



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2011년09월27일
(11) 등록번호 10-1067852
(24) 등록일자 2011년09월20일

(51) Int. Cl.

A21D 2/36 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2009-0058172

(22) 출원일자 2009년06월29일

심사청구일자 2009년06월29일

(65) 공개번호 10-2011-0000866

(43) 공개일자 2011년01월06일

(56) 선행기술조사문헌

KR100556269 B1

KR1020000006635 A

KR1020010027408 A

KR1020070028490 A

전체 청구항 수 : 총 2 항

(73) 특허권자

명정길

서울시 양천구 신정3동 1277번지 신트리아파트
402동 405호

(72) 발명자

명정길

서울시 양천구 신정3동 1277번지 신트리아파트
402동 405호

(74) 대리인

이영근

심사관 : 하혜경

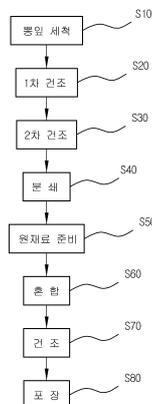
(54) 빵잎을 함유한 도우 프리믹스의 조성물 및 그 제조방법

(57) 요약

본 발명은 피자도우 프리믹스에 빵잎 분말이 혼합되어 피자의 맛이 좋으면서도 우리 신체활동에 필요한 다수의 영양분이 풍부한 고품질의 빵잎을 함유한 도우 프리믹스의 조성물 및 그 제조방법에 관한 것이다.

전술한 본 발명의 특징은, 뽕나무(Morus)에서 잎을 채취하여 깨끗한 물로 세척하는 세척단계(S10); 세척된 빵잎을 그늘에서 자연 건조시켜 수분을 제거하는 1차 건조단계(S20); 1차 건조된 빵잎을 건조실에 투입하고, 60~70℃을 열풍을 분사하여 3~4시간 건조시키는 2차 건조단계(S30); 건조된 빵잎을 각각 곱게 분쇄하여 100메시 이상의 입도(粒度)를 유지하는 체로 걸러서 빵잎을 미세 분말로 가공하는 분쇄단계(S40); 밀가루, 해바라기씨분말, 아마씨분말, 대두분말, 밀기울 등의 원재료를 준비하는 준비단계(S50); 상기 분쇄단계(S40)의 빵잎분말 0.4~0.6중량%와 상기 준비단계(S50)에서 준비한 원재료 밀가루 85.51~88.06중량%, 해바라기씨분말 0.8~1.1중량%, 아마씨분말 0.8~1.1중량%, 대두분말 0.8~1.1중량%, 밀기울 0.6~0.7중량%, 소금 0.4~0.5중량%, 밀글루텐 0.4~0.5중량%, 호밀기울 0.4~0.5중량%, 대두기울 0.4~0.5중량%, 맥아호밀가루 0.03~0.04중량%, 맥아보리가루 0.04~0.05중량%, 밀추출물 0.03~0.04중량%, 밀가루개량제(아스코르빈산) 0.01~0.02중량%, 정제염 1.4~1.6중량%, 제빵개량제(에스 500) 0.6~0.7중량%, 유청분말 1.8~2.0중량%, 이스트 0.6~0.7중량%, 대두유 0.03~0.04중량%, 백설탕 2.4~2.7중량%를 고르게 혼합하는 혼합단계(S60); 상기 혼합단계(S60)의 혼합물을 수분함유율이 6~9%되게 건조시키는 혼합물건조단계(S70); 상기 혼합물건조단계(S70)에서 건조된 혼합물을 일정단위로 포장하는 포장단계(S80)로 이루어짐을 특징으로 하는 빵잎을 함유한 도우 프리믹스의 제조방법에 의하여 달성될 수 있는 것이다.

대표도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

뽕나무(Morus)에서 잎을 채취하여 깨끗한 물로 세척하는 세척단계(S10);

세척된 뽕잎을 그늘에서 자연 건조시켜 수분을 제거하는 1차 건조단계(S20);

1차 건조된 뽕잎을 건조실에 투입하고, 60~70℃을 열풍을 분사하여 3~4시간 건조시키는 2차 건조단계(S30);

건조된 뽕잎을 각각 곱게 분쇄하여 100메시 이상의 입도(粒度)를 유지하는 체로 걸러서 뽕잎을 미세 분말로 가공하는 분쇄단계(S40);

밀가루, 해바라기씨분말, 아마씨분말, 대두분말, 밀기울 등의 원재료를 준비하는 준비단계(S50);

