(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2011-0053876
(43) 공개일자 2011년05월24일

(51) Int. Cl.
A23L 1/10 (2006.01)
(21) 출원번호 10-2009-0111188
(22) 출원일자 2009년11월16일
심사청구일자 2009년11월16일

(71) 출원인
박태환
대구 수성구 신매동 태왕하이츠3차 102-406
오규현
대구 중구 동인동4가 259-1 2층
(72) 발명자
박태환
대구 수성구 신매동 태왕하이츠3차 102-406
오규현
대구 중구 동인동4가 259-1 2층

전체 청구항 수 : 총 2 항

(54) 대추분말과 대추앙금을 함유하는 대추떡의 제조방법

(57) 요 약

본 발명은 통상의 방법으로 떡을 제조함에 있어,씨를 빼고 말린 대추를 가루로 분쇄한 대추분말을 두유를 일정성분 혼합하고 반죽하여 떡을 제조하므로서 대추 고유의 색상과 향이 가미될 뿐 아니라 대추의 영양물질이 풍부하게 함유하는 떡을 제조하는 방법에 관한 것으로, 고물의 주재료로 되는 흰강낭콩 100중량부에 대해 열풍건조하여 분쇄한 대추분말 1 내지 5중량부를 첨가하고 나서 설탕과 소금을 적정량 부가하여 혼합한 후 대추앙금을 제조하고, 떡의 주재료로 사용되는 쌀분말 100중량부에 대해 대추분말 1 내지 5중량부를 부가한 후, 설탕과 소금을 적량 부가하여 떡가루를 제조하여 상기 대추앙금과 떡반죽을 1 : 1의 중량비로 포앙한 후 떡을 제조함으로써 대추분말 고유의 색상과 맛을 가질 뿐 아니라 가벼우면서 부드러운 떡을 얻을 수 있다.

본원발명에 따라 제조된 떡은 종래의 떡과 비교할 수 없을 만큼 부드럽고 가벼워 섭취시 질감이 좋으며 각종 영양소가 풍부하게 함유되었을 뿐 아니라 고소함과 대추의 향까지 느낄 수 있다.

특허청구의 범위

청구항 1

통상의 방법으로 떡을 제조함에 있어서, 대추앙금의 주재료로 되는 흰강낭콩 100중량부에 대해 자연건조하여 분쇄한 대추분말 1 내지 5중량부를 첨가하고 나서 설탕과 소금을 적정량 부가하여 혼합한 후 채에 걸러 대추앙금을 제조하고, 떡의 주재료로 사용되는 쌀분말 100중량부에 대해 대추분말 1 내지 5중량부를 설탕과 소금을 적량 부가하여 떡가루를 제조하여 상기 대추앙금과 떡반죽을 1 : 1의 중량비로 혼합한 후 채에 걸르고나서 떡으로 성형하여 증숙하여 떡을 제조함을 특징으로 하는 대추분말을 함유하는 대추떡의 제조방법.

청구항 2

제 1항에 있어서, 대추분말의 첨가비가 2중량부임을 특징으로 하는 대추분말을 함유하는 떡의 제조방법.

명 세 서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

[0001] 본 발명은 대추분말을 함유하는 떡의 제조방법에 관한 것으로, 보다 자세하게는 통상의 방법으로 떡을 제조함에 있어 말린 대추를 가루로 분쇄한 대추분말과 대추앙금을 일정성분 혼합하고 반죽하여 떡을 제조하므로서 대추 고유의 색상과 향이 가미될 뿐 아니라 대추의 영양물질이 풍부하게 함유하는 떡을 제조하는 방법에 관한 것이다.

[0002] 떡은 우리 민족이 예로부터 명절이나 경조사등 크고 작은 행사에서 빠지지 않는 음식으로 그 종류와 제조방법도 다양한데, 곡식이나 곡식가루를 시루에 앉혀 찌거나, 번철에 부쳐서 익히거나, 빚어서 만든 음식으로서 흰떡, 시루떡, 가래떡, 송편, 인절미, 팥떡, 콩떡, 호박떡, 무떡, 밀개떡, 백편, 꿀편, 절편,찹쌀떡등 재료와 만드는 방법에 따라 여러 가지 이름과모양이 있으며 각각의 지방에 따라서도 특징이 있는 음식이다.

