

	(19) 대한민국특허청(KR) (12) 공개특허공보(A)	(11) 공개번호 10-2011-0072906 (43) 공개일자 2011년06월29일
(51) Int. Cl. <i>A23L 1/325</i> (2006.01) <i>A23L 1/326</i> (2006.01)	(71) 출원인 김태기 강원 강릉시 주문진읍 교항리 60-12	
(21) 출원번호 10-2009-0130017 (22) 출원일자 2009년12월23일 심사청구일자 2009년12월23일	(72) 발명자 김태기 강원 강릉시 주문진읍 교항리 60-12	
	(74) 대리인 김정대	
전체 청구항 수 : 총 11 항		

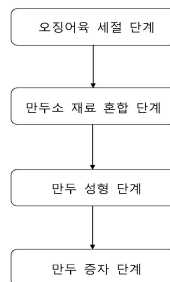
(54) 오징어 만두 및 그 제조방법

(57) 요약

본 발명은: 오징어육과 두부와 전분과 야채류와 양념류를 만두소 재료로 포함하는 만두소; 그리고 상기 만두소를 보호하는 만두피를 포함하여 이루어지는 오징어 만두 및 이를 위한 오징어 만두 제조방법을 개시한다.

본 발명에 따른 오징어 만두에 의하면, 야채와 저지방의 오징어에 의한 영양가가 풍부하고 웰빙 트렌드에 맞는 만두식품을 제공할 수 있으며, 오징어의 담백하고 고소한 맛을 가진 다이어트 식품으로 현대인의 간식이나 주식 또는 술안주로 제공될 수 있다.

대표도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

만두소 재료가 오징어육과 두부와 전분과 야채류와 양념류를 만두소 재료로 포함하는 만두소; 그리고
상기 만두소를 보호하는 만두피를 포함하여 이루어지는 오징어 만두.

청구항 2

제1항에 있어서,

상기 오징어육은 상기 만두소 재료 전체 100중량%에 대하여 40~55 중량%가 상기 만두소 재료로 포함되는 것을 특징으로 하는 오징어 만두.

청구항 3

제2항에 있어서,

상기 야채류는 마늘과 생강과 양파와 대파와 부추로 구성되며, 상기 만두소 재료 전체 100중량%에 대하여 25~35 중량%의 야채류가 상기 만두소 재료로 포함되는 것을 특징으로 하는 오징어 만두.

청구항 4

제1항에 있어서,

상기 야채류는 마늘과 생강과 양파와 대파와 부추로 구성되고, 상기 양념류는 간장과 들기름과 소금과 설탕으로 구성되며; 상기 오징어육 50 중량부를 기준으로 상기 두부 4~10 중량부, 마늘 0.5~1 중량부, 생강 0.3~0.7 중량부, 간장 2~6 중량부, 들기름 0.05~0.12 중량부, 소금 0.4~1.0 중량부, 설탕 0.7~1.4 중량부, 후추 0.15~0.3 중량부, 전분 1.5~5 중량부, 양파 5~15 중량부, 대파 3~10 중량부, 부추 8~15 중량부로 구성되는 것을 특징으로 하는 오징어 만두.

청구항 5

제1항에 있어서,

상기 만두소 재료로서 오징어 먹물을 추가로 포함하는 것을 특징으로 하는 오징어 만두

청구항 6

제1항에 있어서,

상기 만두피는; 오징어 분말, 상기 오징어 분말과 혼합되어 만두피 제조용 밀반죽을 형성하는 밀가루, 그리고 상기 밀반죽의 간을 맞추기 위한 소금을 만두피의 재료로 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 오징어 만두.

청구항 7

제6항에 있어서,

상기 밀가루 100 중량부를 기준으로 상기 오징어 분말은 4 ~ 20 중량부가 혼합되며; 상기 만두피 재료로서 상기 밀가루 100 중량부에 대하여 현미유 1 ~ 10 중량부와 전분 0.5 ~ 5 중량부를 추가로 포함하는 것을 특징으로 하는 오징어 만두.

청구항 8

세절되어 다져진 오징어육과 두부와 전분과 야채류와 양념류를 혼합하여 만두소를 제조하는 만두소 제조단계; 그리고

만두피의 내부에 상기 만두소를 주입하여 만두를 성형하는 만두 성형단계를 포함하여 이루어지는 오징어 만두 제조방법.

청구항 9

제8항에 있어서,

상기 오징어육은 오징어에서 비가식부를 제거하는 비가식부 제거단계와 오징어육 세척단계와 상기 오징어육을 다지는 세절단계를 갖는 오징어육 준비단계에 의해 제조되는 것을 특징으로 하는 오징어 만두 제조방법.

청구항 10

제9항에 있어서,

상기 세척단계와 상기 세절단계 사이에 상기 오징어 육을 데치는 데침단계를 더 포함하는 것을 특징으로 하는 오징어 만두 제조방법.

청구항 11

제8항 내지 제10항 중 어느 한 항에 있어서,

상기 만두 성형단계 이후에 해양심층수를 이용하여 상기 오징어 만두를 찌는 만두 증자단계를 더 포함하는 오징어 만두 제조방법.

명세서

발명의 상세한 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 만두에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 오징어 맛과 향을 즐길 수 있도록 오징어 재료가 함유된 만두피 및 이를 이용하여 제조되는 오징어 만두에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 원래 만두는 중국 남만인(南蠻人)들의 음식이라 한다. 중국에서는 만두소를 넣지않고 찢 떡을 만두라고 부르며 만두소를 넣은 것은 교자(餃子)라고 부른다. 하지만 우리나라는 일반적으로 만두소를 넣은 것만을 만두라고 부른다.

[0003] 만두의 시초는 중국의 제갈 량(諸葛亮)으로부터 유래되는데, 우리나라는 조선 영조 때의 이익(李瀾)의 글에 만두 이야기가 나오는 것으로 보아 조선 중기 이전에 중국에서 들어온 것으로 보인다. 한국에서는 만두가 상용식이 아니고 겨울, 특히 정초에 먹는 절식이며, 경사스러운 잔치에는 특히 고기를 많이 넣은 고기만두를 만들어 먹었다.

[0004] 상기 만두는 밀반죽을 얇게 펴서 만든 만두피에 갖은 재료로 된 만두소를 채워서 찌거나 삶은 음식으로서, 전술한 바와 같이 우리 나라에서는 명절이나 경조사용 전통음식이며, 상기 만두는 다양한 종류와 제조방법이 알려져 있다.

