



(19) 대한민국특허청(KR)  
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2012-0015497  
(43) 공개일자 2012년02월22일

<p>(51) Int. Cl. A23L 1/16 (2006.01) A23L 1/39 (2006.01) A23L 1/31 (2006.01) A23L 1/29 (2006.01)</p> <p>(21) 출원번호 10-2010-0077645 (22) 출원일자 2010년08월12일 심사청구일자 2010년08월12일</p>	<p>(71) 출원인 정영숙 경기도 파주시 꽃창포길 48, 노을빛 주공 210-606 (문발동)</p> <p>(72) 발명자 정영숙 경기도 파주시 꽃창포길 48, 노을빛 주공 210-606 (문발동)</p> <p>(74) 대리인 김재욱</p>
--	---

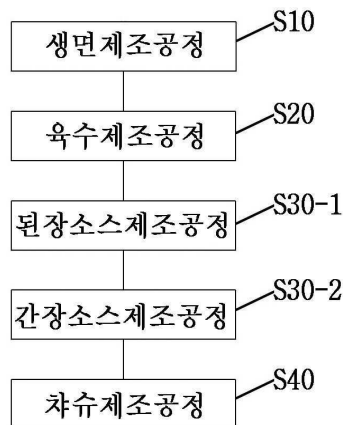
전체 청구항 수 : 총 9 항

**(54) 라면의 조성물 및 그 제조방법**

**(57) 요약**

본 발명은 라면의 조성물 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 특히 더욱 상세하게는 유지방을 거치지 않은 생면을 이용함으로써, 비만과 성인병의 원인이 되는 지방과 콜레스테롤이 배제된 면을 섭취할 수 있어 섭취자의 건강에 유익함은 물론 지방함량의 저하로 인하여 쉽게 질리지 않고, 열량도 저하되어 라면의 건강에 대한 안정성 및 국민건강증진에 기여할 수 있는 효과가 있으며, 치자가루를 포함한 면발을 제조함으로써, 담즙의 분비작용을 촉진시켜 간장의 기능을 활성화시키고, 혈압을 내려주어 진정작용에 탁월한 효능이 있으며, 잘 끊어지지 않게 면대가 원활하게 형성되어 탄력 및 풍미와 식감이 우수하고, 돼지나 소뼈를 우려내어 육수를 제조함으로써, 인체에 유익한 영양성분이 다량 포함되어 있을 뿐만 아니라, 천연재료를 사용해 장시간 국물을 내어 영양가가 풍부하기 때문에 식사대용으로 손색이 없으며, 된장으로 맛을 낸 소스와 간장으로 맛을 낸 소스를 선택적으로 구성하여 섭취자의 취향에 맞게 조절하여 첨가할 수 있음으로써, 섭취자의 다양한 욕구를 충족시킬 뿐만 아니라, 라면의 다양화에 의한 새로운 수요를 창조하고, 알칼리이온수로 밀가루 반죽을 하여 면발을 제조하고, 육수와 소스를 제조하는데 알칼리이온수를 사용함으로써, 만성설사, 소화불량, 위장 내 이상발효, 위산 과다를 예방하는 효과를 갖으며, 뿐만 아니라 염소, 황 등의 살균소독효과를 지닌 미네랄을 가진 산성수를 사용하여 재료를 세척함으로써, 위생 관리에 효과적이다.

대표도 - 도1a



## 특허청구의 범위

### 청구항 1

라면의 조성물에 있어서,

밀가루 74-77중량부에 알칼리 이온수 24중량부와 소금(천일염) 0.1중량부, 달걀 0.5중량부, 간수 0.9중량부, 치자가루 0.1중량부, 연유 0.4중량부를 희석하여 반죽한 생면과; 찬물에 깨끗이 세척한 돈사골 26.95중량부, 우사골 8.1중량부, 돈족 8.1중량부를 포함한 사골에 알칼리이온수 48.51중량부와, 마늘 2.69중량부, 생강 0.26중량부, 대파 5.39중량부를 혼합하여 가열 19 내지 21시간 후 불순물을 제거한 육수; 를 포함함을 특징으로 하는 라면의 조성물.

### 청구항 2

제 1항에 있어서,

상기 라면에 사용자의 기호에 따라 된장 52.2중량부에 간장 14.10중량부, 마늘 5.24중량부, 생강 5.24중량부, 양파 5.24중량부, 사과 2.61중량부, 고춧가루 0.52중량부, 흑설탕 1.82중량부, 참깨 1.56중량부, 후추 0.52중량부, 정종 3.65중량부, 식초 3.65중량부, 참기름 3.65중량부로 혼합하여 수작업으로 직접 또는 양념혼합기로 버무린 된장소스를 선택적으로 첨가하여 된장의 고소한 맛과 향이 가미된 라면으로 완성할 수 있는 것을 더 포함함을 특징으로 하는 라면의 조성물.

### 청구항 3

제 1항에 있어서,

상기 라면에 사용자의 기호에 따라 간장 28.4중량부에 미림 3.2중량부, 정종 2.7중량부, 마늘 6.75중량부, 생강 4.5중량부, 대파 9.0중량부, 다시마 0.45중량부, 돈사태 4.5중량부로 혼합하여 가스레인지에 1.5 내지 2.5시간 가열 후 불순물과 건더기를 거른 간장 소스를 선택적으로 첨가하여 라면의 깊은 맛을 더하고 향을 더하는 라면으로 완성할 수 있는 것을 더 포함함을 특징으로 하는 라면의 조성물.

### 청구항 4

제 1항에 있어서,

상기 생면을 포함한 육수 위에 탈지대두, 소맥분, 천일염, 액상과당, 효모추출분말, 주정, 스테비오사이드, 감초추출물을 포함한 간장 28.4중량부와 정제수, 액상과당, 액상포도당, 레몬식초, 주정, 효모추출물미분, 맥아엑기스, 자몽종자추출물, 향미증진제를 포함한 미림 3.2중량부에 정종 2.7중량부, 마늘 6.8중량부, 생강 4.6중량부, 대파 9.0중량부, 다시마 0.5중량부, 돈사태 44.9중량부를 전처리하여 탕기에 넣고 가열한 후 돈사태만 따로 적출하여 자연냉각된 차슈를 단수 또는 복수개로 선택적으로 첨가하여 조리하는 것을 더 포함함을 특징으로 하는 라면의 조성물.

