



(19) 대한민국특허청(KR)  
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2011-0138127  
(43) 공개일자 2011년12월26일

(51) Int. Cl.	(71) 출원인
<i>A23L 1/16</i> (2006.01) <i>A23L 1/212</i> (2006.01)	민명희
(21) 출원번호 10-2010-0058828	전남 해남군 옥천면 팔산리 804
(22) 출원일자 2010년06월18일	(72) 발명자
심사청구일자 2010년06월18일	민명희
	전남 해남군 옥천면 팔산리 804

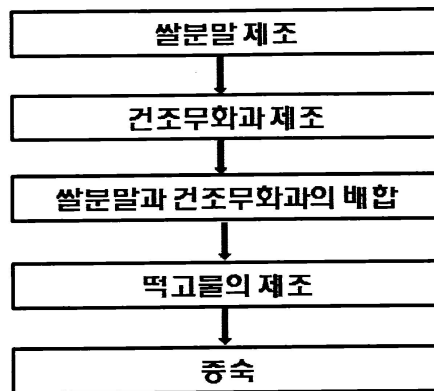
전체 청구항 수 : 총 4 항

(54) 무화과를 이용한 떡의 제조방법 및 이에 의하여 제조된 떡

(57) 요약

본 발명은 무화과를 이용한 떡의 제조방법에 관한 것으로, 보다 구체적으로 본 발명은 쌀을 주재료로 하여 떡을 제조하는 방법에 있어서, 깨끗이 세척하여 준비한 쌀을 침지한 후 건져낸 다음, 분쇄하는 제1단계; 깨끗이 세척하고 물기를 제거하여 준비한 완숙 무화과를 수분함량이 30~50 %이고, 당도가 30~50 brix가 되도록 건조시켜 건조 무화과를 제조하는 제2단계; 상기 분쇄한 쌀 분말 100 중량부를 기준으로 건조 무화과 30-70 중량부를 배합하는 제3단계; 떡고물을 제조하는 제4단계; 및 스팀기에 상기에서 제조한 떡고물과, 상기 배합물 및 꽃감, 대추, 건포도, 단호박, 고구마, 콩, 호박, 견과류 중에서 선택되는 어느 하나 이상의 고명을 혼합한 후, 스팀으로 열을 가하여 고루 찜으로써 떡을 제조하는 제5단계;를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 한다. 상기와 같은 본 발명의 방법에 의하여 제조되는 무화과를 이용한 떡은, 압출의 방법에 의하지 않고도 무화과의 말랑한 과육의 식감을 느낄 수 있게 되는 바, 본 발명에 의하여 무화과의 맛과 영양을 가미하면서도 기호도를 향상시킨 떡을 제조할 수 있게 된다.

대표도 - 도1



**특허청구의 범위**

**청구항 1**

쌀을 주재료로 하여 떡을 제조하는 방법에 있어서,

깨끗이 세척하여 준비한 쌀을 침지한 후 건져낸 다음, 분쇄하는 제1단계;

깨끗이 세척하고 물기를 제거하여 준비한 완숙 무화과를 수분함량이 30~50 %이고, 당도가 30~50 brix가 되도록 건조시켜 건조 무화과를 제조하는 제2단계;

상기 분쇄한 쌀 분말 100 중량부를 기준으로 건조 무화과 30-70 중량부를 배합하는 제3단계;

떡고물을 제조하는 제4단계; 및

스팀기에 상기에서 제조한 떡고물과, 상기 배합물 및 갖감, 대추, 건포도, 단호박, 고구마, 콩, 호박, 건과류 중에서 선택되는 어느 하나 이상의 고명을 혼합한 후, 스팀으로 열을 가하여 고루 찜으로써 떡을 제조하는 제5 단계를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 무화과를 이용한 떡의 제조방법.

**청구항 2**

제 1 항에 있어서,

상기 제2단계의 무화과의 건조는 냉풍과 온풍을 교대로 가하는 것을 2 내지 6회 반복하면서 20 내지 28시간동안 건조시킨 후, 양지에서 6~10시간 건조시키는 것을 특징으로 하는 무화과를 이용한 떡의 제조방법.

