



(19) 대한민국특허청(KR)  
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2020-0064393  
(43) 공개일자 2020년06월08일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
A23L 7/10 (2016.01) A23L 19/00 (2016.01)  
A23P 20/20 (2016.01)  
(52) CPC특허분류  
A23L 7/10 (2016.08)  
A23L 19/00 (2016.08)  
(21) 출원번호 10-2018-0150485  
(22) 출원일자 2018년11월29일  
심사청구일자 없음

(71) 출원인  
(주)백년화편  
서울특별시 강동구 양재대로81길 18 (성내동)  
(72) 발명자  
이조우  
서울특별시 송파구 토성로 37, 301동 804호(풍납동, 현대리버빌아파트)  
김명희  
서울특별시 송파구 토성로 37, 301동 804호(풍납동, 현대리버빌아파트)  
이정완  
서울특별시 강남구 압구정로22길 29, 102호(신사동, 현대아인빌)  
(74) 대리인  
황이남

전체 청구항 수 : 총 10 항

(54) 발명의 명칭 **찰보리 찹쌀떡과 그 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 찰보리 찹쌀떡과 그 제조방법에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 찹쌀에 찰보리쌀을 혼합하여 제조된 찰보리 찹쌀떡과 이를 제조하는 방법에 관한 것이다. 본 발명의 찰보리 찹쌀떡은 물에 불린 찰보리쌀과 물에 불린 찹쌀이 혼합되어 분말화하지 않고 그대로 증자된 떡 재료를 편칭하여 이루어지되 찰보리쌀이 찹쌀떡 내에 알갱이가 살아 있는 형태로 혼재되어 함유되어 있어서, 식감이 매우 우수하고 건강식으로도 매우 유용하다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

*A23P 20/20* (2016.08)

---

## 명세서

### 청구범위

#### 청구항 1

물에 불린 찰보리쌀과 물에 불린 찹쌀이 혼합되어 분말화하지 않고 그대로 증자된 떡 재료를 편칭하여 이루어지  
되 찰보리쌀이 찹쌀떡 내에 알갱이가 살아 있는 형태로 혼재되어 함유되어 있는 찰보리 찹쌀떡.

#### 청구항 2

청구항 1에 있어서, 물에 불린 찰보리쌀 5-40중량%와 물에 불린 찹쌀 95-60중량%가 함유된 찰보리 찹쌀떡.

#### 청구항 3

청구항 1에 있어서, 전체 중량에 대해 3-30중량%의 함량으로 썩을 추가적으로 함유하는 찰보리 찹쌀떡.

#### 청구항 4

청구항 1에 있어서, 전체 중량에 대해 0.1-10중량%의 함량으로 볶은 아마씨를 추가적으로 함유하는 찰보리 찹쌀  
떡.

#### 청구항 5

청구항 1 내지 청구항 4 중 어느 하나의 항에 있어서, 팥 앙금과 호두를 배합한 소를 함유하는 찰보리 찹쌀떡.

#### 청구항 6

긴 찰보리쌀을 6-24 시간 물에 불리는 단계;  
물에 불린 찰보리쌀의 물기를 제거하는 단계;  
물기가 제거된 물에 불린 찰보리쌀과 별도로 준비된 물에 불린 찹쌀을 혼합하는 단계;  
혼합된 재료를 분말화하지 않고 그대로 증자시키는 단계;  
증자된 재료를 편칭하는 단계; 및  
편칭된 재료를 성형기에 넣고 성형하는 단계  
를 포함하는 찰보리 찹쌀떡의 제조방법.

#### 청구항 7

청구항 6에 있어서, 물기가 제거된 물에 불린 찰보리쌀과 별도로 준비된 물에 불린 찹쌀을 혼합하는 단계에서는  
물에 불린 찰보리쌀 5-40중량%와 물에 불린 찹쌀 95-60중량%를 혼합하는 찰보리 찹쌀떡의 제조방법.

#### 청구항 8

청구항 6에 있어서, 물기가 제거된 물에 불린 찰보리쌀과 별도로 준비된 물에 불린 찹쌀을 혼합하는 단계에서는

전체 중량에 대해 3-30중량%의 함량으로 쌀을 추가적으로 혼합하는 찰보리 찰쌀떡의 제조방법.

