(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2023-0112183
(43) 공개일자 2023년07월27일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A21D 13/80 (2017.01) *A21D 13/066* (2017.01)
A21D 2/18 (2006.01) *A21D 2/36* (2006.01)
A21D 8/04 (2017.01) *A21D 8/06* (2018.01)
A23G 1/00 (2021.01) *A23G 3/48* (2006.01)
A23L 11/50 (2021.01) *A23L 25/00* (2016.01)
A23L 29/30 (2022.01)
(52) CPC특허분류
A21D 13/80 (2017.01)
A21D 13/066 (2013.01)
(21) 출원번호 10-2022-0007707
(22) 출원일자 2022년01월19일
심사청구일자 없음

(71) 출원인
계명대학교 산학협력단
대구광역시 달서구 달구벌대로 1095, 계명대학교 산학협력관 201호(신당동)
(72) 발명자
권민정
대구광역시 달서구 월배로5길 76 (유천동, 대구월배2차 아이파크) 206동2301호
안유정
대구광역시 수성구 동원로 100 (만촌동, 메트로팔레스5단지아파트) 505동 1001호
(뒷면에 계속)
(74) 대리인
특허법인아주

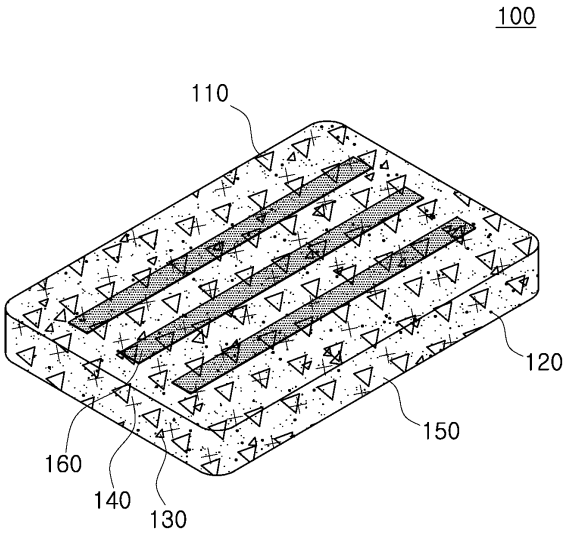
전체 청구항 수 : 총 5 항

(54) 발명의 명칭 **청국장을 이용한 면역 기능성 쿠키**

(57) 요 약

청국장을 이용한 면역 기능성 쿠키에 관한 발명이 개식된다. 본 발명에 따른 청국장을 이용한 면역 기능성 쿠키는: 콩발효물로 제조된 청국장을 포함하는 반죽; 반죽에 첨가되고, 가루 형태로 이루어지는 통밀가루; 반죽에 첨가되는 견과류; 반죽에 첨가되고, 가루 형태로 이루어지는 말차; 반죽에 첨가되고, 가루 형태로 이루어지는 코코아; 및 반죽에 첨가되는 메이플 시럽을 포함하는 것을 특징으로 한다.

대 표 도 - 도1



(52) CPC특허분류
A21D 2/181 (2013.01)
A21D 2/36 (2013.01)
A21D 2/368 (2013.01)
A21D 8/04 (2013.01)
A21D 8/06 (2018.01)
A23G 1/00 (2021.01)
A23L 11/50 (2023.05)
A23L 25/00 (2016.08)
A23L 29/30 (2022.01)

(72) 발명자
박윤호
대구광역시 달서구 용산로 254 (용산동, 용산블루빌타운) 106동 1309호
이가영
대구광역시 수성구 들안로60길 7 (수성동3가, 수성3가 화성파크드림 2단지) 203동2001호
김병국
대구광역시 수정구 수성로69길 41(수성동1가, 수성롯데캐슬더퍼스트3단지)