[0005] 상기 만두는 익히는 방법에 따라 찜만두·군만두·물만두·만둣국 등으로 나뉘고, 모양에 따라 귀만두·등근만두·미만두·병시(餅匙)·석류탕 등으로 나뉘어진다. 특히 상기 미만두는 예전에 궁중에서 해먹던 음식으로 해삼의 생김새처럼 주름을 잡아 만든 데서 생긴 이름이고, 병시는 숟가락 모양을 닮은 데서, 석류탕은 석류처럼 생긴 데서 붙은 이름인데, 옛날에는 궁중에서만 만들어 먹던 음식이다.

[0006] 상기 만두는 만두피가 얇고 상기 만두소가 많이 들어가야 맛이 있다. 상기 만두소는 만두소 재료를 잘 다진 후 이들을 섞어서 만드는데, 상기 만두소 재료로는 육류와 채소류가 사용되며, 상기 육류와 채소류를 잘 다진 후 혼합함으로써 상기 만두소가 제조된다. 상기 만두소 재료로 적용되는 육류로는 쇠고기나 돼지고기·닭고기·평고기 등이 쓰이고, 채소류로는 김치·숙주·당근·오이·양파, 그 밖에 두부·당면 등이 쓰인다.

[0007] 근래에는 상기 만두소의 육류로 쇠고기와 돼지고기를 반반씩 섞어 쓰고, 숙주 대신 당면을 쓰는 경우도 있다. 그리고 만둣국물은 육수, 쇠고기 맑은장국, 멸치장국, 다시마장국 등 어느 것을 써도 된다.

[0008] 현대인에게 제공되는 일반적인 만두는 밀가루를 찬물에 반죽하여 만두피를 만들고, 야채와 고기, 김치 등 다양한 재료로 된 만두소를 준비한 후 상기 만두피에 상기 만두소를 주입하여 만두의 성형과정을 거친 후 증기솥 내

에서 스팀을 이용하여 증자하거나 굽는 등의 방식으로 제조된다.

[0009] 일반적으로 상기 만두의 맛과 영양은 상기 만두소만에 의해 결정되는데, 상기 만두소가 소고기나 돼지고기와 같은 육류를 주재료로 사용하여 제조됨으로써 지방함량이 높아 영양의 불균형을 초래하여 간식이나 주식으로 섭취될 경우 성장기 어린이 또는 성인의 비만을 초래할 수도 있으며, 그 관능적 특성(외관, 식감 등) 또한 좋지 못한 문제점이 있었다.

[0010] 이에 본 발명자는 지방함량이 높고 재료의 가격이 비싼 육류 대신 저지방이면서도 영양가가 풍부한 오징어를 만두소 재료로 적용하여 오징어의 담백하고 고소한 맛과 향을 주는 동시에 인체에 유용한 성분이 다량 함유되고 식감이 좋은 우징어 만두를 개발하게 되었다.

발명의 내용

해결 하고자하는 과제

[0011] 본 발명의 목적은, 만두피 및/또는 만두소의 재료로 해산물인 오징어를 적용하여 영양가가 풍부하고 저지방인 웰빙식품으로서 오징어 맛과 향의 만두를 제조할 수 있는 만두피와 이에 의한 만두를 제공하는 데 있다.

[0012] 본 발명의 다른 목적은 음식물의 신선도가 오래 유지될 수 있고 미네랄이 풍부한 만두피 및 이에 의한 만두를 제공하기 위한 것이다.

[0013] 본 발명의 또 다른 목적은 만두피 형성을 위한 반죽의 점결력이 뛰어나고 관능적 특성(씹는 느낌 및 맛 등의 특성)이 좋은 만두 및 이를 위한 만두 제조방법을 제공하기 위한 것이다.

과제 해결수단

[0014] 상술한 목적을 달성하기 위하여 본 발명은: 오징어육과 두부와 전분과 야채류와 양념류를 만두소 재료로 포함하는 만두소; 그리고 상기 만두소를 보호하는 만두피를 포함하여 이루어지는 오징어 만두 및 이를 위한 오징어 만두 제조방법을 제공한다.

[0015] 여기서 상기 오징어육은 상기 만두소 재료 전체 100중량%에 대하여 40~55 중량%가 상기 만두소 재료로 포함된다.

[0016] 상기 야채류는 마늘과 생강과 양파와 대파와 부추로 구성되며, 상기 만두소 재료 전체 100중량%에 대하여 25~35 중량%의 야채류가 상기 만두소 재료로 포함된다.

[0017] 상기 야채류는 마늘과 생강과 양파와 대파와 부추로 구성되고, 상기 양념류는 간장과 들기름과 소금과 설탕으로 구성되며; 상기 오징어육 50 중량부를 기준으로 상기 두부 4~10 중량부, 마늘 0.5~1 중량부, 생강 0.3~0.7 중량부, 간장 2~6 중량부, 들기름 0.05~0.12 중량부, 소금 0.4~1.0 중량부, 설탕 0.7~1.4 중량부, 후추 0.15~0.3 중량부, 전분 1.5~5 중량부, 양파 5~15 중량부, 대파 3~10 중량부, 부추 8~15 중량부로 구성된다.

[0018] 상기 오징어 만두는 상기 만두소 재료로서 오징어 먹물을 추가로 포함할 수도 있다.

[0019] 상기 만두피는; 오징어 분말, 상기 오징어 분말과 혼합되어 만두피 제조용 밀반죽을 형성하는 밀가루, 그리고 상기 밀반죽의 간을 맞추기 위한 소금을 만두피의 재료로 포함하여 이루어진다.

[0020] 보다 상세하게는, 상기 밀가루 100 중량부를 기준으로 상기 오징어 분말은 4 ~ 20 중량부가 혼합되며; 상기 만두피 재료로서 상기 밀가루 100 중량부에 대하여 현미유 1 ~ 10 중량부와 전분 0.5 ~ 5 중량부를 추가로 포함할 수도 있다.

[0021] 상기 만두피 재료로서 오징어 먹물을 더 포함할 수도 있으며, 상기 만두피 재료는 해양 심층수를 사용하여 반죽되는 것이 바람직하다.

[0022] 다른 일 형태로서 본 발명은: 세절되어 다져진 오징어육과 두부와 전분과 야채류와 양념류를 혼합하여 만두소를 제조하는 만두소 제조단계; 그리고 만두피의 내부에 상기 만두소를 주입하여 만두를 성형하는 만두 성형단계를 포함하여 이루어지는 오징어 만두 제조방법을 제공한다.

[0023] 상기 오징어육은 오징어에서 비가식부를 제거하는 비가식부 제거단계와 오징어육 세척단계와 상기 오징어육을 다지는 세절단계를 갖는 오징어육 준비단계에 의해 제조되는 것을 특징으로 한다.