### 청구항 9

청구항 6에 있어서, 물기가 제거된 물에 불린 찰보리쌀과 별도로 준비된 물에 불린 찰쌀을 혼합하는 단계에서는 전체 중량에 대해 0.1-10중량%의 함량으로 볶은 아마씨를 추가적으로 혼합하는 찰보리 찰쌀떡의 제조방법.

### 청구항 10

청구항 6 내지 청구항 9 중 어느 하나의 항에 있어서, 팥 앙금과 호두를 배합한 소를 사용하여 제조되는 찰보리 찰쌀떡의 제조방법.

## 발명의 설명

### 기술 분야

[0001] 본 발명은 찰보리 찰쌀떡과 그 제조방법에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 찰쌀에 찰보리쌀을 혼합하여 제조된 찰보리 찰쌀떡과 이를 제조하는 방법에 관한 것이다.

### 배경 기술

[0003] 떡은 주로 멥쌀이나 찰쌀, 또는 다른 곡식을 찌서 찜거나 가루 내어 찌서 빻어 만든 음식을 통칭하는 말이다. 일반적으로는 쌀을 주재료로 사용하지만 감자 전분이나 기타 곡물을 이용하기도 하고 맛과 모양을 더하기 위해서 다양한 종류의 부재료들이 추가되기도 한다. 동남아시아와 동아시아를 중심으로 쌀을 주식으로 먹는 지역에서 발달하였다. 우리나라에서는 명절이나 관혼상제 같은 잔치나 축제 행사에 떡을 많이 지어 먹는다. 이러한 떡은 쌀을 주식으로 하는 지역에서 주로 제조되고 쌀과 더불어서 첨가되는 곡물과 재료, 만드는 방법, 빻는 모양에 따라 다양한 종류가 있다.

[0004] 이렇게 제조되는 떡은 우리나라에서 주로 각종 명절이나 여러 예식의 차림 음식으로 많이 사용되어 왔으나, 최근 들어서는 기호식품이나 간식으로 많이 사용되고 있어서 그 수요가 다양하게 변화하고 있다.

[0005] 떡의 주재료로 이용되는 찰쌀은 차지고, 끈기가 많은 쌀의 한 종류이다. 찰쌀은 대부분 아밀로펙틴만으로 되어 있다. 이 아밀로펙틴이 떡의 끈적이는 성분이기 때문에 찰쌀은 찌면, 강하게 달라붙는 성질이 있다.

[0006] 그러므로 찰쌀떡을 제조하는 경우는 표면에 여러 종류의 고물을 절절하게 묻혀서 맛을 더하고 먹기도 편하게 한다.

[0007] 떡의 소재로 사용하는 여러 곡식 중에서 보리는 거의 사용하는 예를 찾아보기 어렵다.

[0008] 보리는 식이섬유소가 풍부해 장에서 배변량을 늘려줘 변비에 도움을 준다. 쌀과 섞어 먹으면 다이어트에 특히 좋다.

[0009] 보리에는 식이섬유 외에 칼슘, 인, 아연, 비타민 B2 등이 많이 함유돼 있어 성장에 좋은 영향을 준다. 일반 쌀보다 각 성분이 적게는 2배에서 많게 16배까지 많아 빈혈 예방에도 효과적이다.

[0010] 보리의 효능은 이뿐만이 아니다. 보리는 발암물질을 몸 밖으로 내보내는 역할을 하기 때문에 보리를 많이 섭취하면 대장암 등을 예방할 수 있다.

[0011] 쌀과 섞어 밥을 짓거나 볶아서 차를 끓여 먹으면 좋으며 가루를 내 떡이나 식혜 등을 만들어 먹으면 혈당을 낮출 수 있다. 보리에 풍부한 섬유질이 장내 지방을 흡착해 배설하기 때문에 혈당 수치가 일정해진다.

[0012] 이렇게 효능이 우수한 보리는 과거에는 쌀의 수확이 적어 주식을 사용하였던 경우도 있으나 최근에는 건강식으로 일부 사용되고 있는 정도이다.