**청구항 3**

제 1 항에 있어서,

초콜릿 액을 제조한 후, 상기 제 5단계에서 제조되는 떡 위에 고루 도포하고 냉각시켜 초콜릿을 코팅시키는 제6 단계를 더 포함함을 특징으로 하는 무화과를 이용한 떡의 제조방법.

**청구항 4**

제 1 항 내지 제 3 항 중 어느 한 항의 방법에 의하여 제조되는 것을 특징으로 하는 무화과를 이용한 떡.

**명세서**

**기술분야**

[0001] 본 발명은 무화과를 이용한 떡의 제조방법 및 이에 의하여 제조된 떡에 관한 것이다.

**배경기술**

[0002] 무화과는 단백질 함량이 많고 섬유질이 많은 알카리성 건강 식품으로 열량이 높아 식용가치가 높으며 비타민, 미네랄 및 과실과 잎 등에서 나오는 유백색 액은 단백질 분해효소인 피신을 다량 함유하고 있어 고기의 육질연 화제로 상용하기도 하며, 소화촉진 및 변비, 주독이나 어독에 효과가 있다. 무화과는 무공해 과일이며 옛날부터 민간의료약으로서 성경이나 동의보감에 아주 소중히 여겨왔으며, 혈압강화, 건위, 자양, 변비, 간장염, 암, 부 인병 활력회복등에 좋다고 기록되어 있다. 고대 이집트와 로마· 이스라엘에서는 강장제나 암· 간장병 등을 치료 하는 약으로 썼다고 알려져 있다.

[0003] 이러한 무화과는 주요 성분으로 당분(포도당과 과당)이 약 10% 들어 있어 단맛이 강하며, 유기산으로는 사과산 과 시트르산을 비롯하여 암 치료에 효과가 있는 벤즈알데히드와 단백질 분해효소인 피신이 들어 있다. 이밖에도 무화과는 다른 과일에 비해 리파아제·아밀라아제·옥시다아제 등의 효소와 비타민, 미네랄, 특히 섬유질 성분 이 많아 여러 질병에 효능을 가지고 있어 건강제품학적 가치가 높은 과일이다.

[0004] 그러나 이와 같이 그 효능이 뛰어난 무화과는 저장기간이 짧아 수확기가 아니면 섭취가 용이하지 않고, 장기 저 장을 위하여 종래 무화과 잼이나 무화과 즙, 주스 통조림, 연육제 등으로의 가공이 이루어졌을 뿐이다.

- [0005] 한편, 떡은 곡식의 가루를 찌거나 익힌 뒤 모양을 빚어 먹는 음식으로, 우리나라에서 떡은 관혼상제의 의식 때에는 물론, 철에 따른 명절, 출산에 따르는 아기의 백일이나 돌, 또는 생일·회갑, 그 밖의 잔치에는 빼놓을 수 없는 음식 중 하나이다.
- [0006] 이러한 떡은 대개 곡식을 가루로 빻아서 축축하게 습기가 있는 것을 그대로 시루에 안쳐서 찌거나, 물을 섞어 반죽을 한 후 빚어서 찌거나 삶으며, 번철에 기름을 두르고 지져서 익혀 만들기도 하고, 인절미나 흰떡은 떡을 찢 후 안반에 놓고 떡메로 쳐서 만든다. 떡을 제조하는 주재료로는 점성이 강한 찹쌀이나 멥쌀을 사용하며, 밀·보리·감자 전분 등을 이용하기도 한다. 그리고 지방이나 계절에 따라서 특색이 있는 견과류·건과류·나물·꽃잎 등을 혼합 또는 첨가하여 제조하기도 한다.
- [0007] 관련하여, 종래 특허출원 제10-2003-0086984호에서는, 과일소 또는 과일고물을 이용한 과일떡의 제조방법을 개시하고 있고, 특허출원 제10-2008-0096914호에서는 홍삼정과를 이용한 떡의 제조방법에 대하여 개시하고 있으나, 상기 방법은 떡의 제조에 있어서 과일즙을 내어 과일소 또는 과일고물로 함유하거나, 혹은 압출의 방법으로 부착시키는 방법으로 떡을 제조하는 것에 대해서만 개시하고 있을 뿐이다.
- [0008] 또 한편, 종래 특허출원 제10-2004-0004548호에는 건조무화과를 이용하여 케익 및 빵을 제조하는 방법에 대해서 개시하고 있으나, 떡의 제조에 대해서는 전혀 개시된 바 없다.
- [0009] 이에, 본 발명자는 새로운 형태의 음식과 맛을 추구하면서도 건강에 유익하고 몸에 좋은 먹거리를 선호하는 현대인의 기호에 맞출 수 있도록, 무화과의 말랑한 과육의 식감을 느낄 수 있으면서도 압출의 방법에 의하지 않고 무화과의 맛과 영양을 가미한 떡을 제조하는 방법을 발명하기에 이르렀다.

