



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2020년06월25일
(11) 등록번호 10-2126495
(24) 등록일자 2020년06월18일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A21D 13/047 (2017.01) A21D 13/31 (2017.01)
A21D 13/38 (2017.01) A21D 8/06 (2018.01)
(52) CPC특허분류
A21D 13/047 (2017.01)
A21D 13/31 (2017.01)
(21) 출원번호 10-2018-0152190
(22) 출원일자 2018년11월30일
심사청구일자 2018년11월30일
(65) 공개번호 10-2020-0065587
(43) 공개일자 2020년06월09일
(56) 선행기술조사문헌
KR101553602 B1
(뒷면에 계속)

(73) 특허권자
최지훈
경상북도 김천시 어모면 산업단지6로 92
황재호
경상북도 구미시 인동54길 9, 104동 1306호 (구평동, 구평 영무예다음)
(72) 발명자
최지훈
경상북도 김천시 어모면 산업단지6로 92
황재호
경상북도 구미시 인동54길 9, 104동 1306호 (구평동, 구평 영무예다음)
(74) 대리인
특허법인태동

전체 청구항 수 : 총 3 항

심사관 : 강복희

(54) 발명의 명칭 **쌀커피콩빵의 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 쌀가루 반죽으로부터 제조되며, 표면에 완두콩이 박혀져 있는 형상을 갖는 쌀커피콩빵의 제조방법에 관한 것으로, 본 발명의 방법에 의해 제조된 쌀커피콩빵은 쌀가루를 함유하여 찰진 맛과 이(치아)에 붙지 않는 부슬부슬한 맛이 난다. 또한, 본 발명의 방법에 의해 제조된 쌀커피콩빵은 커피향이 나면서도 빵의 상면에 완두콩을 포함하고 있어 섭취시 저작감을 부여할 수 있고, 시각적인 즐거움을 주는 효과도 발휘된다.

대표도 - 도2



(52) CPC특허분류

A21D 13/38 (2017.01)

A21D 8/06 (2018.01)

(56) 선행기술조사문헌

KR1020110099952 A

KR1020160115373 A

JP2002142994 A*

KR1020130057237 A*

쫄깃쫄깃 달콤한 찰꿀빵/꿀찰빵 만들기, 네이버 블로그(2016.12.29),

인터넷(<https://blog.naver.com/ssieie/220897464778>) 1부.*

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

명세서

청구범위

청구항 1

하부 금형 내에 형성된 오목한 홈에 콩을 넣는 단계 (a); 상기 홈에 놓여진 콩 위에 반죽을 주입하는 단계 (b); 상기 주입된 반죽 위를 상부 금형으로 덮고 가열하여 굽는 단계 (c);를 포함하되,

상기 오목한 홈은,

하부 금형의 밑 바닥에 콩이 절반 정도 들어갈 수 있는 깊이로 복수개 구비되어 있고,

상기 반죽은 프리믹스 51~61 중량%, 계란 15~19 중량%, 정제수 15~19 중량%, 콩기름 4~8 중량%, 마가린 1~3 중량% 및 커피농축액 1~3 중량%을 혼합하여 제조된 것이며,

상기 프리믹스는 쌀가루 57 중량%, 설탕 30.38 중량%, 하이드록시프로필타피오카 5 중량%, 탈지분유 2 중량%, 포도당 2 중량%, 알파미분 1 중량%, 정제소금 1 중량%, 베이킹파우더 1 중량%, 글리세린지방산에스테르 0.5 중량%, 잔탄검 0.1 중량%, 바닐라향 0.01 중량% 및 비타민 B2 0.01 중량%로 조성된 것임을 특징으로 하는 쌀커피콩빵의 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

제1항에 있어서,

상기 콩은,

완두콩인 것을 특징으로 하는 쌀커피콩빵의 제조방법.

