



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2017년10월17일
(11) 등록번호 10-1786894
(24) 등록일자 2017년10월11일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A21D 2/26 (2006.01) A21D 10/00 (2006.01)
A21D 2/34 (2006.01) A21D 2/36 (2006.01)
A21D 8/04 (2017.01)

(73) 특허권자
김주형
강원도 춘천시 후만로24번길 13, 502동 905호 (후평동, 현대5차아파트)

(52) CPC특허분류
A21D 2/263 (2013.01)
A21D 10/002 (2013.01)

(72) 발명자
김주형
강원도 춘천시 후만로24번길 13, 502동 905호 (후평동, 현대5차아파트)

(21) 출원번호 10-2017-0007185
(22) 출원일자 2017년01월16일
심사청구일자 2017년01월16일

(74) 대리인
황정현

(56) 선행기술조사문헌
KR101451753 B1
KR101477987 B1
KR101257853 B1
KR1020150126080 A

전체 청구항 수 : 총 5 항

심사관 : 강희만

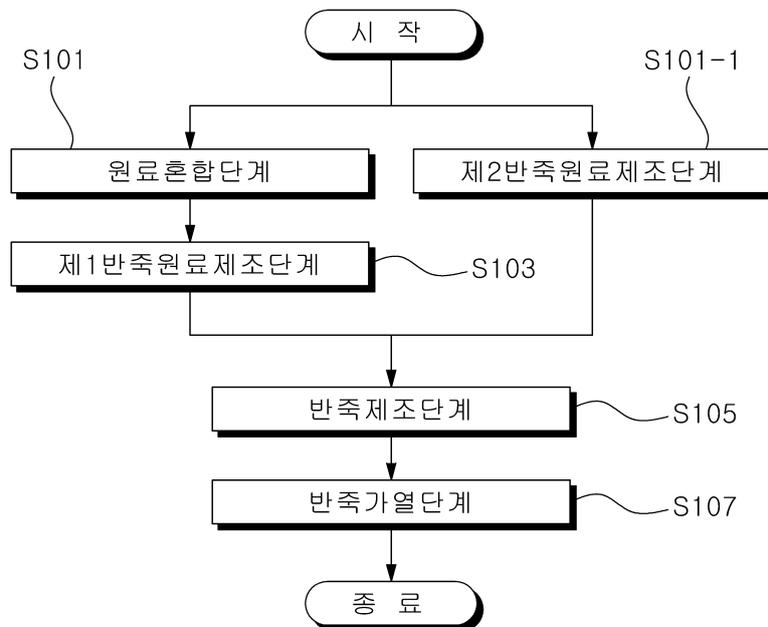
(54) 발명의 명칭 **식감이 우수하며 달걀 비린내가 개선된 달걀빵의 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 식감이 우수하며 달걀 비린내가 개선된 달걀빵의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 달걀 노른자, 설탕, 꿀, 물엿 및 바닐라익스트랙을 혼합하여 혼합물을 제조하는 원료혼합단계, 상기 원료혼합단계를 통해 혼합된 원료에 바질분말, 카레분말, 마늘분말, 양파분말 및 새우분말을 혼합하는 제1반죽원료제조단계, 달걀 흰

(뒷면에 계속)

대표도 - 도1



자에 설탕을 혼합하여 거품을 내는 제2반죽원료제조단계, 상기 제1반죽원료제조단계를 통해 제조된 제1반죽원료에 상기 제2반죽원료제조단계를 통해 제조된 제2반죽원료를 혼합하고 박력분을 투입하는 반죽제조단계 및 상기 반죽제조단계를 통해 제조된 반죽에 우유, 청주, 후추, 파슬리, 치즈, 햄 및 달걀을 혼합하고 가열하는 반죽가열단계로 이루어집니다.

상기의 과정을 통해 이루어지는 달걀빵의 제조방법은 맛과 식감이 우수하며, 달걀 비린내가 개선됐을 뿐만 아니라, 각종 영양성분이 풍부하게 함유된 달걀빵을 제공한다.

