



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2020-0058684
(43) 공개일자 2020년05월28일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A21D 13/38 (2017.01) A21D 13/31 (2017.01)
A21D 8/06 (2018.01)
(52) CPC특허분류
A21D 13/38 (2017.01)
A21D 13/31 (2017.01)
(21) 출원번호 10-2018-0143076
(22) 출원일자 2018년11월20일
심사청구일자 2018년11월20일

(71) 출원인
(주)팜드리
경상북도 상주시 거동2길 41-19 (거동동)
(72) 발명자
김보규
경상북도 상주시 거동2길 41-19 (거동동)
(74) 대리인
천광신

전체 청구항 수 : 총 4 항

(54) 발명의 명칭 호랑이 꽃감 빵의 제조방법

(57) 요약

본 발명은 (1) 레몬밤 잎 및 애플민트를 혼합한 허브 혼합물에 물을 첨가하여 추출한 후 여과하여 허브 추출물을 제조하는 단계; (2) 박피한 감을 상기 (1)단계의 제조한 허브 추출물에 침지한 후 꺼내는 단계; (3) 상기 (2)단계의 꺼낸 감을 건조하고, 숙성시켜 제조한 꽃감을 절단하여 준비하는 단계; (4) 밀가루, 설탕, 베이킹파우더, 전분, 버터, 소금, 계란, 물 및 정종을 혼합한 반죽물을 숙성시키는 단계; (5) 팔에 진피 추출물을 첨가한 후 끓이고 으깬 팔물에 상기 (3)단계의 준비한 꽃감과 설탕 및 소금을 첨가한 후 끓여 팔앙금을 제조하는 단계; 및 (6) 빵틀에 상기 (4)단계의 숙성시킨 반죽물과 제조된 빵 내부에 팔앙금이 포함되도록 상기 (5)단계의 제조한 팔앙금을 넣고 굽는 단계를 포함하여 제조하는 것을 특징으로 하는 꽃감 빵의 제조방법 및 상기 방법으로 제조된 꽃감 빵에 관한 것이다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

A21D 8/06 (2018.01)

이 발명을 지원한 국가연구개발사업

과제고유번호	PJ013975
부처명	농촌진흥청
연구관리전문기관	농업기술실용화재단
연구사업명	농업기술실용화지원사업
연구과제명	2018년 연구개발성과사업화지원(시제품)
기 여 율	1/1
주관기관	농업회사법인 주식회사 팜드리
연구기간	2018.03.01 ~ 2018.11.30

명세서

청구범위

청구항 1

- (1) 레몬밤 잎 및 애플민트를 혼합한 허브 혼합물에 물을 첨가하여 추출한 후 여과하여 허브 추출물을 제조하는 단계;
- (2) 박피한 감을 상기 (1)단계의 제조한 허브 추출물에 침지한 후 꺼내는 단계;
- (3) 상기 (2)단계의 꺼낸 감을 건조하고, 숙성시켜 제조한 껏감을 절단하여 준비하는 단계;
- (4) 밀가루, 설탕, 베이킹파우더, 전분, 버터, 소금, 계란, 물 및 정종을 혼합한 반죽물을 숙성시키는 단계;
- (5) 팔에 진피 추출물을 첨가한 후 끓이고 으갠 팔물에 상기 (3)단계의 준비한 껏감과 설탕 및 소금을 첨가한 후 끓여 팔앙금을 제조하는 단계; 및
- (6) 빵틀에 상기 (4)단계의 숙성시킨 반죽물과 제조된 빵 내부에 팔앙금이 포함되도록 상기 (5)단계의 제조한 팔앙금을 넣고 굽는 단계를 포함하여 제조하는 것을 특징으로 하는 껏감 빵의 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서,