이 발명을 지원한 국가연구개발사업

과제고유번호	1345332593
과제번호	LINCPLUS-2021-38
부처명	교육부
과제관리(전문)기관명	한국연구재단
연구사업명	산학연협력고도화지원(R&D)
연구과제명	사회맞춤형산학협력선도대학(LINC+)육성(0.5)
기 여 율	1/1
과제수행기관명	계명대학교
연구기간	2021.03.01 ~ 2022.02.28

명 세 서

청구범위

청구항 1

콩발효물로 제조된 청국장을 포함하는 반죽;

상기 반죽에 첨가되고, 가루 형태로 이루어지는 통밀가루;

상기 반죽에 첨가되는 견과류;

상기 반죽에 첨가되고, 가루 형태로 이루어지는 말차;

상기 반죽에 첨가되고, 가루 형태로 이루어지는 코코아; 및

상기 반죽에 첨가되는 메이플 시럽을 포함하고,

상기 반죽을 구워서 만들어지는 것을 특징으로 하는 청국장을 이용한 면역 기능성 쿠키.

청구항 2

제1항에 있어서,

상기 통밀가루는 글루텐 프리(gluten-free)인 것을 특징으로 하는 청국장을 이용한 면역 기능성 쿠키.

청구항 3

제1항에 있어서,

상기 통밀가루는 상기 반죽의 표면에 부착되는 것을 특징으로 하는 청국장을 이용한 면역 기능성 쿠키.

청구항 4

제1항에 있어서,

상기 견과류는 설정 크기 이하의 조각으로 이루어지는 것을 특징으로 하는 청국장을 이용한 면역 기능성 쿠키.

청구항 5

제1항에 있어서,

상기 메이플 시럽은 겔(gel) 형태로 상기 반죽의 표면에 첨가되는 것을 특징으로 하는 청국장을 이용한 면역 기능성 쿠키.

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 청국장을 이용한 면역 기능성 쿠키에 관한 것으로, 보다 상세하게는 청국장을 이용하여 높은 당의 비율에 의한 강한 단맛과, 밀가루로 인한 소화불량, 동물성 재료가 포함돼 비건 식품에 맞지 않는 문제와 건강에 좋지 않은 문제점을 해소할 수 있는 청국장을 이용한 면역 기능성 쿠키에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 쿠키는 디저트나 간식거리로 먹고 싶을 때 취식하는 것이다. 일반적으로 쿠키는 버터, 밀가루, 설탕, 견과류, 말차, 코코아로 구성된다.

[0003] 쿠키에서 버터는 쿠키의 맛을 향상시키기 위해 존재하고, 밀가루는 쿠키의 질감 향상을 위해 존재하고, 설탕은 쿠키의 단맛을 위해 존재하고, 견과류는 영양과 식감을 위해 존재하고, 말차는 말차 맛을 내기 위해 존재하고, 코코아는 초코 맛을 내기 위해 존재한다.

[0004] 종래의 쿠키는 높은 당(설탕)의 비율에 의한 강한 단맛과, 밀가루로 인한 소화불량, 동물성 재료가 포함돼 비건 식품에 맞지 않는 문제와 건강에 좋지 않은 문제점이 있었다. 따라서 이를 개선할 필요성이 요청된다.

[0005] 본 발명의 배경기술은 대한민국 등록특허공보 제10-0534562호(2005.12.01 등록, 발명의 명칭: 기능성 청국장 과자)에 개시되어 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0006] 본 발명은 상기와 같은 문제점을 해결하기 위해 창출된 것으로, 본 발명의 목적은 청국장을 이용하여 높은 당의 비율에 의한 강한 단맛과, 밀가루로 인한 소화불량, 동물성 재료가 포함돼 비건 식품에 맞지 않는 문제와 건강에 좋지 않은 문제점을 해소할 수 있는 청국장을 이용한 면역 기능성 쿠키를 제공하는 것이다.