(52) CPC특허분류

A21D 2/34 (2013.01)

A21D 2/36 (2013.01)

A21D 8/04 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

달걀노른자 100 중량부, 설탕 35 내지 40 중량부, 꿀 20 내지 30 중량부, 물엿 10 내지 15 중량부 및 바닐라의 스트랙 10 내지 15 중량부를 혼합하여 혼합물을 제조하는 원료혼합단계;

상기 원료혼합단계를 통해 혼합된 원료에 바질분말, 카레분말, 마늘분말, 양파분말 및 새우분말을 혼합하는 제1 반죽원료제조단계;

달걀 흰자에 설탕을 혼합하여 거품을 내는 제2반죽원료제조단계;

상기 제1반죽원료제조단계를 통해 제조된 제1반죽원료에 상기 제2반죽원료제조단계를 통해 제조된 제2반죽원료를 혼합하고 박력분을 투입하는 반죽제조단계; 및

상기 반죽제조단계를 통해 제조된 반죽에 우유, 청주, 후추, 파슬리, 치즈, 햄 및 달걀을 혼합하고 가열하는 반죽가열단계;로 이루어지며,

상기 제1반죽원료제조단계는 상기 원료혼합단계를 통해 혼합된 원료에 함유된 달걀노른자 100 중량부 대비 바질분말 0.2 내지 0.3 중량부, 카레분말 0.2 내지 0.3 중량부, 마늘분말 0.2 내지 0.3 중량부, 양파분말 0.2 내지 0.3 중량부 및 새우분말 0.2 내지 0.3 중량부를 혼합하여 이루어지고,

상기 반죽가열단계는 240 내지 260℃로 예열된 오븐을 이용하여 10 내지 15분 동안 이루어지며,

상기 반죽가열단계에서는 상기 반죽제조단계를 통해 제조된 반죽에 함유된 달걀노른자 100 중량부 대비 함초추출물 0.5 내지 2 중량부가 더 함유되는 것을 특징으로 하는 식감이 우수하며 달걀 비린내가 개선된 달걀빵의 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

청구항 1에 있어서,

상기 제2반죽원료제조단계는 달걀 흰자 100 중량부에 설탕 40 내지 60 중량부를 혼합하여 이루어지되,

상기 설탕을 4 내지 5회에 걸쳐 나눠서 혼합하는 것을 특징으로 하는 식감이 우수하며 달걀 비린내가 개선된 달걀빵의 제조방법.

청구항 5

청구항 1에 있어서,

상기 반죽가열단계는 상기 반죽제조단계를 통해 제조된 반죽에 함유된 달걀 노른자 100 중량부 대비 우유 35 내지 40 중량부, 청주 10 내지 15 중량부, 후추 0.2 내지 0.3 중량부, 파슬리 0.2 내지 0.3 중량부, 치즈 20 내지 30 중량부, 햄 및 달걀 65 내지 70 중량부를 혼합하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 식감이 우수하며 달걀 비린내가 개선된 달걀빵의 제조방법.

청구항 6

삭제

청구항 7

청구항 1에 있어서,

상기 반죽제조단계에서는 상기 제1반죽원료제조단계를 통해 제조된 제1반죽원료 100 중량부 대비 찹쌀분말, 찰보리분말, 톳분말, 녹차분말 및 뽕잎분말로 이루어진 그룹에서 선택된 하나 이상으로 이루어진 첨가제 3 내지 5 중량부가 더 함유되는 것을 특징으로 하는 식감이 우수하며 달걀 비린내가 개선된 달걀빵의 제조방법.

청구항 8

삭제

청구항 9

청구항 1에 있어서,

상기 반죽제조단계와 상기 반죽가열단계 사이에는 상기 반죽제조단계를 통해 제조된 반죽을 2 내지 4℃의 온도에서 30 내지 40시간 동안 숙성시키는 저온숙성단계가 더 진행되는 것을 특징으로 하는 식감이 우수하며 달걀 비린내가 개선된 달걀빵의 제조방법.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 식감이 우수하며 달걀 비린내가 개선된 달걀빵의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 맛과 식감이 우수하며, 달걀 비린내가 개선됐을 뿐만 아니라, 각종 영양성분이 풍부하게 함유된 달걀빵을 제공하는 달걀빵의 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 달걀빵은 밀가루 반죽에 계란을 넣고 굽거나 찌내는 음식으로, 1984년에 인하대학교 후문 쪽에서 처음으로 제조되어 팔리기 시작한 것으로 알려져 있다.