**발명의 내용**

**해결하려는 과제**

- [0010] 따라서 본 발명의 목적은 무화과의 맛과 영양을 가미한, 무화과를 이용한 떡과 이의 제조방법을 제공하는 데 있다.

**과제의 해결 수단**

- [0011] 상기와 같은 목적을 달성하기 위한 본 발명의 일 견지에 의하면,
- [0012] 본 발명은 쌀을 주재료로 하여 떡을 제조하는 방법에 있어서, 깨끗이 세척하여 준비한 쌀을 침지한 후 건져낸 다음, 분쇄하는 제1단계; 깨끗이 세척하고 물기를 제거하여 준비한 완숙 무화과를 수분함량이 30~50 %이고, 당도가 30~50 brix가 되도록 건조시켜 건조 무화과를 제조하는 제2단계; 상기 분쇄한 쌀 분말 100 중량부를 기준으로 건조 무화과 30-70 중량부를 배합하는 제3단계; 떡고물을 제조하는 제4단계; 및 스팀기에 상기에서 제조한 떡고물과, 상기 배합물 및 꽃감, 대추, 건포도, 단호박, 고구마, 콩, 호박, 견과류 중에서 선택되는 어느 하나 이상의 고명을 혼합한 후, 스팀으로 열을 가하여 고루 찜으로써 떡을 제조하는 제5단계;를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 한다.
- [0013] 본 발명에 있어서, 바람직하게는 상기 제2단계는 냉풍과 온풍을 교대로 가하는 것을 2 내지 6회 반복하면서 20 내지 28시간동안 건조시킨 후, 양지에서 6~10시간 건조시킴으로써 건조 무화과를 제조할 수 있다. 이 때, 무화과는 건조 후에 적절한 크기로 절단하여 건조 무화과를 준비할 수도 있다.
- [0014] 또한, 본 발명에 있어서 상기 제3단계는 물에 침지하여 불린 쌀을 분쇄하여 쌀분말을 제조한 후, 상기와 같이 건조시킨 무화과와 배합시킴으로써, 떡을 제조하였을 경우 무화과의 향과 맛이 떡에 고루 배이게 되고, 동시에 무화과 과육이 말랑하게 씹히게 되어 떡의 기호도를 현저하게 향상시킬 수 있게 된다.
- [0015] 또한, 본 발명의 상기 제4단계에 있어서, 고물이란 인절미나 경단 따위의 곁에 묻히거나 시루떡의 쪼와 쪼 사이에 뿌리는 가루로 된 재료를 말하는 바, 통상적으로, 팥, 콩, 흑깨, 참깨, 녹두, 완두콩, 밤 등을 깨끗이 씻어 물에 불린 후 숯 등에서 잘 찢 다음 설탕 등의 당분을 첨가하고 으깨어 제조하는 것이 일반적이다. 본 발명의 일 실시예에서는 팥을 재료로 하여 고물을 제조함으로써, 팥 고물의 색깔과 건조 무화과의 색이 조화를 이루면서 팥 특유의 단 맛과 무화과의 단 맛이 조화를 이룰 수 있도록 하였다.
- [0016] 또한, 본 발명의 상기 제5단계에서는 전기스팀솥 또는 떡시루를 준비하여 바닥에 삼베천 등을 깔고, 상기에서 준비한 떡고물과 배합물 및 고명을 얹어 찌는 단계를 거치게 된다. 이 때, 상기 고명은 일반적으로 사용하는 대추, 건포도, 밤, 콩, 호박 등으로 이루어지며, 설탕 등을 더 첨가할 수도 있다. 이 때 설탕은 너무 달지 않도록

