



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2013년09월25일
(11) 등록번호 10-1311385
(24) 등록일자 2013년09월16일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A21D 13/00 (2006.01) A21D 8/06 (2006.01)

A23L 1/212 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2011-0068833

(22) 출원일자 2011년07월12일

심사청구일자 2011년07월12일

(65) 공개번호 10-2013-0008226

(43) 공개일자 2013년01월22일

(56) 선행기술조사문헌

KR1019980027315 A

KR1020000017796 A

KR1020070043498 A

KR1020020070196 A

전체 청구항 수 : 총 5 항

(73) 특허권자

이순락

경상북도 구미시 선산읍 교리 1165 동우비봉타운 101/206

(72) 발명자

이순락

경상북도 구미시 선산읍 교리 1165 동우비봉타운 101/206

(74) 대리인

특허법인아주양현

심사관 : 성영환

(54) 발명의 명칭 **홍삼 피자**의 제조방법

(57) 요약

본 발명은 홍삼피자의 제조방법에 관한 것으로서, 밀가루, 물, 이스트, 설탕, 소금, 우유, 버터 및 식용유를 혼합하여 피자 도우(dough)를 만드는 도우 제조단계; 상기 도우를 원하는 크기로 고르게 펴고, 도우 표면에 구멍을 내는 도우 가공단계; 홍삼액을 상기 도우 표면에 고루 분사하는 홍삼액 분사단계; 그 위에 양파, 양송이, 피망, 베이컨 및 해산물로 이루어지는 군으로부터 선택되는 적어도 하나의 토핑을 골고루 뿌려주는 토핑단계; 상기 토핑위에 분쇄된 피자치즈를 고루 뿌리고, 그 위에 6~10쪽의 홍삼절편을 얹는 단계; 250 내지 300℃ 온도의 오븐에서 5~10분 동안 굽는 단계; 및 상기 홍삼액을 물엿, 꿀 또는 올리브당과 혼합, 가열하여 제조되는 홍삼청을 바르고, 홍삼분말을 뿌리는 단계를 포함하는 홍삼피자의 제조방법이 제공된다.

특허청구의 범위

청구항 1

밀가루, 물, 이스트, 설탕, 소금, 우유, 버터 및 식용유를 혼합하여 피자 도우(dough)를 만드는 도우 제조단계; 상기 도우를 원하는 크기로 고르게 펴고, 도우 표면에 구멍을 내는 도우 가공단계; 홍삼액을 상기 도우 표면에 고루 분사하는 홍삼액 분사단계; 그 위에 양파, 양송이, 피망, 베이컨 및 해산물로 이루어지는 군으로부터 선택되는 적어도 하나의 토핑을 골고루 뿌려주는 토핑단계; 상기 토핑위에 분쇄된 피자치즈를 고루 뿌리고, 그 위에 6~10쪽의 홍삼절편을 얹는 단계; 250 내지 300℃ 온도의 오븐에서 5~10분 동안 굽는 단계; 및 상기 홍삼액을 물엿, 꿀 또는 올리고당과 혼합, 가열하여 제조되는 홍삼청을 바르고, 홍삼분말을 뿌리는 단계를 포함하는 홍삼피자의 제조방법.

청구항 2

제 1항에 있어서, 상기 홍삼액은 발효홍삼액인 것을 특징으로 하는 홍삼피자의 제조방법.

청구항 3

제 2항에 있어서, 상기 발효홍삼액은 홍삼에 물을 10~20중량배량 가하여 90~95℃에서 50~60시간 끓여 제조된 홍삼액에 홍삼액의 고형분 30~40중량%에 대하여 1~2중량%의 비율로 누룩이나 이스트를 배합하여 7~10일정도 발효 숙성시킨 것임을 특징으로 하는 홍삼피자의 제조방법.

청구항 4

제 1항에 있어서, 상기 홍삼청은 홍삼을 물과 함께 90~95℃에서 50~60시간 이상 유지하여 제조된 홍삼액에 홍삼액의 고형분 30~40중량%에 대하여 10~20중량%의 비율로 물엿, 꿀 또는 올리고당을 혼합하고, 90~100℃에서 2~3시간 가열하여 제조되는 것임을 특징으로 하는 홍삼피자의 제조방법.

