는 장점이 있다.

[0007] 최근 건강에 대한 관심이 높아짐에 따라 이러한 곤드레를 식재료로서 활용하는 사례가 증가하고 있다.

[0008] 밥에 포함시켜서 곤드레밥으로서 제공하는 형태가 주류를 이루고 있다.

[0009] 곤드레밥은 여러 가지 방법으로 지을 수 있다.

[0010] 대표적으로는 생곤드레를 세척 후 끓는 물에 데친 후 찬물에 담갔다가 꺼내어 밥을 지을 때 함께 넣는 방법이 있다. 건곤드레를 이용할 경우에는 건곤드레를 물에 불려 밥을 지을 때 함께 넣는 방법이 있다.

[0011] 밥에 포함되면, 구수한 나물의향과 특유의 산채 밥을 맛볼 수 있으며 어떤 식재료와도 잘 어울린다.

[0012] 생나물을 이용한 곤드레밥은 나오는 철이 짧아 자주 접할 수 없는 문제가 있다.

- [0013] 따라서 건곤드레를 이용하는 경우가 많다. 하지만 건곤드레밥을 만드는 과정은 상대적으로 복잡한 문제가 있다.
- [0014] 한편, 바쁜 현대인의 일상을 겨냥한 간편식 시장이 급속히 성장하고 있다. 그 형태도 다양해서 포장만 개봉하고 바로 취식할 수 있는 형태, 끓는 물을 부어서 취식할 수 있는 형태, 전자레인지로 가열하여 취식할 수 있는 형태 등 다양하다.
- [0015] 하지만 간편식의 대상 식품의 종류는 아직까지도 한정되어 있고, 특히 곤드레를 활용한 간편식은 개발되어 있지 않다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0017] (특허문헌 0001) 한국특허출원 2004-0041454호

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0018] 본 발명은 곤드레를 이용한 간편식 제조 방법 및 그에 의해 제조된 간편식을 제공하기 위한 것이다.
- [0019] 특히, 상대적으로 복잡한 건곤드레의 제조방법을 해결하기 위하여 하나의 팩에 곤드레 나물과 소스가 함께 들어 있어서 밥에 그대로 부은 뒤 비벼서 취식할 수 있는 제조 방법 및 그에 의해 제조된 간편식을 제공한다.

과제의 해결 수단

- [0020] 상기 과제를 해결하기 위해 본 발명에서는 아래와 같은 단계로 이루어지는, 곤드레를 이용한 간편식 제조 방법을 제공한다.
- [0021] 곤드레를 세척한 뒤 탈수하는 단계;
- [0022] 상기 탈수된 곤드레를 건조하는 단계;
- [0023] 상기 건조된 곤드레를 튀음기에서 튀음하는 단계;
- [0024] 상기 튀음된 곤드레를 수작업으로 비벼서 연화시키는 유념 단계;
- [0025] 상기 유념된 곤드레를 2차 건조하는 단계;
- [0026] 고추장, 마늘, 버터, 풍미유, 고춧가루, 정백당, 정제염, 참기름, 간장 및 양파, 대파, 배추, 무 중에서 선택되는 어느 하나 이상을 포함하여 구성되는 소스를 준비하는 단계;
- [0027] 상기 곤드레와 소스를 1:1 비율로 하나의 파우치에 포장하는 단계.

발명의 효과

- [0029] 본 발명에 따르면 곤드레를 이용한 간편식을 제공할 수 있다.
- [0030] 본 발명에 따라 제조된 곤드레 간편식은 하나의 팩에 곤드레 나물과 소스가 함께 들어 있어서 밥에 그대로 부은 뒤 비벼서 취식할 수 있기 때문에 시간을 절약하면서도 영양가 높은 식사를 제공할 수 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0032] 이하, 본 발명을 바람직한 실시예를 통해 보다 상세히 설명한다.
- [0033] 먼저 원료가 되는 곤드레를 입수하였다. 곤드레는 특히 맛과 향이 우수한 강원도 정선 산 곤드레를 사용하였다.