[0003] 일반적으로 종래에 달걀빵은 빵틀에 반죽을 붓고, 날달걀을 반죽이 굳기전 반죽내부로 투입시킨 상태에서 빵틀을 닫고 약 10분 정도 가열하는 방법을 통해 제조되는데, 종래에 달걀빵은 밀가루 반죽, 소금, 설탕 및 계란 등이 주성분이기 때문에, 달걀비린내를 싫어하는 사람들은 섭취를 꺼리고, 빵의 식감이 쫄깃하지 못하고 딱딱한 문제점이 있었다.

선행기술문헌

특허문헌

[0004] (특허문헌 0001) 한국특허공개 제10-2000-0015253호(2000.03.15).

발명의 내용

해결하려는 과제

[0005] 본 발명의 목적은 맛과 식감이 우수하며, 달걀 비린내가 개선됐을 뿐만 아니라, 각종 영양성분이 풍부하게 함유

된 달걀빵의 제조방법을 제공하는 것이다.

과제의 해결 수단

- [0006] 본 발명의 목적은 달걀 노른자, 설탕, 꿀, 물엿 및 바닐라익스트랙을 혼합하여 혼합물을 제조하는 원료혼합단계, 상기 원료혼합단계를 통해 혼합된 원료에 바질분말, 카레분말, 마늘분말, 양파분말 및 새우분말을 혼합하는 제1반죽원료제조단계, 달걀 흰자에 설탕을 혼합하여 거품을 내는 제2반죽원료제조단계, 상기 제1반죽원료제조단계를 통해 제조된 제1반죽원료에 상기 제2반죽원료제조단계를 통해 제조된 제2반죽원료를 혼합하고 박력분을 투입하는 반죽제조단계 및 상기 반죽제조단계를 통해 제조된 반죽에 우유, 청주, 후추, 파슬리, 치즈, 햄 및 달걀을 혼합하고 가열하는 반죽가열단계;로 이루어지는 것을 특징으로 하는 식감이 우수하며 달걀 비린내가 개선된 달걀빵의 제조방법을 제공함에 의해 달성된다.
- [0007] 본 발명의 바람직한 특징에 따르면, 상기 원료혼합단계는 달걀노른자 100 중량부, 설탕 35 내지 40 중량부, 꿀 20 내지 30 중량부, 물엿 10 내지 15 중량부 및 바닐라익스트랙 10 내지 15 중량부를 혼합하여 이루어지는 것으로 한다.
- [0008] 본 발명의 더 바람직한 특징에 따르면, 상기 제1반죽원료제조단계는 상기 원료혼합단계를 통해 혼합된 원료에 함유된 달걀노른자 100 중량부 대비 바질분말 0.2 내지 0.3 중량부, 카레분말 0.2 내지 0.3 중량부, 마늘분말 0.2 내지 0.3 중량부, 양파분말 0.2 내지 0.3 중량부 및 새우분말 0.2 내지 0.3 중량부를 혼합하여 이루어지는 것으로 한다.
- [0009] 본 발명의 더욱 바람직한 특징에 따르면, 상기 제2반죽원료제조단계는 달걀 흰자 100 중량부에 설탕 40 내지 60 중량부를 혼합하여 이루어지되, 상기 설탕을 4 내지 5회에 걸쳐 나눠서 혼합하는 것으로 한다.
- [0010] 본 발명의 더욱 더 바람직한 특징에 따르면, 상기 반죽가열단계는 상기 반죽제조단계를 통해 제조된 반죽에 함유된 달걀 노른자 100 중량부 대비 우유 35 내지 40 중량부, 청주 10 내지 15 중량부, 후추 0.2 내지 0.3 중량부, 파슬리 0.2 내지 0.3 중량부, 치즈 20 내지 30 중량부, 햄 및 달걀 65 내지 70 중량부를 혼합하여 이루어지는 것으로 한다.
- [0011] 본 발명의 더욱 더 바람직한 특징에 따르면, 상기 반죽가열단계는 240 내지 260℃로 예열된 오븐을 이용하여 10 내지 15분 동안 이루어지는 것으로 한다.
- [0012] 본 발명의 더욱 더 바람직한 특징에 따르면, 상기 반죽제조단계에서는 상기 제1반죽원료제조단계를 통해 제조된 제1반죽원료 100 중량부 대비 찹쌀분말, 찰보리분말, 톳분말, 녹차분말 및 뽕잎분말로 이루어진 그룹에서 선택된 하나 이상으로 이루어진 첨가제 3 내지 5 중량부가 더 함유되는 것으로 한다.
- [0013] 본 발명의 더욱 더 바람직한 특징에 따르면, 상기 반죽가열단계에서는 상기 반죽제조단계를 통해 제조된 반죽에 함유된 달걀노른자 100 중량부 대비 함초추출물 0.5 내지 2 중량부가 더 함유되는 것으로 한다.
- [0014] 본 발명의 더욱 더 바람직한 특징에 따르면, 상기 반죽제조단계와 상기 반죽가열단계 사이에는 상기 반죽제조단계를 통해 제조된 반죽을 2 내지 4℃의 온도에서 30 내지 40시간 동안 숙성시키는 저온숙성단계가 더 진행되는 것으로 한다.