과제의 해결 수단

[0007] 본 발명에 따른 청국장을 이용한 면역 기능성 쿠키는: 콩발효물로 제조된 청국장을 포함하는 반죽; 상기 반죽에 첨가되고, 가루 형태로 이루어지는 통밀가루; 상기 반죽에 첨가되는 견과류; 상기 반죽에 첨가되고, 가루 형태로 이루어지는 말차; 상기 반죽에 첨가되고, 가루 형태로 이루어지는 코코아; 및 상기 반죽에 첨가되는 메이플 시럽을 포함한다.

[0008] 본 발명에서 상기 통밀가루는 글루텐 프리(gluten-free)이다.

[0009] 본 발명에서 상기 통밀가루는 상기 반죽의 표면에 부착된다.

[0010] 본 발명에서 상기 견과류는 설정 크기 이하의 조각으로 이루어진다.

[0011] 본 발명에서 상기 메이플 시럽은 겔(gel) 형태로 상기 반죽의 표면에 첨가된다.

발명의 효과

[0012] 본 발명에 따른 청국장을 이용한 면역 기능성 쿠키에 의하면, 높은 당(설탕)의 비율에 의한 강한 단맛과, 밀가루로 인한 소화불량, 동물성 재료가 포함돼 비건 식품에 맞지 않는 문제와 건강에 좋지 않은 문제점을 해소할 수 있다.

도면의 간단한 설명

[0013] 도 1은 본 발명의 일 실시예에 따른 청국장을 이용한 면역 기능성 쿠키를 개략적으로 나타내는 사시도이다.

도 2는 본 발명의 일 실시예에 따른 청국장을 이용한 면역 기능성 쿠키를 개략적으로 나타내는 평면도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0014] 이하 첨부된 도면들을 참조하여 본 발명의 일 실시예에 따른 청국장을 이용한 면역 기능성 쿠키를 설명한다. 이 과정에서 도면에 도시된 선들의 두께나 구성요소의 크기 등은 설명의 명료성과 편의상 과장되게 도시되어 있을 수 있다.

[0015] 또한 후술되는 용어들은 본 발명에서의 기능을 고려하여 정의된 용어들로서, 이는 사용자, 운용자의 의도 또는 관례에 따라 달라질 수 있다. 그러므로 이러한 용어들에 대한 정의는 본 명세서 전반에 걸친 내용을 토대로 내려져야 할 것이다.

[0016] 도 1은 본 발명의 일 실시예에 따른 청국장을 이용한 면역 기능성 쿠키를 개략적으로 나타내는 사시도이고, 도 2는 본 발명의 일 실시예에 따른 청국장을 이용한 면역 기능성 쿠키를 개략적으로 나타내는 평면도이다.

[0017] 도 1 및 도 2를 참조하면, 본 발명의 일 실시예에 따른 청국장을 이용한 면역 기능성 쿠키(100)는 반죽(110), 통밀가루(120), 견과류(130), 말차(140), 코코아(150), 메이플 시럽(160)을 포함하고, 상기 반죽(110)을 설정 온도로 구워서 만들어진다. 반죽(110)은 굽는 설정 온도를 160 내지 170℃로 하여 오븐에서 구워질 수 있다. 반죽(110)은 오븐에 들어가기 전에 숙성 과정을 이루어질 수 있다.

[0018] 반죽(110)은 콩발효물로 제조된 청국장을 포함하여 이루어진다. 반죽(110)은 밀가루와 물을 베이스로 하여 청국장을 포함하여 이루어진다. 반죽(110)에는 설정 양의 청국장과 소금, 설탕, 달걀, 우유 등을 포함한다. 반죽(110)은 물과 상기 첨가물의 양에 따라 고형성이 설정될 수 있다.

[0019] 청국장은 콩을 숙성, 발효시켜 만든 것이다. 청국장에는 콩 단백질과 비타민, 무기질이 풍부하게 들어 있어 영양의 균형을 잡아준다. 따라서 청국장은 체력이 떨어지지 않고 건강하게 다이어트를 지속하게 할 수 있다.