청구항 5

제1항 내지 제4항 중 어느 한 항에 의하여 제조되는 홍삼피자.

명세서

기술분야

[0001] 본 발명은 홍삼을 이용한 피자의 제조에 관한 것으로서, 구체적으로는 피자 제조시 홍삼액, 홍삼청, 홍삼분말 등을 첨가함으로써 홍삼 고유의 맛과 영양을 살린 피자를 제조하는 기술에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 피자(pizza)는 밀가루와 이스트, 우유 등을 혼합하여 반죽한 피자도우(pizza dough) 위에 치즈나 야채, 불고기, 소스 또는 기타 부재료 등을 얹은 후에 프라이팬이나 오븐 등에서 구워 제조되는 식품이다. 이러한 피자는 간편하게 먹을 수 있고 충분한 칼로리를 함유함에 따라 식사대용으로도 많이 이용되고 있는 추세이다. 그러나 피자 원료들의 칼로리 함량이 높아 비만을 유발하거나 성인병을 유발시킬 수도 있다. 그러므로 영양학적으로 식사대용의 식품으로 이용되기에는 미흡하다 할 수 있다.

[0003] 웰빙식품에 대한 요구가 증대됨에 따라 이러한 문제를 해결하고자 피자 제조시 인삼, 청국장 등을 첨가하는 시도가 있었다. 특허공개 제1998-027315호에는 수삼을 믹서기에 곱게 갈아 즙을 내어 피자 빵가루와 우유로 반죽한 피자위에 잘게 썰어진 수삼을 송이버섯, 올리브, 피망, 칠리 등을 잘게 썰어 친 다음 피자 치즈를 토핑하여 인삼 피자를 구워 만드는 방법이 개시되어 있으며, 특허공개 제2000-0017796호에는 수삼을 채 썰듯이 썰어 설탕 등에 재어 놓은 다음 피자 빵가루와 우유로 반죽한 피자 속에 설탕 등에 절어진 채썬 수삼을 넣은 후, 소비자의 기호에 맞게 송이버섯, 올리브, 피망, 칠리 등을 잘게 썰어 친 다음 피자 치즈를 토핑하여 인삼 피자를 구워 만드는 방법이 개시되어 있다.

[0004] 그러나 상기 방법들은 수삼을 이용한 것으로서 수삼을 직접 사용하는 경우 맛과 향에 대한 거부감을 줄 수 있으며, 수삼을 단순히 재료에 혼합하여 굽는 경우에 맛과 향이 보존되지 못하는 문제가 있다. 이에 본 발명자는 우수한 영양성분을 함유하는 것으로 알려진 홍삼을 피자제조에 적절히 이용함으로써 홍삼 고유의 맛과 영양을 살

리면서도 맛 있는 피자를 제조하는 방법을 발견하여 본 발명을 완성하게 되었다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0005] 따라서 본 발명은 피자 제조시에 홍삼을 이용함으로써 맛과 영양이 우수한 피자를 제조하는 방법을 제공하는 것을 목적으로 한다.
- [0006] 또한 본 발명은 상기 제조방법에 의하여 제조되며 맛과 영양이 우수한 홍삼피자를 제공하는 것을 다른 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