[0024] 상기 오징어육 준비단계는; 상기 세척단계와 상기 세절단계 사이에 상기 오징어 육을 데치는 데침단계를 더 포

함할 수도 있다.

[0025] 그리고 상기 오징어 만두 제조방법은; 상기 만두 성형단계 이후에 해양심층수를 이용하여 상기 오징어 만두를 찌는 만두 증자단계를 더 포함할 수도 있다.

효 과

[0026] 본 발명에 따른 오징어 만두 및 그 제조방법에 따르면 다음과 같은 효과가 있다.

[0027] 첫째, 본 발명에 따르면, 오징어의 담백하고 고소한 맛과 향 및 오징어의 영양분이 야채와 함께 어우러진 주식 또는 간식용 웰빙 건강식품으로서 만두를 소비자에게 제공할 수 있으므로, 소비자의 건강을 증진시키는 동시에 소비자의 다양한 기호를 충족시킬 수 있으므로 웰빙 트렌드를 만족시킬 수 있다.

[0028] 둘째, 본 발명에 따르면, 해양심층수를 이용하여 만두를 제조하므로 만두가 윤기가 나는 동시에 찰지게 되어 식감이 좋아지며, 만두의 맛과 신선도가 오래 지속될 수 있고 미네랄 성분과 무기물질 및 항산화물질이 풍부한 만두를 제공할 수 있다.

[0029] 셋째, 본 발명에 따르면, 만두소 및/또는 만두피에 오징어 먹물이 가미되면 항암, 항균 등의 유용한 작용을 나타낼 수 있으므로 성장기 어린이나 성인의 건강식품으로 애용될 수 있다.

발명의 실시를 위한 구체적인 내용

[0030] 이하, 본 발명에 따른 만두피와 오징어 만두 및 그 제조방법에 대한 바람직한 실시예가 첨부된 도면을 참조하여 보다 상세하게 설명된다.

[0031] 도 1은 본 발명에 따른 오징어 만두의 제조방법의 일 실시예를 나타낸 플로우 차트이다.

[0032] 본 발명은 만두소에 오징어 재료가 가미되어 오징어 맛과 영양을 갖는 만두에 관한 것으로서, 오징어육과 만두와 전분과 야채류와 양념류를 포함하는 만두피 재료로 제조되는 만두소와 상기 만두소를 둘러싸는 만두피를 포함하여 이루어지는 오징어 만두를 제공한다. 그리고 상기 오징어 만두를 해양심층수를 사용하여 찜으로써 미네랄과 무기물질 등 인체에 유용한 성분을 함유한 오징어 만두를 제공할 수 있다.

[0033] 현대인들은 상기 오징어를 일반적으로 술안주나 간식으로 즐겨 먹으면서도 정작 상기 오징어의 성분에 대해 정확히 아는 사람은 드물다. 상기 오징어에는 탄수화물이나 지방은 거의 없는 저지방 음식으로서 단백질 함량은 생선·조개 등 다른 해산물과 비슷한 정도이다.

[0034] 따라서 상기 오징어는 술과 함께 먹을 때는 칼로리가 거의 없어 훌륭한 다이어트 안주가 된다. 상기 오징어의 지방 함량은 1%로 쇠고기(안심기준) 16.2%, 돼지고기(삼겹살) 38.3%에 비해 아주 적다.

[0035] 특히 상기 오징어의 지방산에는 고기에서 찾아볼 수 없는 DHA와 같은 불포화 지방산이 많아 동맥경화증·고혈압 환자들에게도 추천할 수 있는 건강식품이라 할 수 있으며, 상기 오징어에는 핵산(Nucleic Acid)과 셀렌(Selen) 등 성인병에 효과적인 성분도 많다.

[0036] 상기 핵산은 세포 분열 및 성장에 필요한 유전 정보인 RNA와 DNA 등을 가지고 있으며, 상기 핵산이 원활하게 공급되지 않으면 세포들의 세대교체가 어렵고 죽은 세포가 누적돼 주름살·기미 등 노화 현상이 일어난다. 상기 셀렌은 노화를 억제하는 역할을 하며, 특히 발암인자를 억제하는 효과가 있어 셀렌이 풍부한 오징어야 말로 훌륭한 항암 식품이 아닐 수 없다.

[0037] 상기 오징어에는 콜레스테롤이 많다고 하여 마음놓고 즐기지 못하는 이들이 있으나, 상기 오징어에 포함되어 있는 콜레스테롤은 대부분 몸에 이로운 콜레스테롤인 HDL로 이는 혈액을 타고 온몸을 돌아다니면서 세포내 있는 콜레스테롤을 회수하여 간으로 이동시키는 역할을 한다. 인간의 간은 체내 콜레스테롤 이용에 중요한 역할을 하는 장소로 특히 HDL로부터 지방의 흡수를 돕는 담즙산이란 물질을 형성한다.

[0038] 그리고 상기 오징어에는 타우린 성분이 많이 포함되어 있으며, 상기 타우린은 피로회복용 드링크에 많이 첨가된 비타민 유사 물질이다. 상기 오징어에 포함된 타우린 함량은 1백g당 327~854mg으로 일반 어류에 비해 2~3배나 높으며 육류보다 무려 25~66배나 많다. 특히 마른 오징어에는 타우린이 97~333배나 많은 것으로 알려져 있다. 또한 상기 오징어 먹물은 항암, 항균 효능이 있는 것으로 알려져 있다.

[0039] 본 발명에서 개시되는 상기 오징어 만두는 전술한 바와 같이 해양심층수로 찌는 과정(증자단계)을 통해 소비자에게 제공되는 것이 바람직하다. 상기 해양심층수로 증자된 오징어 만두는 신선도를 오래 유지되고 미네랄과 무

기물질 등이 풍부하게 함유하며, 만두의 찰기와 윤기가 좋아져서 종래의 일반적인 만두에 비해 식감이 우수해진다.