- [0013] 최근 들어, 식품에 있어서 보리를 사용하고자 하는 시도가 여러 분야에서 이루어지고 있으며, 떡에서도 일부 보리의 사용을 시도하고 있으나 제대로 상품화되지 못하고 있다. 그 이유는 보리의 거친 식감과 찹쌀에 비해 쉽게 상하기 때문에 떡과 같은 간식용 음식으로 적용하기 어려운 문제가 있다.
- [0014] 특히, 떡의 경우 사용되는 곡물에 따라 식감이 다르고, 떡의 조직학적 관점에서 보면 가공하지 않은 원료식품의 조직은 시간에 따라 급격히 변하여 관능적 가치, 품질가치 등을 저하시킨다. 그러므로 보리와 같은 거친 소재의 곡물을 떡의 소재로 적용하는 경우 적합한 열처리, 분쇄, 가공처리 등의 공정과정에서 조직을 변화시켜서 식감이 달라진다. 또 보리는 찹쌀에 비해 쉽게 쉬어버려서 간식용에 적용하는 데는 더욱 어려운 문제가 되고 있다.
- [0015] 종래에 보리를 사용한 떡에 관한 제조기술로서는 한국등록특허 제10-1646367호에서 새싹 청보리 분말을 함유하는 찰떡의 조성물 및 이를 이용한 찰떡 제조방법에 관하여 제안하고 있으며, 한국등록특허 제10-1727795호에서는 i) 찰보리를 물에 불리는 단계; ii) 상기 불린 찰보리를 탈수기에 넣고 탈수하는 단계; iii) 상기 ii)단계의 찰보리를 찹쌀 또는 멥쌀과 섞어서 분쇄하는 단계; iv) 상기 iii) 단계의 분쇄된 재료를 익혀 떡 반죽을 만드는 단계; v) 익힌 떡 반죽을 편칭하는 단계; 를 포함하는 것을 특징으로 하는 찰보리를 함유하는 떡의 제조방법을 제안하고 있다.
- [0016] 그러나 이러한 기존의 보리를 이용한 떡은 실제로 보리에 대한 맛과 풍미를 제대로 느끼기가 어렵고, 떡의 품질이 급격하게 저하되는 등의 문제가 있어서 널리 이용되고 있지 못하고 상업화가 어려운 문제가 있다.

**선행기술문헌**

**특허문헌**

- [0018] (특허문헌 0001) 한국등록특허 제10-1646367호  
(특허문헌 0002) 한국등록특허 제10-1727795호

**발명의 내용**

**해결하려는 과제**

- [0019] 본 발명은 상기와 같은 종래기술의 문제점을 해결하고 건강에 매우 유익한 것으로 알려진 보리를 떡에 효율적으로 적용하여 맛과 풍미가 우수하면서도 식감이 우수하고 영양도 풍부하게 개선하는 것을 해결과제로 한다.
- [0020] 따라서 본 발명의 목적은 찰떡에 보리를 함유하는 찰보리 찹쌀떡을 제공하는데 있다.
- [0021] 또한, 본 발명의 다른 목적은 찰보리쌀을 찹쌀과 혼합하여 찰보리 찹쌀떡을 제조하는 방법을 제공하는데 있다.

**과제의 해결 수단**

- [0023] 위와 같은 본 발명의 과제 해결을 위하여, 본 발명은 물에 불린 찰보리쌀과 물에 불린 찹쌀이 혼합되어 분말화하지 않은 증자된 떡 재료를 그대로 편칭하여 이루어지되 찰보리쌀이 찹쌀떡 내에 알갱이가 살아 있는 형태로 혼재되어 함유되어 있는 찰보리 찹쌀떡을 제공한다.
- [0024] 또한, 본 발명은 건 찰보리쌀을 6-24 시간 물에 불리는 단계; 물에 불린 찰보리쌀의 물기를 제거하는 단계; 물기가 제거된 물에 불린 찰보리쌀과 별도로 준비된 물에 불린 찹쌀을 혼합하는 단계; 혼합된 재료를 분쇄하지 않고 그대로 증자시키는 단계; 증자된 재료를 편칭하는 단계; 및 편칭된 재료를 성형기에 넣고 성형하는 단계를 포함하는 찰보리 찹쌀떡의 제조방법을 제공한다.