- (1) 레몬밤 잎 및 애플민트를 1.8~2.2:0.8~1.2 중량비율로 혼합한 허브 혼합물에 물을 8~12배 첨가하여 추출한 후 여과하여 허브 추출물을 제조하는 단계;
- (2) 박피한 감을 상기 (1)단계의 제조한 허브 추출물에 침지한 후 꺼내는 단계;
- (3) 상기 (2)단계의 꺼낸 감을 건조하고, 숙성시켜 제조한 껏감을 절단하여 준비하는 단계;
- (4) 반죽물 총 중량 기준으로, 밀가루 27~33 중량%, 설탕 13~17 중량%, 베이킹파우더 1.6~2.4 중량%, 전분 1.6~2.4 중량%, 버터 3~5 중량%, 소금 0.8~1.2 중량%, 계란 18~22 중량%, 물 23~27 중량% 및 정종 0.8~1.2 중량%를 혼합한 반죽물을 숙성시키는 단계;
- (5) 팔 0.8~1.2 kg에 진피 추출물 1.8~2.2 L를 첨가한 후 끓이고 으갠 팔물에 상기 (3)단계의 준비한 껏감 270~330 g과 설탕 450~550 g 및 소금 12~18 g을 첨가한 후 끓여 팔앙금을 제조하는 단계; 및
- (6) 빵틀에 상기 (4)단계의 숙성시킨 반죽물과 제조된 빵 내부에 팔앙금이 포함되도록 상기 (5)단계의 제조한 팔앙금을 넣고 굽는 단계를 포함하여 제조하는 것을 특징으로 하는 껏감 빵의 제조방법.

청구항 3

제2항에 있어서,

- (1) 레몬밤 잎 및 애플민트를 1.8~2.2:0.8~1.2 중량비율로 혼합한 허브 혼합물에 물을 8~12배 첨가하여 75~85℃에서 10~14시간 동안 추출한 후 여과하여 허브 추출물을 제조하는 단계;
- (2) 박피한 감을 상기 (1)단계의 제조한 허브 추출물에 20~25℃에서 10~14시간 동안 침지한 후 꺼내는 단계;
- (3) 상기 (2)단계의 꺼낸 감을 18~22℃에서 12~16일 동안 건조하고, 4~7℃에서 20~28시간 동안 숙성시켜 제조한 껏감을 절단하여 준비하는 단계;
- (4) 반죽물 총 중량 기준으로, 밀가루 27~33 중량%, 설탕 13~17 중량%, 베이킹파우더 1.6~2.4 중량%, 전분 1.6~2.4 중량%, 버터 3~5 중량%, 소금 0.8~1.2 중량%, 계란 18~22 중량%, 물 23~27 중량% 및 정종 0.8~1.2 중량%를 혼합한 반죽물을 2~6℃에서 20~28시간 동안 숙성시키는 단계;
- (5) 팔 0.8~1.2 kg에 진피 추출물 1.8~2.2 L를 첨가한 후 90~100℃에서 100~140분 동안 끓이고 으갠 팔물에 상기 (3)단계의 준비한 껏감 270~330 g과 설탕 450~550 g 및 소금 12~18 g을 첨가한 후 90~100℃에서 8~12분 동안 끓여 팔앙금을 제조하는 단계; 및

(6) 빵틀에 상기 (4)단계의 숙성시킨 반죽물과 제조된 빵 내부에 팔앙금이 포함되도록 상기 (5)단계의 제조한 팔앙금을 넣고 160~180℃에서 3~5분 동안 굽는 단계를 포함하여 제조하는 것을 특징으로 하는 꽃감 빵의 제조방법.

청구항 4

제1항 내지 제3항 중 어느 한 항의 방법으로 제조된 꽃감 빵.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 으갠 팔물에 꽃감, 설탕 및 소금을 첨가한 후 끓여 팔앙금을 제조하는 단계; 및 빵틀에 숙성시킨 반죽물과 제조된 빵 내부에 팔앙금이 포함되도록 상기 제조한 팔앙금을 넣고 굽는 단계를 포함하여 제조하는 것을 특징으로 하는 꽃감 빵의 제조방법 및 상기 방법으로 제조된 꽃감 빵에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 현대에 와서 생활 수준이 높아지고 건강에 대한 관심이 증대됨에 따라 사람들은 예전과 같이 단순히 공복감만을 달래는 간식에서 만족하지 않고, 건강적인 면에서도 만족을 얻을 수 있는 먹을거리를 찾게 되었다. 따라서 사람들에게 친숙하여 쉽게 취식할 수 있으면서도 건강적인 면을 보강할 수 있는 간식류의 개발이 요구되고 있는 실정이다.

