(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2024년11월20일
(11) 등록번호 10-2732528
(24) 등록일자 2024년11월15일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A21D 13/40 (2017.01) *A21D 10/00* (2006.01)
A21D 13/24 (2017.01) *A21D 13/32* (2017.01)
A21D 13/38 (2017.01) *A21D 13/80* (2017.01)
A21D 15/02 (2006.01) *A21D 15/06* (2006.01)
A23C 13/12 (2006.01) *A23L 29/281* (2016.01)
A23P 20/10 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A21D 13/40 (2017.01)
A21D 10/002 (2013.01)
(21) 출원번호 10-2024-0016181
(22) 출원일자 2024년02월01일
심사청구일자 2024년02월01일
(56) 선행기술조사문헌
EP00450767 A1
JP07274809 A*
네이버 블로그, “오디 오믈렛 만들기”, 은여나인, 인터넷 URL : <https://blog.naver.com/ggakkoog819/221048285752> (2021.06.08.)*
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
로로에프엔비주식회사
강원도 원주시 부론면 두둑말길 18, 에이동
(72) 발명자
차재면
경기도 여주시 청심로 189
(74) 대리인
박혜성

전체 청구항 수 : 총 4 항 심사관 : 신향원

(54) 발명의 명칭 **소프트 크림 오믈렛 제조방법**

(57) 요 약

본 발명은 소프트 크림 오믈렛 제조방법에 관한 것으로서, 얇은 오믈렛 시트 사이에 크림이 구비되어질 수 있게 되어 취식이 용이함과 함께 일정 시간이 경과하더라도 외관이 안정적으로 유지될 수 있게 되어 풍부한 식감을 나타낼 수 있게 된다.

(뒷면에 계속)

대 표 도 - 도1



이를 실현하기 위한 본 발명의 오믈렛 레시피는, 믹싱볼에 프리믹스, 계란, 유화제를 투입하여 믹싱을 실시하는 시트재료 믹싱단계와; 상기 믹싱이 이루어진 시트재료를 오븐에서 가열하여 오믈렛 시트를 제조하는 오믈렛 시트 제조단계와; 상기 제조된 오믈렛 시트의 상면에 액상 젤라틴을 박막으로 도포하는 젤라틴 코팅단계와; 동물성 휘핑크림, 동물성 휘핑크림, 소금을 믹싱볼에 투입하여 믹싱하는 크림재료 믹싱단계와; 상기 믹싱이 이루어진 크림재료에 백설탕, 연유를 추가로 투입하여 믹싱을 실시하여 크림을 제조하는 크림 제조단계와; 상기 제조된 크림을 오믈랫 시트에 올려놓는 크림 안착단계와; 상기 크림이 올려진 오믈렛 시트를 접어주는 오믈렛 성형단계;를 포함하는 것을 특징으로 한다.

(52) CPC특허분류
A21D 13/24 (2017.01)
A21D 13/32 (2017.01)
A21D 13/38 (2017.01)
A21D 13/80 (2017.01)
A21D 15/02 (2013.01)
A21D 15/06 (2013.01)
A23C 13/12 (2022.01)
A23L 29/284 (2016.08)
A23P 20/10 (2016.08)

명 세 서

청구범위

청구항 1

시트재료 믹싱단계와;(ST 1)

상기 믹싱이 이루어진 시트재료를 오븐에서 가열하여 오믈렛 시트를 제조하는 오믈렛 시트 제조단계와;(ST 2)

상기 ST2에서 제조된 오믈렛 시트의 상면에 액상 젤라틴을 박막으로 도포하는 젤라틴 코팅단계와;(ST 3)

동물성 휘핑크림과 소금을 믹싱볼에 투입하여 믹싱하는 크림재료 믹싱단계와;(ST 4)

상기 믹싱이 이루어진 크림재료에 백설탕, 연유를 추가로 투입하여 믹싱을 실시하여 크림을 제조하는 크림 제조단계와;(ST 5)

상기 제조된 크림을 상기 오믈렛 시트에 일정량으로 올려놓는 크림 안착단계와;(ST 6)