발명의 효과

- [0015] 본 발명에 따른 식감이 우수하며 달걀 비린내가 개선된 달걀빵의 제조방법은 맛과 식감이 우수하며, 달걀 비린내가 개선됐을 뿐만 아니라, 각종 영양성분이 풍부하게 함유된 달걀빵을 제공하는 탁월한 효과를 나타낸다.

도면의 간단한 설명

- [0016] 도 1은 본 발명의 일 실시예에 따른 식감이 우수하며 달걀 비린내가 개선된 달걀빵의 제조방법을 나타낸 순서도이다.
- 도 2는 본 발명의 다른 실시예에 따른 식감이 우수하며 달걀 비린내가 개선된 달걀빵의 제조방법을 나타낸 순서

도이다.

도 3은 본 발명에서 사용되는 반죽틀에 달걀빵용 재료가 투입되어 있는 모습을 촬영하여 나타낸 사진이다.

도 4는 본 발명에서 사용되는 반죽틀에 달걀빵용 재료를 투입하고 오븐에서 익혀낸 후에 모습을 촬영하여 나타낸 사진이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0017] 이하에는, 본 발명의 바람직한 실시예와 각 성분의 물성을 상세하게 설명하되, 이는 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자가 발명을 용이하게 실시할 수 있을 정도로 상세하게 설명하기 위한 것이지, 이로 인해 본 발명의 기술적인 사상 및 범주가 한정되는 것을 의미하지는 않는다.
- [0018] 본 발명에 따른 식감이 우수하며 달걀 비린내가 개선된 달걀빵의 제조방법은 달걀 노른자, 설탕, 꿀, 물엿 및 바닐라익스트랙을 혼합하여 혼합물을 제조하는 원료혼합단계(S101), 상기 원료혼합단계(S101)를 통해 혼합된 원료에 바질분말, 카레분말, 마늘분말, 양파분말 및 새우분말을 혼합하는 제1반죽원료제조단계(S103), 달걀 흰자에 설탕을 혼합하여 거품을 내는 제2반죽원료제조단계(S101-1), 상기 제1반죽원료제조단계(S103)를 통해 제조된 제1반죽원료에 상기 제2반죽원료제조단계(S101-1)를 통해 제조된 제2반죽원료를 혼합하고 박력분을 투입하는 반죽제조단계(S105) 및 상기 반죽제조단계(S105)를 통해 제조된 반죽에 우유, 청주, 후추, 파슬리, 치즈, 햄 및 달걀을 혼합하고 가열하는 반죽가열단계(S107)로 이루어진다.
- [0019] 상기 원료혼합단계(S101)는 달걀 노른자, 설탕, 꿀, 물엿 및 바닐라익스트랙을 혼합하여 혼합물을 제조하는 단계로, 달걀노른자 100 중량부, 설탕 35 내지 40 중량부, 꿀 20 내지 30 중량부, 물엿 10 내지 15 중량부 및 바닐라익스트랙 10 내지 15 중량부를 혼합하여 이루어진다.
- [0020] 이때, 상기 원료혼합단계(S101)에서는 달걀 노른자와 설탕, 꿀, 물엿 및 바닐라익스트랙이 고르게 혼합될 수 있도록 혼합물이 걸죽해질 때까지 거품기 등을 이용하여 휘핑을 해주는 것이 바람직하다.
- [0021] 상기 제1반죽원료제조단계(S103)는 상기 원료혼합단계(S101)를 통해 혼합된 원료에 바질분말, 카레분말, 마늘분말, 양파분말 및 새우분말을 혼합하는 단계로, 상기 원료혼합단계(S101)를 통해 혼합된 원료에 함유된 달걀노른자 100 중량부 대비 바질분말 0.2 내지 0.3 중량부, 카레분말 0.2 내지 0.3 중량부, 마늘분말 0.2 내지 0.3 중량부, 양파분말 0.2 내지 0.3 중량부 및 새우분말 0.2 내지 0.3 중량부를 혼합하여 이루어진다.
- [0022] 상기 바질분말은 달걀빵의 잡냄새를 제거해주고 맛과 향을 향상시킬 뿐만 아니라, 섭취시 뇌의 기능을 원활하게 하며, 두통을 없애주고 머리를 맑게 해주며, 베타카로틴 성분이 풍부하게 함유되어 면역력을 강화하고 항산화 통해 노화를 방지하는 역할을 한다.
- [0023] 또한, 카레분말, 마늘분말 및 양파분말은 달걀빵의 잡냄새를 제거할 뿐만 아니라 맛과 식감을 향상시키고, 새우분말은 달걀빵의 고한맛과 감칠맛을 향상시키는 역할을 한다.
- [0024] 상기 제2반죽원료제조단계(S101-1)는 달걀 흰자에 설탕을 혼합하여 거품을 내는 과정으로 제2반죽원료를 제조하는 단계로, 달걀 흰자 100 중량부에 설탕 40 내지 60 중량부를 혼합하여 이루어지는데, 달걀 흰자 100 중량부에 설탕 40 내지 60 중량부를 4 내지 5회에 걸쳐 나누어 혼합하는 것이 바람직하다.
- [0025] 이때, 상기 달걀 흰자에 상기 설탕을 혼합하는 과정에서는 거품기 등을 이용하여 달걀 흰자와 설탕으로 이루어진 혼합물에 거품을 계속 내주는 과정을 통해 점도가 향상된 머랭이 형성되도록 하는 것이 바람직하다.
- [0026] 상기와 같이 설탕을 4 내지 5회에 걸쳐 나누어 혼합하게 되면, 달걀 흰자에 설탕이 고르게 혼합되며, 달걀 흰자와 설탕 혼합물에 거품을 생성시키는 공정의 효율성이 향상될 수 있다.
- [0027] 상기 반죽제조단계(S105)는 상기 제1반죽원료제조단계(S103)를 통해 제조된 제1반죽원료에 상기 제2반죽원료

조단계(S101-1)를 통해 제조된 제2반죽원료를 혼합하고 박력분을 투입하는 단계다.