**발명의 효과**

- [0026] 본 발명에 따라 제조되는 찰보리 찹쌀떡은 기존의 떡에 비해 보리가 풍부하게 함유되어 있어서 맛과 풍미가 새로우며, 특히 다량 함유된 보리성분으로 인해 영양이 매우 우수하고 건강식으로 널리 사용될 수 있는 효과가

있다.

- [0027] 또한, 본 발명에 따르면 찰보리 찹쌀떡 내에 함유되는 보리가 알갱이 형태의 식감을 그대로 간직한 채 함유되어 있어서, 그 보리알갱이가 터지는 듯한 식감을 주면서 찹쌀의 지나치게 찢든 식감과 상쇄되는 매우 우수한 식감을 발휘하고 거친 느낌 없이 맛이 우수한 효과가 있다.
- [0028] 따라서 본 발명에 따른 찰보리 찹쌀떡은 기존의 떡의 개념을 새롭게 하고 특히 기존에 느낄 수 없는 보리 알갱이의 씹히는 새로운 식감과 함께 건강식과 간식용으로 널리 소비될 수 있을 것으로 기대된다.

**도면의 간단한 설명**

- [0030] 도 1은 본 발명에 따라 찰보리쌀과 찹쌀을 이용하여 실시예에 따라 제조된 찰보리 찹쌀떡에 대한 실제품 사진이다.
- 도 2는 도 1에서 제조된 찰보리 찹쌀떡의 실제품에 대한 절개 사진이다.

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

- [0031] 이하, 본 발명을 하나의 구현예로서 더욱 상세하게 설명하면 다음과 같다.
- [0032] 본 발명은 기존의 찹쌀떡 소재에 찰보리쌀을 알갱이 그대로 혼합하여 제조한 새로운 개념의 찰보리 찹쌀떡에 관한 것이다.
- [0033] 본 발명에서 사용되는 찰보리 찹쌀떡 중에서 찰떡의 소재는 통상적으로 사용되는 찹쌀을 이용하여 찹쌀을 분말화하지 아니하고 물에 불린 찹쌀 그대로 증자하여 사용한다.
- [0034] 또한, 본 발명에서 새롭게 적용하는 보리떡 성분으로는 찰보리쌀을 사용하며, 이러한 찰보리쌀도 역시 분말화하지 아니하고 물에 불린 그대로 찹쌀과 혼합하여 증자하여 사용한다.
- [0035] 찰보리는 1978년 정부의 다수성 품종 육성정책에 의해 개발되었다. 칼성이 있으며, 일반보리에 비해 흡수율이 좋다. 다른 작물에 비해 병해충이 심하지 않아 농약을 살포할 필요가 없어서 안전한 식품이다. 비타민과 무기질을 많이 함유하고 있어 쌀의 보조식품으로 인정을 받고 있다. 섬유질이 많아 소화가 잘되고 대장 기능을 향상시켜 준다. 특히 베타글루칸 성분이 쌀의 50배, 밀의 7배가 많아 지방축적을 억제하여 다이어트 식품으로 알려져 있고, 콜레스테롤의 수치를 낮추어 주어 심장질환과 당뇨 예방에도 도움을 준다.
- [0036] 더군다나, 찰보리쌀과 같은 보리쌀은 섬유소가 많아서 소화에도 도움을 주고, 소화가 잘 안되거나 지나치게 찢든이는 등의 이유로 떡에 대한 거부감이 있는 소비자들에게도 찰보리쌀로 인한 새로운 식감으로 인해 기호도를 높일 수 있는 것이다.
- [0037] 본 발명에 따르면, 찰보리쌀과 찹쌀은 바람직하게는 물에 불린 찰보리쌀 5-40중량%와 물에 불린 찹쌀 95-60중량%의 비율로 함유하는 것이 바람직하다. 더욱 바람직하게는 물에 불린 찰보리쌀 15-30중량%와 물에 불린 찹쌀 85-70중량%로 함유된 경우, 가장 좋기로는 물에 불린 찰보리쌀 15-25중량%와 물에 불린 찹쌀 85-75중량%로 함유된 경우이다.
- [0038] 본 발명에 따르면, 본 발명의 찰보리 찹쌀떡에서 찰보리쌀의 함량이 너무 적으면 보리떡의 특성을 살릴 수 없고 보리알갱이의 씹히는 맛 등의 식감을 구현하기 어려우며, 보리의 영양성분으로 인한 효과를 기대할 수 없다. 또한, 찰보리쌀의 함량이 너무 많으면, 식감이 급격하게 저하되고 맛이 좋지 않으며, 너무 쉽게 부패하여 바람직하지 않게 된다.
- [0039] 본 발명의 바람직한 구현예에 따르면, 찰보리 찹쌀떡은 물에 불린 찰보리쌀과 물에 불린 찹쌀이 혼합되어 증자된 떡 재료를 편칭하여 이루어진 것을 특징으로 한다.
- [0040] 본 발명의 바람직한 구현예에 따르면, 찰보리쌀이 찹쌀떡 내에서 알갱이가 살아 있는 형태로 혼재되어 함유되어 있는 것을 특징으로 한다. 이러한 특징은 기존의 일반적인 찰떡이나 보리가 함유된 떡의 개념과는 구별되는 특징이다. 특히, 찹쌀과 찰보리쌀을 분말화하지 않고 그대로 증자하고 편칭하는 방식으로 적용함으로써, 찹쌀과 찰보리쌀이 서로 조화롭게 혼재된 상태에서 찹쌀의 찰기와 부드러움을 간직하고 찰보리쌀은 그 알갱이 형태를 완전하게 잃어버리지 않고 혼재되어 있게 된다. 그러므로 찰보리쌀의 알갱이가 그다지 거칠게 느껴지지 않으면서도 터지는 듯한 식감을 나타낸다. 따라서 기존의 일반적인 찰떡에서 느낄 수 없는 새로운 찰떡의 맛을 주고