상기 크림이 올려진 상기 오믈렛 시트를 접어주는 오믈렛 성형단계;(ST 7)를 포함하고,

상기 젤라틴 코팅단계(ST 3)에서 사용되는 액상 젤라틴은 젤라틴 분말, 글루타치온, 프로필렌글리콜, 엠씨티오일, 폴리페놀, 프롤리나아제, 키토산, 밀기울, 파라옥시안식향산메틸, 바닐라 익스트랙의 혼합 조성을 이루는 것을 특징으로 하는 소프트 크림 오믈렛 제조방법.

청구항 2

청구항 1에 있어서,

상기 크림재료 믹싱단계(ST 4)에서는 딸기레진, 초코레진, 요거트 파우더, 피스타치오레진, 얼그레이티가 선택적으로 첨가되는 것을 특징으로 하는 소프트 크림 오믈렛 제조방법.

청구항 3

청구항 1에 있어서,

상기 젤라틴 코팅단계(ST 3)에서 사용되는 액상 젤라틴은 오믈렛 시트 표면에 균일하게 코팅층이 형성될 수 있도록 스프레이 형태로 분무가 이루어지는 것을 특징으로 하는 소프트 크림 오믈렛 제조방법.

청구항 4

삭제

청구항 5

청구항 3에 있어서,

상기 젤라틴 코팅단계(ST 3) 후에는 오믈렛 시트에 코팅된 젤라틴 코팅층의 변색 방지를 위한 진공 냉장단계(ST 3-1) 및 젤라틴 코팅층에 1.7~2.0㎛의 근적외선을 방사하는 근적외선 방사단계(ST 3-2)가 추가로 실시됨을 특징으로 하는 소프트 크림 오믈렛 제조방법.

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 오믈렛 제조방법에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 디저트로 취식되는 오믈렛의 레시피 제공을 통하여 식감이 개선된 오믈렛의 제공이 이루어지도록 하기 위한 소프트 크림 오믈렛 제조방법에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0003] 최근 다양한 디저트 제품이 출시되고 있는데 그중 오믈렛은 밀가루 및 계란을 주재료로 하는 얇고 부드러운 빵 위에 생크림을 얹어서 반으로 접은 형태를 이루고 있기 때문에 어린 아이 부터 노인에 이르기 까지 다양한 연령층이 즐겨먹는 대표 디저트의 하나이다.

[0004] 이러한 오믈렛에 사용되는 계란은 다양한 영양소를 함유하고 질이 우수한 식품으로서, 우리 몸에 필요한 아미노산이 풍부하게 존재하는 식품이다. 특히, 계란에 함유된 지방은 대부분 노른자에 들어있는데, 소화되기 쉬운 형태이며 필수 아미노산인 라이신, 메티오닌, 트립토판 등을 골고루 가지고 있어서 영양가가 우수하다.

[0005] 그러나, 종래 기술에서의 오믈렛은 제조 후 시간이 경과함에 따라 생크림과의 장시간 접촉에 따른 오믈렛빵이 점차 변형이 발생하면서 식감이 떨어지는 문제점이 있었다.

선행기술문헌

특허문헌

[0007] (특허문헌 0001) 대한민국 특허공개 제2022-0089834호(2022.06.29.공개)

(특허문헌 0002) 대한민국 특허등록 제1985334호(2019.05.28.등록)

(특허문헌 0003) 대한민국 특허등록 제2153373호(2020.09.02.등록)

(특허문헌 0004) 대한민국 특허등록 제2256073호(2021.05.18.등록)

(특허문헌 0005) 대한민국 특허등록 제2239874호(2021.04.07.등록)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0008] 본 발명은 상기한 종래 기술에서의 문제점을 개선하기 위해 제안된 것으로서, 오믈렛의 형상 및 식감이 장시간 유지될 수 있는 새로운 레시피의 오믈렛 제조방법을 제공하는데 목적이 있다.