- [0028] 상기 반죽제조단계(S105)에서 상기 제1반죽원료와 상기 제2반죽원료 및 박력분의 혼합량은 1:1:1의 중량부로 이루어지는 것이 바람직하며, 상기 제1반죽원료 100 중량부에 상기 제2반죽원료 30 내지 35 중량부를 투입하여 혼합하고, 제2반죽원료의 혼합이 완료되면 박력분 30 내지 35 중량부를 혼합하는 과정을 3회 정도 반복하여 반죽을 제조하는 것이 바람직하다.
- [0029] 상기와 같은 과정을 거치면 제1반죽원료, 제2반죽원료 및 강력분이 고르게 혼합된 반죽이 제조되어 균일한 맛을 나타내는 달걀빵을 제조할 수 있다.
- [0030] 또한, 상기 반죽제조단계(S105)에서는 상기 제1반죽원료제조단계(S103)를 통해 제조된 제1반죽원료 100 중량부 대비 찹쌀분말, 찰보리분말, 톳분말, 녹차분말 및 뽕잎분말로 이루어진 그룹에서 선택된 하나 이상으로 이루어진 첨가제 3 내지 5 중량부가 더 함유될 수도 있는데, 상기의 성분으로 이루어지는 첨가제는 달걀빵의 식감과 맛을 향상시킬 뿐만 아니라 각종 영양성분의 함량을 증가시켜 취식자가 건강을 증진시키는 달걀빵을 제공하는 역할을 한다.
- [0031] 상기 찹쌀분말은 달걀빵용 반죽의 찰기를 부여하여 쫄깃한 식감을 향상시키며, 상기 찰보리분말은 구수하고 단백한 맛을 부여한다.
- [0032] 상기 톳은 아연이 풍부하게 함유되어 있어 탈모방지 효과를 나타내며, 에스트로겐과 비슷한 물질이 함유된 갱년기 여성분들에게도 유익할 뿐만 아니라, 칼로리가 100g당 약 24kcal 정도로 매우 낮은 대신 식이섬유는 풍부해 포만감이 높기 때문에 변비해소 및 다이어트에 효과적이다, 또한, 미네랄과 식이섬유가 풍부하게 함유되어 혈관내 쌓인 콜레스테롤을 제거하며, 혈액을 맑게 해줄 뿐만 아니라, 다량의 철분이 함유된 빈혈을 예방하고 칼슘이 풍부하게 함유되어 성장기 어린이의 뼈 형성에 도움을 주고 노인들의 골다공증을 예방하는 효과를 나타낸다.
- [0033] 상기 녹차분말은 비타민 C와 카테킨 성분이 다량 함유되어 피로 회복과 노화를 방지하고, 신진대사를 활성화하고 지방축적을 억제하여 다이어트에 효과적이며, 심혈관계 질환을 예방하고 항암효과를 나타낸다.
- [0034] 상기 뽕잎분말은 디옥시노지리마이신이 함유되어 혈당을 떨어뜨려주며, 음식물이 포도당으로 전환되는 속도를 늦추기 때문에 혈당이 빠르게 향상되는 것을 억제하여 당뇨를 개선하며, 루틴과 가바성분이 다량 함유되어 심혈관계 질환을 예방하는 효과를 나타낸다.