상기 쌀분말 중량대비 0.3~0.8중량%의 비율로 첨가되는 것이 바람직하다. 이와 같이 떡 시루 내에 상기 떡고물과, 배합물 및 고명을 혼합·배치하는 방법은 그 사용목적과 용도 등을 고려하여 다양하게 변형될 수 있으나, 통상적으로는 떡 시루 내의 맨 하부에 떡고물을 적당하게 깔고 난 후(1층 형성), 그 위에 상기 배합물과 상기 고명을 깐 다음(2층 형성), 스팀으로 열을 가하여 찌거나 상기 과정을 반복하여 다층으로 이루어진 본 발명의 떡을 제조할 수도 있다. 단, 떡이 미숙되거나 과숙되는 것을 방지하기 위해 10~30분 동안 수증기를 이용하여 찌는 것이 바람직함은 물론이다.

[0017] 이와 같이 찌는 단계를 거쳐서 떡이 제조되므로, 수분함량이 30~50%로 너무 딱딱하지 않게 건조시킨 무화과는 수증기로부터 수분을 더 공급받게 되어 최종적으로 떡이 완성된 경우 쫄깃하면서도 아주 말랑한 식감을 가질 수 있게 된다. 만일 본 발명의 제2단계에서 수분함량이 30% 이하로 건조시키게 되면, 무화과가 너무 딱딱하게 되어 무화과의 과육이 말랑하게 씹히는 식감을 가지기 어렵게 되며, 수분함량이 50% 이상 되도록 건조시키게 되면 상기 찌는 단계에서 무화과 과육이 너무 물러지게 되어 떡을 제조하는 것이 어렵게 된다.

[0018] 또한, 10-15 brix를 갖는 생 무화과는 건조 과정에서 30~50 brix가 되도록 건조시켰으므로, 상기와 같이 말랑한 식감을 가지면서도 당도가 높아 떡의 식미를 높일 수 있게 된다.

[0019] 또한, 본 발명에 있어서, 초콜릿 액을 제조한 후, 상기 제 5단계에서 제조되는 떡 위에 고루 도포하고 냉각시켜 초콜릿을 코팅시키는 제6단계를 더 포함하여 제조함으로써, 초콜릿 코팅된 무화과 떡을 제조할 수 있다. 이와같이 초콜릿 코팅을 하는 경우 종래 케익 등을 대체하면서도 어린 아이들의 기호도도 충족시킬 수 있게 되어 본 발명 떡의 활용을 높일 수 있게 되며, 소비자들에게 무화과의 맛과 영양이 가미되면서도 새로운 식감과 맛을 갖는 떡을 제공할 수 있게 된다.

[0020] 따라서 본 발명의 다른 견지에 의하면, 본 발명은 상기의 방법에 의하여 제조되는 것을 특징으로 하는 무화과를 이용한 떡을 제공한다.

### **발명의 효과**

[0021] 상기와 같은 본 발명의 방법에 의하여 제조되는 무화과를 이용한 떡은, 압출의 방법에 의하지 않고도 무화과의 말랑한 과육의 식감을 느낄 수 있어 무화과의 맛과 영양을 가미하면서도 기호도를 향상시킨 떡을 제조할 수 있게 된다.

### **도면의 간단한 설명**

[0022] 도 1은 본 발명의 방법에 의한 제조공정도를 나타낸 것이다.

### **발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

[0023] 이하 본 발명의 바람직한 실시예를 상세히 설명하나, 본 발명이 이에 한정되는 것은 아니다.