[0009] 또한, 본 발명의 오믈렛에 사용되는 크림은 우유크림, 딸기우유, 초코우유, 요거트, 피스타치오, 얼그레이 등과 같은 다양한 맛과 향으로 제조가 이루어질 수 있게 된다.

과제의 해결 수단

[0011] 상기 목적을 이루기 위한 본 발명의 오믈렛 제조방법은, 믹싱볼에 프리믹스, 계란, 유화제를 투입하여 믹싱을 실시하는 시트재료 믹싱단계와; 상기 믹싱이 이루어진 시트재료를 오븐에서 가열하여 오믈렛 시트를 제조하는 오믈렛 시트 제조단계와; 상기 제조된 오믈렛 시트의 상면에 젤라틴을 박막으로 도포하는 젤라틴 코팅단계와; 동물성 휘핑크림, 동물성 휘핑크림, 소금을 믹싱볼에 투입하여 믹싱하는 크림재료 믹싱단계와; 상기 믹싱이 이루어진 크림재료에 백설탕, 연유를 추가로 투입하여 믹싱을 실시하여 크림을 제조하는 크림 제조단계와; 상기 제조된 크림을 오믈랫 시트에 올려놓는 크림 안착단계와; 상기 크림이 올려진 오믈렛 시트를 접어주는 오믈렛 성형단계;를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0012] 또한, 상기 크림재료 믹싱단계에서는 필요에 따라 딸기레진, 초코레진, 요거트 파우더, 피스타치오레진, 얼그레이티가 선택적으로 첨가될 수 있는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0014] 이러한 본 발명의 소프트 크림 오믈렛 레시피는, 얇은 오믈렛 시트 사이에 크림이 구비되어질 수 있게 되어 취식이 용이함과 함께 일정 시간이 경과하더라도 오믈렛의 외관 형태가 안정적으로 유지될 수 있게 되어 풍부한 식감을 나타낼 수 있게 된다.

[0015] 특히, 냉동 보관을 통해 장기간 보관이 가능하며 해동 후에는 부드러운 식감이 신속하게 회복되는 이점을 나타낸다.

도면의 간단한 설명

[0017] 도 1은 본 발명의 일 실시 예에 따른 오믈렛 제조과정 순서도.

도 2는 본 발명에 의해 제조된 오믈렛 사진.

도 3은 본 발명의 오믈렛 포장 공정도.

도 4는 본 발명의 다른 실시 예에 따른 오믈렛 제조과정 순서도.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0018] 이하, 본 발명의 구체적인 실시 예를 첨부 도면을 참조하여 상세히 살펴보기로 한다.

[0019] 본 발명의 실시 예는 여러 가지 형태로 변형될 수 있으며, 본 발명의 범위가 아래에서 상세히 설명하는 실시 예로 한정되는 것으로 해석되어서는 안 된다. 본 실시 예는 당 업계에서 평균적인 지식을 가진 자에게 본 발명을 더욱 완전하게 설명하기 위하여 제공되는 것이다.

[0020] 본 발명의 오믈렛 레시피는 우유크림 오믈렛, 딸기우유 오믈렛, 초코우유 오믈렛, 요거트 오믈렛 등과 같은 다양한 종류의 오믈렛 제조가 이루어질 수 있게 된다.

[0021] 먼저, 본 발명의 일 실시 예에 따른 우유크림 오믈렛 제조과정을 도 1의 순서도를 참조하여 살펴보면 다음과 같다.

[0022] <시트재료 믹싱>(ST 1)

[0023] 준비된 믹싱볼에 프리믹스, 계란, 유화제(SP)를 투입하여 믹싱을 실시하는 시트재료 믹싱단계를 실시한다.

[0024] 이때에는, 프리믹스 25~40중량%, 계란 40~60중량%, 유화제 5~20중량%의 비율로 혼합이 이루어진 상태에서 믹싱기를 이용하여 2단에서 2분, 3단에서 3~4분 정도 믹싱을 실시하게 된다.