### 청구항 5

라면의 제조방법에 있어서,

밀가루 74-77중량부에 알칼리 이온수 24중량부와 소금(천일염) 0.1중량부, 달걀 0.5중량부, 간수 0.9중량부, 치자가루 0.1중량부, 연유 0.4중량부를 혼합하고 희석하여 반죽한 후 제면기를 이용하여 면을 뽑는 생면제조공정과;

돈사골 26.95중량부, 우사골 8.1중량부, 돈족 8.1중량부는 산성수에 담가 핏물을 뺀 다음, 용기에 알칼리 이온

수 48.51중량부를 넣고, 핏물을 뺀 돈사골 26.95중량부, 우사골 8.1중량부, 돈족 8.1중량부에 마늘 2.69중량부, 생강 0.26중량부, 대파 5.39중량부를 혼합하여 센불에서 19 내지 21시간을 가열한 후 불순물을 걸어내어 원액을 추출하는 육수제조공정과;

된장 52.2중량부에 간장 14.10중량부, 마늘 5.24중량부, 생강 5.24중량부, 양파 5.24중량부, 사과 2.61중량부, 고춧가루 0.52중량부, 흑설탕 1.82중량부, 참깨 1.56중량부, 후추 0.52중량부, 정종 3.65중량부, 식초 3.65중량부, 참기름 3.65중량부로 혼합하여 수작업으로 직접 또는 양념혼합기로 버무려 냉장고에 2 내지 3일간 숙성시키는 된장소스제조공정과;

간장 28.4중량부에 미림 3.2중량부, 정종 2.7중량부, 마늘 6.75중량부, 생강 4.5중량부, 대파 9.0중량부, 다시마 0.45중량부, 돈사태 4.5중량부로 혼합하여 가스레인지에 1.5 내지 2.5시간 가열 후 불순물과 건더기를 거른 후 간장 소스만 채취하는 간장소스제조공정과;

돈사태 44.9중량부의 이물을 제거하고 전단하여 전처리한 후, 전처리된 돈사태 44.9중량부에 탈지대두, 소맥분, 천일염, 액상과당, 효모추출분말, 주정, 스테비오사이드, 감초추출물을 포함한 간장 28.4중량부와 정제수, 액상과당, 액상포도당, 레몬식초, 주정, 효모추출물미분, 맥아엑기스, 자몽종자추출물, 향미증진제를 포함한 미림 3.2중량부, 정종 2.7중량부, 마늘 6.8중량부, 생강 4.6중량부, 대파 9.0중량부, 다시마 0.5중량부를 탕기에 넣고 가열한 후 돈사태만 따로 적출하여 자연냉각시키고 규격에 맞게 절단하여 고명으로 준비하는 차슈제조공정; 을 포함함을 특징으로 하는 라면의 제조방법.

## 청구항 6

라면의 제조방법에 있어서,

밀가루 74-77중량부에 알칼리 이온수 24중량부와 소금(천일염) 0.1중량부, 달걀 0.5중량부, 간수 0.9중량부, 치자가루 0.1중량부, 연유 0.4중량부를 혼합하고 회석하여 반죽한 후 제면기를 이용하여 면을 뽑는 생면제조공정과;

돈사골 26.95중량부, 우사골 8.1중량부, 돈족 8.1중량부는 산성수에 담가 핏물을 뺀 다음, 용기에 알칼리 이온수 48.51중량부를 넣고, 핏물을 뺀 돈사골 26.95중량부, 우사골 8.1중량부, 돈족 8.1중량부에 마늘 2.69중량부, 생강 0.26중량부, 대파 5.39중량부를 혼합하여 센불에서 19 내지 21시간을 가열한 후 불순물을 걸어내어 원액을 추출하는 육수제조공정과;

된장 52.2중량부에 간장 14.10중량부, 마늘 5.24중량부, 생강 5.24중량부, 양파 5.24중량부, 사과 2.61중량부, 고춧가루 0.52중량부, 흑설탕 1.82중량부, 참깨 1.56중량부, 후추 0.52중량부, 정종 3.65중량부, 식초 3.65중량부, 참기름 3.65중량부로 혼합하여 수작업으로 직접 또는 양념혼합기로 버무려 냉장고에 2 내지 3일간 숙성시키는 된장소스제조공정; 을 포함함을 특징으로 하는 라면의 제조방법.

## 청구항 7

라면의 제조방법에 있어서,

밀가루 74-77중량부에 알칼리 이온수 24중량부와 소금(천일염) 0.1중량부, 달걀 0.5중량부, 간수 0.9중량부, 치자가루 0.1중량부, 연유 0.4중량부를 혼합하고 회석하여 반죽한 후 제면기를 이용하여 면을 뽑는 생면제조공정과;

돈사골 26.95중량부, 우사골 8.1중량부, 돈족 8.1중량부는 산성수에 담가 핏물을 뺀 다음, 용기에 알칼리 이온수 48.51중량부를 넣고, 핏물을 뺀 돈사골 26.95중량부, 우사골 8.1중량부, 돈족 8.1중량부에 마늘 2.69중량부, 생강 0.26중량부, 대파 5.39중량부를 혼합하여 센불에서 19 내지 21시간을 가열한 후 불순물을 걸어내어 원액을 추출하는 육수제조공정과;

간장 28.4중량부에 미림 3.2중량부, 정종 2.7중량부, 마늘 6.75중량부, 생강 4.5중량부, 대파 9.0중량부, 다시마 0.45중량부, 돈사태 4.5중량부로 혼합하여 가스레인지에 1.5 내지 2.5시간 가열 후 불순물과 건더기를 거른 후 간장 소스만 채취하는 간장소스제조공정; 을 포함함을 특징으로 한다.