찰떡 고유의 끈적임을 약간 상쇄하면서 식감이 현저하게 개선된다.

- [0041] 본 발명의 바람직한 이러한 찰보리쌀의 알갱이로 인한 구성의 특징은 도 1의 실제품 도면이나 도2의 제품 단면 구성에서도 기존의 찹쌀떡에서 볼 수 없는 특징을 확인할 수 있다.
- [0042] 본 발명의 바람직한 구현예에 따르면, 이러한 찰보리 찹쌀떡에는 전체 구성에 대해 3-30중량%의 함량으로 썩을 추가적으로 함유할 수 있다. 이러한 썩은 통상적으로 말려서 분쇄한 식용으로 가공된 썩을 사용할 수 있으나, 썩의 가공된 형태는 특정한 형태로 한정되지 않는다. 썩은 방부 효과와 풍미를 위하여 첨가될 수 있는데, 특히 찰보리쌀의 경우 일반 찹쌀 비해 조작성이 치밀하지 않고 거칠어서 쉽게 쉬는 성질이 있다. 그러나 본 발명에서는 바람직하게도 찰보리쌀이 찹쌀과 적절한 비율로 혼합되어 있고 알갱이 형태로 존재하여 이러한 변질의 가능성을 크게 낮출 수가 있다. 그렇지만, 유통 기간을 늘리기 위해서는 썩을 혼합하여 사용하는 것이 더욱 바람직하다.
- [0043] 또한, 본 발명의 바람직한 구현예에 따르면, 추가적으로 볶은 아마씨를 함유할 수 있다.
- [0044] 아마씨는 아마의 씨로, 식용 및 생약제로 쓰인다. 항암물질인 리그난과 오메가-3 지방산, 식이섬유 등이 풍부하게 함유되어 있어 각종 암의 예방과 치료에 이용되고 있다. 러시아에서는 '먹는 금'이라고 불릴 정도로 인기가 좋으며 독일에서는 씨앗 자체를 약으로 처방한다. 독성물질이 들어 있으므로 식용할 땐 반드시 열을 가하거나 볶아서 먹어야 한다.
- [0045] 아마씨에 함유되어 있는 오메가-3 지방산은 각종 혈관과 심장질환을 예방하고 당뇨병이나 뇌졸중의 발병률도 낮추는 것으로 알려져 있다. 염증성 질환을 억제해 류머티즘이나 관절염 같은 데도 효과적인 뿐만 아니라, 오메가-3 지방산의 결핍으로 발생할 수 있는 아토피 등의 피부염에도 치료 효과가 크다. 따라서 아마씨를 꾸준히 먹으면 이들 질병의 예방과 치료에 효과적이다. 또한, 아마씨에 들어 있는 풍부한 식이섬유도 장 건강과 다이어트에 도움을 준다.
- [0046] 이러한 아마씨는 건강 기능성을 부여하기 위해 추가로 혼합하여 사용할 수 있으며, 전체 중량에 대해 0.1-10중량%로 함유할 수 있다. 이러한 아마씨는 그 자체로서 씹는 맛을 더하여 식감을 좋게 할 수 있다. 그러나 그 함량이 너무 과다하면 오히려 식감이 저하되고 전체적인 맛이 좋지 않게 되며, 함량이 너무 적으면 첨가 효과가 없다.