청구항 4

제3항에 있어서,

상기 완두콩은,

삶은 완두콩인 것을 특징으로 하는 쌀커피콩빵의 제조방법.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 쌀가루 반죽으로부터 제조되며, 표면에 완두콩이 박혀져 있는 형상을 갖는 쌀커피콩빵의 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 커피는 영어로 'coffee', 식물학적으로는 'coffee'라고 불리며, 커피나무 열매 속의 씨앗(생두, Green Bean)을 일정 시간 동안 볶아서 만든 원두(Coffee Bean)를 곱게 분쇄하고, 물을 이용하여 그 성분을 추출해 낸 음료이다. 커피는 독특한 풍미를 가진 갈색에 가까운 기호 음료로서, 주성분인 카페인은 중추 신경에 자극을 주는 물질로 졸음을 없애주기도 하고, 긴장감을 유발하여 집중력을 높여주는 것으로 알려져 있다. 그 외에도 항산화물질 등을 포함하여 항암효과가 있으며, 그 외 다이어트, 혈압강화, 숙취해소 등에 효능이 있는 것으로 알려

져 있다.

[0003] 커피는 현대인들이 애용하는 기호식품 중 하나로, 국내뿐만 아니라 전세계적으로 큰 규모의 시장을 형성하고 있으며 단순한 커피를 넘어서 새로운 맛이 첨가되거나 기능성이 추가된 커피에 대한 니즈 등이 생겨나고 있다. 커피에 대한 수요가 증가함에 따라 커피를 활용한 식품에 대한 관심도 높아지고 있어, 커피맛 또는 커피향이 나는 음료, 베이커리 등의 제품을 개발하고자 하는 다양한 시도가 나타나고 있다.

[0004] 종래에는 대한민국 등록특허 제10-0825467호(커피향이 강화된 크립 조성물 및 그 제조방법), 대한민국 공개특허 제10-2018-0069222호(커피를 이용한 호두파이 제조방법), 등과 같이 커피를 활용한 음료 또는 베이커리에 대한 기술을 제시한 바 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0005] 본 발명은 쌀가루를 함유하여 찰진 맛과 이에 붙지 않는 부슬부슬한 맛을 내어 식감이 우수하고, 커피향이 나면서도 빵의 상면에 완두콩을 포함하고 있어 섭취시 맛과 미적인 즐거움을 주는 쌀커피콩빵 및 이의 제조방법을 제공하는 것을 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

[0006] 본 발명은 하부 금형 내에 형성된 오목한 홈에 콩을 넣는 단계 (a); 상기 홈에 놓여진 콩 위에 반죽을 주입하는 단계 (b); 상기 주입된 반죽 위를 상부 금형으로 덮고 가열하여 굽는 단계 (c);를 포함하되, 상기 반죽은, 쌀가루, 설탕, 하이드록시프로필타피오카, 탈지분유, 포도당, 알파미분, 정제소금, 베이킹파우더, 글리세린지방산에스테르, 잔탄검, 바닐라향 및 비타민 B2를 포함하는 프리믹스, 계란, 정제수, 콩기름, 마가린 및 커피농축액을 혼합하여 제조된 것임을 특징으로 하는 쌀커피콩빵의 제조방법을 제공한다.

[0007] 본 발명 쌀커피콩빵의 제조방법에 있어서, 상기 오목한 홈은, 바람직하게 하부 금형의 밑 바닥에 콩이 절반 정도 들어갈 수 있는 깊이로 복수개 구비되어 있는 것이 좋다.

[0008] 본 발명 쌀커피콩빵의 제조방법에 있어서, 상기 콩은, 바람직하게 완두콩인 것이 좋고, 더욱 바람직하게는 삶은 완두콩인 것이 좋다.

발명의 효과

[0009] 본 발명의 방법에 의해 제조된 쌀커피콩빵은 쌀가루를 함유하여 찰진 맛과 이(치아)에 붙지 않는 부슬부슬한 맛이 난다. 또한, 본 발명의 방법에 의해 제조된 쌀커피콩빵은 커피향이 나면서도 빵의 상면에 완두콩을 포함하고 있어 섭취시 저작감을 부여할 수 있고, 시각적인 즐거움을 주는 효과도 발휘된다.