[0003] 감은 동양이 원산지로서 한국에서도 일찍부터 재배되었고, 감의 재배는 열매가 성숙하는 9~10월의 평균기온이 20~23℃가 되는 곳이 적당하며 내한성이 약하다. 감의 주성분은 당질로 15~16% 정도이며 대부분이 포도당과 과당이며, 비타민 A, B가 많고 비타민 C도 함유하고 있다. 감은 단감과 뽕은 감이 있는데 단감은 주로 생과로 판매되고 뽕은 감은 50% 이상이 꽃감으로 가공되고 있다.

[0004] 꽃감은 1,000년을 이어져 내려온 우리의 전통식품으로서, 예로부터 소화기능을 돕고, 지혈, 천식, 숙취, 정장작용 및 강장작용에 효과가 있으며, 최근에는 동맥경화, 고혈압 및 비만 등의 성인병 예방에도 큰 효과가 있는 것으로 알려져 있다.

[0005] 한국등록특허 제1549371호에는 막걸리와 모주를 이용한 단팔빵의 제조방법이 개시되어 있고, 한국등록특허 제1086465호에는 팔앙금빵의 제조방법이 개시되어 있으나, 본 발명의 꽃감 빵의 제조방법과는 상이하다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0006] 본 발명은 상기와 같은 요구에 의해 안출된 것으로서, 본 발명의 목적은 꽃감을 첨가하여 맛과 영양이 강화된 빵을 제조하기 위해, 빵 제조에 적합한 조건으로 꽃감을 제조하고, 상기 제조한 꽃감을 빵의 기호도를 증진시킬 수 있도록 팔앙금 제조 시 적정량을 첨가하여, 풍미 및 식감이 향상되어 기호성이 증진될 뿐만 아니라 건강한 웰빙 간식으로 이용될 수 있는 꽃감 빵을 제공하는 데 있다.

과제의 해결 수단

[0007] 상기 과제를 해결하기 위해, 본 발명은 (1) 레몬밤 잎 및 애플민트를 혼합한 허브 혼합물에 물을 첨가하여 추출한 후 여과하여 허브 추출물을 제조하는 단계; (2) 박피한 감을 상기 (1)단계의 제조한 허브 추출물에 침지한 후 꺼내는 단계; (3) 상기 (2)단계의 꺼낸 감을 건조하고, 숙성시켜 제조한 꽃감을 절단하여 준비하는 단계; (4) 밀가루, 설탕, 베이킹파우더, 전분, 버터, 소금, 계란, 물 및 정종을 혼합한 반죽물을 숙성시키는 단계; (5) 팔에 진피 추출물을 첨가한 후 끓이고 으갠 팔물에 상기 (3)단계의 준비한 꽃감과 설탕 및 소금을 첨가한 후 끓여 팔앙금을 제조하는 단계; 및 (6) 빵틀에 상기 (4)단계의 숙성시킨 반죽물과 제조된 빵 내부에 팔앙금이 포함되도록 상기 (5)단계의 제조한 팔앙금을 넣고 굽는 단계를 포함하여 제조하는 것을 특징으로 하는 꽃감 빵의 제조방법을 제공한다.

[0008] 또한, 본 발명은 상기 방법으로 제조된 꽃감 빵을 제공한다.

발명의 효과

[0009] 본 발명의 콧감 빵은 팔랑금 제조 시 콧감과 진피 성분이 가미되어 건강 지향의 간식으로 소비자들의 건강을 증진시킬 수 있다. 또한, 콧감의 씹히는 식감과 맛으로 인해 소비자들의 기호에 적합한 콧감 빵을 제공할 수 있다.

도면의 간단한 설명

[0010] 도 1은 본 발명의 콧감 빵을 제조 시 사용되는 팔랑금 사진이다.

