

	(19) 대한민국특허청(KR) (12) 공개특허공보(A)	(11) 공개번호 10-2014-0119263 (43) 공개일자 2014년10월10일
(51) 국제특허분류(Int. Cl.) A21D 13/04 (2006.01) A21D 8/06 (2006.01) A23L 1/015 (2006.01)	(71) 출원인 딤섬식품(주) 경기도 성남시 중원구 상대원동 225-5	(72) 발명자 란기교 서울 광진구 능동로39길 30, 201호 (중곡동, 신원하이빌)
(21) 출원번호 10-2013-0033190 (22) 출원일자 2013년03월28일 심사청구일자 2013년03월28일	(74) 대리인 특허법인 다해	

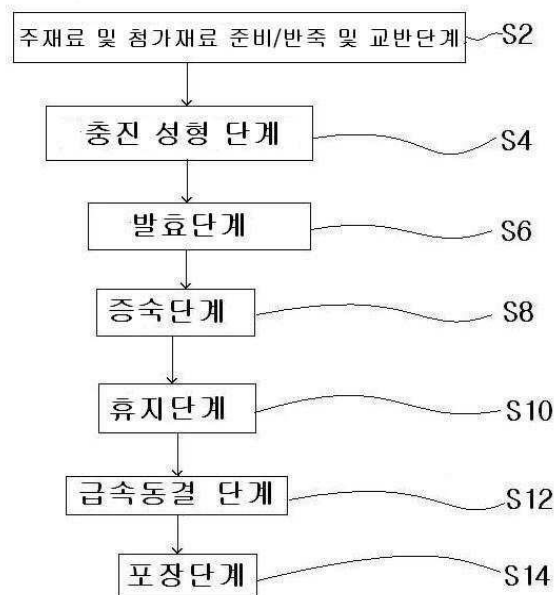
전체 청구항 수 : 총 1 항

(54) 발명의 명칭 **흑미를 이용한 쌀 찰빵의 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 흑미를 이용한 쌀 찰빵의 제조방법에 관한 것으로, 쌀가루 15 중량%, 찹쌀가루 3중량%, 흑미가루 10중량% 및 밀가루 31중량%를 포함하는 주재료와, 설탕, 천연 이스트 효모, 변성전분을 포함하는 첨가재료를 준비하고, 상기 준비된 주재료 및 첨가재료에 정제수를 넣어 반죽 및 교반하는 제 1 단계; 상기 반죽을 외피 75~80g, 팔랑금소 40~45g씩 충전 성형하는 제 2 단계; 상기 발효실(온도 40℃~45℃/습도 60%~70%)에서 35~40분간 발효 숙성시키는 제 3 단계; 상기 발효숙성된 흑미 쌀 찰빵을 95~100℃에서 증숙기에서 14분간 증숙하는 제 4 단계; 상기 증숙된 흑미 쌀 찰빵을 상온에서 15~20분간 식히는 제 5 단계; 및 상기 흑미 쌀 찰빵을 -10℃~-30℃에서 급속동결시키는 제 6 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

대 표 도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

쌀가루 15 중량%, 찹쌀가루 3중량%, 흑미가루 10중량% 및 밀가루 31중량%를 포함하는 주재료와, 설탕, 천연 이스트 효모, 변성전분을 포함하는 첨가재료를 준비하고, 상기 준비된 주재료 및 첨가재료에 정제수를 넣어 반죽 및 교반하는 제 1 단계;

상기 반죽을 외피 75~80g, 팔랑금소 40~45g씩 충전 성형하는 제 2 단계;

상기 발효실(온도 40℃~45℃/습도 60%~70%)에서 35~40분간 발효 숙성시키는 제 3 단계;

상기 발효숙성된 흑미 쌀 찰빵을 95~100℃에서 증숙기에서 14분간 증숙하는 제 4 단계;

상기 증숙된 흑미 쌀 찰빵을 상온에서 15~20분간 식히는 제 5 단계; 및

상기 흑미 쌀 찰빵을 -10℃~-30℃에서 급속동결시키는 제 6 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 흑미를 이용한 쌀 찰빵의 제조방법.

명세서

기술 분야

[0001] 본 발명은 흑미를 이용한 쌀 찰빵의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 국내산 쌀가루와, 찹쌀가루와, 흑미가루를 사용하여 전자렌지에서 조리가 가능하도록 된 흑미를 이용한 쌀 찰빵의 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 종래 이 분야의 선행기술로서, 찰빵의 제조방법(대한민국 등록특허 10-1151714호, 2012년 5월 25일 등록)에 따르면, 메밀, 흑미, 곡물가루, 호박,쑥 등을 첨가하여 발효과정을 거치는 찰빵의 제조방법이 개시되어 있다. 이에 따르면, 찰빵의 외피와 팔소의 비율을 7:3로 함으로써 각 첨가재료가 갖는 영양소, 풍미 및 기능성이 첨가된 것은 물론 찰빵 고유의 맛을 내는 팔소와의 맛과 영양 균형을 갖는 찰빵을 제조할 수 있고, 성형 전에 반죽을 분할하여 실온에서 숙성시키는 단계 및 성형 후 발효시키는 단계를 거침으로써, 적정 크기로 부드러운 질감을 갖고 피막이 잘 형성되는 찰빵에 관하여 기술하고 있다.