- [0047] 또한, 본 발명에 따르면 상기와 같은 찰보리 찹쌀떡에는 통상의 첨가제로서 소금이 혼합될 수 있으며, 설탕을 혼합할 수 있다. 소금은 전체 중량의 0.1-2중량%로 사용될 수 있으며, 설탕은 0.1-5중량%로 사용될 수 있다. 그러나 이러한 첨가제는 그 함량을 맛의 조절을 위해 임의로 함유량을 변화시킬 수 있다.
- [0048] 본 발명에 따른 바람직한 구현예에 따르면, 이러한 찰보리 찹쌀떡은 그 표면에 고물을 포함할 수 있다. 여기서 고물로서는 팔이나 콩가루 등이 사용될 수 있으며, 그 외에도 빵가루 등의 떡고물이 사용될 수 있다. 그러나 이러한 떡고물은 이에 한정되지 않으며, 통상적으로 떡의 고물로 사용되는 다양한 소재가 사용될 수 있다.
- [0049] 본 발명에 따른 바람직한 구현예에 따르면, 찰보리 찹쌀떡의 내부에 소(filling)를 함유할 수 있다. 여기서 사용되는 소로서는 바람직하게는 팔이나 견과류 또는 이들의 혼합물이 사용될 수 있다. 더욱 바람직하게는 팔 앙금과 호두가 혼합된 것일 수 있다. 그러나 이러한 떡의 소는 이에 한정되지 않으며 통상적인 떡의 소로 사용되는 것이면 어느 것이든 적용이 가능하다.
- [0050] 상기와 같은 본 발명의 찰보리 찹쌀떡을 제조하기 위한 공정을 구체적으로 설명하면 다음과 같다.
- [0051] 본 발명에 따르면, 우선 건 찰보리쌀을 6-24 시간 물에 불리는 단계를 거친다.
- [0052] 이 과정에서는 건 찰보리쌀을 물에 불리되 6-24시간, 더욱 바람직하게는 10-15시간 정도 물에 불린다. 찰보리쌀의 경우 찹쌀에 비해서 물에 불리는 시간은 다소 길게 소요될 수 있다.
- [0053] 이렇게 건 찰보리쌀을 물에 불린 다음에는 물에 불린 찰보리쌀의 물기를 제거하는 단계를 거친다.
- [0054] 물기가 제거된 물에 불린 찰보리쌀은 별도로 준비된 물에 불린 찹쌀을 혼합하는 단계를 거친다.
- [0055] 본 발명의 바람직한 구현예에 따르면, 이때 물에 불린 찰보리쌀과 물에 불린 찹쌀은 5-40중량%와 물에 불린 찹쌀 95-60중량%로 혼합하는 것이 바람직하다.
- [0056] 다음으로는, 상기 물에 불린 찰보리쌀과 물에 불린 찹쌀이 혼합된 재료를 증자시키는 단계를 거쳐서 떡을 제조한다.