도 2는 본 발명의 빵 제조 시 사용되는 빵틀 사진이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0011] 본 발명의 목적을 달성하기 위하여, 본 발명은

[0012] (1) 레몬밤 잎 및 애플민트를 혼합한 허브 혼합물에 물을 첨가하여 추출한 후 여과하여 허브 추출물을 제조하는 단계;

[0013] (2) 박피한 감을 상기 (1)단계의 제조한 허브 추출물에 침지한 후 꺼내는 단계;

[0014] (3) 상기 (2)단계의 꺼낸 감을 건조하고, 숙성시켜 제조한 콧감을 절단하여 준비하는 단계;

[0015] (4) 밀가루, 설탕, 베이킹파우더, 전분, 버터, 소금, 계란, 물 및 정종을 혼합한 반죽물을 숙성시키는 단계;

[0016] (5) 팔에 진피 추출물을 첨가한 후 끓이고 으깬 팔물에 상기 (3)단계의 준비한 콧감과 설탕 및 소금을 첨가한 후 끓여 팔랑금을 제조하는 단계; 및

[0017] (6) 빵틀에 상기 (4)단계의 숙성시킨 반죽물과 제조된 빵 내부에 팔랑금이 포함되도록 상기 (5)단계의 제조한 팔랑금을 넣고 굽는 단계를 포함하여 제조하는 것을 특징으로 하는 콧감 빵의 제조방법을 제공한다.

[0018] 본 발명의 콧감 빵의 제조방법에서, 상기 (1)단계의 허브 추출물은 바람직하게는 레몬밤 잎 및 애플민트를 1.8~2.2:0.8~1.2 중량비율로 혼합한 허브 혼합물에 물을 8~12배 첨가하여 75~85℃에서 10~14시간 동안 추출한 후 여과하여 제조할 수 있으며, 더욱 바람직하게는 레몬밤 잎 및 애플민트를 2:1 중량비율로 혼합한 허브 혼합물에 물을 10배 첨가하여 80℃에서 12시간 동안 추출한 후 여과하여 제조할 수 있다. 상기와 같이 제조된 허브 추출물에 감을 침지할 경우 감 표면에 허브의 맛과 향이 침착되어 제조된 콧감의 맛을 향상시킬 수 있었다.

[0019] 또한, 본 발명의 콧감 빵의 제조방법에서, 상기 (2)단계의 침지는 바람직하게는 20~25℃에서 10~14시간 동안 침지할 수 있으며, 더욱 바람직하게는 20~25℃에서 12시간 동안 침지할 수 있다. 상기와 같이 침지하는 것이 당도를 더욱 향상시키면서 은은한 허브 향으로 인해 기호도도 증진시킬 수 있었다.

[0020] 또한, 본 발명의 콧감 빵의 제조방법에서, 상기 (3)단계는 바람직하게는 감을 18~22℃에서 12~16일 동안 건조하고, 4~7℃에서 20~28시간 동안 숙성시켜 제조한 콧감을 절단하여 준비할 수 있으며, 더욱 바람직하게는 감을 20℃에서 14일 동안 건조하고, 4~7℃에서 24시간 동안 숙성시켜 제조한 콧감을 절단하여 준비할 수 있다. 상기와 같은 조건으로 건조 및 숙성시켜 제조한 콧감은 맛(당도), 향 및 조직감이 우수하며, 보관 기간이 향상된 효과를 나타낸다.

[0021] 또한, 본 발명의 콧감 빵의 제조방법에서, 상기 (4)단계는 바람직하게는 반죽물 총 중량 기준으로, 밀가루 27~33 중량%, 설탕 13~17 중량%, 베이킹파우더 1.6~2.4 중량%, 전분 1.6~2.4 중량%, 버터 3~5 중량%, 소금 0.8~1.2 중량%, 계란 18~22 중량%, 물 23~27 중량% 및 정종 0.8~1.2 중량%를 혼합한 반죽물을 2~6℃에서 20~28시간 동안 숙성시킬 수 있으며, 더욱 바람직하게는 반죽물 총 중량 기준으로, 밀가루 30 중량%, 설탕 15 중량%, 베이킹파우더 2 중량%, 전분 2 중량%, 버터 4 중량%, 소금 1 중량%, 계란 20 중량%, 물 25 중량% 및 정종 1 중량%를 혼합한 반죽물을 4℃에서 24시간 동안 숙성시킬 수 있다. 반죽에 첨가되는 상기 설탕과 소금은 반죽의 단맛과 간을 적절하게 조절해주며, 베이킹파우더는 빵을 구울 때 반죽을 적절하게 부풀리기 위해 상기와 같이 소량 첨가하는 것이 바람직하다. 또한, 상기 정주는 계란의 비린 맛을 잡기 위해 첨가하며, 버터는 빵의 속을 촉촉하고 부드러운 맛을 증진시켜주는 역할을 하고, 계란의 첨가는 반죽이 잘 뭉쳐질 수 있는 점도의 부여와 함께 반죽의 영양성분을 보충해주기 위함이다. 상기 재료 및 혼합비율로 혼합하여 반죽을 제조하는 것이 재료들의 맛이 적절하게 가미되어 기호도가 우수하고 빵의 식감을 향상시킬 수 있었다. 또한, 상기 방법으로 숙성시킨 반죽으로 빵을 제조할 경우 빵 내부가 딱딱하지 않고 부드럽고 촉촉한 식감을 증진시켜 기호도가 우수한 빵을 제조

