



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2017-0078220
(43) 공개일자 2017년07월07일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.) A21D 2/36 (2006.01) A21D 10/00 (2006.01) A21D 13/00 (2017.01) A21D 8/06 (2006.01)	(71) 출원인 김광휘 대전광역시 서구 대덕대로159번길 13, B02호 (갈마동)
(52) CPC특허분류 A21D 2/36 (2013.01) A21D 10/005 (2013.01)	(72) 발명자 김광휘 대전광역시 서구 대덕대로159번길 13, B02호 (갈마동)
(21) 출원번호 10-2015-0188536	
(22) 출원일자 2015년12월29일	
심사청구일자 2015년12월29일	

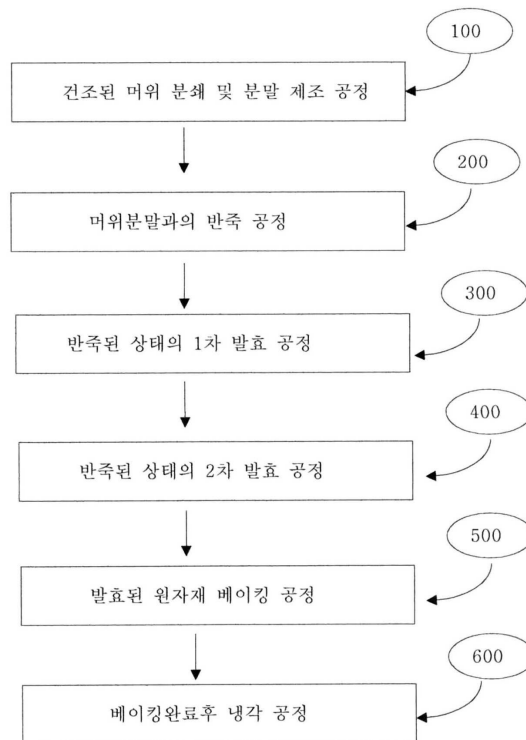
전체 청구항 수 : 총 1 항

(54) 발명의 명칭 **머위 분말을 함유하는 기능성 빵과 이의 제조방법**

(57) 요약

본 발명에 따르면 인체에 유용한 머위의 영양성분을 완전히 섭취할 수 있고, 끼니 대응으로 취식하며, 다량의 폴리페놀 성분은 소화를 돕고 식욕을 촉진시켜 식곤증과 소화 불량에도 좋은 역할을 하며 단백질, 당질, 섬유질, 칼슘, 인, 철, 나트륨, 칼륨 그리고 비타민류인 카로틴을 포함할뿐더러 최근에는 항산화효과 및 (뒷면에 계속)

대표도 - 도1



통증을 완화한다는 연구결과가 나오고 있는 머위의 영양성분을 간편하게 섭취하고, 머위의 특유의 맛과 향기를 즐길 수 있으며, 칼로리가 적어 여성들의 다이어트에도 좋고, 항산화 성분에 의한 항암효과를 통해 암 예방효과와 머위 특유의 향과 맛을 느낄 수 있다. 이를 위하여 머위분말을 포함하여 그 혼합비를 보면 건조시킨 머위를 분쇄하여 30~40 메쉬의 크기로 분말화하고 상기 분말단계에서 얻어진 머위 분말 20중량%, 탈지분유 5중량%, 베이킹파우더 5중량%, 마가린 5중량%, 설탕 7중량%, 계란 7중량%, 소금 1중량%, 물 50중량%를 혼합하여 비교적 칼로리가 적어서 여성들의 다이어트에도 좋고, 항산화 성분에 의한 항암효과를 통해 암 예방효과가 있어 건강식으로도 가능한 머위 분말을 함유하는 기능성 빵과 이의 제조방법에 관한 것이다.

(52) CPC특허분류

A21D 13/31 (2017.01)