[0025] 이러한 믹싱 과정을 통하여 적절하게 부풀어오른 형태로 오믈렛 시트를 만들 수 있는 재료의 준비가 이루어지게 된다.

[0026] <오믈렛 시트 제조>(ST 2)

[0027] 이후, 상기 믹싱이 이루어진 시트재료를 오븐에서 가열하여 오믈렛 시트를 제조하는 오믈렛 시트 제조단계를 실시한다.

[0028] 이때에는, 팬에 시트재료를 짤주머니를 이용하여 서서히 짜주면서 지름7~8㎝가 되도록 하여 일정 간격으로 다수의 오믈렛 시트를 만들어준 후, 윗불 200℃ 아랫불 170℃로 예열된 오븐에 7분30초 정도 구워주어서 얇고 부드러운 원형빵 형태의 오믈렛 시트 제조가 이루어지게 된다.

[0029] <젤라틴 코팅>(ST 3)

[0030] 이후, 상기 제조된 오믈렛 시트의 일면에 액상의 젤라틴을 박막으로 얇게 도포하여 코팅층을 형성시키게 된다.

[0031] 이때, 액상 젤라틴의 도포는 베이킹용 붓을 이용하여 균일하게 도포가 이루어짐이 바람직하다.

[0032] <크림재료 믹싱>(ST 4)

[0033] 한편, 오믈렛 시트의 제조가 완료되면 크램재료 믹싱단계에서는 동물성 휘핑크림(밀락), 동물성 휘핑크림(달럽), 소금을 믹싱볼에 투입하여 믹싱을 실시하게 된다.

[0034] 이때에는 상기 혼합재료를 믹싱기를 이용하여 3단 7분정도 믹싱을 실시하게 된다.

[0035] <크림 제조>(ST 5)

[0036] 이후, 상기 믹싱이 이루어진 크림재료에 백설탕, 연유를 추가로 투입하여 믹싱을 실시하여 오믈렛 크림을 제조하게 된다.

[0037] 본 실시 예에서의 오믈렛 크림은 동물성 휘핑크림 35~55중량%, 동물성 휘핑크림 30~50중량%, 소금 1~10중량%,

백설탕 3~20중량%, 연유 2~20중량%의 비율로 혼합이 이루어짐이 바람직하다.

[0038] 또한, 필요에 따라서는 오믈렛 크림 혼합물에 딸기레진, 초코레진 또는 요거트 파우더, 피스타치오레진, 얼그레이티 등과 같은 재료가 선택적으로 추가될 수 있게 된다.

[0039] 이와 같이 혼합이 이루어진 재료는 믹싱기를 이용하여 3단에서 3분 정도 더 믹싱을 실시하여 오믈렛 크림이 완성되어질 수 있게 된다.

[0040] <크림 안착>(ST 6)

[0041] 이와 같이 제조된 오믈렛 크림은 상기 구워진 오믈렛 시트위에 일정량씩 올려놓는 크림 안착단계를 실시하게 된다.

[0042] 즉, 이때에는 짤주머니를 이용하여 크림을 짜주어서 오믈랫 시트에 적당량 얹어주게 된다.

[0043] <오믈렛 성형>(ST 7)

[0044] 그리고, 최종적으로 상기 크림이 올려진 오믈렛 시트를 접어줌으로써, 도 2에서와 같이 오믈렛 시트(10) 사이에 크림(20)이 구비된 형태의 오믈렛 제조가 완성되어지게 된다.

[0045] 이때, 필요에 따라서는 크림(20) 위에 쿠키 크런치나 딸기, 샤인머스켓 등과 같은 생과일을 얹어줄 수도 있게 된다.

[0046] 이와 같은 레시피를 통해 제조된 본 발명의 우유크림 오믈렛은 도 3에서와같이 포장 공정을 통해 12개 또는 24개씩 포장이 이루어지게 되는데, 부드러운 오믈렛 시트 사이에 달콤한 우유크림이 내입된 형태를 이루고 있기 때문에 취식이 용이하게 이루어질 수 있게 됨을 알 수 있다.