상기 분쇄단계(S40)의 뽕잎분말 0.4~0.6중량% 와 상기 준비단계(S50)에서 준비한 원재료 밀가루 85.51~88.06중량%, 해바라기씨분말 0.8~1.1중량%, 아마씨분말 0.8~1.1중량%, 대두분말 0.8~1.1중량%, 밀기울 0.6~0.7중량%, 소금 0.4~0.5중량%, 밀글루텐 0.4~0.5중량%, 호밀기울 0.4~0.5중량%, 대두기울 0.4~0.5중량%, 맥아호밀가루 0.03~0.04중량%, 맥아보리가루 0.04~0.05중량%, 밀추출물 0.03~0.04중량%, 밀가루개량제 0.01~0.02중량%, 정제염 1.4~1.6중량%, 제빵개량제 0.6~0.7중량%, 유청분말 1.8~2.0중량%, 이스트 0.6~0.7중량%, 대두유 0.03~0.04중량%, 백설탕 2.4~2.7중량%를 고르게 혼합하는 혼합단계(S60);

상기 혼합단계(S60)의 혼합물을 수분함유율이 6~9%되게 건조시키는 혼합물건조단계(S70);

상기 혼합물건조단계(S70)에서 건조된 혼합물을 일정단위로 포장하는 포장단계(S80)로 이루어짐을 특징으로 하는 뽕잎을 함유한 도우 프리믹스의 제조방법.

청구항 2

청구항 1의 제조방법으로 제조되며, 뽕잎분말 0.4~0.6중량%, 밀가루 85.51~88.06중량%, 해바라기씨분말 0.8~1.1중량%, 아마씨분말 0.8~1.1중량%, 대두분말 0.8~1.1중량%, 밀기울 0.6~0.7중량%, 소금 0.4~0.5중량%, 밀글루텐 0.4~0.5중량%, 호밀기울 0.4~0.5중량%, 대두기울 0.4~0.5중량%, 맥아호밀가루 0.03~0.04중량%, 맥아보리가루 0.04~0.05중량%, 밀추출물 0.03~0.04중량%, 밀가루개량제 0.01~0.02중량%, 정제염 1.4~1.6중량%, 제빵개량제 0.6~0.7중량%, 유청분말 1.8~2.0중량%, 이스트 0.6~0.7중량%, 대두유 0.03~0.04중량% 및 백설탕 2.4~2.7중량%로 이루어짐을 특징으로 하는 뽕잎을 함유한 도우 프리믹스의 조성물.

명세서

발명의 상세한 설명

기술분야

[0001] 본 발명은 뽕잎을 함유한 도우 프리믹스의 조성물 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 더욱 구체적으로는 피자도우 프리믹스에 뽕잎 분말이 혼합되어 피자의 맛이 좋으면서도 우리 신체활동에 필요한 다수의 영양분이 풍부한 고품질의 뽕잎을 함유한 도우 프리믹스의 조성물 및 그 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 일반적으로 피자(pizza)는 밀가루와 이스트, 우유 및 다수의 첨가제를 혼합하여 반죽하고 숙성시켜 피자도우(pizza dough)를 만들고, 이 피자도우를 넓게 펼친 위에 치즈나 야채, 불고기, 소스 또는 기타 부재료 등을 얹은 후에 프라이팬이나 오븐 등에서 구워 만들어지는 식품인 것이다.

[0003] 이러한 피자는 최근 식생활 변화와 더불어 간편하게 먹을 수 있고 충분한 칼로리를 함유함에 따라 식사대용으로 많이 이용되고 있는 추세이다.

[0004] 그러나, 기존의 피자 및 피자의 제조원료가 되는 피자도우는 치즈나 우유 등으로 인해 칼로리 함량이 높아 비만을 유발하거나 성인병을 유발시킬 수 있는 식품으로, 최근의 자연성을 강조하여 이를 통해 건강한 심신을 유지하고자 하는 웰빙(well-being) 식품과는 역행되는 식품이 될 수 있으며, 건강식품 및 기호식품으로는 아직까지

미흡한 문제점이 있었다.

[0005] 또한, 또한, 기존의 피자 및 피자도우는 소화흡수율이 떨어지는 식품으로 소화가 잘되지 않는 문제점이 있고, 식사대용으로 하기에는 영양분이 부족할 뿐더러 우리 신체활동에 도움이 되는 요소가 극히 적은 문제점이 있었다.

발명의 내용

해결 하고자하는 과제

[0006] 본 발명은 상기한 문제점을 감안하여 창안한 것으로서, 그 목적은 피자도우 프리믹스에 빵잎 분말이 혼합되어 피자의 맛이 좋으면서도 우리 신체활동에 필요한 다수의 영양분이 풍부한 고품질의 빵잎을 함유한 도우 프리믹스의 조성물 및 그 제조방법을 제공함에 있는 것이다.