- [0040] 상기 미네랄(Mineral)은 단백질, 지방, 탄수화물, 비타민과 함께 인간이 살아 가는데 중요한 요소로서, 인체에 필요량은 소량이지만 건강을 유지하는데 반드시 필요하며 비타민과 함께 인체의 효소작용을 돕는다.
- [0041] 상술한 바와 같이 상기 미네랄은 인체를 구성하는 중요한 요소로서 인체를 구성하는 54종의 원소 가운데 50종이 미네랄이며, 이 때문에 상기 미네랄을 생명원소라고 한다.
- [0042] 상기 미네랄은 우리 몸을 건강하게 유지하는데 다양한 역할을 한다. 예를 들어 상기 미네랄은 효소작용을 돕고 인체의 pH 균형을 유지시켜 주며, 비타민을 활성화시킨다. 상기 미네랄은 체내에서 자체적으로 생성되지는 않고 음식물 등 외부로부터 지속적으로 섭취해야 한다. 현대인에게 당뇨병, 골다공증, 아토피성피부염, 알레르기 등의 증상이 많이 나타나는 이유 중 하나도 미네랄부족 때문이다. 현재 세계인구의 1/3이, 특히 성인인구의 80%가 미네랄 결핍상태라고 한다.
- [0043] 상기 해양심층수에는 마그네슘을 비롯 칼슘, 칼륨, 나트륨, 아연, 동, 셀렌, 망간 등 인체에 필요한 70여종 이상의 미네랄 성분이 풍부하게 녹아있다. 특히 다양한 임상실험 결과, 건강, 미용, 아토피치료, 음식 등에 탁월한 효과를 나타내었다. 따라서 상기 해양심층수는 현대인에게 부족하기 쉬운 미네랄 자연상태에서 섭취할 수 있는 최상의 미네랄 공급원이라 할 수 있다.
- [0044] 보다 상세하게 설명하면, 상기 해양심층수는 통상 수심 200미터에서 최고 4천 미터까지 깊은 바다물을 말하는데 표층수와 20도 이상의 온도차가 나기 때문에 물과 기름처럼 서로 섞이지 않는다. 또한 빛이 없는 심해에서는 광합성 대신 분해만 이루어져 해양심층수에는 생체에 필요한 다양한 천연원소, 즉 철(Fe), 요오드(I), 구리(Cu), 망간(Mn), 아연(Zn), 코발트(Co), 몰리브덴(Mo), 셀렌(Se), 크롬(Cr), 주석(Sn), 바나듐(V), 불소(F), 규소(Si), 니켈(Ni), 비소(As) 등이 균형 있게 포함되어 있어 미네랄 밸런스가 좋으며, 유기질 영양분이 풍부하고, 유기물이나 세균류가 적어 청정성이 뛰어나다.
- [0045] 상기 해양심층수는 고농축 천연 미네랄 및 무기물질, 각종효소와 항산화물질의 섭취를 도와주며 만두피의 윤기를 좋게 하고 밀의 찰기를 더해준다. 상기 해양심층수는 음식물의 숙성을 촉진시키고 신선도가 오래 유지되도록 상기 만두피가 쉽게 굳지 않도록 하고 상기 만두피 조직이 굳어지는 변형을 지연시킬 수 있어 오랜 시간 우수한 식감을 유지할 수 있도록 한다. 더 나아가 상기 해양심층수는 동맥경화 및 고혈압 예방에 효과적이고 노화억제/면역력 강화에 좋으며 피부미용에 좋다.
- [0046] 본 발명에 따른 오징어 만두의 만두소는 상술한 바와 같이 오징어육, 두부, 전분, 야채류 및 양념류로 구성되어, 일반적인 만두에서 육류를 만두소 재료로 사용하는 대신 오징어육을 만두소 재료로 사용한다. 그리고 상기 야채류는 마늘, 생강, 양파, 대파, 부추로 구성되고, 상기 양념류는 간장, 들기름, 소금, 설탕으로 구성된다.
- [0047] 상기 만두소 재료 전체를 100 중량%라 할 때 상기 오징어육의 비율은 상기 만두소 재료 전체 100중량% 중에 30~65중량%, 보다 바람직하게는 40~55 중량%로 구성될 수 있는데, 상기 만두소 재료 전체에 대하여 상기 오징어육이 30중량% 미만이면 오징어 맛이 밋밋하고 일반만두와 차별이 다소 어렵고, 65중량%를 넘으면 오징어의 맛과 향이 강해지고 다른 재료들의 함량이 줄어들게 되므로, 본 실시예에서는 야채와의 균형 및 다른 재료에 의한 영양을 고르게 함과 동시에 오징어의 맛과 향을 충분히 느낄 수 있도록 상기 만두소 재료 전체 대비 오징어육이 40~55 중량%로 한다. 그러나 상기 만두소 재료의 혼합비율은 제한되지 않으며 오징어의 맛과 향 및 오징어의 영양분이 풍부하면 족하다.
- [0048] 그리고 상기 야채류의 혼합비율은 상기 만두소 재료 전체 100중량%에 대하여 25~35 중량%가 상기 만두소 재료로 포함되도록 하여 상기 오징어육과의 맛과 영양균형을 조절할 수 있으나, 상기 야채류의 혼합비율 역시 이에 한정되는 것은 아니다.
- [0049] 상기 만두소 재료의 혼합비율을 상기 오징어육을 기준으로 보다 상세하게 설명하면, 상기 오징어육 50 중량부를 기준으로 상기 두부 4~10 중량부, 마늘 0.5~1 중량부, 생강 0.3~0.7 중량부, 간장 2~6 중량부, 들기름 0.05~0.12 중량부, 소금 0.4~1.0 중량부, 설탕 0.7~1.4 중량부, 후추 0.15~0.3 중량부, 전분 1.5~5 중량부, 양파 5~15 중량부, 대파 3~10 중량부, 부추 8~15 중량부로 구성된다.
- [0050] 보다 상세하게는, 상기 오징어육 50 중량부를 기준으로 상기 두부 5~8 중량부, 마늘 0.6~1 중량부, 생강 0.3~0.7 중량부, 간장 2~6 중량부, 들기름 0.06~0.12 중량부, 소금 0.4~0.8 중량부, 설탕 0.85~1.25 중량부,

후추 0.15~0.3 중량부, 전분 2~4 중량부, 양파 8~12 중량부, 대파 4~8 중량부, 부추 10~14 중량부로 구성될 수 있다.