[0020] 또한 청국장에 풍부하게 들어 있는 레시틴(retinene)과 사포닌(saponin)은 몸속의 과다한 지방과 콜레스테롤을 배출하는 작용을 한다. 비만을 예방할 뿐 아니라 치료 효과도 기대할 수 있다. 청국장에서 콩이 발효되면서 생기는 각종 효소와 미생물은 몸의 신진대사를 촉진해 지방이 쌓이지 않게 한다.

[0021] 청국장에 있는 유산균은 요구르트의 1백배에 달하며, 그 밖의 유익한 균들이 소화 기능을 돕고 장을 깨끗하게 청소해 숙변을 없애고 몸속의 독소를 배출시킬 수 있다.

[0022] 통밀가루(120)는 반죽(110)에 첨가되고, 가루 형태로 이루어진다. 통밀가루(120)는 제분시 등급에 따라 가루를 세분하지 않고 알곡 전체를 빻아서 가루로 만들어진다.

[0023] 통밀가루(120)는 글루텐 프리(gluten-free)와 바삭한 가루 형태로 이루어진다. 즉 본 발명에서 글루텐 프리의 통밀가루(120)는 단백질 혼합물인 글루텐(gluten)이 제외된 가루로 이루어진다.

[0024] 밀을 섭취하는 것에 불편해하는 사람들이 있다. 이들은 글루텐 과민증(sensitivity)을 가진 사람들이 있다. 본 발명에 따른 청국장을 이용한 면역 기능성 쿠키(100)에서는 통밀가루(120)가 글루텐 프리로 이루어져, 글루텐이 포함된 음식을 섭취했을 경우 예민한 증상을 일으키는 사람들에게 도움이 될 수 있다.

[0025] 바삭한 가루로 이루어진 통밀가루(120)는 반죽(110)의 표면에 부착된다. 따라서 반죽(110)이 설정 온도로 구워지면서 반죽(110)의 표면에 부착된 통밀가루(120)가 청국장을 이용한 면역 기능성 쿠키(100)를 섭취하는 섭취자에게 바삭한 식감을 제공할 수 있다.

[0026] 견과류(130)는 반죽(110)의 표면과 내부에 삽입 첨가된다. 견과류(130)는 아몬드, 브라질너트, 서리태콩, 호두, 땅콩, 헤이즐넛, 캐슈너트, 잣, 피스타치오 등으로 이루어진다. 견과류(130)에서 아몬드, 브라질너트, 서리태콩, 호두, 땅콩, 헤이즐넛, 캐슈너트, 잣, 피스타치오는 선택적으로 반죽(110)에 첨가된다.

[0027] 아몬드는 콜레스테롤 수치를 낮추고, 심장질환 예방, 장내 유익 미생물 활성화, 다이어트, 피부 및 모발 건강, 두뇌 건강, 치아 건강에 효과적이다.

[0028] 브라질너트는 안티에이징 효과와 뇌의 활성화, 피로 회복, 면역력 향상, 생활습관 질환 예방에 효과적이다.

[0029] 서리태콩은 양질의 단백질과 칼륨, 칼슘, 철분 등의 미네랄류가 풍부하고, 비타민 B, 비타민 E 등이 함유되어 혈액 순환을 원활하게 하고, 모발을 건강하게 하는 효과가 있다.

[0030] 호두는 성인병 예방과 노화 방지에 도움을 주고, 우울증 완화, 뇌 건강 증진, 소화기 건강 증진, 암·당뇨병 예방에 효과적이다.

[0031] 땅콩은 불포화지방, 단백질, 섬유질을 공급하면서 포만감을 주기 때문에 다이어트에 효과적이다. 땅콩의 올레산은 유해 콜레스테롤 수치를 낮추고, 혈액에서 좋은 콜레스테롤 수치를 높이는데 도움을 주고, 심장병이나 뇌졸증을 예방하여, 기타 심혈관 문제의 위험성을 낮출 수 있다. 땅콩의 비타민 B3는 두뇌의 기능을 향상시키고, 기억력을 강화하는 데 도움을 준다.