할 수 있었다.

- [0022] 또한, 본 발명의 콧감 빵의 제조방법에서, 상기 (5)단계의 팔앙금은 바람직하게는 팔 0.8~1.2 kg에 진피 추출물 1.8~2.2 L를 첨가한 후 90~100℃에서 100~140분 동안 끓이고 으갠 팔물에 콧감 270~330 g과 설탕 450~550 g 및 소금 12~18 g을 첨가한 후 90~100℃에서 8~12분 동안 끓여 제조할 수 있으며, 더욱 바람직하게는 팔 1 kg에 진피 추출물 2 L를 첨가한 후 100℃에서 120분 동안 끓이고 으갠 팔물에 콧감 300 g과 설탕 500 g 및 소금 15 g을 첨가한 후 100℃에서 10분 동안 끓여 제조할 수 있다. 상기와 같이 제조된 팔앙금은 너무 딱딱하거나 무르지 않아 빵 제조 시 적절한 점도와 단맛을 지니면서, 기호도가 우수한 팔앙금으로 제조할 수 있었다.
- [0023] 또한, 본 발명의 콧감 빵의 제조방법에서, 상기 (6)단계의 굽는 조건은 바람직하게는 160~180℃에서 3~5분 동안 구울 수 있으며, 더욱 바람직하게는 170℃에서 3~5분 동안 구울 수 있다. 상기와 같은 조건에서 구워 제조된 빵은 반죽 및 팔앙금이 적절하게 잘 어우러져 기호도 및 식감이 증진된 빵으로 제공할 수 있었다.
- [0024] 본 발명의 콧감 빵의 제조방법은, 보다 구체적으로는
- [0025] (1) 레몬밤 잎 및 애플민트를 1.8~2.2:0.8~1.2 중량비율로 혼합한 허브 혼합물에 물을 8~12배 첨가하여 75~85℃에서 10~14시간 동안 추출한 후 여과하여 허브 추출물을 제조하는 단계;
- [0026] (2) 박피한 감을 상기 (1)단계의 제조한 허브 추출물에 20~25℃에서 10~14시간 동안 침지한 후 꺼내는 단계;
- [0027] (3) 상기 (2)단계의 꺼낸 감을 18~22℃에서 12~16일 동안 건조하고, 4~7℃에서 20~28시간 동안 숙성시켜 제조한 콧감을 절단하여 준비하는 단계;
- [0028] (4) 반죽물 총 중량 기준으로, 밀가루 27~33 중량%, 설탕 13~17 중량%, 베이킹파우더 1.6~2.4 중량%, 전분 1.6~2.4 중량%, 버터 3~5 중량%, 소금 0.8~1.2 중량%, 계란 18~22 중량%, 물 23~27 중량% 및 정종 0.8~1.2 중량%를 혼합한 반죽물을 2~6℃에서 20~28시간 동안 숙성시키는 단계;
- [0029] (5) 팔 0.8~1.2 kg에 진피 추출물 1.8~2.2 L를 첨가한 후 90~100℃에서 100~140분 동안 끓이고 으갠 팔물에 상기 (3)단계의 준비한 콧감 270~330 g과 설탕 450~550 g 및 소금 12~18 g을 첨가한 후 90~100℃에서 8~12분 동안 끓여 팔앙금을 제조하는 단계; 및
- [0030] (6) 빵틀에 상기 (4)단계의 숙성시킨 반죽물과 제조된 빵 내부에 팔앙금이 포함되도록 상기 (5)단계의 제조한 팔앙금을 넣고 160~180℃에서 3~5분 동안 굽는 단계를 포함할 수 있으며,
- [0031] 더욱 구체적으로는
- [0032] (1) 레몬밤 잎 및 애플민트를 2:1 중량비율로 혼합한 허브 혼합물에 물을 10배 첨가하여 80℃에서 12시간 동안 추출한 후 여과하여 허브 추출물을 제조하는 단계;
- [0033] (2) 박피한 감을 상기 (1)단계의 제조한 허브 추출물에 20~25℃에서 12시간 동안 침지한 후 꺼내는 단계;
- [0034] (3) 상기 (2)단계의 꺼낸 감을 20℃에서 14일 동안 건조하고, 4~7℃에서 24시간 동안 숙성시켜 제조한 콧감을 절단하여 준비하는 단계;
- [0035] (4) 반죽물 총 중량 기준으로, 밀가루 30 중량%, 설탕 15 중량%, 베이킹파우더 2 중량%, 전분 2 중량%, 버터 4 중량%, 소금 1 중량%, 계란 20 중량%, 물 25 중량% 및 정종 1 중량%를 혼합한 반죽물을 4℃에서 24시간 동안 숙성시키는 단계;
- [0036] (5) 팔 1 kg에 진피 추출물 2 L를 첨가한 후 100℃에서 120분 동안 끓이고 으갠 팔물에 상기 (3)단계의 준비한 콧감 300 g과 설탕 500 g 및 소금 15 g을 첨가한 후 100℃에서 10분 동안 끓여 팔앙금을 제조하는 단계; 및
- [0037] (6) 빵틀에 상기 (4)단계의 숙성시킨 반죽물과 제조된 빵 내부에 팔앙금이 포함되도록 상기 (5)단계의 제조한 팔앙금을 넣고 170℃에서 3~5분 동안 굽는 단계를 포함할 수 있다.
- [0038] 또한, 본 발명은 상기 방법으로 제조된 콧감 빵을 제공한다.
- [0039] 이하, 본 발명의 제조예 및 실시예를 들어 상세히 설명한다. 단, 하기 제조예 및 실시예는 본 발명을 예시하는 것일 뿐, 본 발명의 내용이 하기 제조예 및 실시예에 한정되는 것은 아니다.
- [0040] **제조예 1. 호랑이 콧감빵**
- [0041] (1) 레몬밤 잎 및 애플민트를 2:1 중량비율로 혼합한 허브 혼합물에 허브 혼합물 중량 대비 증류수를 10배 첨가