[0047] 특히, 크림과 직접 접촉이 이루어지는 오믈렛 시트의 내측에 젤라틴 코팅층이 박막으로 형성되어 있기 때문에 우유크림이 시트빵 내부로 침투되는 것을 방지하여 눅눅해지는 것을 일정시간 방지할 수 있게 됨과 함께 오믈렛의 전체적인 형상이 안정적으로 유지될 수 있게 된다.

[0048] 따라서 본 발명의 오믈렛 레시피는, 얇은 오믈렛 시트 사이에 크림이 구비되어질 수 있게 되어 취식이 용이함과 함께 일정 시간이 경과하더라도 외관이 안정적으로 유지될 수 있게 되어 풍부한 식감을 나타낼 수 있게 된다.

[0049] 특히, 냉동 보관을 통해 장기간 보관이 가능하며 해동 후에는 부드러운 식감이 신속하게 회복되는 이점을 나타낸다.

[0051] 한편, 도 4는 본 발명의 다른 실시 예에 따른 오믈렛 제조과정을 나타낸 것으로서, 젤라틴 코팅단계(ST 3)에서 오믈렛 시트에 도포되는 상기 액상 젤라틴은 오믈렛 시트 표면에 균일하게 코팅층이 형성될 수 있도록 스프레이 형태로 분무가 이루어지게 된다.

[0052] 이때, 액상 젤라틴은 젤라틴 분말 20~40중량%, 글루타치온 1~10중량%, 프로필렌글리콜 5~20중량%, 엠씨티오일 10~30중량%, 폴리페놀 5~10중량%, 프롤리나아제 1~10중량%, 키토산 1~10중량%, 밀기울 1~10중량%, 파라옥시안식향산메틸 1~5중량%, 바닐라 익스트랙 5~15중량%의 비율로 혼합 조성을 이룸이 바람직하다.

[0053] 또한, 젤라틴 코팅단계(ST 3) 후에는 오믈렛 시트에 코팅된 젤라틴 코팅층의 변색 방지를 위해 오믈렛 시트를 진공 챔버내에서 0~5℃로 냉장을 실시하는 진공 냉장단계(ST 3-1)가 5~10분 실시되고, 이후 젤라틴 코팅층에 1.7~2.0㎛의 근적외선을 방사하는 근적외선 방사단계(ST 3-2)가 추가로 실시된다.

[0054] 이와 같은 레시피 과정을 통해 오믈렛 제조가 이루어지게 되면, 오믈렛 시트에 형성되는 젤라틴 코팅층이 분사방식을 통해 보다 박막으로 균일하게 형성이 이루어질 수 있게 된다.

[0055] 특히, 코팅이 이루어지는 액상 젤라틴에는 글루타치온 및 프로필렌글리콜 성분이 혼합되어 있기 때문에 오믈렛 시트의 표면 발효를 방지함과 함께 착향 효율을 향상시키게 되고, 엠씨티오일은 젤라틴 분말의 미분화를 향상시키며, 폴리페놀 및 프롤리나아제는 각각 젤라틴의 가수분해를 통한 박막 코팅 효율을 향상시킬 수 있게 된다. 또한, 추가 첨가된 밀기울 및 파라옥시안식향산메틸은 각각 코팅 과정에서 기포 발생을 억제함과 함께 불활성 용매 기능을 통하여 균일한 코팅층을 형성시키는 이점을 나타내게 된다.

[0056] 또한, 젤라틴 코팅 후 진공 냉장단계(ST 3-1)가 실시 됨으로써 액상 젤라틴 성분이 외부로 흘러 내리는 것을 방지하게 되며, 근적외선 방사단계(ST 3-2)에서는 1.7~2.0㎛의 근적외선 방사가 이루어짐으로써 젤라틴 성분의 활성화를 통하여 안정적인 젤라틴 코팅상태가 유지될 수 있는 이점을 나타낸다.

[0058] 그리고, 상기에서 본 발명의 특정한 실시 예가 설명 및 도시되었지만 본 발명의 오믈렛 제조방법 레시피가 당업자에 의해 다양하게 변형되어 실시될 수 있음은 자명한 일이다.