**청구항 8**

제 6항 또는 제 7항에 있어서,

상기 라면의 제조방법에서, 돈사태 44.9중량부의 이물을 제거하고 전단하여 전처리한 후, 전처리된 돈사태 44.9 중량부에 탈지대두, 소맥분, 천일염, 액상과당, 효모추출분말, 주정, 스테비오사이드, 감초추출물을 포함한 간장 28.4중량부와 정제수, 액상과당, 액상포도당, 레몬식초, 주정, 효모추출물미분, 맥아엑기스, 자동종자추출물, 향미증진제를 포함한 미림 3.2중량부, 정종 2.7중량부, 마늘 6.8중량부, 생강 4.6중량부, 대파 9.0중량부, 다시마 0.5중량부를 탕기에 넣고 가열한 후 돈사태만 따로 적출하여 자연냉각시키고 규격에 맞게 절단하여 고명으로 엷을 차슈제조공정; 을 포함함을 특징으로 하는 라면의 제조방법.

**청구항 9**

제 5항 내지 제 7항 중 어느 한 항에 있어서,

상기 육수제조공정과 된장소스제조공정, 간장소스제조공정에서, 공정된 후 라면을 끓이기 위하여 육수와 된장소스, 간장소스를 첨가하여 다시 재가열한 후 섭취할 수 있는 것을 포함함을 특징으로 하는 라면의 제조방법.

**명세서**

**기술분야**

[0001] 본 발명은 유당공정을 거치지 않은 생면을 이용함으로써, 비만과 성인병의 원인이 되는 지방과 콜레스테롤이 배제된 면을 섭취할 수 있어 섭취자의 건강에 유익함은 물론 지방함량의 저하로 인하여 쉽게 질리지 않고, 열량도 저하되어 라면의 건강에 대한 안정성 및 국민건강증진에 기여할 수 있는 효과가 있으며, 치자가루를 포함한 면발을 제조함으로써, 담즙의 분비작용을 촉진시켜 간장의 기능을 활성화시키고, 혈압을 내려주어 진정작용에 탁월한 효능이 있으며, 잘 끊어지지 않게 면대가 원활하게 형성되어 탄력 및 풍미와 식감이 우수하고, 돼지나 소뼈를 우려내어 육수를 제조함으로써, 인체에 유익한 영양성분이 다량 포함되어 있을 뿐만 아니라, 천연재료를 사용해 장시간 국물을 내어 영양가가 풍부하기 때문에 식사대용으로 손색이 없으며, 된장으로 맛을 낸 소스와 간장으로 맛을 낸 소스를 선택적으로 구성하여 섭취자의 취향에 맞게 조절하여 첨가할 수 있음으로써, 섭취자의 다양한 욕구를 충족시킬 뿐만 아니라, 라면의 다양화에 의한 새로운 수요를 창조하고, 알칼리이온수로 밀가루 반죽을 하여 면발을 제조하고, 육수와 소스를 제조하는데 알칼리이온수를 사용함으로써, 만성설사, 소화불량, 위장 내 이상발효, 위산 과다를 예방하는 효과를 갖으며, 뿐만 아니라 염소, 황 등의 살균소독효과를 지닌 미네랄을 가진 산성수를 사용하여 재료를 세척함으로써, 위생 관리에 효과적인 라면의 조성물 및 그 제조방법에 관한 기술이다.

**배경 기술**

[0002] 산업의 고도화에 의한 서민의 식생활 개선에 따라, 음식문화의 발전이 획기적으로 진행되고 있으며, 보다 독특한 맛을 지닌 주식, 부식 내지는 간식을 섭취하려는 욕구가 증대되고 있으며, 이에 대표적인 음식이 라면이라 할 수 있다.

[0003] 상기 라면의 종류에는 기름에 면을 튀겨 제조하는 유당면과, 기름에 면을 튀기지 아니하고 증숙을 시킨 호화건면(예: 진국 사리곰탕면, 냉라면, 메밀국수 등)과 증숙을 시키지 않은 보통건면(예: 보통시판되는 소면류의 국수)과 즉석면류중 식기로 사용할 수 있는 용기에 면을 넣고 별첨수프 또는 여타의 양념을 첨부한 용기면과, 기름에 튀기지 않고 4226℃에서 면을 숙성시키고, 냉각수로 수세한 후 90℃이상에서 살균시킨 수분함량 60% 수준인 생라면 등으로 분류될 수 있다.

[0004] 일반적으로 라면이라 함은 유당면이 가장 흔하며, 비교적 가격이 저렴하고 조리가 간단하며 먹기가 편하다는 등의 특징으로 인하여 일반 대중에게 알려진 이후 지금까지 대중음식으로 널리 선호되고 있다. 그러나 종래의 유당면은 휴대, 보관 및 요리가 간편하고 지방함량이 높아 지방섭취가 부족한 서민에게 영양적으로 어느 정도의 도움을 줄 수 있는 것이나, 현대와 같이 콜레스테롤을 포함한 지방의 섭취를 줄이고자 하는 음식문화에서 적합

치 아니하며 특히 별도의 영양성분이 함유되지 아니하여 성장기 어린이나 청소년의 성장에 도움을 주지 못하고, 기름에 튀기는 유탕공정을 거치는 라면은 성인병의 원인이 되는 지방과 콜레스테롤이 과다하게 함유되어 있을 뿐만 아니라, 대부분의 라면이 동물성 지방으로 제조되기 때문에 장기간 보존하게 되면 자동산화에 의한 과산화 지질이 생성되어 비위생적이며, 특히 140~150℃의 고온으로 튀김하는 공정에서 열과 직접 저촉되는 부위는 200℃ 이상으로 온도가 상승되어 영양이 파괴되거나 다른 독성물질이 생성될 우려가 있는 등의 문제점이 있다.