한 후 80℃에서 12시간 동안 추출한 후 여과하여 허브 추출물을 제조하였다.

[0042] (2) 박피한 감을 상기 (1)단계의 제조한 허브 추출물에 20~25℃에서 12시간 동안 침지한 후 꺼내었다.

[0043] (3) 상기 (2)단계의 꺼낸 감을 20℃에서 14일 동안 건조하고, 4~7℃에서 24시간 동안 숙성시켜 제조한 귤감을 절단하여 준비하였다.

[0044] (4) 밀가루 30 중량%, 설탕 15 중량%, 베이킹파우더 2 중량%, 전분 2 중량%, 버터 4 중량%, 소금 1 중량%, 계란 20 중량%, 물 25 중량% 및 정종 1 중량%를 혼합한 반죽물을 4℃에서 24시간 동안 숙성시켰다.

[0045] (5) 진피에 진피 중량 대비 물을 20배 첨가한 후 100℃에서 30분 동안 추출하고 여과하여 진피 추출물을 준비하였다. 팔 1 kg에 상기 준비한 진피 추출물 2 L를 첨가한 후 100℃에서 2시간 동안 끓이고 으깨어 주었다. 상기 으깬 팔물에 상기 (3)단계의 준비한 귤감 300 g과 설탕 500 g 및 소금 15 g을 첨가한 후 100℃에서 10분 동안 끓여 팔앙금을 제조하였다(도 1).

[0046] (6) 호랑이 귤감 모양의 틀(도 2)에 상기 (4)단계의 숙성시킨 반죽물과 제조된 빵 내부에 팔앙금이 포함되도록 상기 (5)단계의 제조한 팔앙금을 넣고 170℃에서 3~5분간 구워주었다.