- [0035] 이때, 상기 첨가제의 함량이 3 중량부 미만이면 상기의 효능이 미미하며, 상기 첨가제의 함량이 5 중량부를 초과하게 되면 달걀빵의 맛이 저하될 수 있으며 제조비용을 증가시키게 된다.
- [0036] 상기 반죽가열단계(S107)는 상기 반죽제조단계(S105)를 통해 제조된 반죽에 우유, 청주, 후추, 파슬리, 치즈, 햄 및 달걀을 혼합하고 가열하는 단계로, 상기 반죽제조단계를 통해 제조된 반죽에 함유된 달걀 노른자 100 중량부 대비 우유 35 내지 40 중량부, 청주 10 내지 15 중량부, 후추 0.2 내지 0.3 중량부, 파슬리 0.2 내지 0.3 중량부, 치즈 20 내지 30 중량부, 햄 및 달걀 65 내지 70 중량부를 혼합하여 반죽틀에 투입하고, 240 내지 260℃로 예열된 오븐을 이용하여 10 내지 15분 동안 가열하는 과정을 통해 이루어진다.
- [0037] 상기 우유는 달걀빵에 부드러운 식감을 부여하며, 상기 청주, 후추 및 파슬리는 달걀빵의 잡냄새를 제거해주며, 상기 치즈와 햄은 달걀빵의 식감과 고소한 맛을 향상시켜주는 역할을 한다.
- [0038] 이때, 상기 우유와 청주는 30 내지 35℃의 온도로 가열된 것을 사용하는 것이 바람직한데, 상기의 온도로 가열된 우유와 청주가 사용되면 상기 반죽과의 혼합성능이 향상될 수 있다.
- [0039] 또한, 상기 달걀은 노른자와 흰자가 섞이지 않는 상태의 것을 사용하는 것이 바람직하며, 상기와 같이 65 내지 70 중량부로 투입량을 조절하기 위해 중량을 줄여야 하는 경우에는 흰자 부분을 덜어내어 조절하는 것이 바람직하다.
- [0040] 또한, 상기 반죽가열단계(S107)에서는 상기 반죽제조단계(S105)를 통해 제조된 반죽에 함유된 달걀노른자 100 중량부 대비 함초추출물 0.5 내지 2 중량부가 더 함유될 수도 있는데, 함초추출물은 정제수 100 중량부에 함초 10 내지 20 중량부를 투입하고 95℃의 온도에서 30 내지 60분 동안 가열하고, 고형분을 제거하는 열수추출의 과정을 통해 제조된다.
- [0041] 상기의 과정을 통해 제조된 함초추출물에는 마그네슘, 칼슘, 철분 및 칼륨 등의 천연미네랄이 다량함유되어 있

으며, 혈중콜레스테롤 감소, 유지산화억제, 간독성 저하 및 손상된 간세포 개선 등에 기인하여 동맥경화 등의 심혈관계 질환을 개선하는 탁월한 효과를 나타낸다.