과제 해결수단

[0007] 상기한 목적을 달성하기 위한 본 발명의 특징은, 뽕나무(Morus)에서 잎을 채취하여 깨끗한 물로 세척하는 세척 단계(S10); 세척된 빵잎을 그늘에서 자연 건조시켜 수분을 제거하는 1차 건조단계(S20); 1차 건조된 빵잎을 건조실에 투입하고, 60~70℃을 열풍을 분사하여 3~4시간 건조시키는 2차 건조단계(S30); 건조된 빵잎을 각각 곱게 분쇄하여 100메시 이상의 입도(粒度)를 유지하는 체로 걸러서 빵잎을 미세 분말로 가공하는 분쇄단계(S40); 밀가루, 해바라기씨분말, 아마씨분말, 대두분말, 밀기울 등의 원재료를 준비하는 준비단계(S50); 상기 분쇄단계(S40)의 빵잎분말 0.4~0.6중량% 와 상기 준비단계(S50)에서 준비한 원재료 밀가루 85.51~88.06중량%, 해바라기씨분말 0.8~1.1중량%, 아마씨분말 0.8~1.1중량%, 대두분말 0.8~1.1중량%, 밀기울 0.6~0.7중량%, 소금 0.4~0.5중량%, 밀글루텐 0.4~0.5중량%, 호밀기울 0.4~0.5중량%, 대두기울 0.4~0.5중량%, 맥아호밀가루 0.03~0.04중량%, 맥아보리가루 0.04~0.05중량%, 밀추출물 0.03~0.04중량%, 밀가루개량제(아스코르빈산) 0.01~0.02중량%, 정제염 1.4~1.6중량%, 제빵개량제(에스 500) 0.6~0.7중량%, 유청분말 1.8~2.0중량%, 이스트 0.6~0.7중량%, 대두유 0.03~0.04중량%, 백설탕 2.4~2.7중량%를 고르게 혼합하는 혼합단계(S60); 상기 혼합단계(S60)의 혼합물을 수분함유율이 6~9%되게 건조시키는 혼합물건조단계(S70); 상기 혼합물건조단계(S70)에서 건조된 혼합물을 일정단위로 포장하는 포장단계(S80)로 이루어짐을 특징으로 하는 빵잎을 함유한 도우 프리믹스의 제조방법에 의하여 달성될 수 있는 것이다.

효과

[0008] 이상에서 상술한 바와 같은 본 발명은, 빵잎분말을 피자도우 프리믹스에 혼합한 것으로 피자의 맛이 담백하면서도 영양분이 풍부할 뿐 아니라 피자에 포함된 빵잎 성분에 의하여 특이한 향미(香味)를 느낄 수 있을 뿐 아니라 빵잎이 갖는 약용 성분에 의하여 각종 성인병을 예방하여 국민건강증진에 이바지 할 수 있는 등의 이점이 있는 것으로서 피자의 대외 경쟁력을 최대한 높여줄 수 있는 것이다.

발명의 실시를 위한 구체적인 내용

[0009] 이하, 상기한 목적을 달성하기 위한 바람직한 실시예를 첨부된 도면 1의 제조공정도를 참조하여 설명하면 다음과 같다.

[0010] 본 발명은 세척단계(S10), 1차 건조단계(S20), 2차 건조단계(S30), 분쇄단계(S40), 준비단계(S50), 혼합단계(S60), 혼합물건조단계(S70) 및 포장단계(S80)로 이루어진다.

[0011] 상기 세척단계(S10)는 뽕나무(Morus)에서 잎을 채취하여 깨끗한 물로 세척한다.

[0012] 상기 1차 건조단계(S20)는 상기 세척단계(S10)에서 세척된 빵잎을 그늘에서 6~8시간 자연 건조시켜 수분을 제거한다.

[0013] 상기 2차 건조단계(S30)는 상기 1차 건조단계(S20)에서 1차 건조된 빵잎을 건조실에 투입하고, 60~70℃의 온도로 열풍을 분사하여 3~4시간 2차 건조하여 빵잎에 함유된 수분을 완전히 건조시킨다.

