



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2022-0160331
(43) 공개일자 2022년12월06일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 7/196 (2016.01) A23F 3/34 (2006.01)
A23L 7/10 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 7/196 (2016.08)
A23F 3/34 (2013.01)
(21) 출원번호 10-2021-0068421
(22) 출원일자 2021년05월27일
심사청구일자 없음

(71) 출원인
방진영
강원도 원주시 지정면 신지정로 325, 414동 1003호(EG-the1 아파트)
(72) 발명자
방진영
강원도 원주시 지정면 신지정로 325, 414동 1003호(EG-the1 아파트)

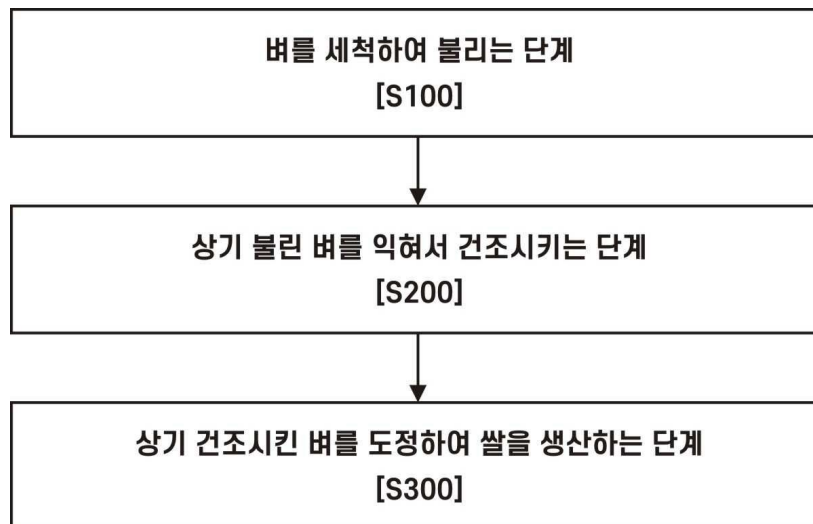
전체 청구항 수 : 총 2 항

(54) 발명의 명칭 **벼의 가공 방법**

(57) 요약

벼의 가공 방법이 제공된다. 벼를 세척하여 불리는 단계, 상기 불린 벼를 익혀서 건조시키는 단계 및 상기 건조시킨 벼를 도정하여 쌀을 생산하는 단계를 포함한다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

A23L 7/115 (2016.08)

A23L 7/1965 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

벼를 세척하여 불리는 단계;

상기 불린 벼를 익혀서 건조시키는 단계; 및

상기 건조시킨 벼를 도정하여 쌀을 생산하는 단계;를 포함하는 벼의 가공 방법.

청구항 2

청구항 1에 있어서,

상기 건조시킨 벼를 도정하여 쌀을 생산하는 단계 이후에, 부산물로 발생하는 왕겨를 로스팅하여 일정량씩 침출 차용 티백에 포장하는 것을 특징으로 하는, 벼의 가공 방법.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 벼의 가공 방법에 관한 것으로, 보다 자세하게는 벼를 익히고 건조시켜서 백미처럼 오래 불리지 않아도 식감이 부드러운 밥을 지을 수 있는, 취반조건이 편리한 현미를 생산할 수 있는, 벼의 가공 방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 쌀의 영양분은, 쌀눈(배아)에 66%, 쌀겨(미강)에 29%, 백미(배유)에 5%의 비율로 분포되어 있어, 백미식보다는 현미식을 해야 하지만, 현미는 식감이 거칠 뿐만 아니라 오랜 시간 불려야 하는 불편한 취반조건 때문에, 대부분의 가정이나 식당에서 여전히 백미식이 주를 이루고 있는 실정이다.

[0003] 따라서, 백미처럼 오래 불리지 않아도 식감이 부드러운 밥을 지을 수 있는, 취반조건이 편리한 현미를 생산할 수 있는, 벼의 가공 방법이 요구되고 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0004] 본 발명이 해결하고자 하는 기술적 과제는, 벼를 세척하여 불린 다음, 상기 불린 벼를 익혀서 건조시킨 후에, 상기 건조시킨 벼를 도정하여 쌀을 생산함으로써, 백미처럼 오래 불리지 않아도 식감이 부드러운 밥을 지을 수 있는, 취반조건이 편리한 현미를 생산할 수 있는 벼의 가공 방법을 제공하고자 하는 것이다.