- [0007] 상기 목적을 달성하기 위하여 본 발명에 따르면, 밀가루, 물, 이스트, 설탕, 소금, 우유, 버터 및 식용유를 혼합하여 피자 도우(dough)를 만드는 도우 제조단계; 상기 도우를 원하는 크기로 고르게 펴고, 도우 표면에 구멍을 내는 도우 가공단계; 홍삼액을 상기 도우 표면에 고루 분사하는 홍삼액 분사단계; 그 위에 양파, 양송이, 피망, 베이컨 및 해산물로 이루어지는 군으로부터 선택되는 적어도 하나의 토핑을 골고루 뿌려주는 토핑단계; 상기 토핑위에 분쇄된 피자치즈를 고루 뿌리고, 그 위에 6~10쪽의 홍삼절편을 얹는 단계; 250 내지 300℃ 온도의 오븐에서 5~10분 동안 굽는 단계; 및 상기 홍삼액을 물엿, 꿀 또는 올리고당과 혼합, 가열하여 제조되는 홍삼청을 바르고, 홍삼분말을 뿌리는 단계를 포함하는 홍삼피자의 제조방법이 제공된다.
- [0008] 상기 홍삼액은 홍삼액을 발효시킨 발효홍삼액인 것이 바람직하다. 상기 발효홍삼액은 홍삼을 물과 함께 90~95℃에서 50시간 이상 유지하여 제조된 홍삼액을 누룩과 이스트를 배합하여 7~10일정도 발효 숙성시켜 제조될 수 있다. 상기 홍삼청은 상기 홍삼액을 물엿, 꿀 또는 올리고당과 배합한 후, 가열하여 제조될 수 있다.
- [0009] 상기 다른 목적을 달성하기 위하여 본 발명에 따르면, 상기 제조방법에 의하여 제조되며 홍삼 고유의 맛과 영양이 풍부한 홍삼피자가 제공된다.

발명의 효과

- [0010] 본 발명에 따라 제조된 홍삼피자는 피자의 각 제조단계에서 홍삼성분을 적절히 사용함으로써 홍삼 고유의 맛과 향이 유지되며, 영양이 풍부한 피자를 제조할 수 있다는 장점이 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0011] 본 발명은 홍삼을 피자 제조시에 이용함으로써 맛과 영양면에서 우수한 피자를 제공하는 것에 특징이 있다. 본 발명은 단순히 피자에 홍삼을 첨가하는 것이 아니라, 피자의 제조과정 중에 가장 적합한 형태의 홍삼을 첨가하여 홍삼 고유의 맛과 영양을 살릴 수 있는 홍삼피자의 제조방법에 관한 것이다.
- [0012] 홍삼은 수삼을 찌서 말린 붉은 인삼으로서, 홍삼의 중요 성분으로는 배당체(glycosides), 인삼향성분(panacen), 폴리아세틸렌계 화합물, 함질소성분, 플라보노이드, 비타민(B군), 미량원소, 효소, 항산화물질과 유기산 및 아미노산 등이 함유되어 있다. 홍삼은 고혈압, 고지혈증, 간질환, 우울증, 당뇨병, 암, 피로, 스트레스, 수족냉증 등에 효과가 있으며 그 외에도 기억력 및 학습능력개선, 면역기능조절, 심혈관장애개선 및 콜레스테롤 대사 개선작용 등의 효과가 있는 것으로 알려져 있다. 홍삼의 이러한 효능을 이용한 식품들이 나오고 있으나, 홍삼의 맛과 향이 강해서 식품에 적용하는 데에 어려움이 있는 실정이다.
- [0013] 본 발명의 일 구체예에 따르면, 밀가루, 물, 이스트, 설탕, 소금, 우유, 버터 및 식용유를 혼합하여 피자 도우(dough)를 만드는 도우 제조단계; 상기 도우를 원하는 크기로 고르게 펴고, 도우 표면에 구멍을 내는 도우 가공단계; 홍삼액을 상기 도우 표면에 고루 분사하는 홍삼액 분사단계; 그 위에 양파, 양송이, 피망, 베이컨 및 해산물로 이루어지는 군으로부터 선택되는 적어도 하나의 토핑을 골고루 뿌려주는 토핑단계; 상기 토핑위에 분쇄된 피자치즈를 고루 뿌리고, 그 위에 6~10쪽의 홍삼절편을 얹는 단계; 250 내지 300℃ 온도의 오븐에서 5~10분 동안 굽는 단계; 및 상기 홍삼액을 물엿, 꿀 또는 올리고당과 혼합, 가열하여 제조되는 홍삼청을 바르고, 홍삼분말을 뿌리는 단계를 포함하는 홍삼피자의 제조방법이 제공된다.
- [0014] 본 발명의 일 구체예에 따르면 먼저 밀가루 75~80중량%, 이스트 0.05~0.2중량%, 설탕 1~3중량%, 소금 0.1~0.5중량%, 우유 4~6중량%, 버터 1~2중량%, 식용유 1중량% 및 잔부의 물을 혼합하여 반죽한다. 바람직하게는 반죽을 27~30℃에서 1~2시간 숙성시키고, 공기를 뺀 후에 사용한다. 이어서 상기 도우를 원하는 크기 및 형상으로 고르

