



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2015-0092425
(43) 공개일자 2015년08월13일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23G 1/48 (2006.01) A23G 1/30 (2006.01)
(21) 출원번호 10-2014-0012625
(22) 출원일자 2014년02월04일
심사청구일자 2014년02월04일

(71) 출원인
손점태
대구광역시 북구 태암로6길 38-1 (태전동)
(72) 발명자
손호섭
경상북도 성주군 월항면 안포리 102-1번지
(74) 대리인
김합곤, 안광석, 박영일

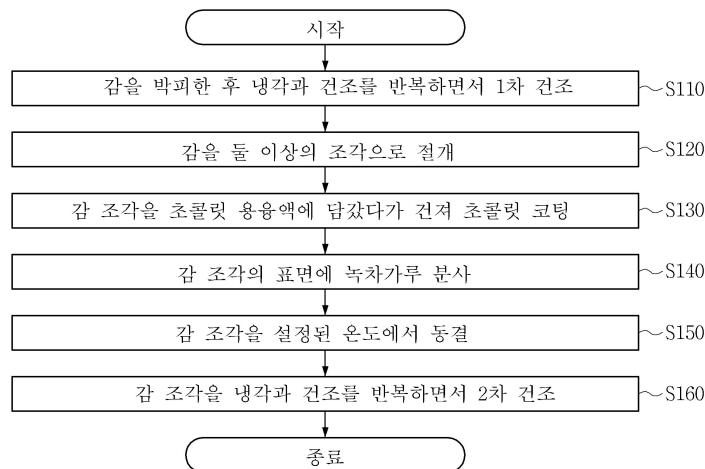
전체 청구항 수 : 총 5 항

(54) 발명의 명칭 초콜릿곶감 제조방법

(57) 요약

초콜릿곶감 제조방법이 개시된다. 본 발명에 따른 초콜릿곶감 제조방법은, 감을 박피한 후, 설정된 시간 동안 냉각과 건조를 반복하면서 1차 건조하는 단계; 1차 건조단계에 의해 1차 건조된 감을 적어도 둘 이상의 조각으로 절개하는 단계; 절개단계에 의해 절개된 각각의 조각을 초콜릿 용융액에 설정된 시간 동안 담갔다가 건져 초콜릿을 코팅하는 단계; 초콜릿 코팅단계에 의해 코팅된 감 조각의 표면에 녹차 가루를 분사하는 단계; 녹차 가루 분사단계에 의해 녹차 가루가 분사된 감의 조각을 설정된 시간 동안 설정된 온도에서 동결하는 단계; 및 동결단계에 의해 동결된 감의 조각을 설정된 시간 동안 냉각 및 건조를 반복하면서 2차 건조하는 단계;를 포함하는 것을 특징으로 한다.

대표도 - 도1



명세서

청구범위

청구항 1

감을 박피한 후, 설정된 시간 동안 냉각과 건조를 반복하면서 1차 건조하는 단계;

상기 1차 건조단계에 의해 1차 건조된 감을 적어도 둘 이상의 조각으로 절개하는 단계;

상기 절개단계에 의해 절개된 각각의 조각을 초콜릿 용융액에 설정된 시간 동안 담갔다가 건져 초콜릿을 코팅하는 단계;

상기 초콜릿 코팅단계에 의해 코팅된 감 조각의 표면에 녹차 가루를 분사하는 단계;

상기 녹차 가루 분사단계에 의해 녹차 가루가 분사된 감의 조각을 설정된 시간 동안 설정된 온도에서 동결하는 단계; 및

상기 동결단계에 의해 동결된 감의 조각을 설정된 시간 동안 냉각 및 건조를 반복하면서 2차 건조하는 단계;

를 포함하는 것을 특징으로 하는 초콜릿곶감 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서,

상기 1차 건조단계는,

상기 박피한 감을 35℃ 내지 45℃의 온도에서 30분 내지 120분 동안 열건조 한 후 20℃ 내지 30℃의 온도에서 30분 내지 120분 동안 냉각하며, 열건조 및 냉각을 반복하면서 1일 내지 3일간 건조하는 것을 특징으로 하는 초콜릿곶감 제조방법.

청구항 3

제1항에 있어서,

상기 초콜릿 코팅단계는,

상기 절개단계에 의해 절개된 감의 조각을 초콜릿 용융액에 2분 내지 2시간 동안 담갔다가 건지는 것을 특징으로 하는 초콜릿곶감 제조방법.