- [0057] 본 발명에서는 이렇게 찰보리쌀과 찹쌀이 혼합된 재료를 분말화하지 않고 그대로 증자하여 익히는데, 증자는 바람직하게는 20-60분간 증자시키는 것이 바람직하다.
- [0058] 본 발명의 바람직한 구현예에 따르면, 분말화하지 않고 그대로 증자하는 것이 특징이다. 분말화하지 않음으로 인해 찰보리쌀을 이용한 식감을 달리하게 할 수가 있다. 이렇게 증자된 재료를 편칭하는 단계를 거치면서 떡으로서의 면모를 갖추게 된다. 편칭은 통상적인 방법으로 시행할 수 있다. 10초 내지 3분간 시행할 수 있다. 그러나 편칭 시간은 떡의 소재로 사용되는 증자된 원료의 용량에 따라 그 시간이 달라질 수 있다.
- [0059] 편칭은 떡의 맛과 식감을 좌우할 수 있는 것으로서 본 발명의 바람직한 구현예에 따르면, 편칭이 부족하게 되면 찰보리쌀의 거칠기와 찹쌀의 식감이 너무 거칠어서 식감이 바람직하지 않다. 그렇지만, 너무 과도하게 편칭이 이루어지게 되면 찰보리쌀의 형태가 완전하게 부서지고 찹쌀과 함께 혼합되어 너무 찢득이는 문제가 있고 식감이 현저하게 저하되며, 특히 찰보리쌀의 알갱이가 씹히는 독특한 효과를 기대할 수 없다. 바람직하게는 으깨기 비율이 30-70%가 바람직하다.
- [0060] 본 발명에 따르면, 상기와 같이 편칭된 재료는 성형기에 넣고 성형하는 단계를 거쳐서 찰보리 찹쌀떡을 제조할 수 있다. 여기서 떡의 성형은 통상의 방법으로 필요한 크기와 형태로 성형하여 제조할 수 있다.
- [0061] 제조된 찰보리 찹쌀떡은 곧바로 포장할 수 있는데, 포장은 진공포장 방식으로 시행될 수 있다.
- [0062] 본 발명의 바람직한 구현예에 따르면, 편칭된 재료를 성형기에 넣고 성형하는 단계에서는 추가적으로 편칭된 재료에 떡의 소를 성형기에 넣고 성형할 수 있다.
- [0063] 본 발명의 바람직한 구현예에 따르면, 상기와 같은 찰보리 찹쌀떡의 제조 과정에서 추가적인 첨가성분으로 썩이나 아마씨 중에서 선택된 하나 이상을 혼합하여 제조할 수 있다.
- [0064] 또한, 통상의 첨가제로서 소금, 설탕 등을 혼합하여 제조할 수 있다.
- [0065] 본 발명의 바람직한 구현예에 따르면, 찰보리 찹쌀떡은 그 자체로서 식감이 우수한 떡으로서 건강식으로 널리 섭취될 수 있고, 간식용이나 기호식품용으로 섭취할 수 있다. 또한, 추가적으로 찰보리 찹쌀떡의 표면에 바람직한 구성의 고물을 묻혀서 제조될 수도 있다.
- [0066] 본 발명에 따라 제조된 찰보리 찹쌀떡은 편칭 과정에서 그 찰보리 찹쌀떡 내에 함유되는 찰보리쌀의 알갱이가 완전하게 부서지지 아니하고 알갱이 형태의 식감을 그대로 간직한 채 함유되어 있게 된다. 따라서 그 찰보리쌀의 알갱이가 터지는 듯한 식감을 주면서 찹쌀의 지나치게 찢득한 식감과 상쇄되는 매우 우수한 식감을 발휘할 수 있다.
- [0067] 다만, 찰보리쌀의 경우 찹쌀과 적절하게 혼합되어 용화된 상태에서 바람직한 조화를 이루기 때문에 거친 느낌 없이 맛이 우수한 효과가 있다.
- [0068] 또한, 본 발명에 따라 제조되는 찰보리 찹쌀떡은 기존의 떡에 비해 보리가 풍부하게 함유되어 있어서 보리 특유의 구수함이 더해지고 맛과 풍미가 우수하다. 이와 더불어서, 보리성분으로 인해 영양이 매우 우수하고 건강식으로 널리 사용될 수 있는 효과가 있다.
- [0069] 따라서 본 발명에 따른 찰보리 찹쌀떡은 기존의 찹쌀떡과는 다른 알갱이가 씹히는 독특한 식감과 조화로운 맛, 풍미 등이 더해져서 신개념의 찰보리 찹쌀떡으로 제조될 수 있으며, 맛이 좋으면서도 건강식으로 널리 소비될 수 있을 것으로 기대된다.
- [0071] 이하 본 발명을 실시예에 의해 상세하게 설명하겠는바, 본 발명이 실시예에 의해 한정되는 것은 아니다.
- [0073] 실시예 1
- [0074] 건 찰보리쌀을 15시간가량 물에 불린 다음, 불린 찰보리쌀을 채반에 건져 물기를 뺀다.
- [0075] 물기를 제거한 찰보리쌀 1kg과 물에 불린 찹쌀 4kg을 혼합하고 소금 40g, 설탕75g, 가공 썩 1kg을 넣고 골고루 혼합한다.
- [0076] 혼합된 재료를 분말화하지 않고 그대로 시루에 안치고 45분 동안 증자한 다음, 증자된 재료를 30초간 편칭한다.