게 편 후에 도우 표면에 구멍을 낸다. 포크나 스파이크 롤러를 사용하여 도우 표면에 구멍을 내면 피자를 구울 때 반죽이 부풀어 오르는 것을 방지할 수 있다.

[0015] 상기 도우를 피자 팬의 크기에 맞추어 테두리를 오므려준다. 이때 치즈나 고구마 무스를 도우의 테두리 부분에 감싸서 말아줄 수 있다. 이어 상기 도우 위에 일반적인 피자소스 대신에 본 발명에 따른 홍삼액을 분사한다. 일 구체예에 따르면 홍삼액은 다음과 같은 방법에 의하여 제조될 수 있다. 홍삼에 물을 10~20중량배량으로 가하여 90~95℃에서 50시간 이상, 바람직하게는 50~60시간 끓여서 제조한다. 본 발명에 있어서 상기 홍삼액은 발효홍삼액인 것이 더욱 바람직하다. 발효홍삼액은 상기와 같이 제조된 홍삼액에 홍삼액의 고형분 30~40중량%에 대하여 1~2중량%의 비율로 누룩이나 이스트를 배합하여 7~10일정도 발효 숙성시켜 제조할 수 있다. 이와 같이 발효 홍삼액을 사용하는 경우, 홍삼 고유의 맛과 향이 빵에 혼입될 뿐 아니라, 발효액을 사용함에 따라 빵이 부드러워지는 효과가 있어 식감이 좋아진다.

[0016] 이어서 기호에 따라 양파, 양송이, 피망, 베이컨, 각종 해산물과 같은 토핑을 뿌려준다. 첨가되는 토핑의 종류 및 양은 기호에 따라 적절하게 조절될 수 있다. 이 후에 상기 토핑 위에 모짜렐라 치즈와 같은 피자치즈를 고루 뿌려준다.

[0017] 상기 치즈위에 홍삼 절편을 얹어 준다. 바람직하게는 6~10쪽의 홍삼 절편을 피자의 중앙 부분에 위치하도록 얹어주는 것이 바람직하다. 이는 피자를 먹을 때 거의 첫 입에 홍삼을 씹을 수 있도록 하여 홍삼 피자의 특징을 살리기 위함이다.

[0018] 이 후에 피자팬을 예열된 오븐에 넣어 굽는다. 바람직하게는 250 ~ 300℃ 온도의 오븐에서 5~10분 동안 굽는다. 이와 같이 구워진 피자에 홍삼고유의 맛을 살리기 위하여 홍삼청을 소정의 무늬를 형성하도록 바르고, 홍삼분말을 뿌려준다. 상기 홍삼청을 바르기 전에 피자를 먹기 좋은 크기로 커팅한 후에 홍삼청을 바르는 것으로 할 수 있다. 구체적으로는 상기 홍삼액을 물엿, 꿀 또는 올리고당과 혼합, 가열하여 제조되는 홍삼청을 발라준다. 일 구체예에 따르면 상기 홍삼청은 홍삼액의 고형분 30~40중량%에 대하여 10~20중량%의 비율로 홍삼액에 물엿, 꿀 또는 올리고당을 혼합하고, 90~100℃에서 2~3시간 가열하여 제조된다. 상기 홍삼청을 바른 후에 홍삼분말을 뿌리는 것으로 마무리한다. 상기 홍삼청과 홍삼분말의 사용량은 기호에 따라 달라질 수 있음은 당연하다. 본 발명 홍삼피자의 제조에 있어서, 홍삼성분인 홍삼액, 홍삼절편 및 홍삼액은 전체 피자 중량의 5~12%정도 함유되는 것이 피자의 맛과 영양의 균형을 위해 바람직하다. 상기 제조된 홍삼청은 피자를 찍어먹는 소스나 물에 타서 마시는 음료로 적용될 수도 있게 하면 더욱 바람직하다.