청구항 4

제1항에 있어서,

상기 동결단계는,

상기 녹차 가루 분사단계에 의해 녹차 가루가 분사된 감의 조각을 -50℃ 내지 -5℃의 온도에서 10분 내지 1시간 동안 동결하는 것을 특징으로 하는 초콜릿곶감 제조방법.

청구항 5

제1항에 있어서,

상기 2차 건조단계는,

상기 동결단계에 의해 동결된 감의 조각을 5℃ 내지 10℃의 온도에서 30분 내지 120분 동안 건조한 후 -5℃ 내지 0℃의 온도에서 30분 내지 120분 동안 냉각하며, 건조 및 냉각을 반복하면서 1일 내지 3일간 건조하는 것을 특징으로 하는 초콜릿곶감 제조방법.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 초콜릿곶감 제조방법에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 초콜릿을 이용하여 곶감의 짭은맛을 없앴으로써 누구든지 편안하게 섭취할 수 있도록 하는 초콜릿곶감 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 우리나라의 전통 음식인 곶감은 한의학적으로 소화기능을 돕고 장기를 튼튼히 하며, 지혈, 해소, 천식, 숙취, 정장작용, 강장작용 등의 약리작용이 있는 것으로 알려져 있다. 또한, 곶감은 최근에 동맥경화, 고혈압 등의 성인병 예방에도 큰 효과가 있는 것으로 입증되고 있다.

[0003] 그러나 이와 같이 다양한 효능이 있는 곶감의 상품성을 높이지 않아 곶감의 소비율이 매우 낮은 실정이다. 특히, 곶감은 미세하게나마 짭은맛이 존재하기 때문에 이로 인해 어린이는 물론 청소년에게 섭취 거부 요인이 되고 있는 문제점이 있다.

선행기술문헌

특허문헌

[0004] (특허문헌 0001) 등록특허공보 제10-0660648호 (등록일자: 2006. 12. 15)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0005] 본 발명은 전술한 문제점을 해결하기 위하여 창안된 것으로서, 초콜릿을 이용하여 곶감의 짭은맛을 없앴으로써 누구든지 편안하게 섭취할 수 있도록 하는 초콜릿곶감 제조방법을 제공하는 것을 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

[0006] 전술한 목적을 달성하기 위한 본 발명의 실시예에 따른 초콜릿곶감 제조방법은, 감을 박피한 후, 설정된 시간 동안 냉각과 건조를 반복하면서 1차 건조하는 단계; 1차 건조단계에 의해 1차 건조된 감을 적어도 둘 이상의 조각으로 절개하는 단계; 절개단계에 의해 절개된 각각의 조각을 초콜릿 용융액에 설정된 시간 동안 담갔다가 건져 초콜릿을 코팅하는 단계; 초콜릿 코팅단계에 의해 코팅된 감 조각의 표면에 녹차 가루를 분사하는 단계; 녹차 가루 분사단계에 의해 녹차 가루가 분사된 감의 조각을 설정된 시간 동안 설정된 온도에서 동결하는 단계; 및 동결단계에 의해 동결된 감의 조각을 설정된 시간 동안 냉각 및 건조를 반복하면서 2차 건조하는 단계;를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0007] 1차 건조단계는, 박피한 감을 35℃ 내지 45℃의 온도에서 30분 내지 120분 동안 열건조 한 후 20℃ 내지 30℃의 온도에서 30분 내지 120분 동안 냉각하며, 열건조 및 냉각을 반복하면서 1일 내지 3일간 건조한다.

[0008] 초콜릿 코팅단계는, 절개단계에 의해 절개된 감의 조각을 초콜릿 용융액에 2분 내지 2시간 동안 담갔다가 건진다.

[0009] 동결단계는, 녹차 가루 분사단계에 의해 녹차 가루가 분사된 감의 조각을 -50℃ 내지 -5℃의 온도에서 10분 내지 1시간 동안 동결한다.

[0010] 2차 건조단계는, 동결단계에 의해 동결된 감의 조각을 5℃ 내지 10℃의 온도에서 30분 내지 120분 동안 건조한 후 -5℃ 내지 0℃의 온도에서 30분 내지 120분 동안 냉각하며, 건조 및 냉각을 반복하면서 1일 내지 3일간 건조한다.