- [0051] 상기 만두소 재료에는 오징어 먹물이 더 추가될 수 있는데, 상기 오징어 먹물의 양은 제한적이지 않고 만두제조자의 레시피(Recipe)에 따라 다양한 범위에서 설정될 수 있다.
- [0052] 본 발명에 따른 오징어 만두의 제조방법의 구체적인 일 실시예를 설명하면 다음과 같다.
- [0053] 먼저 오징어의 내장 등과 같은 비가식부가 제거되고 남은 오징어육을 물로 깨끗이 세척한다. 이 때 상기 오징어의 단백질은 수용성 단백질이므로, 상기 오징어육에 대한 물 세척을 가급적 적은 횟수로 빠르게 실시하는 것이 좋다.
- [0054] 상기와 같이 물로 세척된 오징어육은 잘게 세절된다. 이 때 상기 오징어육은 대략 가로, 세로 4~5mm 정도의 크기로 세절되는데 그 크기가 이에 제한되는 것은 아님은 자명하다.
- [0055] 그리고 상기 세절된 오징어육과 함께 두부, 마늘, 생강, 간장, 들기름, 소금, 설탕, 후추, 전분, 양파, 대파 및 부추를 혼합하여 만두소 재료를 준비한다.
- [0056] 여기서 상기 마늘, 생강, 양파, 대파 및 부추는 잘게 썰어서 상기 세절된 오징어육과 혼합되는데 예를 들면 가로, 세로 약 2~3mm 정도의 크기로 세절되는 것을 예시하나 이에 한정되는 것은 아니다.
- [0057] 상기 두부는 메쉬타입(Mesh Type)의 그물망, 즉 탈수망을 이용하여 상기 두부 외부의 물기를 제거한 후 다른 만두소 재료로 혼합될 수도 있다. 예를 들면 상기 두부를 으갠 후에 상기 탈수망으로 받쳐서 외부의 물기를 제거한 후에 다른 만두소 재료들과 혼합될 수 있다. 여기서 상기 물기 제거의 정도는 예를 들어 탈수망에 두부를 넣고 손으로 짜서 물이 떨어지지 않을 정도로 할 수 있으나, 이는 당업자에 따라 다소 달라질 수 있다.
- [0058] 그리고 상기 오징어 육도 탈수 과정, 보다 상세하게는 외부물기 제거과정을 거친 상태에서 상기 만두소 재료로 혼합될 수 있다.
- [0059] 상기 오징어 육의 탈수방식은 상기 두부의 탈수방식, 즉 물기제거방식과 동일하게 상기 오징어 육을 탈수망으로 일정시간 받쳐두는 방식이나, 오징어 육의 표피를 살짝 익혀서 외부 물기를 제거하거나 끓는 물에 데친 후 표면을 말리는 방식 등이 있을 수 있다. 상기 오징어 육은 상술한 탈수방식을 거쳐 세절, 즉 다져서 만두소 재료로 사용될 수도 있다.
- [0060] 그리고 상기와 같이 준비된 만두소 재료들을 상술한 혼합비율로 모두 혼합하여 만두소를 준비하고 상기 만두소를 만두피에 넣고 만두를 성형함으로써 본 발명에 따른 만두, 즉 오징어 만두가 소비자에게 제공될 수 있다.
- [0061] 상기 만두는 전술한 바와 같이 오징어 모양으로 성형될 수도 있는데, 예를 들면 오징어 모양의 성형틀을 갖는 만두 성형기를 이용하여 상기 오징어 모양의 만두를 제조할 수 있다.
- [0062] 상기 만두는 찌는 과정, 즉 증자단계를 거쳐 소비자에게 즉석에서 제공되거나 냉동만두의 형태로 소비자에게 제공되어 소비자가 가정에서 간단한 조리과정을 통해 상기 오징어 만두를 섭취할 수 있는데, 상기 만두를 해양심층수로 찌는 것이 바람직하다.
- [0063] 상기 만두를 찌는 과정에는 일반적으로 알려져 있는 만두찌는 과정이 동일하게 적용될 수 있으며, 그 예로는 만두를 찌는 찜솥(증기솥)에 상기 해양심층수를 공급한 후 상기 찜솥을 가열하여 그 증기로 상기 만두를 찌거나, 스팀을 분사하는 만두찜기를 이용하여 상기 만두를 찌는 방식 등이 있다.
- [0064] 본 발명에 따른 오징어 만두의 구체적인 실시예를 들어 설명하면 다음과 같으며, 이는 본 발명을 예시하는 것일 뿐 본 발명이 이로써 제한되는 것은 아니다.

[0065] **실시예 1: 본 발명에 따른 오징어 만두의 제1실시예 제조**

- [0066] 먼저 오징어의 내장 등과 같은 비가식부가 제거되고 남은 오징어육을 물로 깨끗이 세척한다.
- [0067] 상기와 같이 물로 세척된 오징어육은 끓는 물에 데친 후 잘게 세절된다. 이 때 상기 오징어육은 가로, 세로 4~5mm 정도의 크기로 세절된다.