[0003] 상기 종래기술은 밀가루를 포함하는 주재료와, 설탕, 이스트, 소금, 베이킹 파우더 및 버터를 포함하는 첨가재료를 준비하는 제 1 단계; 상기 준비된 주재료 및 첨가재료에 물을 넣어 반죽하는 제 2 단계; 상기 반죽을 45g씩 분할하여 실온에서 20분간 숙성시키는 제 3 단계; 상기 숙성된 반죽 45g마다 팔소 45g씩 넣고 찰빵을 성형하는 제 4 단계; 상기 성형된 찰빵을 40~45℃에서 20분간 발효하는 제 5 단계; 및 상기 발효시킨 찰빵을 90~100℃의 찜솥에서 12~13분간 찌는 제 6 단계를 포함하되, 상기 첨가재료는 상기 주재료 100중량부에 대하여, 상기 설탕은 20중량부; 상기 이스트는 1중량부; 상기 소금은 1중량부; 상기 베이킹 파우더는 3중량부; 및 상기 버터는 6중량부를 포함하고, 상기 제 2 단계에서 상기 물은 38~39중량부 및 홍삼과 녹차 중에서 어느 하나의 1~2중량부를 넣어 반죽하되, 상기 물은 하절기에는 20~25℃의 물을 사용하고, 동절기에는 40~45℃의 물을 사용하는 것을 특징으로 하는 찰빵의 제조방법을 개시하고 있다.

[0004] 그러나 상기한 바와 같은 종래 기술에 의해 제조된 찰빵은 전자레인지 사용시 만두피가 단단히 굳어져서 식감이 떨어지는 문제점이 있었다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0005] 본 발명의 목적은 상기한 바와 같은 종래 기술에서의 문제점을 개선하기 위하여 제안된 것으로서, 종래의 찰빵 제품보다 전자레인지 사용시 더 부드럽고 쫄깃한 식감을 구현할 수 있을 뿐만 아니라 전자레인지 사용시 만두피

가 단단히 굳어지는 문제점을 개선한 새로운 형태의 찐빵의 제조방법을 제공함에 있다.

과제의 해결 수단

- [0006] 상기한 바와 같은 목적을 달성하기 위한 본 발명의 바람직한 실시예에 따르면,
- [0007] 쌀가루, 찹쌀가루, 흑미가루외에 밀가루와 변성전분을 혼합하여 천연 이스트 효모, 설탕, 정제수 등을 넣고 반죽 교반후 반죽 숙성과정을 거친후 증숙(스팀기로 익히는 공정)을 한 후 급속 동결 후 자동 포장하는 새로운 형태의 쌀 찐빵의 제조방법이 제공된다.
- [0008] 즉 본 발명에 따른 흑미를 이용한 쌀 찐빵의 제조방법은,
- [0009] 쌀가루 15 중량%, 흑미가루 10중량%, 찹쌀가루 3중량% 및 밀가루 31중량%를 포함하는 주재료와, 설탕, 천연 이스트 효모, 변성전분을 포함하는 첨가재료를 준비하고 상기 준비된 주재료 및 첨가재료에 정제수를 넣어 반죽 및 교반하는 제 1 단계;
- [0010] 상기 반죽을 외피 75~80g, 팔앙금소 40~45g씩 충전 성형하는 제 2 단계;
- [0011] 상기 발효실(온도 40℃~45℃/습도 60%~70%)에서 35~40분간 발효 숙성시키는 제 3 단계;
- [0012] 상기 발효숙성된 흑미 쌀 찐빵을 95~100℃에서 증숙기에서 14분간 증숙하는 제 4 단계;
- [0013] 상기 증숙된 흑미 쌀 찐빵을 상온에서 15~20분간 식히는 제 5 단계; 및
- [0014] 상기 흑미 쌀 찐빵을 -10℃~-30℃에서 급속동결시킨 후 포장시키는 제 6 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

- [0015] 이상 설명한 바와 같이 본 발명에 따른 흑미를 이용한 쌀 찐빵의 제조방법에 의하면, 종래의 찐빵제품보다 전자레인지 사용시 더 부드럽고 쫄깃한 식감을 구현할 수 있을 뿐만 아니라 전자레인지 사용시 만두피가 단단히 굳어지는 문제점이 개선되는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