- [0077] 펀칭된 재료를 팔 앙금과 호두를 넣고 배합한 소를 성형기에 넣고 성형 후 포장한다.
- [0078] 도 1은 이렇게 제조된 찰보리 찹쌀떡의 실제품에 대한 제조 후의 사진이고, 도 2는 이를 절단한 상태를 보여주는 사진이다.
- [0080] 실시예 2-8
- [0081] 상기 실시예와 동일하게 실시하되 하기 표 1의 조건으로 찰보리 찹쌀떡을 제조한다.
- [0083] 비교예 1-3
- [0084] 상기 실시예와 동일하게 실시하되 하기 표 1의 조건으로 찰보리 찹쌀떡을 제조한다.
- [0086] 실험예
- [0087] 상기 실시예와 비교예에서 제조된 떡을 섭취한 후 각각의 맛을 비교 분석하였다.
- [0088] 평가기준은 하기 표에서, 식감, 알갱이 씹힘성, 조화로운 맛은 각각 가장 우수한 경우를 10으로 하고 나쁜 경우를 0으로 하여 평가하였다. 여기서 알갱이 씹힘성은 단순하게 씹히는 느낌이 아니라 떡을 먹을 때 전체적으로 거부감 없이 식감이 좋은 상태로 알갱이가 터지는 듯 씹히는 느낌과 좋은 식감을 주는 경우를 우수한 것으로 평가하였다.
- [0089] 전체 맛 평가는 평가 항목의 평가치를 평균하여 반올림한 것이다.
- [0090] 평가 그룹은 떡에 대한 선호도가 높고 맛의 평가를 지속적으로 해왔던 성인 남 5명, 여 15명 등 총 20명을 대상으로 하여 각기 떡을 섭취하게 한 다음 위 평가기준으로 평가하고, 그 평가치를 평균하여 반올림한 수치로 표기한 것이다.

**표 1**

[0092]

구분	실시예1	실시예2	실시예3	실시예4	실시예5	실시예6	실시예7	실시예8	비교예1	비교예2	비교예3	비교예4
찰보리쌀(kg)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0.5	1	0
찹쌀(kg)	4	5	6	7	8	9	10	3	2	12	4	5
가공축(g)	1	1	1	1	1	1	-	1	-	-	-	1
아마씨(g)	-	100	100	-	100	100	100	100	100	-	-	-
펀칭시간(초)	30	20	60	40	40	40	40	100	40	30	130	30
식감	9	9	9	9	8	8	8	8	4	5	5	2
알갱이씹힘성	9	9	8	7	8	7	7	9	5	4	6	0
조화로운맛	9	9	9	8	8	8	7	9	5	4	5	0
전체맛 평가	9.0	9.0	8.7	8.0	8.0	7.7	7.3	9.0	4.7	4.3	5.3	2.0

[0094]

상기 관능실험 결과, 찰보리쌀이 찹쌀에 비해 상대적으로 너무 과량 첨가되는 비교예 1의 경우에는 매우 거친 식감으로 인해 식감이 상대적으로 낮은 것으로 평가되었다. 반면에 찰보리쌀이 너무 적게 사용된 경우는 기존의 찹쌀떡과 별반 차이가 없어서 다른 것에 비해 상대적으로 식감 개선의 효과가 낮았다. 다만, 찰보리쌀을 그대로 적용한 경우는 전혀 사용하지 않은 경우인 비교예 4에 비해 상대적으로 우수한 식감을 나타내는 것으로 확인되었다.

도면

도면1



도면2