- [0068] 그리고 상기 마늘, 생강, 양파, 대파 및 부추는 잘게 썰어서 상기 세절된 오징어육과 혼합되는데 예를 들면 가로, 세로 약 2~3mm정도의 크기로 세절되는 것을 예시하나 이에 한정되는 것은 아니다.
- [0069] 상기 두부는 탈수망을 이용하여 상기 두부의 탈수과정을 거친 상태에서 상기 만두소 재료로 혼합된다.
- [0070] 상기 만두소 재료의 혼합비율은 오징어육 55중량%, 두부 7중량%, 마늘 0.80중량%, 생강 0.50중량%, 간장 4중량%, 들기름 0.08중량%, 소금 0.80중량%, 설탕 1.05중량%, 후추 0.25중량%, 전분 2.52중량%, 양파 10중량%, 대파 6.0중량%, 부추 12.0중량%로 하였다.
- [0071] 상기와 같이 만두소 재료들을 모두 혼합하여 만두소를 준비하고 상기 만두소를 만두피에 넣고 만두를 성형함으로써 본 발명에 따른 만두, 즉 오징어 만두가 소비자에게 제공될 수 있다. 물론 상기 만두소를 전술한 본 발명에 따른 만두피로 봉합하여 만두를 제조할 수도 있다.
- [0072] 상기 만두는 전술한 바와 같이 오징어 모양으로 성형될 수도 있는데, 예를 들면 오징어 모양의 성형틀을 갖는 만두 성형기를 이용하여 상기 오징어 모양의 만두를 제조할 수 있다.
- [0073] 그리고 상기 만두는 증기솥의 내부에 투입되어 해양심층수로 증자된다.
- [0074] 본 발명에서 설명된 바와 같이, 상기 오징어육이 혼합된 만두소를 갖는 만두는 오징어육, 두부, 마늘, 생강, 간장, 들기름, 소금, 설탕, 후추, 전분, 양파, 대파, 부추 등이 만두소 재료로 사용되어 오징어의 담백한 맛과 영양에 각종 야채의 맛과 영양이 어우러져서 풍부한 맛과 영양을 갖는 웰빙 식품을 제공할 수 있다.
- [0075] 그리고 해양심층수를 이용하여 만두를 찜으로써, 본 발명에 따른 만두는 인체에 유용한 천연 미네랄과 무기물질 및 항산화물질을 인체에 제공할 수 있고 효소작용을 도우며, 만두피에 찰기를 더해주고 일반적인 식수나 물을 사용하는 경우에 비해 굳는 시간을 지연시켜 신선도와 식감을 오래 지속시킬 수 있다.
- [0076] 또한 상기 오징어육이 혼합된 만두소를 갖는 만두는 일반적인 만두피 또는 본 발명에서 후술되는 만두피를 사용하여 제조될 수 있다. 본 발명에서 후술되는 만두피에 상술한 만두소를 주입하여 만두를 제조하는 경우에는 만두의 초기 식감부터 오징어의 맛과 향을 느낄 수 있고 오징어의 담백한 맛과 영양이 풍부한 만두가 소비자에게 제공될 수 있다.
- [0077] 본 발명에 따른 오징어 만두의 만두피에도 오징어 재료가 가미될 수 있는데, 보다 상세하게는 상기 만두피가 오징어 분말과 밀가루와 소금을 만두피 재료로 포함할 수도 있다.
- [0078] 상기 오징어 분말은 상기 밀가루와 혼합되어 만두피 제조용 밀반죽을 형성하며 상기 소금은 상기 밀반죽의 간을 맞추기 위하여 상기 오징어 분말과 밀가루에 혼합된다.
- [0079] 여기서 상기 오징어 분말은 오징어육을 분쇄하여 제조된다. 그리고 상기 만두피 재료에는 현미유 및/또는 전분이 포함될 수 있다. 더 나아가 상기 만두피는 오징어 먹물을 상기 만두피 재료로 더 포함할 수도 있다. 또한 상기 만두피는 상기 밀가루와 오징어 분말과 혼합되는 글루틴을 추가로 포함할 수도 있다.
- [0080] 상기 오징어 분말은 오징어 맛의 정도 및 반죽의 용이성 등을 고려하여 상기 밀가루 100 중량부에 대해 4 내지 20 중량부가 밀반죽으로 혼합되는데, 보다 상세하게는 소비자의 평균적인 입맛에 맞추기 위해서 상기 밀가루 100 중량부에 대해 5 내지 15 중량부의 오징어 분말이 상기 밀가루 100 중량부가 혼합되는 것을 개시하나, 상기 오징어 분말의 양은 소비자의 기호에 따라 다양한 범위에서 조절될 수 있으므로 상기 만두피 재료에 있어서 밀반죽의 형성이 가능한 범위 내이면 상기 오징어 분말의 비율은 제한되지 않는다. 실험결과 상기 밀가루 100중량부에 대하여 상기 오징어 분말이 4 중량부 미만이면 오징어 맛이 다소 미미하게 되고 20중량부를 초과하면 반죽의 점도가 다소 떨어질 수 있으나 제한적인 것은 아니다.
- [0081] 그리고 상기 소금과 현미유와 전분 및 글루틴의 함량은 밀반죽의 간이나 맛, 점도 및 반죽의 용이성 등을 고려하여 당업자에 의해 적절하게 결정될 수 있다.
- [0082] 예를 들면, 상기 현미유는 함량은 상기 밀가루 100 중량부에 대해 1 ~ 10 중량부이고, 상기 전분의 함량은 상기 밀가루 100 중량부에 대해 0.5 내지 5 중량부인 것이 개시되며, 보다 상세하게는 상기 밀가루 100 중량부에 대하여 상기 현미유는 2 내지 3 중량부이고 상기 전분은 0.8 내지 2.5 중량부가 상기 밀반죽에 포함되나, 상기 현미유와 전분의 함량은 상기 밀반죽의 점도와 맛의 정도 등 밀반죽에 요구되는 조건에 따라 달라질 수 있다. 그리고 상기 소금은 0.2 ~ 0.8 중량부를 사용하여 상기 밀반죽의 간을 조절한다.