- [0016] 도 1은 본 발명에 따른 흑미를 이용한 쌀 찐빵의 제조방법을 순차적으로 나타낸 흐름도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0017] 이하 본 발명에 따른 흑미를 이용한 쌀 찐빵의 제조방법에 대하여 첨부도면을 참조로 상세히 설명한다.
- [0018] 도 1을 참조하면, 본 발명에 따른 흑미를 이용한 찐빵의 제조방법에 따르면, 쌀가루 15 중량%, 찹쌀가루 3중량%, 흑미가루 10중량% 및 밀가루 31중량%를 포함하는 주재료와, 설탕, 천연 이스트 효모, 변성전분을 포함하는 첨가재료를 준비하는 제 1 단계(S2); 상기 준비된 주재료 및 첨가재료에 정제수를 넣어 반죽 및 교반하는 제 2 단계(S4); 상기 반죽을 외피 75~80g, 팔앙금소 40~45g씩 충전 성형하는 제 3 단계(S6); 상기 발효실(온도 40℃~45℃/습도 60%~70%)에서 35~40분간 발효 숙성시키는 제 4 단계(S8); 상기 발효숙성된 흑미 쌀 찐빵을 95~100℃에서 증숙기에서 14분간 증숙하는 제 5 단계(S10); 상기 증숙된 흑미 쌀 찐빵을 상온에서 15~20분간 식히는 제 6 단계(S12); 및 상기 흑미 쌀 찐빵을 -10℃~-30℃에서 급속동결시킨 후(S14) 포장시키는 단계(S16)를 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0019] 제 1 단계(S2)에서 상기 주재료 전체가 100중량%일 때 밀가루는 31중량%, 쌀가루 15 중량%(바람직하게는 10~15 중량%), 흑미가루 10중량%(바람직하게는 5~10중량%), 찹쌀가루 3중량%(바람직하게는 3~5중량%)를 준비하고, 상기 첨가재료는 주재료 100중량%에 대하여 설탕 4중량%, 이스트 1중량%, 변성전분 6중량%(바람직하게는 6~10중량%), 및 정제수 30중량%(바람직하게는 30~35중량%)를 준비한다. 이 단계에서 변성전분을 함께 넣음으로써 만두피가

단단해지는 식감이 개선된다..

- [0020] 제 2 단계(S4)에서 상기 제 1 단계에서 준비된 주재료와 첨가재료를 혼합하고 주재료 100중량%부에 대하여 정제수 30중량%를 넣고 만든 반죽을 외피 75~80g, 팔앙금 소 40g~45g 씩 충전 성형 한다.
- [0021] 제 3 단계(S6)에서는 제 2 단계 반죽과 팔앙금 소로 120g씩 흑미 쌀 찌편 1개의 분으로 분할하여 발효실(온도 40℃~45℃/습도 60%~70%)에서 45~50분간 발효 숙성시킨다.
- [0022] 제 4 단계(S6)에서 발효 숙성된 흑미 쌀 찌편을 95℃~100℃에서 증숙기에서 13~14분간 증숙한다.
- [0023] 흑미 쌀 찌편의 외피와 팔소의 양은 적절히 조절하여 6.5:3.5정도로 함으로써 찌편 고유의 맛을 유지하면서 첨가재료에 의하여 부가되는 맛 및 영양소와의 균형을 도모하였다.
- [0024] 제 5 단계(S10)에서는 상기 증숙된 흑미 쌀 찌편을 상온에서 15~20분간 식힌다.
- [0025] 제 6 단계에서는 -10℃~-30℃에서 급속동결(S12) 시킨다.
- [0026] 제7 단계에서는 포장단계(S14)를 통해 출하된다.
- [0027] 이를 통해 금방 스팀에 찌낸 듯한 식감을 오랫동안 유지할 수 있게 된다.
- [0028] 상기 주재료 중 흑미의 양을 10~20중량%로 하면 흑미의 맛을 더욱 개선시킨 형태의 흑미 찌편을 제조할 수 있다. 흑미는 노화방지, 질병예방, 미용에 효과가 있고, 특히 철분과 미네랄 성분이 들어 있어, 흑미를 첨가한 찌편은 임산부와 어린이 영양식이 될 수 있다.
- [0029] 본 발명에 따라 제조된 흑미를 이용한 쌀 찌편은 전자레인지에 넣고 약 1분 20초 돌린 후에 바로 먹을 수 있다. 이때 찌편에 첨가된 변성전분 및 제조기술중 급속냉동기술에 의해 금방 스팀에 찌낸 듯한 식감을 오래 유지할 수 있다.
- [0030] 상기 흑미가루 외 단호박 가루를 넣어 단호박 쌀 찌편을 제조할 수도 있고, 팔소 대신에 만두속을 넣어 쌀 왕만두를 제조할 수도 있다.

부호의 설명

- [0031] S2: 주재료 및 첨가재료 준비 반죽 및 교반 단계
- S4: 반죽을 외피 75~80g, 팔앙금소를 40g~45g씩 충전 성형단계
- S6: 발효실(온도 40℃~45℃/습도 60%~70%)에서 40~50분간 발효단계
- S8: 발효숙성된 흑미 쌀 찌편을 95℃~100℃에서 증숙기에서 14분간 증숙단계
- S10: 증숙된 흑미 쌀 찌편을 상온 15~20분간 식히는 휴지단계
- S12: -10℃~-30℃에서 급속동결단계
- S14: 포장단계

도면

도면1