[0059] 예를 들면, 상기 실시 예에서는 우유 크림 오믈렛 제조과정 레시피를 기준으로 설명 및 도시하였으나, 초코우유 오믈렛 또는 요거트 오믈렛 등의 경우는 추가적인 제조 과정이 수행될 수 있게 된다.

[0060] 즉, 초코우유 레시피의 경우는 가루젤라틴에 물 5배, 레진을 넣고 잘 섞은 후 불려서 물엿, 설탕, 물을 넣고 115℃이상으로 끓인 후, 반죽기에 불린 젤라틴과 끓인 시럽을 넣고 부피가 부풀고 점성이 생길 때 까지 약 8~9분 동안 휘핑한다.

[0061] 그리고, 다크커버춰와 동물성 휘핑크림을 중탕하여 설탕 및 구아검을 섞어준 후, 우유에 넣으면서 전체적으로 덩어리지지 않도록 잘 풀어준다.

[0062] 이후, 우유에 설탕, 구아검, 레진을 넣고 잘 섞어준 후, 동물성 휘핑크림을 휘핑하고, 우유 혼합물과 녹인 초콜릿을 넣고 전체적으로 잘 섞어주며, 이후 틀에 소분하여 냉동실에서 굳히는 과정이 실시되어지게 된다.

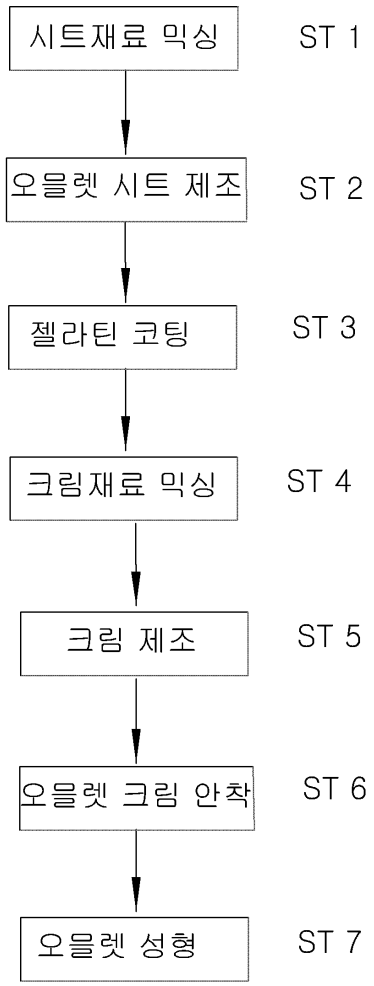
[0063] 따라서 이와 같은 변형된 실시 예들은 본 발명의 기술적 사상이나 범위로부터 개별적으로 이해되어져서는 안되며, 이와 같은 변형된 실시 예들은 본 발명의 첨부된 특허청구범위 내에 포함된다 해야 할 것이다.