A21D 8/06 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

건조시킨 머위를 분쇄하여 30~40 메쉬의 크기로 분말화하고 상기 분말단계에서 얻어진 머위 분말 20중량%, 탈지분유 5중량%, 베이킹바우더 5중량%, 마가린 5중량%, 설탕 7중량%, 계란 7중량%, 소금 1중량%, 물 50중량%를 혼합하여 반죽하는 반죽한후 반죽된 재료를 온도 30℃, 상대습도 80%로 설정한 발효기에서 90분간 발효시키는 1차 발효후 실온에서 30분 동안 휴지시킨 다음 소정의 모양으로 성형후 온도 40℃, 상대습도 90%로 설정한 발효기에서 60분간 발효를 시키는 2차 발효단계를 거친후에 발효된 반죽을 180℃로 설정한 오븐에서 30분간 베이킹을 한 후 상기 오븐에서 구워진 빵을 실온에서 120분간 냉각하는 냉각단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 머위 분말을 함유하는 기능성 빵의 제조방법.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 머위성분을 함유하는 기능성 식품과 이의 제조방법에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 인체에 유용하면서도 약용의 특성이 있는 식물로서 단백질, 당질, 섬유질, 칼슘, 인, 철, 나트륨, 칼륨 그리고 비타민류인 카로틴을 포함할뿐더러 최근에는 항산화효과 및 통증을 완화한다는 연구결과가 나오고 있는 머위의 영양성분을 간편하게 섭취하고, 머위의 특유의 맛과 향기를 즐길 수 있으며, 칼로리가 적어 여성들의 다이어트에도 좋고, 항산화 성분에 의한 항암효과를 통해 암 예방효과가 있어 건강식으로도 가능한 머위의 분말을 함유하는 기능성 빵과 이의 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 21세기의 대한민국은 최근 생활수준이 향상됨에 따라 식품에 대한 소비자들의 기호성이 다양해지고 고급화되면서, 조리가 간편하고 미각에 대한 기호도가 높은 가공식품을 선호하는 경향이 높아지고 있다. 그 중에서 빵은 식생활의 서구화 내지 편리한 식생활 추구경향으로 변모되면서 밥을 대신하는 대용식으로 소비가 크게 증가하고 있는 상황이다. 이러한 추세에 따라 최근 빵은 밀가루나 쌀가루를 이용하는 종래의 제조방식에서 벗어나 유용성을 향상시킬 수 있는 다양한 기능성 물질들을 함유하는 방향으로 연구되고 있다. 한편, 머위는 머위꽃과 잎, 줄기, 뿌리등 하나도 버릴게 없는 정도로 우리 몸에 유익한 식물로서, 특별히 폴리페놀 성분은 소화를 돕고 식욕을 촉진시켜 식곤증과 소화 불량에도 좋은 역할을 하는 것으로 알려져 있다.

[0003] 또한 머위는 단백질, 당질, 섬유질, 칼슘, 인, 철, 나트륨, 칼륨 그리고 비타민류인 카로틴을 포함할뿐더러 최근에는 항산화효과 및 통증을 완화한다는 연구결과가 나오고있는 머위의 영양성분을 간편하게 섭취하고, 머위의 특유의 맛과 향기를 즐길 수 있으며, 칼로리가 적어 여성들의 다이어트에도 좋고, 항산화 성분에 의한 항암효과를 통해 암 예방효과가 있어 오래전부터 식용 및 약용으로 이용해왔으며 이를 활용한 음식 및 가공제품개발의 필요성이 대두되고 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0004] 본 발명에서는 머위의 영양성분을 완전히 섭취할수 있도록하며, 식사 대용은 물론, 이를 취식하므로써 소화불량이나, 항산화 물질을 통한 항암효과를 간접적으로 촉진시키는 효과와 기타 기침, 천식, 등을 예방할 수 있는 머위 분말을 함유하는 기능성 빵과 이의 제조방법을 제공하고자 한다

과제의 해결 수단

[0005] 본 발명은 머위를 함유하는 기능성 식품과 이의 제조방법에 관한 것으로서, 본 발명은 머위 분말 20중량%, 탈지분유 5중량%, 베이킹바우더 5중량%, 마가린 5중량%, 설탕 7중량%, 계란 7중량%, 소금 1중량%, 물 50중량%를 포함하는 것을 특징으로 하는 머위 분말을 함유하는 기능성 빵을 제공한다. 또한, 본 발명은 머위 잎과 대, 뿌리등

을 혼합한 것을 건조한 후 분쇄하여 30~40 메쉬의 크기로 분말화하는 분말단계(100)와, 상기 분말단계에서 얻어진 머위 분말 20중량%, 탈지분유 5중량%, 베이킹바우더 5중량%, 마가린 5중량%, 설탕 7중량%, 계란 7중량%, 소금 1중량%, 물 50중량%를 혼합하여 반죽하는 반죽단계(200)와, 상기 반죽을 온도 30 ℃, 상대습도 80%로 설정한 발효기에서 90분간 발효시키는 1차 발효단계(300)와, 1차 발효된 반죽을 소정의 무게로 분할하여 실온에서 30분 동안 휴지시킨 다음 소정의 모양으로 성형 후 온도 40℃, 상대습도 90%로 설정한 발효기에서 60분간 발효를 시키는 2차 발효단계(400)와, 상기 2차 발효된 반죽을 180℃로 설정한 오븐에서 30분간 굽는 베이킹 단계(500)와, 상기 오븐에서 구워진 빵을 실온에서 2시간 냉각하는 냉각단계(600)를 포함하는 것을 특징으로 하는 머위 분말을 함유하는 기능성 빵의 제조방법을 제공한다.

발명의 효과

[0006]

본 발명에 따르면 인체에 유용한 머위의 영양성분을 완전히 섭취할 수 있고, 끼니 대용으로 취식하며, 다량의 폴리페놀 성분은 소화를 돕고 식욕을 촉진시켜 식곤증과 소화 불량에도 좋은 역할을 하며 단백질, 당질, 섬유질, 칼슘, 인, 철, 나트륨, 칼륨 그리고 비타민류인 카로틴을 포함할뿐더러 최근에는 항산화효과 및 통증을 완화한다는 연구결과가 나오고 있는 머위풀의 영양성분을 간편하게 섭취하고, 머위의 특유의 맛과 향기를 즐길 수 있으며, 칼로리가 적어 여성들의 다이어트에도 좋고, 항산화 성분에 의한 항암효과를 통해 암 예방 효과와 머위 특유의 향과 맛을 느낄 수 있다.