[0032] 헤이즐넛은 베타시노스테롤 성분을 함유하여 체내 활성산소를 억제하고 암세포의 증식과 전이를 예방할 수 있다. 또한 헤이즐넛은 비타민 E를 풍부하게 함유하여 피부세포의 노화를 억제하고 세포 재생을 도와준다.

[0033] 캐슈너트는 지방과 단백질, 비타민 B1 등의 성분들이 풍부하게 함유되어 있어 피로 해소 및 기력 회복, 심혈관 질환 등에 효능이 있다.

[0034] 잣은 불포화 지방산으로 이루어져, 콜레스테롤 수치를 낮추고 동맥의 혈관을 넓혀줘서 혈액순화에 도움은 준다.

또한 잣은 불포화 지방산 뿐 아니라 심장질환 예방에 좋은 마그네슘과 비타민 E를 함유하고 있다.

[0035] 피스타치오는 항산화물질을 함유하고 있어 암, 당뇨, 심장병과 같은 질병 뿐만 아니라 조기 노화를 방지할 수 있다. 또한 피스타치오는 높은 수준의 제악산틴과 루테인을 함유하고 있어, 청색광에 의한 손상 뿐만 아니라 황반변성으로부터 눈을 보호할 수 있다.

[0036] 견과류(130)는 설정 크기 이하의 복수개의 조각으로 이루어진다. 견과류(130)는 설정 크기 이하의 복수개의 조각으로 이루어져, 반죽(110)의 표면과 내부에 삽입 첨가되어, 섭취자에게 적합한 씹는 식감을 제공할 수 있다.

[0037] 말차(140)는 반죽(110)에 첨가되고, 가루 형태로 이루어진다. 말차(140)는 가루 형태로 이루어져 고유의 맛을 느낄 수 있다. 말차(140)는 차광 재배한 차 잎을 증기로 찐 다음 건조시켜 맷돌과 같은 말차 제조용 기계를 사용하여 미세한 가루로 만들어진다. 말차(140)는 비타민과 미네랄을 제공하는 것 외에도 폴리페놀이라고 불리는 산화 방지제가 풍부하며, 심장병과 암으로부터 보호될 뿐만 아니라 더 나은 혈당 조절, 혈압 감소, 그리고 노화 방지와 관련이 있다.

[0038] 코코아(150)는 반죽(110)에 첨가되고, 가루 형태로 이루어진다. 코코아(150)는 초콜릿의 원료가 되는 카카오 페이스트를 압착하여 많은 카카오기름을 제거하고 분쇄한 가루 형태로 이루어진다. 본 발명에서 코코아(150)는 초코의 단맛은 빼고 향을 낼 수 있게 가루 형태로 이루어진다.

[0039] 메이플 시럽(160)은 반죽(110)에 첨가되는 겔(gel) 형태로 이루어진다. 메이플 시럽(160)은 설탕 대신 단맛을 낼 수 있게 걸쭉한 액체 형태로 구성된다. 보다 상세하게는 메이플 시럽(160)은 갤 형태로 상기 반죽(110)의 표면에 첨가된다. 메이플 시럽(160)은 반죽(110)의 길이방향(도 2 기분 상하방향)을 따라 배치되고, 반죽(110)의 폭방향(도 2 기준 좌우방향)을 따라 복수개가 반죽(110)의 표면에 첨가된다.

[0040] 메이플 시럽(160)은 메이플나무의 수액에서 채취하여 만들어진 액체(겔, gel) 형태로 이루어져, 일정한 형상으로 유지하면서 반죽(110)에 첨가되어 반죽(110)에서 흐르는 것이 방지될 수 있다. 메이플 시럽(160)은 본 발명에 따른 청국장을 이용한 면역 기능성 쿠키(100)에서 단맛을 제공할 수 있다.