[0003] 이러한 떡은 근년들어, 밀가루를 반죽하여 발효시켜 만든 빵에 비해 부드러움, 맛, 향 등에 있어 신세대의 입맛에 밀려 그 소비가 급격하게 줄어 들고 있었으나, 최근들어 떡이 부피는 작으면서도 고열량의 음식으로 알려지면서, 등산, 낚시 등의 레저생활에서의 비상식량으로도 많이 이용되고 있으며, 맛과 향이 우수한 제품들이 개발되면서 장년층은 물론 청소년들에게도 중요한 식생활용 음식 또는 간식으로 활용되고 있으나, 빵에 비해 부드러움이나 고소함이 여전히 부족한 단점이 있다.

[0004] 종래 떡의 영양분, 맛 등을 보완하기 위해 여러 재질을 부가하여 떡을 제조하는 방법이 제안되고 있는데, 예를 들어 한국특허출원 제90-18943호의 " 인삼이 첨가된 멥쌀 또는 찹살떡" 은 「정선하여 물에 씻어 불린 멥쌀 또는 찹쌀을 60 멧쉬로 조분쇄하여 증숙한 다음 이를 절구질로 반죽하여 설탕과 식염을 균질로 하여 팥재질의 소를 넣는 찹쌀떡을 제조함에 있어서, 익힌 멥쌀 또는 찹쌀가루 반죽물에 인삼분말과 인삼엑기스의 혼합물을 멥쌀 또는 찹쌀에 대하여 0.05%-.0.1%중량비로 첨가하여서 됨을 특징으로 한 인삼이 첨가된 멥쌀 또는 찹쌀떡」에 관해 개시하고 있다. 그러나, 이러한 떡도 단지 인삼성분이 함유된 이상의 효과를 나타내지 못하며 즉, 맛이나 부드러움이 종래의 떡과 큰 차이없이 단지 인삼의 영양분과 맛이 보강되었다는 것뿐이다.

[0005] 한편, 대추는 인체의 유해 활성산소를 여과,흡착 제독하는 베타카로틴을 풍부하게 함유하고 있으며 부드러운 향을 갖고 있어 뜨거운물에 용출하여 음용하고 있으나 떡에는 적용된 바가 없다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

[0006] 따라서, 본 발명의 목적은 대추 고유의 맛과 향을 가지면서 색상이 미려하고 대추의 영양성분이 그대로 함유되어 간강에 유익하며, 또한 상기 종래 떡에 비해 월등히 부드러우며 고소한 맛을 가지는 떡의 제조방법을 제공하는데 있다.

발명의 구성 및 작용

[0007] 상기 목적 뿐만 아니라 용이하게 도출될 수 있는 또다른 목적을 달성하기 위한 본원발명은, 통상의 방법으로 떡을 제조함에 있어서, 고물의 주재료로 되는 흰강낭콩 100중량부에 대해 열풍건조하여 분쇄한 대추분말 1 내지 5중량부를 첨가하고 나서, 설탕과 소금을 적정량 부가하여 혼합한 후 채에 걸러 대추앙금을 제조하고, 떡의 주재료로 사용되는 쌀분말 100중량부에 대해 대추분말 1 내지 5중량부를 부가한 후 설탕과 소금을 적량 부가하여 떡가루를 제조하여 상기 대추앙금과 떡반죽을 1 : 1의 중량비로 포앙한 후 떡을 제조함으로써, 대추분말 고유의 색상과 맛을 가질 뿐 아니라 가벼우면서 부드러운 떡을 얻을 수 있다.

[0008] 대추분말의 첨가비는 약 2중량부가 가장 바람직하며 1중량부 이하이면 대추분말 첨가 효과가 미약하며, 5중량부 이상이면 떡으로서의 성형유지가 곤란하고 맛이 오히려 저감되어 바람직하지 못하다.

[0009] 특히, 본원발명의 대추앙금의 제조방법에 대해 자세히 설명하면

[0010] (1) 생산공정

[0011] 선별 및 세척 → 자숙 → 분쇄 → 걸름 → 침전 → 탈수 → 교반 → 충진포장 → 살균 및 냉각 → BOX포장

[0012] (2)공정설명

[0013] ① 선별 및 세척 : 흰강낭콩을 풍력 정선기,석발 세척기,수작업에 의한 공정으로 선별세척 한다.

[0014] ② 자숙 : 선별 세척된 흰강낭콩을 압력솥에서 140분간 자숙한다.

[0015] ③ 분쇄 : 자숙된 흰강낭콩을 분쇄기로 분쇄한다.

