



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2010-0123790
(43) 공개일자 2010년11월25일

(51) Int. Cl.

A23G 3/36 (2006.01) A23G 3/48 (2006.01)

A23G 3/52 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2009-0042878

(22) 출원일자 2009년05월16일

심사청구일자 2009년12월31일

(71) 출원인

이해석

경기도 수원시 팔달구 화서동 743 화서위브하늘채
아파트 109-901

(72) 발명자

이해석

경기도 수원시 팔달구 화서동 743 화서위브하늘채
아파트 109-901

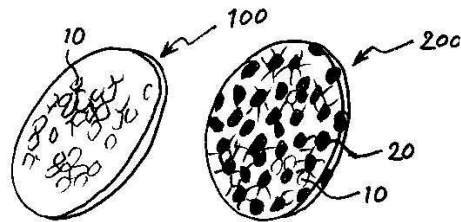
전체 청구항 수 : 총 3 항

(54) 떡볶이맛 빵튀기의 제조방법 및 그로 제조된 떡볶이맛 빵튀기

(57) 요약

본 발명은 빵튀기에 관한 것으로 쌀이나 보리, 율무 같은 곡물을 이용해 열과 압력을 가한 뒤 이를 팽화시켜 간식용 과자를 만드는 것에 있어서, 떡볶이 맛을 낼 수 있도록 양념이 된 펠릿을 쌀과 함께 팽화시켜 맛과 영양을 개선한 빵튀기에 관한 것이다.

대표도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

쌀을 주재료로 한 빵튀기용 재료를 가열된 형틀 내에 넣고 이를 가압한 뒤 팽화시켜 빵튀기 과자를 만드는 빵튀기 제조방법에 있어서;

상기 빵튀기용 재료로 주재료(10)인 쌀과 부재료(20)인 떡볶이맛 펠릿을 혼합 사용하되,

상기 주재료(10)인 쌀은 백미·흑미·현미 중 어느 하나 이상을 사용하며,

상기 부재료(20)인 떡볶이맛 펠릿은, 쌀가루와 고추장을 소금·감미제와 같은 양념류와 함께 혼합 반죽하는 과정, 상기 반죽된 재료를 100℃ 이상의 증기로 찌는 증숙과정, 상기 증숙된 재료를 압출 및 건조한 뒤 쌀알 크기로 절단하는 펠릿 형상화과정을 거쳐 제조한 것을 사용하되,

상기 재료들의 혼합비를 중량비로서 주재료(10)인 쌀이 70~95%, 부재료(20)인 떡볶이맛 펠릿이 5~30% 범위가 되게 하여 빵튀기를 하는 특징이 있는, 떡볶이맛 빵튀기의 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서;

상기 빵튀기 재료에 제2부재료를 더 첨가한 재료를 사용하여 빵튀기를 하되,

상기 제2부재료는;

다시마나 파래·미역·김 같은 해조류, 또는 호두나 잣·땅콩·밤 같은 견과류, 또는 당근·양파·감자·고구마 같은 야채류 중 어느 하나 이상의 식품재료를 건조 분쇄한 것이며, 그 첨가량은 중량비로서 상기 주재료(10)와 부재료(20)의 합을 100%로 할 때 그 3~10% 범위로 더 첨가되는 특징이 있는, 떡볶이맛 빵튀기의 제조방법.

청구항 3

제1항 내지 제2항의 빵튀기 제조방법으로 제조된, 떡볶이맛 빵튀기.

명세서

발명의 상세한 설명

기술분야

[0001] 본 발명은 쌀이나 보리, 울무 같은 곡물을 이용해 열과 압력을 가한 뒤 이를 팽화시켜 간식용 과자로 만드는 빵튀기에 관한 것이다.

[0002] 빵튀기 제조법에는 밀폐한 원통형 용기 속에 다량의 옥수수 등의 곡물을 넣은 뒤 외부에서 일정 시간 동안 열을 가하여 용기 내부에 일정 범위의 온도와 압력이 가해지도록 하였다가 순간적으로 용기를 개방하여 열과 압력을 제거함으로써 곡물의 낱알을 팽화시켜 빵튀기를 만드는 방법과, 임의 개폐되는 원반상의 가열된 형틀에 쌀을 주로 한 곡물의 낱알들을 소량 넣은 뒤 형틀을 밀폐하여 이를 압착하였다가 순간적으로 형틀을 개방함으로써 곡물끼리 닿은 면이 융착해 원반형으로 팽창되는 쌀과자를 제조하는 방법 등이 알려져 있다.

[0003] 본 발명은 이들 중 후자의 방법으로 만들어진 빵튀기에 관한 것으로, 그중에서도 떡볶이 맛을 내는 빵튀기에 관한 것이다.

[0004] 빵튀기는 비교적 제조과정이 간단하고, 천연 곡물을 재료로 하며, 색소 등 별도의 인공 첨가물이 거의 들어가지 않고, 가격이 저렴하고 열량도 높지 않아 간식거리로 인기가 있다.

배경기술

[0005] 이러한 빵튀기에 관련된 기술으로는, 오징어를 분쇄하여 이를 압축팽창하는 방법('오징어 빵튀기의 제조방법', 국내 공개특허 제10-2001-0069468호), 풋고추를 물미역 등과 함께 절단 후 혼합하여 소맥분·염분·생강 등과

혼합하여 고온으로 고형화시키는 방법('꽃고추를 주제로 한 인스턴트식품 제조방법', 국내 공개특허 제10-1986-0000026호), 등이 있었으나 이들은 모두 쌀 이외의 재료를 단순 변경 내지는 혼합시켜 제조한 것으로 충분한 량의 쌀이 포함되지 않아 성형도 불완전할 수 있으며 맛에서도 뽕튀기라 하기에는 합당하지 않은 점이 있었다.