[0041] 본 발명에 따른 청국장을 이용한 면역 기능성 쿠키(100)에서 청국장을 포함하는 반죽(110)에는 상술한 통밀가루(120), 견과류(130), 말차(140), 코코아(150), 메이플 시럽(160)이 첨가되고, 오븐 등의 조리 기구에서 설정 온도로 구워진 후, 건조시켜 제작된다.

[0042] 본 발명에 따른 청국장을 이용한 면역 기능성 쿠키(100)에 의하면, 높은 당(설탕)의 비율에 의한 강한 단맛과, 밀가루로 인한 소화불량, 동물성 재료가 포함돼 비건 식품에 맞지 않는 문제와 건강에 좋지 않은 문제점을 해소할 수 있다.

[0043] 이상, 본 발명의 특정 실시예에 대하여 상술하였지만, 본 발명의 사상 및 범위는 이러한 특정 실시예에 한정되는 것은 아니며, 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자에 의하여 청구범위에 기재된 본 발명의 요지를 변경하지 않는 범위 내에서 다양하게 수정 및 변형이 가능하다.

부호의 설명

[0044] 100: 청국장을 이용한 면역 기능성 쿠키

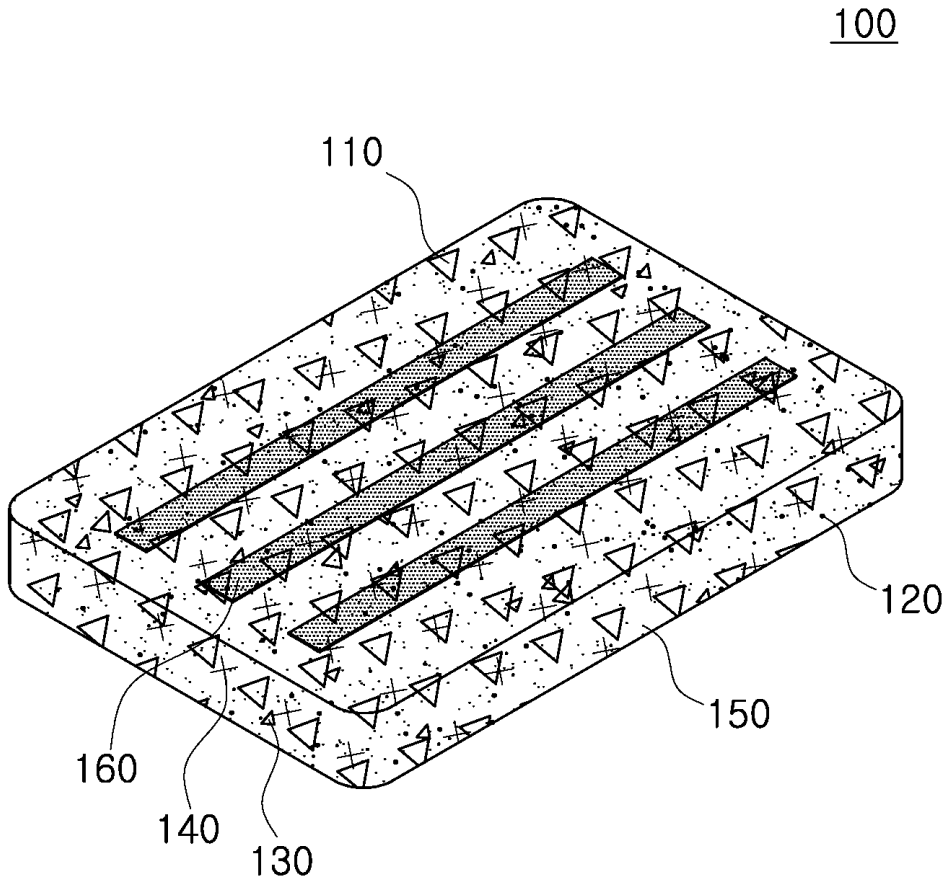
110: 반죽 120: 통밀가루

130: 견과류 140: 말차

150: 코코아 160: 메이플 시럽

도면

도면1



도면2