- [0014] 상기 분쇄단계(S40)는 상기 2차 건조단계(S30)에서 건조된 빵잎들을 각각 곱게 분쇄하여 100메시 이상의 입도(粒度)를 갖는 체로 걸러서 빵잎을 미세 분말로 가공한다.
- [0015] 여기서 빵잎을 분쇄하는 분쇄기는 커터들이 서로 마주보며 회전되고, 단계적으로 분쇄 입자가 작아지면 멧돌 식으로 갈아서 분쇄하는 통상적인 분쇄기를 사용한다.
- [0016] 상기 준비단계(S50)는 빵잎분말 이외의 원재료인 밀가루, 해바라기씨분말, 아마씨분말, 대두분말, 밀기울, 소금, 밀글루텐, 호밀기울, 대두기울, 맥아호밀가루, 맥아보리가루, 밀추출물, 밀가루개량제(아스코르빈산), 정제염, 제빵개량제(에스 500), 유청분말, 이스트, 대두유 및 백설탕을 계량하여 준비한다.
- [0017] 상기 혼합단계(S60)는 상기 분쇄단계(S40)의 빵잎분말 0.4~0.6중량% 와 상기 준비단계(S50)에서 준비한 원재료 밀가루 85.51~88.06중량%, 해바라기씨분말 0.8~1.1중량%, 아마씨분말 0.8~1.1중량%, 대두분말 0.8~1.1중량%, 밀기울 0.6~0.7중량%, 소금 0.4~0.5중량%, 밀글루텐 0.4~0.5중량%, 호밀기울 0.4~0.5중량%, 대두기울 0.4~0.5중량%, 맥아호밀가루 0.03~0.04중량%, 맥아보리가루 0.04~0.05중량%, 밀추출물 0.03~0.04중량%, 밀가루개량제(아스코르빈산) 0.01~0.02중량%, 정제염 1.4~1.6중량%, 제빵개량제(에스 500) 0.6~0.7중량%, 유청분말 1.8~2.0중량%, 이스트 0.6~0.7중량%, 대두유 0.03~0.04중량%, 백설탕 2.4~2.7중량%를 혼합기에 투입하여 고르게 혼합한다.
- [0018] 여기서 상기 혼합기는 그 내부에 교반용 익편들을 갖는 드림이 회전되면서 재료들이 고르게 혼합되도록 하였고, 이때의 드림은 6~8각형을 이루도록 하여 효과적인 혼합이 이루어지도록 하는 것이 바람직하다.
- [0019] 상기 혼합물건조단계(S70)는 유통 및 장기보관을 위하여 상기 혼합단계(S60)의 혼합물을 건조기에서 혼합물의 수분함유율이 6~9%되게 건조시킨다.
- [0020] 상기 포장단계(S80)는 상기혼합물건조단계(S70)에서 건조된 혼합물을 일정단위로 포장한다.
- [0021] 전술한 제조과정을 통하여 빵잎분말 0.4~0.6중량%, 밀가루 85.51~88.06중량%, 해바라기씨분말 0.8~1.1중량%, 아마씨분말 0.8~1.1중량%, 대두분말 0.8~1.1중량%, 밀기울 0.6~0.7중량%, 소금 0.4~0.5중량%, 밀글루텐 0.4~0.5중량%, 호밀기울 0.4~0.5중량%, 대두기울 0.4~0.5중량%, 맥아호밀가루 0.03~0.04중량%, 맥아보리가루 0.04~0.05중량%, 밀추출물 0.03~0.04중량%, 밀가루개량제(아스코르빈산) 0.01~0.02중량%, 정제염 1.4~1.6중량%, 제빵개량제(에스 500) 0.6~0.7중량%, 유청분말 1.8~2.0중량%, 이스트 0.6~0.7중량%, 대두유 0.03~0.04중량% 및 백설탕 2.4~2.7중량%의 피자도우 프리믹스 조성물을 얻을 수 있는 것이다.
- [0022] 상기와 같은 제조방법에 의해서 얻어진 피자도우 프리믹스를 사용하여 피자를 제조하면, 맛이 담백하면서도 영양분이 풍부할 뿐 아니라 피자에 포함된 빵잎 성분에 의하여 특이한 향미(香味)를 느낄 수 있는 것으로서 피자의 대외 경쟁력을 최대한 높여줄 수 있는 것이다.
- [0023] 한편, 본 발명의 피자도우 프리믹스에 함유된 빵잎은 예로부터 신선엽(神仙葉)으로 불리우는 것으로서 허약한 체질을 개선시키며 눈을 밝게 하는 효능이 있는 것으로 알려져 있으며, 동의보감에 의하면 빵잎이나 뿌리를 꾸준히 복용하면 감기에 대한 면역력이 강해지고 기침과 가래를 내리며 부은 몸을 회복하는 데에도 효과가 있는 것으로 기록되어 있다.
- [0024] 따라서, 빵잎 성분이 함유된 피자는 맛이 좋으면서도 영양분이 풍부할 뿐 아니라 허약한 체질을 개선시키고 각종 성인병을 예방하여 국민건강증진에 이바지 할 수 있는 등의 이점이 있는 것이다.
- [0025] 이상에서는 본 발명의 바람직한 실시예에 대하여 도시하고 또한 설명하였으나, 본 발명은 상기한 실시예에 한정되지 아니하며, 청구범위에서 청구하는 본 발명의 요지를 벗어남이 없이 당해 본 발명이 속하는 분야에서 통상의 지식을 가진 자라면 누구든지 다양한 변형 실시가 가능한 것은 물론이고, 그와 같은 변경은 기재된 청구범위 내에 있게 된다.

도면의 간단한 설명

[0026] 도 1은 본 발명의 일실시예를 예시한 제조공정도

도면

도면1