[0005] 본 발명의 기술적 과제들은 위에서 언급한 기술적 과제들로 제한되지 않으며, 언급되지 않은 또 다른 기술적 과제들은 아래의 기재로부터 당업자에게 명확하게 이해될 수 있을 것이다.

과제의 해결 수단

[0006] 상기 언급된 기술적 과제들을 해결하기 위한, 본 발명의 일 실시예에 따른 벼의 가공 방법은, 벼를 세척하여 불리는 단계, 상기 불린 벼를 익혀서 건조시키는 단계 및 상기 건조시킨 벼를 도정하여 쌀을 생산하는 단계를 포함한다.

발명의 효과

[0007] 상기와 같은 본 발명에 따르면, 벼를 세척하여 불린 다음, 상기 불린 벼를 익혀서 건조시킨 후에, 상기 건조시킨 벼를 도정하여 쌀을 생산함으로써, 백미처럼 오래 불리지 않아도 식감이 부드러운 밥을 지을 수 있는, 취반조건이 편리한 현미를 생산할 수 있는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

[0008] 도 1은 본 발명의 일 실시예에 따른 벼의 가공 방법의 개략적인 흐름을 나타내는 순서도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0009] 이하, 첨부된 도면을 참조하여 본 발명의 바람직한 실시예를 상세히 설명한다. 본 발명의 이점 및 특징, 그리고 그것들을 달성하는 방법은 첨부되는 도면과 함께 상세하게 후술되어 있는 실시예들을 참조하면 명확해질 것이다. 그러나 본 발명은 이하에서 개시되는 실시예들에 한정되는 것이 아니라 서로 다른 다양한 형태로 구현될 수 있으며, 단지 본 실시예들은 본 발명의 개시를 완전하도록 하고, 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자에게 발명의 범주를 완전하게 알려주기 위해 제공되는 것이며, 본 발명은 청구항의 범주에 의해 정의될 뿐이다. 명세서 전체에 걸쳐 동일 참조 부호는 동일 구성 요소를 지칭한다.
- [0010] 다른 정의가 없다면, 본 명세서에서 사용되는 모든 용어(기술 및 과학적 용어를 포함)는 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자에게 공통적으로 이해될 수 있는 의미로 사용될 수 있을 것이다. 또 일반적으로 사용되는 사전에 정의되어 있는 용어들은 명백하게 특별히 정의되어 있지 않는 한 이상적으로 또는 과도하게 해석되지 않는다.
- [0011] 본 명세서에서 사용된 용어는 실시예들을 설명하기 위한 것이며 본 발명을 제한하고자 하는 것은 아니다. 본 명세서에서, 단수형은 문구에서 특별히 언급하지 않는 한 복수형도 포함한다. 명세서에서 사용되는 "포함한다" 및/또는 "포함하는"은 언급된 구성요소 외에 하나 이상의 다른 구성요소의 존재 또는 추가를 배제하지 않는다.
- [0012] 이하, 도면을 참조하여 본 발명의 일 실시예에 따른 벼의 가공 방법에 대해 설명한다.
- [0013] 도 1을 참조하면, 본 발명의 일 실시예에 따른 벼의 가공 방법의 개략적인 흐름이 도시된다
- [0014] 먼저, 벼를 세척하여 불리는 단계(S100)를 수행할 수 있다.
- [0015] 상기 벼는, 겉껍질인 왕겨가 존재하는 완전한 상태의 벼를 의미한다.
- [0016] 상기 벼를 수확하는 과정에서 혼입된 여러 가지 이물질을 제거하기 위하여, 상기 벼를 곡물세척기 등을 이용하여 깨끗하게 세척할 수 있다.
- [0017] 상기 세척한 벼를 물에 담가서 장시간에 걸쳐 상온에서 불릴 수 있다.
- [0018] 상기 세척한 벼를 물에 담가서 보온 숙성시키는 방식으로 장시간에 걸쳐 불릴 수 있다.
- [0019] 상기 세척한 벼를 불리는 물에 다양한 종류의 농산물, 축산물, 해산물 등의 추출물이나 분말을 첨가하여 불릴 수 있다.
- [0020] 또한, 상기 세척한 벼를 불리는 물에 다양한 종류의 술이나 식초를 첨가하여 불릴 수 있다.
- [0021] 상기 세척한 벼를 불리는 물에 다양한 종류의 농산물, 축산물, 해산물 등의 추출물이나 분말 및 술이나 식초를 첨가함으로써, 상기 세척한 벼를 장시간에 걸쳐 불리는 과정에서 다양한 첨가물의 유용성분이 왕겨를 거쳐 벼속의 현미로 흡수되어, 일반적인 현미에 비해 맛과 향과 성분이 차별화된 다양한 종류의 현미를 생산할 수 있다.
- [0022] 다음으로, 상기 불린 벼를 익혀서 건조시키는 단계(S200)를 수행할 수 있다.
- [0023] 상기 불린 벼가 불리는 물에 담겨져 있는 상태에서 가열하여 삶는 방식으로 익힐 수 있다.
- [0024] 상기 불린 벼를 불리는 물에서 건져내어 찌는 방식으로 익힐 수 있다.
- [0025] 상기 불린 벼를 익힐 때, 벼의 겉껍질인 왕겨가 터져서 현미가 토출되지 않도록 적절한 온도에서 서서히 익히는 것이 바람직하다.
- [0026] 상기 익힌 벼를, 열풍건조기 등을 이용하여 건조할 수 있다.
- [0027] 상기 익힌 벼를 건조할 때, 너무 높은 온도로 건조하면 왕겨가 터지거나 식미가 떨어질 수도 있으므로, 45℃ 내외의 온도를 유지하면서 상기 익힌 벼의 수분 함량이 약 15% 정도에 이를 때까지 건조하는 것이 바람직하다.
- [0028] 상기 익힌 벼를 건조할 때, 채반 형태의 건조기보다 드럼 형태의 건조기를 이용하여, 건조기 드럼의 회전에 따