- [0005] 또한 라면의 스프를 제조함에 있어서도 인체에 유익하지 못한 화학물질이 과다하게 사용됨으로써, 섭취자의 건강을 해치게 되는 등의 문제점이 있다.
- [0006] 상기와 같은 라면은 운동부족 및 과다 열량흡수에 따른 체중증가의 문제를 가지고 있는 현대인들에게 기피식품이 되어야 함에도 불구하고 기호식품으로 자리잡혀 있어, 라면의 맛과 영양을 개선하기 위한 노력이 지속되어 왔다.
- [0007] 상기와 같이 제조된 종래의 라면은 칼로리가 높은 반면, 필수 영양소의 부족으로 불균형적인 영양 공급의 문제를 낳고, 특히 위장이 좋지 않은 사람이 라면을 먹을 경우, 설사를 하는 문제점이 있었다.
- [0008] 이로 인하여 인체의 각 기관의 활동력이 떨어지고, 라면을 먹기 싫어하는 사람이 발생하면서 라면의 소비가 떨어지는 결과로 인해, 한끼 식사대용으로 선호하는 음식으로서 라면에 대해 건강과 영양학적인 측면을 고려하여 많은 연구가 이루어지고 있다.
- [0009] 상기한 노력들의 일환으로서 생라면 등의 신제품 개발을 통하여 새로운 활로를 모색하고 있는 상황이다. 특히, 생라면의 경우 느끼하지 않고 조리할 필요없이 온수만으로 먹을 수 있어서 발전 가능성이 큰 품목으로 기대되고 있다.
- [0010] 이러한 종래의 생라면은 소맥분을 주원료로 하여 만들어졌기 때문에 탄수화물은 다량 섭취할 수 있으나 단백질은 충분히 섭취할 수가 없었다. 따라서, 양질의 단백질을 충분히 섭취하기 위해서는 생라면 스프에 각종 단백질 식품을 첨가하거나 별도의 계란 등을 넣어서 먹는 방법으로 제조되었지만, 암과 성인병의 요인으로 밝혀진 활성산소에 대하여 각종 광물질이나 비타민E 등의 항산화물질들은 이러한 활성산소의 작용을 억제해주나 안타깝게도 인스턴트라면에는 거의 없는 실정이다.
- [0011] 특히 제2의 쌀이라고 불리워지고있는 라면이지만, 종래의 라면이 갖고 있는 한계가 있으며, 영양가의 면에서 서민의 식생활 개선 및 어린이와 청소년 기타 젊은이의 취향과 성장에 충분치 못하여 라면으로 대식하는 소비자들의 건강을 생각할 때 영양가면에서 함량이 부족하여 소비자들의 건강을 해칠 우려가 있는 문제가 있다.
- [0012] 따라서 유탕공정을 거치지 않은 생면을 이용함으로써, 비만과 성인병의 원인이 되는 지방과 콜레스테롤이 배제된 면을 섭취할 수 있어 섭취자의 건강에 유익함은 물론 지방함량의 저하로 인하여 쉽게 질리지 않고, 열량도 저하되어 라면의 건강에 대한 안정성 및 국민건강증진에 기여할 수 있는 효과가 있으며, 혈압을 내려주어 진정 작용에 탁월한 효능이 있고, 잘 끊어지지 않게 면대가 원활하게 형성되어 탄력 및 풍미와 식감이 우수하며, 인체에 유익한 영양성분이 다량 포함되어 있을 뿐만 아니라, 천연재료를 사용해 장시간 국물을 내어 영양가가 풍부하기 때문에 식사대용으로 손색이 없고, 섭취자의 다양한 욕구를 충족시킬 뿐만 아니라, 라면의 다양화에 의한 새로운 수요를 창조하고, 알칼리이온수로 밀가루 반죽을 하여 면발을 제조하고, 육수와 소스를 제조하는데 알칼리이온수를 사용함으로써, 만성설사, 소화불량, 위장 내 이상발효, 위산 과다를 예방하는 효과를 갖으며, 뿐만 아니라 염소, 황 등의 살균소독효과를 지닌 미네랄을 가진 산성수를 사용하여 재료를 세척함으로써, 위생 관리에 효과적인 라면의 조성물 및 그 제조방법의 개발이 절실히 요구되고 있는 실정이다.

**발명의 내용**

**해결하려는 과제**

- [0013] 이에 본 발명은 상기 문제점들을 해결하기 위하여 착상된 것으로서, 유탕공정을 거치지 않은 생면을 이용함으로써, 비만과 성인병의 원인이 되는 지방과 콜레스테롤이 배제된 면을 섭취할 수 있어 섭취자의 건강에 유익함은 물론 지방함량의 저하로 인하여 쉽게 질리지 않고, 열량도 저하되어 라면의 건강에 대한 안정성 및 국민건강증진에 기여할 수 있는 효과가 있는 라면의 조성물 및 제조방법을 제공하는데 그 목적이 있다.
- [0014] 본 발명의 다른 목적은 치자가루를 포함한 면발을 제조함으로써, 담즙의 분비작용을 촉진시켜 간장의 기능을 활성화시키고, 혈압을 내려주어 진정작용에 탁월한 효능이 있으며, 잘 끊어지지 않게 면대가 원활하게 형성되어

탄력 및 풍미와 식감이 우수한 라면의 조성물 및 제조방법을 제공하는데 있다.

- [0015] 본 발명의 다른 목적은 돼지나 소뼈를 우려내어 육수를 제조함으로써, 인체에 유익한 영양성분이 다량 포함되어 있을 뿐만 아니라, 천연재료를 사용해 장시간 국물을 내어 영양가가 풍부하기 때문에 식사대용으로 손색이 없는 라면의 조성물 및 제조방법을 제공하는데 있다.
- [0016] 본 발명의 다른 목적은 된장으로 맛을 낸 소스와 간장으로 맛을 낸 소스를 선택적으로 구성하여 섭취자의 취향에 맞게 조절하여 첨가할 수 있음으로써, 섭취자의 다양한 욕구를 충족시킬 뿐만 아니라, 라면의 다양화에 의한 새로운 수요를 창조할 수 있는 라면의 조성물 및 제조방법을 제공하는데 있다.
- [0017] 본 발명의 다른 목적은 알칼리이온수로 밀가루 반죽을 하여 면발을 제조하고, 육수와 소스를 제조하는데 알칼리이온수를 사용함으로써, 만성설사, 소화불량, 위장 내 이상발효, 위산 과다를 예방하는 효과를 갖으며, 뿐만 아니라 염소, 황 등의 살균소독효과를 지닌 미네랄을 가진 산성수를 사용하여 재료를 세척함으로써, 위생 관리에 효과적인 라면의 조성물 및 제조방법을 제공하는데 있다.