도면의 간단한 설명

[0010] 도 1은 밀가루 반죽으로부터 제조되는 일반적인 커피콩빵(사진의 왼쪽) 및 본 발명의 쌀가루 반죽 및 완두콩을 함유하는 쌀커피콩빵(사진의 오른쪽)의 절단면 비교사진이다.

도 2는 본 발명의 쌀가루 반죽으로부터 제조되며, 완두콩이 올려져 제조된 쌀커피콩빵의 사진이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0011] 본 발명은 하부 금형 내에 형성된 오목한 홈에 콩을 넣는 단계 (a); 상기 홈에 놓여진 콩 위에 반죽을 주입하는 단계 (b); 상기 주입된 반죽 위를 상부 금형으로 덮고 가열하여 굽는 단계 (c);를 포함하되, 상기 반죽은, 쌀가루, 설탕, 하이드록시프로필타피오카, 탈지분유, 포도당, 알파미분, 정제소금, 베이킹파우더, 글리세린지방산에스테르, 잔탄검, 바닐라향 및 비타민 B2를 포함하는 프리믹스, 계란, 정제수, 콩기름, 마가린 및 커피농축액을 혼합하여 제조된 것임을 특징으로 하는 쌀커피콩빵의 제조방법을 제공한다.

[0012] 쌀가루(Rice flour)는 쌀을 빻아 만든 가루로, 쌀과자(미과) 등의 원료에 쓰이거나, 죽으로 쑤거나, 떡, 이유식 등의 재료로 사용된다. 쌀가루의 재료인 쌀은 다른 곡물들과 달리 위산에 잘 녹는 식물성 단백질, 글루텐린으로 이루어져 있어 소화가 잘 될 수 있도록 돕는 역할을 하는 것으로 알려져 있다. 본 발명은 쌀가루를 사용하는데, 쌀가루는 특별한 종류의 것으로 한정하는 것은 아니다. 본 발명에서 제조한 바에 따르면, 본 발명의 쌀커피콩빵

은 밀가루에 비해 찰진 맛이 나고, 이(치아)에 붙지 않는 부슬부슬한 맛이 나는 것을 확인할 수 있었다.