- [0034] 한편 다른 주원료로서 곤드레를 준비하였다.
- [0035] 곤드레는 우선 깨끗한 물로 공기버블기에서 3회 이상 맑은 물이 나올 때까지 세척을 하여 흙과 같은 이물질들을 제거하였다. 공기버블기에서 세척을 하면, 기포 발생에 의한 세척 효과가 추가되어 곤드레 조직에 손상을 주지 않으면서도 효과적인 세척이 이루어진다.
- [0036] 이어서, 곤드레를 일정 크기로 잘랐다. 곤드레가 너무 크면 밥에 포함되었을 때 씹기가 힘들기 때문에 일정 크기로 잘라주는 것이 좋다. 본 실시예에서는 약 5mm 이하 크기가 되도록 잘랐다.
- [0037] 절단된 곤드레는 수분을 제거하였는데, 곤드레가 짓무르지 않게 하면서도 빠르게 건조하도록 속도와 시간을 조정하는 것이 중요하므로, 식품탈수기에서 3분간 건조하였다.
- [0038] 다음으로 곤드레를 덩는 작업을 하였다. 덩음은 덩음기에서 약 200℃ 정도 온도에서 20분 동안 이루어졌으며, 이에 따라 내부 수분이 탈수되어 보존 능력이 향상되었다.
- [0039] 이렇게 처리된 곤드레는 불순물이 제거되고 건조된 것이지만, 생나물 고유의 질긴 물성을 가지고 있기 때문에, 섭취가 용이하도록 부드럽게 할 필요가 있다.
- [0040] 따라서 건조된 곤드레를 비벼서 연화시키는 유념 공정을 수행하였다. 이 과정은 수작업을 통해 더욱 부드러운 질감을 맛볼 수 있도록 비빔으로써 이루어졌다.
- [0041] 이러한 작업들을 통해 연화된 곤드레는 2차 건조 단계를 통해 수분을 80% 이상 제거하였다.
- [0042] 다음으로는 포장과 마지막 선별을 위하여 냉풍기로 식히는 과정을 수행하였다.
- [0043] 이러한 공정을 거쳐 포장을 할 수 있는 곤드레를 획득하였다.
- [0044] 다음으로 소스를 준비하였다.
- [0045] 원료로서, 고추장, 마늘, 버터, 풍미유, 고춧가루, 정백당, 정제염, 참기름, 간장 및 양파, 대파, 배추, 무 중에서 선택되는 어느 하나 이상을 준비하였다.
- [0046] 이들을 혼합하여 액상 페이스트 형태의 소스로 준비하였다.
- [0047] 다음으로, 전술한 공정을 통해 제조한 곤드레와 소스를 일정 단위로 비닐 파우치에 밀봉 포장하였다.
- [0048] 곤드레와 소스는 하나의 파우치에 포장하는데, 포장하는 방법은 자동 포장 방법이 바람직하며 다양한 방법들이 사용되고 있다.
- [0049] 예를 들어, 가스치환포장(MAP, Modified Atmosphere Packaging)은 식품 포장 내부의 공기를 가스 혼합물(보통 질소, 이산화탄소)로 대체하는 포장 방법이다. 가스치환포장은 신선한 농산물의 품질을 보존하고 유통기한을 연장하며 따라서 방부제 사용도 줄일 수 있고, 포장된 내용물이 드러날 수 있다. 반면 가스치환포장은 치환 가스 혼합 비율을 정확히 맞춰야 하고, 비용이 다소 높은 단점이 있다.
- [0050] 진공포장은 밀봉 전에 패키지에서 공기를 제거하는 포장방법이다. 이 방법에서는 수동 또는 자동으로 플라스틱 필름 패키지에 물품을 넣고 내부에서 공기를 제거하고 포장재를 밀봉한다. 진공포장은 대기 산소를 감소시키고 호기성 박테리아 또는 곰팡이의 성장을 제한하며 휘발성 성분의 증발을 방지하며, 치즈, 훈제생선, 커피, 감자 칩과 같은 장기간에 걸쳐 건조한 식품을 저장하는 데 자주 사용된다. 또한 박테리아 성장을 억제하기 때문에 야채, 고기 및 액체와 같은 신선 식품을 저장하는 데에도 널리 사용된다.
- [0051] 진공스킨포장은 투명한 필름이 제품과 하단용기(트레이나 시트 또는 종이)를 진공으로 밀착하여 포장하는 방법을 말한다. 진공스킨포장을 하면 기존 MAP 포장(가스치환포장), 진공포장 제품에 비해 제품을 있는 그대로 볼 수 있기 때문에 제품이 눈에 잘 띄어 소비자의 시선을 끄는 효과가 있고, 진공을 이용하여 포장 필름을 제품에 밀착시키기 때문에 고기나 생선 같은 경우 육즙이 빠져나오지 않는다. 따라서 육즙으로 인한 냄새를 잡을 수 있으며 박테리아 증식을 막아 유통기한이 대폭 연장된다.
- [0052] 본 발명에서 포장 방법은 특히 한정되지 않고 상기 다양한 방법 중에서 하나를 선택할 수 있으며, 본 실시예에서는 아래와 같은 방법으로 곤드레와 소스를 포장하였다.
- [0053] 냉풍기로 식힌 곤드레를 40g씩 포장하여야 하는데 나물의 특성상 현재의 자동기계로는 계량 포장을 할 수가 없는바, 저울과 스테인레스스틸 컵으로 수작업으로 파우치에 담았다.

- [0054] 이어서 준비된 소스도 40g씩, 즉 곤드레와 1:1 비율이 되도록 파우치에 담았다. 전체 제품의 무게는 $80 \pm 5g$ 이 되도록 하였다.
- [0055] 담겨진 제품은 밴드 실러 포장기에 통과시켜 공기를 제거하여 밀봉하였다. 밀봉상태를 확인하고 영상 90℃의 수조 살균기에서 25분간 살균하였다. 살균된 제품은 10℃ 이하의 수조에서 냉각한 후 금속검출기에 통과시켜 최종 검수하였다.
- [0056] 이렇게 제조된 곤드레 간편식은 영상 10℃ 이하의 냉장실에서 보관하면 된다. 또는 수출 등의 장기 보관을 위해서는 영하 18℃ 이하의 냉동실에서 보관하여도 맛과 향이 변하지 않는다.
- [0057] 완성된 곤드레 간편식의 취식 방법을 설명한다.
- [0058] 곤드레와 소스가 들어 있는 파우치를 개봉하여 밥 위에 부은 뒤 비비면, 곤드레 비빔밥이 간단히 얻어진다. 필요에 따라 전자레인지에 데워서 취식할 수도 있다.
- [0059] 한편 본 발명의 곤드레를 이용한 간편식은, 필요에 따라 즉석밥 형태의 밥까지 포함한 형태의 제품으로 판매할 수도 있다.
- [0060] 이상 본 발명의 바람직한 실시예를 설명하였으나 본 발명은 기재된 실시예에 한정되는 것이 아니고, 본 발명의 기술 사상 범위를 벗어나지 않고 다양하게 수정 및 변형할 수 있음은 이 기술의 분야에서 통상의 지식을 가진 자에게 자명하다. 따라서 그러한 수정예 또는 변형예들은 본 발명의 청구범위에 속하는 것으로 이해되어야 할 것이다.