[0019] 이와 같이 제조된 홍삼피자는 홍삼을 피자를 굽기 전 후에 각각 적용하므로 홍삼 고유의 맛과 영양을 가지도록 하며, 특히 발효홍삼액을 빵에 분무하게 되는 경우 빵부분이 더욱 부드러워 지므로 식감이 좋다.

[0020] [실시예]

[0021] 이하, 하기의 실시예와 시험예들을 통하여 본 발명을 상세하게 설명하지만, 본 발명이 이 예들에 의하여 한정되는 것은 아니다.

[0022] **실시예 1 ~ 3: 홍삼피자의 제조**

표 1

조성 성분(중량%)		실시예 1	실시예 2	실시예 3
도우	밀가루	40.0	40.0	40.0
	설탕	0.75	0.75	0.75
	이스트	적량	적량	적량
	버터	적량	적량	적량
	우유	2.5	2.5	2.5
	식용유	1.0	1.0	1.0
	물	6.0	6.0	6.0
소스	*홍삼액	3.0	3.0	-
	**발효홍삼액	-	-	3.0

토핑	양파	9.0	9.0	9.0
	피망	3.0	3.0	3.0
	양송이	4.0	4.0	4.0
	베이컨	8.0	-	8.0
	새우	-	8.0	-
	모짜렐라치즈	15.0	15.0	15.0
	홍삼절편	3.0	3.0	3.0
	***홍삼청	3.0	3.0	3.0
	홍삼분말	1.0	1.0	1.0

*홍삼액은 홍삼에 물을 10배 중량 가하여 90℃에서 50시간 끓인 추출액임.
 **발효홍삼액은 상기 홍삼액의 고형분 함량 30중량%에 대하여 1중량%의 비율로 상기 홍삼액과 누룩 및 이스트를 첨가하여 10일 발효숙성시킨 것임.
 ***홍삼청은 상기 홍삼액의 고형분 30중량%에 대하여 10중량%의 비율로 홍삼액에 꿀을 혼합하고, 90℃에서 3시간 가열하여 제조한 것임

[0024] 상기 표 1의 구성에 따라 도우를 제조하고, 상기 도우 위에 소스로서 홍삼액 또는 발효홍삼액을 분사하였다. 그 위에 양파, 피망, 양송이, 베이컨, 새우 등의 토핑재료를 올리고, 모짜렐라치즈를 골고루 뿌렸다. 그 위에 홍삼절편을 피자의 중앙부위에 얹은 후 250℃ 온도의 오븐에서 8분 동안 구웠다. 구워진 피자를 꺼내어 상기 홍삼청을 소정의 무늬로 발라주었다. 그 후에 홍삼분말을 골고루 뿌려 홍삼피자를 제조하였다.

[0025] 시험예 1:관능평가시험

[0026] 어린이 20인 및 성인 20인을 대상으로 하여 갖구운 실시예 1 내지 실시예 3의 피자를 동량으로 시식하게 한 후, 그 맛을 평가하게 한 다음, 그 결과를 평균한 값을 하기 표 2에 나타내었다.

표 2

[0027]

	실시예 1	실시예 2	실시예 3
맛	4.2	4.0	4.2
부드러운 식감	3.5	3.5	4.4

[0028] *평가기준*

[0029] 1:아주 나쁨, 2:나쁨, 3:보통, 4:좋음, 5:아주 좋음

[0030] 관능시험 결과 상기 표에서 확인되는 바와 같이 상기 실시예에서 제조된 홍삼피자는 맛이 좋은 것으로 확인되었고 특히 발효홍삼액을 소스로 사용한 경우 부드러운 식감이 우수한 것으로 확인되었다.