- [0013] 본 발명에서는 반죽 제조시, 쌀가루 외에 설탕, 계란, 정제수, 콩기름, 마가린 및 커피농축액을 사용하는데, 설탕, 계란, 정제수, 콩기름, 마가린은 제빵업계에서 통상적으로 사용하는 것이라면, 어느 것이든 취사 선택하여 사용할 수 있다. 또한, 상기 커피농축액은 본 기술이 속하는 기술분야에서 사용되는 통상적인 방법으로 제조된 것이라면 어느 것이든 사용할 수 있는데, 일 예로, 커피 추출물, 커피 엑기스, 커피 농축액 중 선택되는 어느 하나일 수 있다.
- [0014] 본 발명에서는 상기 성분들을 혼합하여 쌀가루 반죽을 만드는데, 쌀가루 반죽은 손으로 치대어 만들거나, 반죽기를 이용할 수 있다. 다만, 반죽을 만드는 과정은 당업계에 널리 공지된 사실이므로, 이에 대한 구체적 설명은 생략하기로 한다.
- [0015] 본 발명에서는 상기와 같은 원료를 사용하여 제조한 쌀가루 반죽을 구워 빵을 제조하는데, 굽는 과정을 통상적으로 '베이킹(baking)'이라고도 한다. 본 발명에서의 베이킹 과정은 통상적인 방법을 통해 수행할 수 있는데, 바람직하는 반죽이 충분히 구워지도록, 하지만 타지 않을 정도로 수행하는 것이 좋다.
- [0016] 한편, 상기 반죽은, 프리믹스 51~61 중량%, 계란 15~19 중량%, 정제수 15~19 중량%, 콩기름(대두유) 4~8 중량%, 마가린 1~3 중량% 및 커피농축액 1~3 중량%로 조성될 수 있으며, 바람직하게는 프리믹스 56 중량%, 계란 17 중량%, 정제수 17 중량%, 콩기름(대두유) 6 중량%, 마가린 2 중량% 및 커피농축액 2 중량%로 조성되는 것이 좋다.
- [0017] 이때, 상기 프리믹스는, 프리믹스 전체 중량에 대하여 쌀가루 53~61 중량%, 설탕 25.38~35.38 중량%, 하이드록시프로필타피오카 4~6 중량%, 탈지분유 1~3 중량%, 포도당 1~3 중량%, 알파미분 0.5~1.5 중량%, 정제소금 0.5~1.5 중량%, 베이킹파우더 0.5~1.5 중량%, 글리세린지방산에스테르 0.45~0.55 중량%, 잔탄검 0.05~0.15 중량%, 바닐라향 0.005~0.015 중량% 및 비타민 B2 0.005~0.015 중량%로 조성될 수 있으며, 바람직하게는 쌀가루 57 중량%, 설탕 30.38 중량%, 하이드록시프로필타피오카 5 중량%, 탈지분유 2 중량%, 포도당 2 중량%, 알파미분 1 중량%, 정제소금 1 중량%, 베이킹파우더 1 중량%, 글리세린지방산에스테르 0.5 중량%, 잔탄검 0.1 중량%, 바닐라향 0.01 중량% 및 비타민 B2 0.01 중량%로 조성 및 혼합하여 제조하는 것이 좋다. 상기 조성을 만족할 시, 찰진 맛과 부슬부슬한 맛이 충분히 나타나 기호도가 가장 우수하기 때문이다.
- [0018] 한편, 본 발명 쌀커피콩빵의 제조방법에 있어서, 상기 오목한 홈은, 바람직하게 하부 금형의 밑바닥에 콩이 절반 정도 들어갈 수 있는 깊이로 복수개 구비되어 있는 것이 좋다. 더욱 바람직하게는 3개 정도 구비되는 것이 안정감을 주어 시각적으로 바람직한 것으로 평가되었다.
- [0019] 한편, 본 발명 쌀커피콩빵의 제조방법에 있어서, 상기 콩은, 바람직하게 완두콩인 것이 좋다. 완두콩의 경우 초록색을 띄는데, 빵의 갈색과 절묘하게 맞아 떨어져 우수한 식감을 불러일으키는 것으로 평가되었다 (도 2 참조 요망). 또한, 완두콩은 삶은 것을 사용하는 것이 좋은데, 생 완두콩을 사용할 경우, 충분히 익지 않아 딱딱한 느낌의 이물감으로 느껴질 수 있어 바람직하지 않는 것으로 평가되었기 때문이다.
- [0021] 이하, 본 발명의 구상을 하기 실시예를 통해 구체적으로 설명하고자 한다. 다만, 본 발명의 권리범위가 하기 실시예에만 한정되는 것은 아니고, 그와 등가의 기술적 사상의 변형까지를 포함한다.
- [0023] **[실시예 1 : 쌀커피콩빵의 제조]**
- [0024] 본 실시예에서는 하기 레서피로 쌀커피콩빵을 제조하였다.
- [0026] 쌀커피콩빵을 제조하기 위한 반죽의 재료로 쌀가루, 설탕, 하이드록시프로필타피오카, 탈지분유, 포도당, 알파미분, 정제소금, 베이킹파우더, 글리세린지방산에스테르, 잔탄검, 바닐라향 및 비타민 B2를 포함하는 프리믹스, 계란, 정제수, 콩기름, 마가린 및 커피농축액을 준비한다.
- [0027] 상기 반죽은 프리믹스 560g, 계란 170g, 정제수 170g, 콩기름(대두유) 60g, 마가린 20g 및 커피농축액 20g로 조성되되, 여기에서 상기 프리믹스는 쌀가루 57 중량%, 설탕 30.38 중량%, 하이드록시프로필타피오카 5 중량%, 탈지분유 2 중량%, 포도당 2 중량%, 알파미분 1 중량%, 정제소금 1 중량%, 베이킹파우더 1 중량%, 글리세린지방산에스테르 0.5 중량%, 잔탄검 0.1 중량%, 바닐라향 0.01 중량% 및 비타민 B2 0.01 중량%로 조성한다.
- [0029] 먼저 반죽혼합기에 계란을 투입하고 거품이 나올 때까지 3분간 믹싱(mixing)한다. 이후, 반죽혼합기에 쌀가루, 설탕, 하이드록시프로필타피오카, 탈지분유, 포도당, 알파미분, 정제소금, 베이킹파우더, 글리세린지방산에스테르, 잔탄검, 바닐라향 및 비타민 B2를 포함하는 프리믹스, 정제수, 콩기름, 마가린 및 커피농축액을 넣고 20분간 믹싱(mixing)하여 쌀가루 반죽을 제조하였다.