- [0042] 상기 함초추출물의 함량이 0.5 중량부 미만이면 상기의 효과가 미미하며, 상기 함초추출물의 함량이 2 중량부를 초과하게 되면 달걀빵의 맛과 향이 저하되며 제조비용을 증가시키게 된다.
- [0043] 또한, 상기 반죽제조단계(S105)와 상기 반죽가열단계(S107) 사이에는 상기 반죽제조단계(S105)를 통해 제조된 반죽을 2 내지 4℃의 온도에서 30 내지 40시간 동안 숙성시키는 저온숙성단계(S106)가 더 진행될 수도 있는데, 상기와 같은 온도와 시간 동안 반죽을 숙성시키는 저온숙성단계(S106)를 거치면 반죽의 찰기가 증가하여 쫄깃한 식감이 향상된 달걀빵이 제공된다.
- [0044] 상기 저온숙성단계(S106)에서 숙성온도가 2℃ 미만이거나 숙성시간이 30시간 미만이면 숙성과정에 제대로 진행되지 않고, 상기 저온숙성단계(S106)에서 숙성온도가 4℃를 초과하거나 숙성시간이 40시간을 초과하게 되면 반죽의 찰기는 크게 향상되지 않으면서 달걀빵의 제조시간이 길어지고 반죽이 변질될 수 있기 때문에 바람직하지 못하다.
- [0045] 이하에서는, 본 발명에 따른 식감이 우수하며 달걀 비린내가 개선된 달걀빵의 제조방법 및 그 제조방법을 통해 제조된 달걀빵의 물성을 실시예를 들어 설명하기로 한다.
- [0046] <제조예 1> 제1반죽원료의 제조
- [0047] 달걀 노른자 80g, 설탕 30g, 꿀 20g, 물엿 10g 및 바닐라익스트랙 10g으로 이루어진 혼합물을 거품기로 200초 동안 교반하고, 교반된 혼합물에 바질분말 0.2g, 카레 0.2g, 마늘분말 0.2g, 양파분말 0.2g, 새우분말 0.2g을 투입하여 제1반죽원료를 제조하였다.
- [0048] <제조예 2> 제2반죽원료의 제조
- [0049] 달걀흰자 140g을 거품기로 교반하여 거품을 내면서 설탕 70g을 5번 나누어 혼합하여 단단한 머랭형태의 제2반죽원료를 제조하였다.
- [0050] <실시예 1>
- [0051] 상기 제조예 1을 통해 제조된 제1반죽원료 100 중량부에 상기 제조예 2를 통해 제조된 반죽원료 34 중량부 및 박력분을 체로 쳐서 34 중량부 혼합하고, 상기 혼합물을 교반하면서 다시 반죽원료 33 중량부 및 박력분을 체로 쳐서 33 중량부 혼합하는 과정을 2회 반복하여 반죽을 제조한 후에, 상기 반죽에 함유된 달걀 노른자 80g 대비 33℃로 가열된 우유 30g, 33℃로 가열된 청주 10g을 혼합하고 반죽들에 투입한 후에, 후추 0.2g, 파슬리 0.2g, 치즈 20g, 햄 5g 및 달걀 1알(약 55g)을 추가 혼합하고 250℃로 예열된 오븐에서 12분 동안 가열하여 식감이 우수하며 달걀 비린내가 개선된 달걀빵을 제조하였다.
- [0052] <실시예 2>
- [0053] 상기 실시예 1과 동일하게 진행하되, 제조된 반죽을 3℃의 온도에서 35시간 동안 숙성시킨 후에 식감이 우수하며 달걀 비린내가 개선된 달걀빵을 제조하였다.
- [0054] 상기 실시예 1 내지 2를 통해 제조된 식감이 우수하며 달걀 비린내가 개선된 달걀빵의 맛, 향, 식감(쫄깃함) 및 전체적인 기호도를 5점 척도법으로 측정하여 아래 표 1에 나타내었다.
- [0055] (단, 5점 척도법은 피시험자 20명을 대상으로 하였으며, 1점:매우 나쁨, 2점:나쁨, 3점:보통, 4점:우수, 5점:매우 우수를 기준으로 평균값으로 나타내었다.)