[0006] 또, 인조미와 흑미·코코넛 등을 혼합하고 숙성한 뒤 뽕튀기를 하는 방법('뽕튀기 제품의 제조방법', 국내 공개특허 제10-2005-0098805호)이 있었으나, 이는 인조미를 주성분(92%)으로 하고 흑미(3%) 및 코코넛(1%)을 소량 함유한 재료를 사용한 것으로 기존의 쌀 뽕튀기와 맛이나 식감이 별로 달라질 것 없는 것이었다.

[0007] 또, 쌀가루(현미가루와 백미가루의 혼합)에 뽕잎가루를 1~6% 혼합하여 압출한 뒤 건조하여 뽕튀기용 재료를 만드는 방법('뽕잎가루와 현미가루로 제조된 뽕튀기 제조용 펠릿', 국내 등록특허 제10-0763244호)이 있었으나, 이는 뽕잎과 현미의 영양성분을 함유한 효과를 얻는 것으로 뽕튀기 맛의 개선하기에는 부족하였다.

발명의 내용

해결 하고자하는 과제

[0008] 종래의 뽕튀기는 한결같이 쌀 위주로 만들어져 담백한 맛이 장점이기도 한 반면 금방 사라지는 별 특징 없는 맛이 단점이기도 하였다. 또한 뽕튀기는 당연히 쌀이나 율무·옥수수 같은 곡물만으로 만들어진다는 고정관념 탓에 영양이나 맛에 변화를 주려는 시도도 부족하여, 주소비층이 어린이나 다이어트를 위한 여성 등으로 국한된 감이 있었다.

[0009] 이에 본 발명은 쌀을 주재료로 한 간식용 식품 중 가장 소비층이 넓고 선호도도 높은 식품인 떡볶이의 맛을 내는 뽕튀기 제품을 개시함으로써, 떡볶이의 강한 맛을 강조한 뽕튀기로 새롭게 시장을 확대하고 판매 증진을 하려는 노력에서 시도되었다.

과제 해결수단

[0010] 떡볶이 맛을 내는 뽕튀기를 제조하기 위하여 본 발명에서는 쌀을 주재료로 하는 뽕튀기에 떡볶이 맛을 내도록 한 펠릿을 섞어 뽕튀기를 하고, 나아가 땅콩이나 호두 같은 견과류의 분말이나 다시마나 미역 같은 해조류의 건조 분말, 또는 시금치나 당근 같은 야채의 건조 분말을 포함하여 뽕튀기함으로써 맛과 영양은 물론 시각적으로도 구매 욕구를 증진시킬 수 있도록 하였다.

효과

[0011] 이와 같은 뽕튀기는 맛은 물론 영양도 즐길 수 있는 장점이 있다. 특히 내국인은 물론 외국인까지도 좋아하는 간식거리인 떡볶이 맛을 뽕튀기에 도입함으로써 관광지나 유원지 등에서의 뽕튀기 판매량 증진에 기여할 수 있다.

[0012] 또한, 뽕튀기의 색이 붉은 색과 흰색 등으로 선명하게 대비되어 시각적으로도 구매욕구를 증대시키는 효과가 기대된다.

발명의 실시를 위한 구체적인 내용

[0013] 이와 같은 본 발명은, 쌀을 주재료로 한 뽕튀기용 재료를 가열된 형틀 내에 넣고 이를 가압한 뒤 팽화시켜 뽕튀기를 만들되, 상기 뽕튀기용 재료는 주재료인 쌀이 중량비로서 70~95%, 부재료인 떡볶이맛용 펠릿이 5~30% 범위가 되도록 혼합 구성한 특징이 있다. 이때 부재료인 상기 떡볶이맛용 펠릿의 제조과정은 쌀가루와 고추장 및 소금·감미제 같은 양념류를 혼합 반죽하여 이를 100℃ 이상의 증기로 찐 뒤 국수가닥 형태로 압출 및 건조하고 다시 이를 쌀알 크기로 절단함으로써 이루어진다.

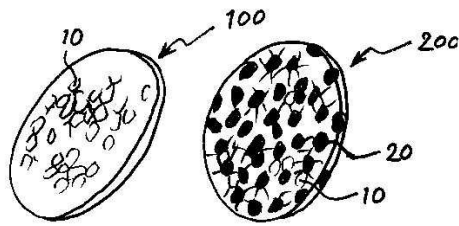
[0014] 또, 영양을 향상시키기 위하여 뽕튀기용 재료에 주재료인 쌀과 부재료인 떡볶이맛 펠릿 외에 제2부재료를 3~10% 포함하는데, 이때 제2부재료는 땅콩이나 호두 같은 견과류의 분말이나 다시마나 파래 같은 해조류의 분말, 또는 시금치나 당근 같은 야채의 건조분말 중 어느 한 종류가 된다.

[0015] 이상과 같은 본 발명의 구성에 대하여 첨부한 도면을 인용하여 상세히 설명한다.

[0016] 도1은 종래의 뽕튀기(100)와 본 발명 뽕튀기(200)의 외형을 보인 사시도이다. 도면에서 부호10은 주재료인 쌀알 부분이며, 흑색으로 나타낸 부호20은 부재료인 떡볶이맛 펠릿 부분이다.

도면

도면1



도면2