- [0083] 상기 밀가루는 강력분과 중력분을 배합하거나 중력분만으로 구성될 수도 있으며, 후술하는 본 발명의 실시예에서는 상기 밀반죽을 위한 밀가루가 강력분과 중력분으로 구성되는 경우 및 중력분만으로 구성되는 경우를 개시한다.
- [0084] 한편, 상기 글루틴은 상기 밀가루 100 중량부에 대하여 2 내지 10 중량부가 상기 만두피 재료로 혼합될 수 있으며, 보다 상세하게는 3.5 내지 5 중량부가 상기 밀반죽에 포함되나, 상기 글루틴의 함량이 상술한 범위에 제한되는 것은 아니며 상기 오징어 분말이 함유된 밀반죽의 성형을 위하여 당업자에 의해 결정될 수 있다.
- [0085] 그리고 상기 오징어 먹물은 상기 오징어 분말 100 중량부를 기준으로 대략 40 내지 60 중량부 정도가 추가되는 것을 설명하나 이에 한정되는 것은 아니다.
- [0086] 상기 만두피 재료들은 해양심층수를 사용하여 반죽될 수도 있는데, 본 발명은 상술한 바와 같이 미네랄과 무기물질이 풍부하고 항산화 기능 등 인체에 유용한 효능이 있는 해양심층수를 만두피 재료의 반죽에 사용함으로써, 상기 해양심층수가 상기 만두피 재료의 하나로 적용된다. 따라서 상기 해양심층수는 본 발명에 따른 만두피로 제조된 만두의 관능적 특성, 예를 들면 씹는 느낌과 맛을 향상시키고 일반식수의 경우보다 만두의 윤기와 만두피의 찰기를 향상시킨다.
- [0087] 그리고 상기와 같은 만두피 재료로 반죽되어 제조되는 만두피의 내부에 만두소가 주입되어 상기 만두피가 봉합되면 본 발명에 따른 오징어 만두의 다른 실시예가 제조될 수 있다.
- [0088] 도 2를 참조하여 보다 상세하게 설명하면, 상기 오징어 만두 제조방법은 크게 밀반죽 제조단계(S10)와 만두 성형단계(S20)를 포함하여 이루어진다. 상기 밀반죽 제조단계(S10)는 오징어 분말과 밀가루와 소금을 주재료로 포함하는 상기 만두피 재료로 밀반죽을 형성하는 단계이며, 상기 만두 성형단계(S20)는 상기 밀반죽으로 제조되는 만두피의 내부에 만두소를 주입하여 만두를 성형하는 단계이다.
- [0089] 그리고 상기 밀반죽 제조단계(S10)는 상기 만두피 재료들을 준비하는 단계와 상기 만두피 재료를 해양심층수를 사용하여 반죽하는 단계를 포함한다.
- [0090] 이 때 상기 밀반죽 제조단계(S10)에서는 상기 오징어 먹물이 상기 만두피 재료에 추가되며, 상기 만두피 성형단계(S20)에서는 후술하는 바와 같이 상기 만두를 오징어 모양으로 성형하여 만두의 상품성을 높힐 수도 있다.
- [0091] 상기와 같이 제조되는 만두피에 만두소를 주입하여 본 발명에 따른 오징어 만두를 성형하게 되며, 이 때 오징어 만두의 외형은 오징어 형상으로 성형될 수도 있다. 그리고 상기 오징어 만두는 찌는 과정, 즉 증자단계(S30)을 거쳐 소비자에게 즉석에서 제공되거나 냉동만두의 형태로 소비자에게 제공되어 소비자가 가정에서 간단한 조리 과정을 통해 상기 오징어 만두를 섭취할 수 있는데, 상기 오징어 만두는 해양심층수로 찌는 것이 바람직하다.
- [0092] 상기 오징어 만두를 찌는 과정, 즉 만두 증자단계(S30)로는 일반적으로 알려져 있는 만두찌는 과정이 동일하게 적용될 수 있으며, 그 예로는 만두를 찌는 찜솥(증기솥)에 상기 해양심층수를 공급한 후 상기 찜솥을 가열하여 그 증기로 상기 오징어 만두를 찌거나, 스팀 보일러를 이용하여 스팀을 분사하는 만두찜기를 이용하여 상기 오징어 만두를 찌는 방식 등이 있다.
- [0093] 이하에서는 본 발명에 따른 오징어 만두용 만두피를 실시예를 들어 구체적으로 서술하나, 이는 본 발명을 예시하는 것일 뿐 본 발명이 이로써 제한되는 것은 아니다.
- [0094] **실시예 2: 본 발명에 따른 오징어 만두의 제2실시예 제조**
- [0095] 본 발명에 따른 만두피의 제조를 위하여 오징어육을 분말화한 오징어 분말을 준비하고 상기 오징어 분말이 함유된 밀반죽의 형성을 위한 밀가루 등 밀반죽 재료를 준비한다.
- [0096] 상기 오징어 분말의 제조를 위하여, 먼저 오징어의 내장 등과 같은 비가식부가 제거된 오징어육을 물로 깨끗이 세척한 후, 상기 세척된 오징어육을 동결하는 동결단계(S110)가 수행된다. 상기 오징어육은 -50℃ ~ -40℃에서 대략 10~12시간 정도 동결되나, 상기 동결조건이 이에 한정되는 것은 아니며 동결에 소요되는 시간과 비용 등을 고려하여 다르게 설정될 수 있다.
- [0097] 상기와 같이 동결된 오징어육은 작은 크기로 절단되는데, 상기 오징어육의 분말화가 용이하도록 본 실시예에서는 평균입경이 대략 10mm 이하가 되도록, 상기 동결단계(S110) 이후에 상기 오징어육을 절단하는 절단단계

(S120)가 수행되나 절단 크기가 상술한 것에 제한되는 것은 아니다.

- [0098] 상기 절단단계(S120)에서는 상기 오징어육을 세절하여 다져지며, 상기 절단된 오징어육은 재차 동결단계(S130)를 거친 후 분쇄되는데, 이 때의 동결단계(S130)를 설명의 편의상 2차동결단계라 칭하고 이 전의 동결단계(S110)를 1차동결단계라 칭한다.
- [0099] 상기 오징어육을 2차 동결시키기 이전에 상기 절단단계(S120)에서 절단된 오징어육을 증숙시키는 증숙단계가 수행된다. 상기 증숙단계는 상기 오징어육에 물을 가하여 2.5~3.0kg/cm²의 압력하에서 130~140℃의 온도로 30~90분간 증기가열함으로써 수행되나 이에 한정되는 것은 아니며, 상기 증숙단계의 조건, 즉 압력과 온도 및 시간은 만두피 제조과정의 경제성과 생산성 등을 고려하여 다르게 결정될 수 있다.
- [0100] 그리고 상기 증숙된 오징어육은 상기 1차동결단계(S110)와 동일한 조건으로 2차동결되며, 상기 2차동결된 오징어육은 건조단계(S140)를 거쳐 건조된 후에 분말단계(S150, 분말화단계)에서 분말화되는데, 상기 오징어 분말의 분쇄입도는 제한되지 않으며 만두피를 성형할 수 있을 정도, 보다 상세하게는 상기 만두피 제조용 밀반죽을 형성할 수 있을 정도면 족하다.
- [0101] 본 실시예에서 상기 건조단계는 상기 2차동결된 오징어육을 진공 건조시킴으로써 수행되는데, 대략 0.1Torr 이하의 진공용기에 상기 2차동결된 오징어육을 넣고 20~26시간동안 감압건조하여 상기 오징어육의 수분함량을 대략 5% 이하로 하였다. 물론 상기 오징어육의 건조방식이 상술한 것에 한정되는 것은 아니다.
- [0102] 상기와 같이 오징어 분말이 준비되면, 상기 오징어 분말과 밀가루와 소금을 혼합하고 해양심층수를 이용하여 밀반죽을 형성한다. 본 실시예에서 상기 밀반죽은 오징어 분말과 밀가루와 소금 이외에 전분과 현미유를 포함하는 만두피 재료를 상기 해양심층수로 반죽하여 제조하였다.
- [0103] 전술한 바와 같이 상기 만두피 재료들의 혼합비율은 제한되지 않으나, 본 실시예에서는 밀가루 86.07 중량%, 오징어 분말 10.46 중량%, 소금 0.47 중량%, 전분 0.91 중량%, 현미유 2.09 중량%를 혼합하였다. 여기서 상기 밀가루로는 강력분과 중력분이 5:5로 혼합되었다.
- [0104] 상기 밀반죽시에 상기 오징어 먹물을 더 추가할 수도 있는데, 상기 오징어 먹물은 오징어 분말 100 중량부에 대하여 대략 50 중량부 정도로 하였다.
- [0105] 상기와 같이 만두피 재료가 준비되면 해양심층수를 부어서 상기 오징어 분말이 함유된 밀반죽을 형성하는데, 상기 해양심층수의 양은 상기 만두피 재료 전체를 100 중량부로 하여 26.5 중량부로 하였다.
- [0106] 상기와 같이 완성되는 밀반죽을 이용하여 만두피를 준비하고 상기 만두피에 전술한 제1실시예에서의 만두소를 주입하여 만두를 성형하여 본 발명에 따른 오징어 만두의 제2실시예를 제조한 후, 해양심층수로 증자하였다.
- [0107] **실시예 3: 본 발명에 따른 오징어 만두의 제3실시예 제조**
- [0108] 본 발명에 따른 오징어 만두의 제조를 위하여 전술한 제2실시예에서와 동일한 제조방법으로 제조되는 오징어 분말을 준비하고 상기 오징어 분말이 함유된 밀반죽의 형성을 위한 밀가루 등 밀반죽 재료를 준비한다.
- [0109] 상기와 같이 오징어 분말이 준비되면, 상기 오징어 분말과 밀가루와 소금을 혼합하고 해양심층수를 이용하여 밀반죽을 형성한다. 본 실시예에서 상기 밀반죽은 오징어 분말과 밀가루와 소금 이외에 전분과 현미유 및 글루틴을 포함하는 만두피 재료를 상기 해양심층수로 반죽하여 제조하였다.
- [0110] 전술한 바와 같이 상기 만두피 재료들의 비율은 제한되지 않으나, 본 실시예에서는 밀가루 87.89 중량%, 오징어 분말 5 중량%, 소금 0.47 중량%, 전분 0.91 중량%, 현미유 2.09 중량%, 글루틴 3.64 중량%를 혼합하였다.
- [0111] 상기 밀반죽시에 상기 오징어 먹물을 더 추가할 수도 있는데, 상기 오징어 먹물은 오징어 분말 100 중량부에 대하여 대략 50 중량부 정도로 하였다.
- [0112] 상기와 같이 만두피 재료가 준비되면 해양심층수를 부어서 상기 오징어 분말이 함유된 밀반죽을 형성하기 위하여 상기 만두피 재료에 반죽을 하는데, 상기 해양심층수의 양은 상기 만두피 재료 전체를 100 중량부로 하여 26.5 중량부로 하였다.
- [0113] 상기와 같이 제조되는 만두피에 전술한 제1실시예에서 설명된 만두소를 주입하여 본 발명에 따른 오징어 만두를 성형하게 되며, 이 때 오징어 만두의 외형은 오징어 형상으로 성형될 수도 있다. 그리고 상기 오징어 만두는 증