**과제의 해결 수단**

- [0018] 상기 목적을 달성하기 위한 본 발명의 바람직한 실시예에 따른 라면의 조성물은 밀가루 74-77중량부에 알칼리이온수 24중량부와 소금(천일염) 0.1중량부, 달걀 0.5중량부, 간수 0.9중량부, 치자가루 0.1중량부, 연유 0.4중량부를 희석하여 반죽한 생면과; 찬물에 깨끗이 세척한 돈사골 26.95중량부, 우사골 8.1중량부, 돈족 8.1중량부를 포함한 사골에 알칼리이온수 48.51중량부와, 마늘 2.69중량부, 생강 0.26중량부, 대파 5.39중량부를 혼합하여 가열 19 내지 21시간 후 불순물을 제거한 육수; 를 포함함을 특징으로 한다.
- [0019] 상기 본 발명에 있어서, 상기 라면에 사용자의 기호에 따라 된장 52.2중량부에 간장 14.10중량부, 마늘 5.24중량부, 생강 5.24중량부, 양파 5.24중량부, 사과 2.61중량부, 고춧가루 0.52중량부, 흑설탕 1.82중량부, 참깨 1.56중량부, 후추 0.52중량부, 정종 3.65중량부, 식초 3.65중량부, 참기름 3.65중량부로 혼합하여 수작업으로 직접 또는 양념혼합기로 버무린 된장소스를 선택적으로 첨가하여 된장의 고소한 맛과 향이 가미된 라면으로 완성할 수 있는 것을 특징으로 한다.
- [0020] 상기 본 발명에 있어서, 상기 라면에 사용자의 기호에 따라 간장 28.4중량부에 미림 3.2중량부, 정종 2.7중량부, 마늘 6.75중량부, 생강 4.5중량부, 대파 9.0중량부, 다시마 0.45중량부, 돈사태 4.5중량부로 혼합하여 가스레인지에 1.5 내지 2.5시간 가열 후 불순물과 건더기를 거른 간장 소스를 선택적으로 첨가하여 라면의 깊은 맛을 더하고 향을 더하는 라면으로 완성할 수 있는 것을 특징으로 한다.
- [0021] 상기 본 발명에 있어서, 상기 생면을 포함한 육수 위에 탈지대두, 소맥분, 천일염, 액상과당, 효모추출분말, 주정, 스테비오사이드, 감초추출물을 포함한 간장 28.4중량부와 정제수, 액상과당, 액상포도당, 레몬식초, 주정, 효모추출물미분, 맥아엑기스, 자몽종자추출물, 향미증진제를 포함한 미림 3.2중량부에 정종 2.7중량부, 마늘 6.8중량부, 생강 4.6중량부, 대파 9.0중량부, 다시마 0.5중량부, 돈사태 44.9중량부를 전처리하여 당기에 넣고 가열한 후 돈사태만 따로 적출하여 자연냉각된 차슈를 단수 또는 복수개로 선택적으로 첨가하여 조리하는 것을 더 포함함을 특징으로 한다.
- [0022] 또한 상기 목적을 달성하기 위한 본 발명의 바람직한 실시예에 따른 라면의 제조방법은 밀가루 74-77중량부에 알칼리이온수 24중량부와 소금(천일염) 0.1중량부, 달걀 0.5중량부, 간수 0.9중량부, 치자가루 0.1중량부, 연유 0.4중량부를 혼합하고 희석하여 반죽한 후 제면기를 이용하여 면을 뽑는 생면제조공정과; 돈사골 26.95중량부, 우사골 8.1중량부, 돈족 8.1중량부는 산성수에 담가 핏물을 뺀 다음, 용기에 알칼리이온수 48.51중량부를 넣고, 핏물을 뺀 돈사골 26.95중량부, 우사골 8.1중량부, 돈족 8.1중량부에 마늘 2.69중량부, 생강 0.26중량부, 대파 5.39중량부를 혼합하여 센불에서 19 내지 21시간을 가열한 후 불순물을 걸어내어 원액을 추출하는 육수제조공정과; 된장 52.2중량부에 간장 14.10중량부, 마늘 5.24중량부, 생강 5.24중량부, 양파 5.24중량부, 사과 2.61중량부, 고춧가루 0.52중량부, 흑설탕 1.82중량부, 참깨 1.56중량부, 후추 0.52중량부, 정종 3.65중량부, 식초 3.65중량부, 참기름 3.65중량부로 혼합하여 수작업으로 직접 또는 양념혼합기로 버무려 냉장고에 2 내지 3일간 숙성시키는 된장소스제조공정과; 간장 28.4중량부에 미림 3.2중량부, 정종 2.7중량부, 마늘 6.75중량부, 생강 4.5중량부, 대파 9.0중량부, 다시마 0.45중량부, 돈사태 4.5중량부로 혼합하여 가스레인지에 1.5 내지 2.5시간 가열 후 불순물과 건더기를 거른 후 간장 소스만 채취하는 간장소스제조공정과; 돈사태 44.9중량부의 이물을 제거하고 전단하여 전처리한 후, 전처리된 돈사태 44.9중량부에 탈지대두, 소맥분, 천일염, 액상과당, 효모

추출분말, 주정, 스테비오사이드, 감초추출물을 포함한 간장 28.4중량부와 정제수, 액상과당, 액상포도당, 레몬 식초, 주정, 효모추출물미분, 맥아엑기스, 자몽중자추출물, 향미증진제를 포함한 미림 3.2중량부, 정종 2.7중량부, 마늘 6.8중량부, 생강 4.6중량부, 대파 9.0중량부, 다시마 0.5중량부를 탕기에 넣고 가열한 후 돈사태만 따로 적출하여 자연냉각시키고 규격에 맞게 절단하여 고명으로 준비하는 차슈제조공정; 을 포함함을 특징으로 한다.