라 상기 익힌 벼가 지속적으로 유동되는 가운데 건조시키는 것이 효과적이다.

[0029] 마지막으로, 상기 건조시킨 벼를 도정하여 쌀을 생산하는 단계(S300)를 수행할 수 있다.

[0030] 상기 건조시킨 벼의 겉껍질(왕겨)을 벗겨 백미처럼 오래 불리지 않아도 식감이 부드러운 밥을 지을 수 있는, 취반조건이 편리한 현미를 생산할 수 있다.

[0031] 상기 현미는, 한번 익혔다가 건조시킨 쌀이기 때문에 수분흡수력이 좋아서 백미처럼 오래 불리지 않아도 식감이 부드러운 밥을 지을 수 있다.

[0032] 또한, 상기 현미를 도정하여 7분도, 5분도와 같이 다양한 종류의 분도미나 일반적인 백미도 생산할 수 있다.

[0033] 상기 건조시킨 벼를 도정하여 쌀을 생산하는 방법은, 일반적인 벼를 도정하여 현미와 백미를 생산하는 것과 동일하다.

[0034] 상기 건조시킨 벼를 도정하여 쌀을 생산하는 단계(S300) 이후에, 부산물로 발생한 왕겨를 곡물볶음기 등으로 로스팅하여 일정량씩 티백에 포장함으로써, 왕겨의 유용성분을 섭취할 수 있는 침출차로 이용할 수 있다.

[0035] 벼의 겉껍질인 왕겨에는, 탄수화물의 대사를 촉진시키는 활성상태의 비타민 B군과 항산화물질인 폴리페놀을 비롯하여 다양한 종류의 미네랄(Na, Mg, Ca, K, Zn, Mn, Al, Fe, Si 등)이 풍부하다.

[0036] 상기 실시예에서, 벼를 세척하여 불린 다음, 상기 불린 벼를 익혀서 건조시킨 후에, 상기 건조시킨 벼를 도정하여 쌀을 생산함으로써, 백미처럼 오래 불리지 않아도 식감이 부드러운 밥을 지을 수 있는, 취반조건이 편리한 현미를 생산할 수 있음을 알 수 있다.

[0037] 이상 첨부된 도면을 참조하여 본 발명의 실시예들을 설명하였지만, 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자는 본 발명이 그 기술적 사상이나 필수적인 특징을 변경하지 않고서 다른 구체적인 형태로 실시될 수 있다는 것을 이해할 수 있을 것이다. 그러므로 이상에서 기술한 실시예들은 모든 면에서 예시적인 것이며 한정적이 아닌 것으로 이해해야만 한다.

도면

도면1