[0047] 비교예 1. 호랑이 귤감빵

[0048] (1) 박피한 감을 20℃에서 14일 동안 건조하고, 4~7℃에서 24시간 동안 숙성시켜 제조한 귤감을 절단하여 준비하였다.

[0049] (2) 밀가루 30 중량%, 설탕 15 중량%, 베이킹파우더 2 중량%, 전분 2 중량%, 버터 4 중량%, 소금 1 중량%, 계란 20 중량%, 물 25 중량% 및 정종 1 중량%를 혼합한 반죽물을 4℃에서 24시간 동안 숙성시켰다.

[0050] (3) 팔 1 kg에 물 2 L를 첨가한 후 100℃에서 2시간 동안 끓이고 으깨어 주었다. 상기 으깬 팔물에 상기 (1)단계의 준비한 귤감 300 g과 설탕 500 g 및 소금 15 g을 첨가한 후 100℃에서 10분 동안 끓여 팔앙금을 제조하였다.

[0051] (4) 호랑이 귤감 모양의 틀에 상기 (2)단계의 숙성시킨 반죽물과 제조된 빵 내부에 팔앙금이 포함되도록 상기 (3)단계의 제조한 팔앙금을 넣고 170℃에서 3~5분간 구워주었다.

[0052] 비교예 2. 호랑이 귤감빵

[0053] 상기 제조예 1의 방법으로 호랑이 귤감빵을 제조하되, (4)단계의 반죽물 제조 시 밀가루 24 중량%, 설탕 20 중량%, 베이킹파우더 1.2 중량%, 전분 5 중량%, 버터 1.8 중량%, 소금 1.5 중량%, 계란 16 중량%, 물 30 중량% 및 정종 0.5 중량%를 혼합한 반죽물을 이용하고, (5)단계의 팔앙금 제조 시 귤감 220 g과 설탕 570 g 및 소금 25 g을 첨가하여 제조한 팔앙금을 이용하여, 호랑이 귤감빵을 제조하였다.

[0054] 비교예 3. 호랑이 귤감빵

[0055] 상기 제조예 1의 방법으로 호랑이 귤감빵을 제조하되, (1)단계의 허브 추출물 제조 시 레몬밤 잎 및 애플민트를 1:2 중량비율로 혼합한 허브 혼합물에 허브 혼합물 중량 대비 증류수를 10배 첨가한 후 60℃에서 24시간 동안 추출한 후 여과하여 허브 추출물을 제조하고, (2)단계의 침지 시 20~25℃에서 24시간 동안 침지하여, 호랑이 귤감빵을 제조하였다.

[0056] 실시예 1: 관능검사

[0057] 제조예 1과 비교예들의 호랑이 귤감빵을 가지고 훈련된 관능검사 요원 30명을 대상으로 관능검사를 실시하였다(표 1). 관능검사 항목은 향, 맛, 식감 및 전체적인 기호도에 대하여 실시하였으며, 5점 척도법에 따라 5점을 만점으로 하여 다음의 평가기준에 의하여 피시험자가 점수를 기록한 후 이들의 평균값을 구하여 기록하였다. 5: 아주 좋다, 4: 좋다, 3: 보통이다, 2: 나쁘다, 1: 아주 나쁘다.

표 1

호랑이 귤감빵의 관능검사

구분	향	맛	식감	전체적인 기호도
제조예 1	4.26	4.22	4.30	4.24
비교예 1	3.72	3.78	4.12	3.86
비교예 2	4.00	3.66	3.60	3.72

비교예 3	3.88	3.82	4.10	3.94
-------	------	------	------	------

[0059] 그 결과, 표 1에서 알 수 있는 바와 같이, 제조조건을 달리하여 제조된 호랑이 귤감빵의 관능검사를 실시한 결과, 비교예들에 비해 제조예 1이 향, 맛, 식감 및 전체적인 기호도에서 높은 점수를 나타내었다. 따라서, 제조예 1의 귤감 및 팔랑금 제조 및 배합비 조건으로 호랑이 귤감빵을 제조하는 것이, 소비자들이 더욱 선호하는 빵을 제공할 수 있음을 확인할 수 있었다.

도면

도면1



도면2