[0023] 또한 상기 목적을 달성하기 위한 본 발명의 바람직한 실시예에 따른 라면의 제조방법은 밀가루 74-77중량부에 알칼리 이온수 24중량부와 소금(천일염) 0.1중량부, 달걀 0.5중량부, 간수 0.9중량부, 치자가루 0.1중량부, 연유 0.4중량부를 혼합하고 희석하여 반죽한 후 제면기를 이용하여 면을 뽑는 생면제조공정과; 돈사골 26.95중량부, 우사골 8.1중량부, 돈족 8.1중량부는 산성수에 담가 핏물을 뺀 다음, 용기에 알칼리 이온수 48.51중량부를 넣고, 핏물을 뺀 돈사골 26.95중량부, 우사골 8.1중량부, 돈족 8.1중량부에 마늘 2.69중량부, 생강 0.26중량부, 대파 5.39중량부를 혼합하여 센불에서 19 내지 21시간을 가열한 후 불순물을 걸어내어 원액을 추출하는 육수제조공정과; 된장 52.2중량부에 간장 14.10중량부, 마늘 5.24중량부, 생강 5.24중량부, 양파 5.24중량부, 사과 2.61중량부, 고춧가루 0.52중량부, 흑설탕 1.82중량부, 참깨 1.56중량부, 후추 0.52중량부, 정종 3.65중량부, 식초 3.65중량부, 참기름 3.65중량부로 혼합하여 수작업으로 직접 또는 양념혼합기로 버무려 냉장고에 2 내지 3일간 숙성시키는 된장소스제조공정; 을 포함함을 특징으로 한다.

[0024] 또한 상기 목적을 달성하기 위한 본 발명의 바람직한 실시예에 따른 라면의 제조방법은 밀가루 74-77중량부에 알칼리 이온수 24중량부와 소금(천일염) 0.1중량부, 달걀 0.5중량부, 간수 0.9중량부, 치자가루 0.1중량부, 연유 0.4중량부를 혼합하고 희석하여 반죽한 후 제면기를 이용하여 면을 뽑는 생면제조공정과; 돈사골 26.95중량부, 우사골 8.1중량부, 돈족 8.1중량부는 산성수에 담가 핏물을 뺀 다음, 용기에 알칼리 이온수 48.51중량부를 넣고, 핏물을 뺀 돈사골 26.95중량부, 우사골 8.1중량부, 돈족 8.1중량부에 마늘 2.69중량부, 생강 0.26중량부, 대파 5.39중량부를 혼합하여 센불에서 19 내지 21시간을 가열한 후 불순물을 걸어내어 원액을 추출하는 육수제조공정과; 간장 28.4중량부에 미림 3.2중량부, 정종 2.7중량부, 마늘 6.75중량부, 생강 4.5중량부, 대파 9.0중량부, 다시마 0.45중량부, 돈사태 4.5중량부로 혼합하여 가스레인지에 1.5 내지 2.5시간 가열 후 불순물과 건더기를 거른 후 간장 소스만 채취하는 간장소스제조공정; 을 포함함을 특징으로 한다.

[0025] 상기 본 발명에 있어서, 라면의 제조방법에서, 돈사태 44.9중량부의 이물을 제거하고 전단하여 전처리한 후, 전처리된 돈사태 44.9중량부에 탈지대두, 소맥분, 천일염, 액상과당, 효모추출분말, 주정, 스테비오사이드, 감초추출물을 포함한 간장 28.4중량부와 정제수, 액상과당, 액상포도당, 레몬식초, 주정, 효모추출물미분, 맥아엑기스, 자몽중자추출물, 향미증진제를 포함한 미림 3.2중량부, 정종 2.7중량부, 마늘 6.8중량부, 생강 4.6중량부, 대파 9.0중량부, 다시마 0.5중량부를 탕기에 넣고 가열한 후 돈사태만 따로 적출하여 자연냉각시키고 규격에 맞게 절단하여 고명으로 엷을 차슈제조공정; 을 더 포함함을 특징으로 한다.

[0026] 상기 본 발명에 있어서, 상기 육수제조공정과 된장소스제조공정, 간장소스제조공정에서, 공정된 후 라면을 끓이기 위하여 육수와 된장소스, 간장소스를 첨가하여 다시 재가열한 후 섭취할 수 있는 것을 포함함을 특징으로 한다.

### 발명의 효과

[0027] 본 발명에 따른 라면의 조성물 및 제조방법은 다음과 같은 효과를 가진다.

[0028] 첫째, 본 발명은 유당공정을 거치지 않은 생면을 이용함으로써, 비만과 성인병의 원인이 되는 지방과 콜레스테롤이 배제된 면을 섭취할 수 있어 섭취자의 건강에 유익함은 물론 지방함량의 저하로 인하여 쉽게 질리지 않고, 열량도 저하되어 라면의 건강에 대한 안정성 및 국민건강증진에 기여할 수 있는 효과가 있다.

[0029] 둘째, 본 발명은 치자가루를 포함한 면발을 제조함으로써, 담즙의 분비작용을 촉진시켜 간장의 기능을 활성화시키고, 혈압을 내려주어 진정작용에 탁월한 효능이 있으며, 잘 끊어지지 않게 면대가 원활하게 형성되어 탄력 및 풍미와 식감이 우수하다.

[0030] 셋째, 본 발명은 돼지나 소뼈를 우려내어 육수를 제조함으로써, 인체에 유익한 영양성분이 다량 포함되어 있을 뿐만 아니라, 천연재료를 사용해 장시간 국물을 내어 영양가가 풍부하기 때문에 식사대용으로 손색이 없다.

[0031] 넷째, 본 발명은 된장으로 맛을 낸 소스와 간장으로 맛을 낸 소스를 선택적으로 구성하여 섭취자의 취향에 맞게 조절하여 첨가할 수 있음으로써, 섭취자의 다양한 욕구를 충족시킬 뿐만 아니라, 라면의 다양화에 의한 새로운

수요를 창조할 수 있다.