발명의 효과

[0011] 본 발명에 따르면, 초콜릿을 이용하여 곶감의 짭은맛을 없앴 뿐만 아니라, 녹차의 향기를 발산하도록 하여 누구든지 편안하게 곶감을 섭취할 수 있게 된다.

도면의 간단한 설명

[0012] 도 1은 본 발명의 실시예에 따른 초콜릿곶감 제조방법을 나타낸 흐름도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0013] 이하, 첨부된 도면을 참조하여 본 발명의 실시예에 따른 초콜릿곶감의 제조방법을 상세하게 설명한다.

[0014] 도 1은 본 발명의 실시예에 따른 초콜릿곶감 제조방법을 나타낸 흐름도이다.

[0015] 도 1을 참조하면, 본 발명의 실시예에 따른 초콜릿곶감 제조방법은, 먼저 감을 박피한 후, 설정된 시간 동안 냉각과 건조를 반복하면서 1차 건조한다(S110). 이때, 감의 껍질을 박피하기 전에 다수의 감을 채반에 안치한 후, 감의 표면에 물을 뿌려 농약이나 다른 불순물을 제거할 수도 있다. 이 경우, 물의 압력은 너무 강하지 않게 적절하게 유지되며, 5분 내지 20분간 물 세척이 이루어지는 것이 바람직하다.

[0016] 1차 건조단계는, 박피한 감을 건조기에 넣고 35℃ 내지 45℃의 온도에서 30분 내지 120분 동안 열건조 한 후 20℃ 내지 30℃의 온도에서 30분 내지 120분 동안 냉각한다. 이와 같은 열건조 및 냉각은 1일 내지 3일간 반복적으로 이루어진다.

[0017] 다음에, 1차 건조단계에 의해 1차 건조된 감을 적어도 둘 이상의 조각으로 절개한다(S120). 이때, 어린이나 청소년이 먹기 편하도록 하나의 감은 4 내지 8 개의 조각으로 절개될 수도 있으나, 절개되는 조각의 수가 많을수록 작업공정의 시간 및 수고가 소요되므로 이를 감안하여 두 개의 조각으로 절개될 수도 있다.

[0018] 절개단계에 의해 절개된 각각의 감 조각은 초콜릿 용융액에 설정된 시간 동안 담갔다가 건져집으로써 그 표면이 초콜릿으로 코팅된다(S130). 이때, 절개된 각각의 감 조각은 초콜릿 용융액에 2분 내지 2시간 동안 담갔다가 건져진다. 여기서, 각각의 감 조각은 초콜릿 용융액에 오래 담가둘수록 초콜릿 용융액이 감 조각의 내부 곳곳에 깊숙이 스며들게 되지만, 너무 장시간 담가두면 감 조각의 섬유질을 분해할 수 있으므로 적절한 시간을 설정하여 담가두는 것이 바람직하다. 또한, 초콜릿 용융액은 초콜릿 용융액의 중량 %를 100으로 하였을 때 0.01 내지 0.5 %의 비타민 C 용액을 포함할 수도 있다.

[0019] 초콜릿 코팅단계에 의해 코팅된 감 조각은 그 표면에 녹차 가루가 분사된다(S140). 이때, 녹차 가루는 일반적인 녹차 가루를 사용할 수 있으며, 초콜릿 용융액의 중량 %를 100으로 하였을 때 3 내지 10 % 정도가 되도록 감 조각의 표면 전체에 분사되는 것이 바람직하다.

[0020] 감 조각의 표면에 녹차 가루가 분사되면, 해당 감 조각은 설정된 시간 동안 설정된 온도에서 동결된다(S150). 이때, 동결단계는 -50℃ 내지 -5℃의 온도에서 10분 내지 1시간 동안 이루어지는 것이 바람직하다.

[0021] 마지막으로, 동결단계에 의해 동결된 감의 조각은 설정된 시간 동안 냉각 및 건조를 반복하면서 2차 건조된다(S160). 이때, 2차 건조단계는, 동결단계에 의해 동결된 감의 조각을 5℃ 내지 10℃의 온도에서 30분 내지 120분 동안 건조한 후 -5℃ 내지 0℃의 온도에서 30분 내지 120분 동안 냉각하며, 건조 및 냉각을 반복하면서 1일 내지 3일간 건조되는 것이 바람직하다.

도면

도면1