부호의 설명

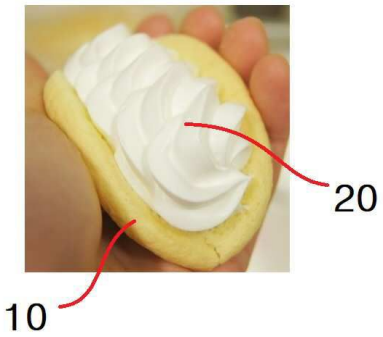
[0065] 10 : 오믈렛 시트 20 : 크림

도면

도면1



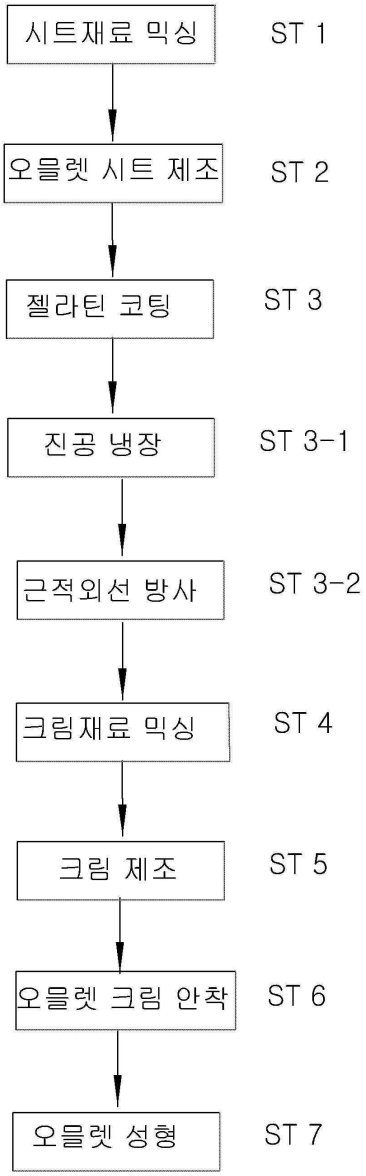
도면2



도면3



도면4



【심사관 직권보정사항】

【직권보정 1】

【보정항목】 청구범위

【보정세부항목】 청구항 1

【변경전】

시트재료 믹싱단계와;(ST 1)

상기 믹싱이 이루어진 시트재료를 오븐에서 가열하여 오믈렛 시트를 제조하는 오믈렛 시트 제조단계와;(ST 2)

상기 ST2에서 제조된 오믈렛 시트의 상면에 액상 젤라틴을 박막으로 도포하는 젤라틴 코팅단계와;(ST 3)

동물성 휘핑크림과 소금을 믹싱볼에 투입하여 믹싱하는 크림재료 믹싱단계와;(ST 4)

상기 믹싱이 이루어진 크림재료에 백설탕, 연유를 추가로 투입하여 믹싱을 실시하여 크림을 제조하는 크림 제조단계와;(ST 5)

상기 제조된 크림을 상기 오믈렛 시트에 일정량으로 올려놓는 크림 안착단계와;(ST 6)

상기 크림이 올려진 상기 오믈렛 시트를 접어주는 오믈렛 성형단계;(ST 7)를 포함하고,

상기 젤라틴 코팅단계(ST 4)에서 사용되는 액상 젤라틴은 젤라틴 분말, 글루타치온, 프로필렌글리콜, 엠씨티오일, 폴리페놀, 프롤리나아제, 키토산, 밀기울, 파라옥시안식향산메틸, 바닐라 익스트랙의 혼합 조성을 이루는 것을 특징으로 하는 소프트 크림 오믈렛 제조방법.

【변경후】

시트재료 믹싱단계와;(ST 1)

상기 믹싱이 이루어진 시트재료를 오븐에서 가열하여 오믈렛 시트를 제조하는 오믈렛 시트 제조단계와;(ST 2)

상기 ST2에서 제조된 오믈렛 시트의 상면에 액상 젤라틴을 박막으로 도포하는 젤라틴 코팅단계와;(ST 3)

동물성 휘핑크림과 소금을 믹싱볼에 투입하여 믹싱하는 크림재료 믹싱단계와;(ST 4)

상기 믹싱이 이루어진 크림재료에 백설탕, 연유를 추가로 투입하여 믹싱을 실시하여 크림을 제조하는 크림 제조단계와;(ST 5)

상기 제조된 크림을 상기 오믈렛 시트에 일정량으로 올려놓는 크림 안착단계와;(ST 6)

상기 크림이 올려진 상기 오믈렛 시트를 접어주는 오믈렛 성형단계;(ST 7)를 포함하고,

상기 젤라틴 코팅단계(ST 3)에서 사용되는 액상 젤라틴은 젤라틴 분말, 글루타치온, 프로필렌글리콜, 엠씨티오일, 폴리페놀, 프롤리나아제, 키토산, 밀기울, 파라옥시안식향산메틸, 바닐라 익스트랙의 혼합 조성을 이루는 것을 특징으로 하는 소프트 크림 오믈렛 제조방법.