[0030] 그리고 160~200℃로 예열된, 세 개의 오목한 홈이 밑바닥에 형성되어 있는 하부 금형에 삶은 완두콩을 해당 한 개씩 각각 올리고, 그 위에 상기에서 제조한 쌀가루 반죽을 주입하였다. 그 후, 주입된 반죽 위를 상부 금형으로 덮고, 160~200℃로 2~3분 구워내어 본 발명의 쌀커피콩빵을 제조하였다.

[0032] **[비교예 1: 밀가루커피콩빵의 제조]**

[0033] 상기에서 사용한 반죽의 재료 중 쌀가루 대신 밀가루를 사용하고, 그 외 방법 및 조성비는 실시예 1과 동일하게 하여 밀가루커피콩빵을 제조하였다.

[0035] **[비교예 2 내지 3 : 조성비를 달리한 쌀가루커피콩빵의 제조]**

[0036] 본 비교예에서는 쌀가루 및 설탕의 혼합비율을 달리하되, 실시예 1과 동일하게 쌀가루커피콩빵을 제조하였다.

표 1

	비교예 2 (쌀가루 및 설탕 약 1:1비율)	비교예 3 (쌀가루 및 설탕 약 3:1비율)
쌀가루	43.7	65.5
설탕	43.7	21.8

[0039] **[실험예 1 : 실시예 1 및 비교예 1 내지 3의 빵의 관능평가]**

[0040] 본 실험예에서는 상기 실시예 1, 비교예 1 내지 3에서 제조한 빵의 관능평가를 실시하였다. 성인남녀 20명에게 상기 실시예 1 및 비교예에서 제조된 빵의 외관, 색, 맛, 전체적인 만족도에 대해 관능평가를 실시하였다. 관능평가의 결과는 외관, 색, 맛, 풍미, 전체적인 만족도에 대하여 각각 기준(5-매우 좋다, 4-좋다, 3-보통이다, 2-나쁘다, 1-매우 나쁘다)에 따라 점수를 부여하여 평균값으로 나타내었다.

표 2

평가항목	실시예 1	비교예 1	비교예 2	비교예 3
외관	4.4	3.6	4.2	4.2
색	4.2	3.8	4.0	4.0
맛	4.6	3.2	3.8	3.6
풍미	4.4	3.0	3.2	3.4
전체적 평가	4.4	3.4	3.8	3.8
비고	비교예 1 대비 완두콩이 씹히는 식감이 좋고, 이(치아)에 붙지 않는 부슬부슬거림과 찰진 맛이 느껴짐.		실시예 1 대비 단맛이 강하고, 끈적거리는 식감이 있어 선호도가 낮음.	실시예 1 대비 단맛이 거의 없고, 이에서 너무 훑날려 비교적 선호도가 낮음.

[0043] 상기 표 2에 나타나는 바와 같이, 실시예 1의 쌀 커피콩빵은 비교예 1 내지 3에 비해 전체적인 기호도가 좋았음을 알 수 있었다.

[0044] 상기의 결과로부터, 본 발명의 쌀커피콩빵은 빵의 표면에 완두콩이 박혀 있어 외관상 우수하면서도, 커피향과 함께 색, 풍미가 향상되고, 찰진 맛과 이(치아)에 붙지 않는 부슬부슬한 맛이 나서, 밀가루를 기반으로 하는 기존의 커피콩빵에 비해 소비자들의 기호에 잘 부합하는 것으로 평가할 수 있었다.

도면

도면1



도면2