도면의 간단한 설명

[0007]

[도 1]은 본 발명의 바람직한 실시예에 따른 머위 분말을 함유하는 기능성 빵의 제조방법을 도시한 순서도.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0008]

이하, 발명의 구체적인 실시예에 따른 머위를 함유하는 기능성 빵과 이의 제조방법에 대해 보다 상세히 설명하기로 한다. 다만, 이는 발명의 하나의 예시로서 제시되는 것으로, 이에 의해 발명의 권리범위가 한정되는 것은 아니며, 발명의 권리범위 내에서 구현예에 대한 다양한 변형이 가능함은 자명하다.[도 1]은 본 발명의 바람직한 실시예에 따른 머위분말을 함유하는 기능성 빵의 제조방법을 도시한 순서도이다.[도 1]에 도시된 바와 같이, 본 실시예에 따른 머위를 함유하는 기능성 빵은 건조시킨 머위의 분쇄 및 분말제조단계(100)와, 머위 분말과 다른 조성물을 혼합하여 반죽하는 반죽단계(200)와, 반죽물을 발효하는 1차 발효단계(300) 및 2차 발효단계(400)와, 발효된 반죽을 굽는 베이킹 단계(500)와, 구워진 빵을 냉각하는 냉각단계(600)를 포함하는 제조과정을 거쳐 제조된다.머위의 분말제조단계(100)에서는 채취한 머위를 건조시킨 후, 분쇄기를 이용하여 분쇄하여 30~40 메쉬의 크기로 분말화한다. 이때, 건조된 머위의 수분함량이 3% 이하가 되도록 건조하는 것이 바람직하다. 상기 범위를 초과하는 경우에는 머위의 수분 함유량이 지나치게 많게 되어, 최종적으로 빵을 만들 때 머위자체 수분으로 인하여 빵이 끈적거리는 문제도 발생할수 있는 관계로 건조의 경우 주의를 요하는 문제가 있다.또한, 머위 건조시에는 25~30℃에서 10시간 동안 건조시키는 것이 바람직하다. 그리고, 머위는 건조후 30~40 메쉬의 크기, 바람직하게는 40 메쉬의 크기로 분쇄하는 것이 좋다. 예를 들면, 건조된 머위를 분쇄기로 분쇄한 후, 40메쉬의 체로 체질하는 것이 바람직한데, 이로써 머위 분말은 혼합하려는 다른 조성물과 균일하게 혼합되어 빵을 만들었을 때 맛, 질감 및 외관이 증진 된다.그런 다음, 반죽단계(200)에서는 상기 분말단계에서 얻어진 머위 분말 20중량%와 탈지분유 5중량%, 베이킹바우더 5중량%, 마가린 5중량%, 설탕 7중량%, 계란 7중량%, 소금 1중량%, 물 50중량%를 혼합하여 반죽한다.다음에, 1차 발효단계(300)에서는 상기 반죽을 온도 30 ℃, 상대습도 80%로 설정한 발효기에서 90분간 발효시키고, 2차 발효단계(400)는 상기 1차 발효된 반죽을 소정의 무게로 분할하여 실온에서 30분 동안 휴지시킨 다음 소정의 모양으로 성형 후 온도 40 ℃, 상대습도 90%로 설정한 발효기에서 60분간 발효시킨다.그런 다음, 베이킹 단계(500)에서는 상기 2차 발효된 반죽을 180℃로 설정한 오븐에서 30분간 구운 후, 상온에서 일정시간을 자연 냉각시키는 냉각단계(600)에서 구워진 빵을 실온에서 120분간 냉각하여 본 발명에 따른 머위 분말을 함유하는 기능성 빵이 제조된다.이와 같이 제조된 본 발명에 따른 머위 분말을 함유하는 기능성 빵은 제조과정에서는 머위 고유의 영양성분을 거의 그대로 간직하게 되므로, 끼니 대용으로 취식하며, 다량의 폴리페놀 성분은 소화를 돕고 식욕을 촉진시켜 식곤증과 소화 불량에도 좋은 역할을 하며 단백질, 당질, 섬유질, 칼슘, 인, 철, 나트륨, 칼륨 그리고 비타민류인 카로틴을 포함할뿐더러 최근에는 항산화효과 및 통증을 완화한다는 연구결과가 나오고 있는 머위풀의 영양성분을 간편하게 섭취하고, 머위의 특유의 맛과 향기를 즐길 수 있으며, 칼로리가 적어 여성들의 다이어트에도 좋고, 항산화 성분에 의한 항암효과를 통해 암 예방효과와 머위 특유의 향과 맛을 느낄 수 있다.

도면

도면1