[0016] ④ 걸름 : 분쇄된 흰강낭콩을 걸름체를 통과시켜 껍질은 걸러내고 앙금만 통과한다.

[0017] ⑤ 침전 : 걸름체를 통과한 앙금을 2-3회 침전시켜 불순물을 제거한다.

[0018] ⑥ 탈수 : 침전된 앙금을 휠타프레스로 수분을 제거한다.

[0019] ⑦ 교반 : 탈수된 앙금과 대추분말,정백당 등을 배합비율에 의해 100-120℃의 고온에서 90분간 교반한다.

[0020] ⑧ 충진포장 : 교반된 제품을 자동충진 포장기에 포장한다.

[0021] ⑨ 살균및 냉각 : 포장된 제품을 85℃에서 30분간 살균,10℃저온에서 30분간 냉각한다.

[0022] ⑩ BOX포장 : 살균 및 냉각된 제품을 금속탐지기 및 X-선 검출기에 통과시켜 불순물 유무를 확인 후 BOX포장한다.

[0023] 본 발명에서는 고물의 주재료를 대추를 예로 설명하지만 이에 한정되지 않으며 팥등 다른 곡물을 사용할 수 있음은 물론이다.

[0024] 다음은 본원발명의 떡가루의 제조방법에 대해 보다 자세히 설명한다. 떡의 주원료인 쌀은 보통 75%내외의 정백도로 도정하여 외층에 함유되는 지방이나 단백질을 제거한 것을 사용하는 것이 효과적이며, 정백도가 높을수록 맛이 좋은 떡이되나 70%를 초과할 경우에는 성분상의 차이는 없다. 상기한 쌀을 2~3회 수세하여 쌀알표면에 묻어 있는 쌀겨와 기타 불순물을 제거한 후 물에 두시간 이상 침지하여 일정량의 수분을 함유시킨 후 건져내어 표면수분을 제거한 후(채망에 받쳐서 여분의 수분이 자연 탈수되도록 함), 마쇄용 로울러에 넣어 분쇄한다.

[0025] 여기에 상기한 대추가루를 첨가하고 통상의 감미제인 설탕과 소금을 적정량 가한 후 상기 로울러에 2회 통과시켜 완전마쇄하고 균일하게 혼합하여 대추분말함유 떡가루를 제조한다. 이때, 소금은 완성된 떡의 간을 맞추기 위하여 사용하는 것으로, 소금 대신에 죽염을 넣으면 미각이 보다 좋으면서, 건강상의 효과증진도 기대할 수 있다.

[0026] 상기와 같이 제조된 대추앙금과 떡가루를 사용하여 통상의 시루떡 제조방법에 따라 떡을 제조할 수 있으나, 가장 바람직한 제조방법으로는 상기 대추앙금과 떡반죽을 1 : 1 중량비로 포앙한다.

[0027] 이하 본 발명을 실시예로 보다 더 상세히 설명하지만 본 발명이 실시예에 한정되는 것이 아님은 명백하다.

[0028] 실시예 1

[0029] 1.대추분말 제조

[0030] 채취한 대추를 씨를 뺀후 충분히 열풍건조한 후 분쇄기로 분쇄하여 대추분말을 얻는다.

[0031] 2.대추앙금제조

[0032] 선별 및 세척 → 자숙 → 분쇄 → 걸름 → 침전 → 탈수 → 교반 → 충진포장 → 살균 및 냉각 → BOX포장

[0033] 3.대추떡반죽의 제조

[0034] 쌀을 2-3회 수세한 후 물에 2시간동안 침지하고 나서 채반에 받혀 물기를 제거한 후 로울러로 마쇄하여 떡가루를 얻는다. 여기에 대추분말을 섞고 스팀기로 증숙하여 떡반죽을 제조한다.

[0035] 4.떡의 제조

[0036] 상기 2의 방법으로 얻은 대추앙금과 대추떡반죽을 1:1의비율(대추앙금30g,대추떡반죽30g)로 포앙한다.

[0037] 이러한 과정을 거쳐 완성된 떡을 얻는다.

발명의 효과

[0038] 상기한 본원발명에 따라 제조된 떡은 종래의 떡과 비교할 수 없을 만큼 부드럽고 가벼워 섭취시 질감이 좋으며 각종 영양소가 풍부하게 함유되었을 뿐 아니라 고소함과 대추의 향까지 느낄 수 있다.