기술에 상기 해양심층수를 공급한 후 상기 증기술을 가열하여 그 증기로 증자된다.

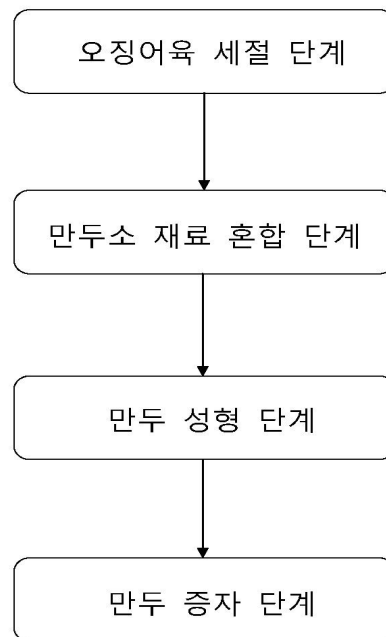
- [0114] 본 발명에서 설명된 바와 같이, 상기 오징어 육이 혼합된 만두소를 갖는 만두는 오징어 육, 두부, 마늘, 생강, 간장, 들기름, 소금, 설탕, 후추, 전분, 양파, 대파, 부추 등이 만두소 재료로 사용되어 오징어의 담백한 맛과 영양에 각종 야채의 맛과 영양이 어우러져서 풍부한 맛과 영양을 갖는 웰빙 식품을 제공할 수 있다.
- [0115] 그리고 해양심층수를 이용하여 만두를 찌거나 만두피를 반죽을 함으로써, 본 발명에 따른 만두는 인체에 유용한 천연 미네랄과 무기물질 및 항산화물질을 인체에 제공할 수 있고 효소작용을 도우며, 만두피에 찰기를 더해주고 일반적인 식수나 물을 사용하는 경우에 비해 굳는 시간을 지연시켜 신선도와 식감을 오래 지속시킬 수 있다.
- [0116] 또한 상기 오징어 육이 혼합된 만두소를 갖는 만두는 전술한 본 발명에 따른 만두피를 사용하여 제조될 수 있다. 이에 따라 만두의 초기 식감부터 오징어의 맛과 향을 느낄 수 있고 오징어의 담백한 맛과 영양이 풍부한 만두가 소비자에게 제공될 수 있다.
- [0117] 상기와 같이 본 발명에 따른 바람직한 실시예를 살펴보았으며, 앞서 설명된 실시예 이외에도 본 발명이 그 취지나 범주에서 벗어남이 없이 다른 특정 형태로 구체화 될 수 있다는 사실은 해당 기술에 통상의 지식을 가진 이들에게는 자명한 것이다.
- [0118] 그러므로, 상술된 실시예는 제한적인 것이 아니라 예시적인 것으로 여겨져야 하고, 이에 따라 본 발명은 상술한 설명에 한정되지 않고 첨부된 청구항의 범주 및 그 동등 범위 내에서 변경될 수도 있다.

도면의 간단한 설명

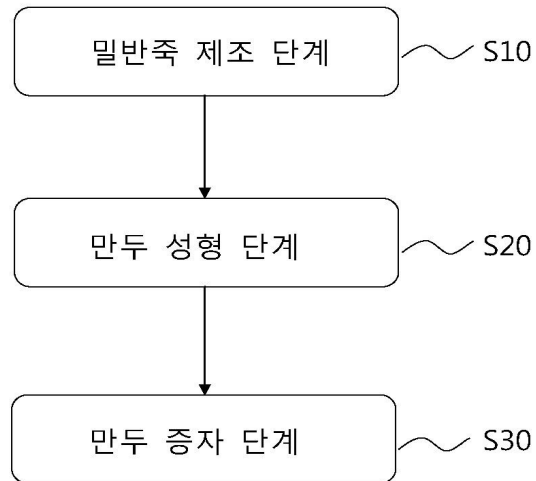
- [0119] 도 1은 본 발명에 따른 만두를 위한 오징어 만두의 제조방법의 일 실시예를 나타낸 순서도이다.
- [0120] 도 2는 본 발명에 따른 오징어 만두의 제조방법의 다른 실시예를 나타낸 순서도이다.
- [0121] 도 3은 본 발명에 따른 오징어 만두의 만두피 제조를 위한 오징어 분말의 제조방법을 나타낸 순서도이다.

도면

도면1



도면2



도면3