[0032] 다섯째, 본 발명은 알칼리이온수로 밀가루 반죽을 하여 면발을 제조하고, 육수와 소스를 제조하는데 알칼리이온수를 사용함으로써, 만성설사, 소화불량, 위장 내 이상발효, 위산 과다를 예방하는 효과를 갖으며, 뿐만 아니라 염소, 황 등의 살균소독효과를 지닌 미네랄을 가진 산성수를 사용하여 재료를 세척함으로써, 위생 관리에 효과적이다.

**도면의 간단한 설명**

[0033] 도 1a 내지 도 1c는 본 발명의 일실시예에 따른 라면의 제조과정을 나타낸 공정도.

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

[0034] 이하 첨부된 도면과 함께 본 발명의 바람직한 실시 예를 살펴보면 다음과 같은데, 본 발명을 설명함에 있어서 관련된 공지기술 또는 구성에 대한 구체적인 설명이 본 발명의 요지를 불필요하게 흐릴 수 있다고 판단되는 경우에는 그 상세한 설명은 생략할 것이며, 후술되는 용어들은 본 발명에서의 기능을 고려하여 정의된 용어들로서 이는 사용자, 운용자의 의도 또는 관례 등에 따라 달라질 수 있으므로, 그 정의는 본 발명인 라면의 조성물 및 제조방법을 설명하는 본 명세서 전반에 걸친 내용을 토대로 내려져야 할 것이다.

[0035] 이하, 본 발명의 바람직한 실시예에 따른 라면의 조성물에 대한 성분과 특징을 설명하면 다음과 같다.

[0036] 라면의 조성물은 밀가루 74-77중량부에 알칼리 이온수 24중량부와 소금(천일염) 0.1중량부, 달걀 0.5중량부, 간수 0.9중량부, 치자가루 0.1중량부, 연유 0.4중량부를 희석하여 반죽한 생면과; 찬물에 깨끗이 세척한 돈사골 26.95중량부, 우사골 8.1중량부, 돈죽 8.1중량부를 포함한 사골에 알칼리이온수 48.51중량부와, 마늘 2.69중량부, 생강 0.26중량부, 대파 5.39중량부를 혼합하여 가열 19 내지 21시간 후 불순물을 제거한 육수; 로 구성된다.

[0037] 상기 라면에 사용자의 기호에 따라 된장 52.2중량부에 간장 14.10중량부, 마늘 5.24중량부, 생강 5.24중량부, 양파 5.24중량부, 사과 2.61중량부, 고춧가루 0.52중량부, 흑설탕 1.82중량부, 참깨 1.56중량부, 후추 0.52중량부, 정종 3.65중량부, 식초 3.65중량부, 참기름 3.65중량부로 혼합하여 수작업으로 직접 또는 양념혼합기로 버무린 된장소스를 선택적으로 첨가하여 조리한다. 여기서 된장소스는 라면의 고소한 맛과 향을 증진시키는 효과가 있다.

[0038] 상기 라면에 사용자의 기호에 따라 간장 28.4중량부에 미립 3.2중량부, 정종 2.7중량부, 마늘 6.75중량부, 생강 4.5중량부, 대파 9.0중량부, 다시마 0.45중량부, 돈사태 4.5중량부로 혼합하여 가스레인지에 1.5 내지 2.5시간 가열 후 불순물과 건더기를 거른 간장 소스를 선택적으로 첨가하여 조리한다. 여기서 간장소스는 라면의 깊은 맛을 더하고 향을 증진시키는 효과가 있다.

[0039] 상기 생면을 포함한 육수 위에 탈지대두, 소맥분, 천일염, 액상과당, 효모추출분말, 주정, 스테비오사이드, 감초추출물을 포함한 간장 28.4중량부와 정제수, 액상과당, 액상포도당, 레몬식초, 주정, 효모추출물미분, 맥아엑기스, 자몽종자추출물, 향미증진제를 포함한 미립 3.2중량부에 정종 2.7중량부, 마늘 6.8중량부, 생강 4.6중량부, 대파 9.0중량부, 다시마 0.5중량부, 돈사태 44.9중량부를 전처리하여 탕기에 넣고 가열한 후 돈사태만 따로 적출하여 자연냉각된 차슈를 단수 또는 복수개로 선택적으로 첨가하여 조리한다. 여기서 차슈는 고체로써 고유 모양과 색채를 지니며 이미, 이취가 없는 고명의 일종으로, 라면의 모양과 빛깔을 돋보이게 하고 라면의 맛을 더하기 위하여 조리된 라면 위에 얹거나 뿌려지는 것이다.

[0040] 상기 라면의 주요재료의 효능에 대하여 살펴보면 다음과 같은데, 상기 라면의 모든 재료는 세척시 사용하는 물은 산성수를 사용하며, 제조시 사용하는 물은 알칼리이온수인 것이다. 여기서 염소, 황 등의 살균소독효과를 지닌 미네랄을 가진 산성수를 사용하여 재료를 세척함으로써, 위생 관리에 효과적이며, 알칼리이온수로 밀가루 반죽을 하여 면발을 제조하고, 육수와 소스를 제조하는데 알칼리이온수를 사용함으로써, 만성설사, 소화불량, 위장 내 이상발효, 위산 과다를 예방하는 효과를 갖는다.

[0041] 상기 라면의 생면에 포함된 치자가루는 담즙의 분비작용을 촉진시켜 간장의 기능을 활성화시키고, 혈압을 내려주어 진정작용에 효능을 지닌다.

[0042] 상기 라면의 육수에 포함된 사골은 10시간 이상 우려내어 제조되어, 상기 제조된 육수는 콜라겐 등 몸에 좋은



영양분이 빠져나와 육수를 마시는 것만으로도 우유 4잔의 영양분을 얻을 수 있는 것이다. 또한 돼지고기 뼈에는 단백질, 필수아미노산, 칼슘, 비타민B1이 풍부하며, 라면국물은 고소한 맛이 나게 되는 것이다.