#### **<실시예 1> 무화과를 이용한 떡의 제조**

[0025] 먼저, 완숙한 무화과 2kg (8월에서 10월 사이에 수확한 완숙한 무화과 25개 정도)를 깨끗이 손질하여 채반위에 올려놓고 물기를 제거하여 준비하였다.

[0026] 다음으로, 냉풍과 온풍을 번갈아가며 가하여 24시간 건조시켜 무화과의 수분을 제거하고, 햇볕에 7~8시간 건조시켜 수분함량이 30~50%가 되고, 당도가 30~50 brix가 되게 건조시킨 다음, 약 2~3 센티미터 크기로 절단하여 준비하였다.

[0027] 다음으로, 찹쌀 4kg를 물에 깨끗이 씻은 뒤 6시간 이상 침지하여 불린 후, 건져내어 물기를 제거하고 소금을 조금 넣고 분쇄하여 쌀분말을 제조하였다.

[0028] 다음으로, 팥을 깨끗이 씻은 뒤 1~2시간 이상 침지하여 불린 후, 건져내어 물기를 제거한 다음, 술에 넣어 잘 익힌 후, 설탕을 약 200g 정도 첨가한 후, 으깨어 떡 고물을 제조하였다.

[0029] 다음으로, 상기에서 건조시켜 준비한 무화과와 쌀분말을 고루 배합한 다음 고명으로 대추와 건포도를 더 첨가하였다.

[0030] 다음으로, 시루를 준비하여 시루의 바닥에 삼베천을 깔고, 상기에서 준비한 떡고물을 적당한 두께로 깔고, 준비해둔 무화과와 찹쌀가루의 배합물에 대추와 건포도 고명을 혼합한 것을 한 층 까는 것을 반복하여 다층으로 제

조한 다음, 스팀으로 열을 가하여 골고루 잘 익도록 함으로써 떡을 제조하였다.

[0031]

**<실시예 2> 초콜릿 코팅된, 무화과를 이용한 떡의 제조**

[0032]

본 실시예에서는 상기 실시예 1의 방법으로 제조한 떡 위에, 초콜릿을 코팅하여 떡을 제조하였다.

[0033]

먼저, 초콜릿 가루와 식용유를 1:1의 비율로 혼합한 다음, 약한 불로 녹이면서 잘 저어 끓임으로서 초콜릿액을 제조하였다. 통상의 구입가능한 초콜릿액을 구입하여도 무방하다.

[0034]

다음으로, 상기 초콜릿액을 상기 실시예 1에서 제조된 떡 위에 도포한 다음 냉각시켜 초콜릿액을 굳힘으로써 초콜릿 코팅된 떡을 제조하였다.

[0035]

**<실험예> 관능 검사**

[0036]

상기 실시예 1의 본 발명 무화과를 이용하여 제조한 떡을 20명의 실험대상자를 선별하여 관능검사를 실시한 결과는, 맛이 좋다는 응답자가 16명, 보통이라는 응답자가 4명이 있었으며, 식감이 좋다는 응답자는 18명, 보통이라는 응답자는 2명이 있었다. 또한 맛과 영양을 고려한 종합기호도에서 높다는 응답자는 17명, 보통이라는 응답자는 3명으로 나타나서 전체적으로 우수하다는 평가를 받았다.

[0037]

따라서 본 발명의 무화과를 이용한 떡의 제조방법에 따라 제조된 떡은 무화과의 첨가에 의하여, 그 맛과 영양이 현저히 향상되어 떡의 소비를 증진시킬 뿐만 아니라 국민건강증진에 기여할 수 있으리라 기대된다.

[0038]

이러한 본 발명은 기재된 실시예에 한정되는 것은 아니고, 본 발명의 사상 및 범위를 벗어나지 않고 다양하게 수정 및 변형할 수 있음은 이 기술의 분야에서 통상의 지식을 가진 자에게 자명하다. 따라서 그러한 변형예 또는 수정예들은 본 발명의 특허청구범위에 속한다 해야 할 것이다.

**도면**

**도면1**