[0056] <표 1>

구분	맛	향	식감	전체적인 기호도
실시예 1	4.5	4.3	4.3	4.4
실시예 2	4.4	4.3	4.7	4.5

[0057]

[0058] 위에 표 1에 나타난 것처럼, 본 발명의 실시예 1 내지 2를 통해 제조된 달걀빵은 맛과 식감이 우수하며, 달걀 비린내가 개선된 것을 알 수 있다.

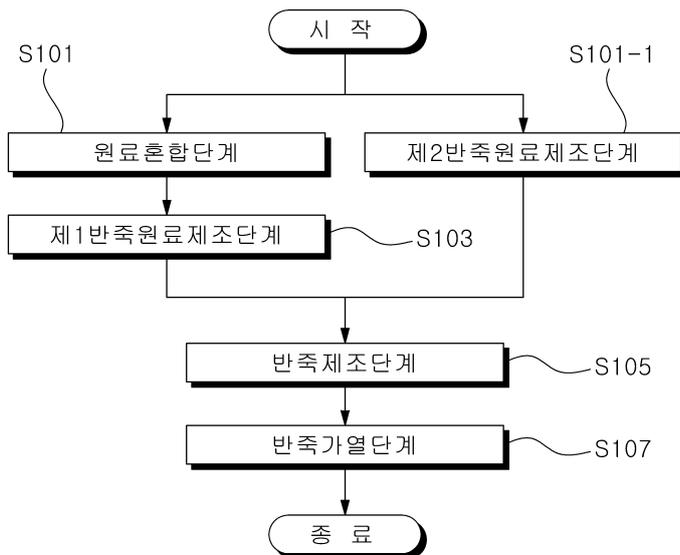
[0059] 따라서, 본 발명에 따른 식감이 우수하며 달걀 비린내가 개선된 달걀빵의 제조방법은 맛과 식감이 우수하며, 달걀 비린내가 개선됐을 뿐만 아니라, 각종 영양성분이 풍부하게 함유된 달걀빵을 제공하는 탁월한 효과를 나타낸다.

부호의 설명

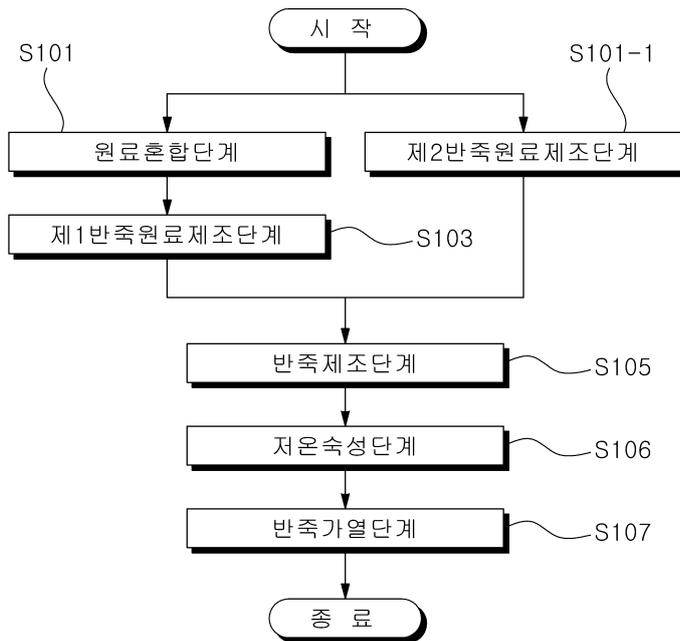
- [0060] S101 ; 원료혼합단계
- S101-1 ; 제2반죽원료제조단계
- S103 ; 제1반죽원료제조단계
- S105 ; 반죽제조단계
- S106 ; 저온숙성단계
- S107 ; 반죽가열단계

도면

도면1



도면2



도면3



도면4