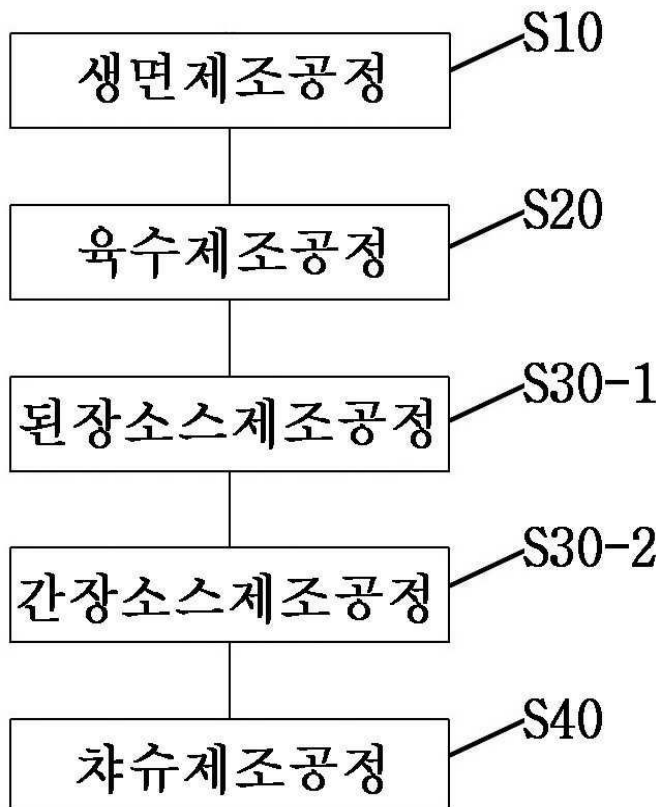
[0043] 상술한 바와 같은 라면의 제조과정을 살펴보면, 먼저 밀가루 74-77중량부에 알칼리 이온수 24중량부와 소금(천일염) 0.1중량부, 달걀 0.5중량부, 간수 0.9중량부, 치자가루 0.1중량부, 연유 0.4중량부를 혼합하고 희석하여 반죽한 후 제면기를 이용하여 면을 뽑는다(S10 단계). 이어서 돈사골 26.95중량부, 우사골 8.1중량부, 돈족 8.1중량부는 산성수에 담가 핏물을 뺀 다음, 용기에 알칼리 이온수 48.51중량부를 넣고, 핏물을 뺀 돈사골 26.95중량부, 우사골 8.1중량부, 돈족 8.1중량부에 마늘 2.69중량부, 생강 0.26중량부, 대과 5.39중량부를 혼합하여 센 불에서 19 내지 21시간을 가열한 후 불순물을 걸어내어 원액을 추출한다(S20 단계). 그리고 된장 52.2중량부에 간장 14.10중량부, 마늘 5.24중량부, 생강 5.24중량부, 양파 5.24중량부, 사과 2.61중량부, 고춧가루 0.52중량부, 흑설탕 1.82중량부, 참깨 1.56중량부, 후추 0.52중량부, 정종 3.65중량부, 식초 3.65중량부, 참기름 3.65중량부로 혼합하여 수작업으로 직접 또는 양념혼합기로 버무려 냉장고에 2 내지 3일간 숙성시킨다(S30-1 단계). 상기 된장소스를 제조하는 동시에 간장 28.4중량부에 미림 3.2중량부, 정종 2.7중량부, 마늘 6.75중량부, 생강 4.5중량부, 대과 9.0중량부, 다시마 0.45중량부, 돈사태 4.5중량부로 혼합하여 가스레인지에 1.5 내지 2.5시간 가열 후 불순물과 건더기를 거른 후 간장소스만 채취한다(S30-2 단계). 상기 소스제조 후, 돈사골 31.0중량부와 우사골 12.2중량부의 이물을 제거하고 전단하여 전처리한 후, 전처리된 돈사골 31.0중량부, 우사골 12.2중량부에 마늘 2.7중량부, 생강 2.7중량부, 대과 2.7중량부, 알칼리이온수 48.8중량부를 탕기에 넣고 가열한 후 돈사골만 따로 적출하여 자연냉각시키고 규격에 맞게 절단하여 고품으로 준비한다(S40 단계). 이어서 라면을 끓이기 직전에 상기 준비된 육수와 된장소스, 간장소스를 넣고 다시 재가열한다.

[0044] 상기 된장으로 맛을 낸 소스와 간장으로 맛을 낸 소스를 선택적으로 구성하여 섭취자의 취향에 맞게 조절하여 첨가할 수 있다.

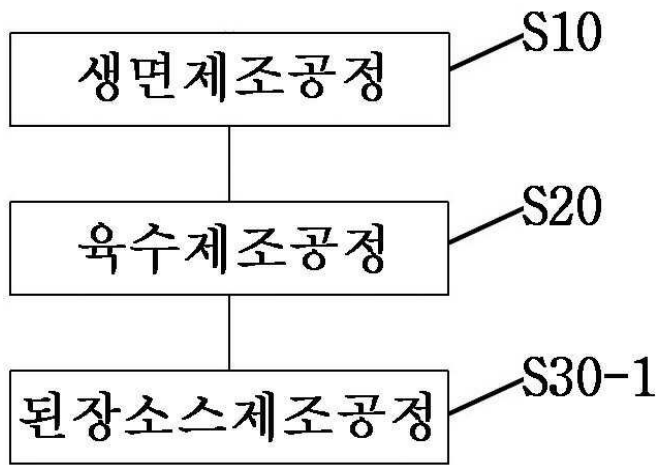
[0045] 이상에서 설명한 바와 같이, 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자가 본 발명의 기술적 사상을 벗어나지 않는 범위 내에서 여러 가지 치환, 변형 및 변경이 가능하므로 전술한 실시예 및 첨부된 도면에 한정되는 것은 아니다.

**도면**

**도면1a**



도면1b



도면1c

