



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2018-0067037
(43) 공개일자 2018년06월20일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 21/15 (2016.01) A23L 21/25 (2016.01)
A23L 29/281 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 21/15 (2016.08)
A23L 21/25 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2016-0168317
(22) 출원일자 2016년12월12일
심사청구일자 2016년12월12일

(71) 출원인
건양대학교산학협력단
충청남도 논산시 대학로 121 (내동)
(72) 발명자
이영재
부산광역시 사하구 회화나무길 65 (괴정동)
우혁제
대전광역시 동구 대전여고1길 71 (대동)
(74) 대리인
정숙채

전체 청구항 수 : 총 5 항

(54) 발명의 명칭 자몽에이드 젤리 및 그 제조 방법

(57) 요약

본 발명은 다이어트와 피부미용에 좋은 기능성 영양 간식으로 먹을 수 있는 자몽에이드 젤리 및 그 제조 방법에 관한 것으로, 껍질째 분쇄한 자몽에 탄산수를 첨가하여 만들어진 자몽에이드에 젤라틴을 혼합한 후 젤라틴이 완전히 녹을 때 까지 가열하고, 꿀을 첨가하여 혼합한 후, 냉각기에서 냉각시켜 만들어진 자몽에이드 젤리 및 그 제조 방법에 관한 것이다.

대표도 - 도2



(52) CPC특허분류

A23L 29/284 (2016.08)

A23V 2002/00 (2013.01)

A23V 2200/30 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

껍질까지 분쇄한 자몽즙에 탄산수를 첨가하여 만들어진 자몽에이드와, 자몽에이드에 첨가된 제라틴과, 용융된 제라틴과 자몽에이드 혼합물에 첨가된 꿀로 이루어진 것을 특징으로 하는 자몽에이드 젤리.

청구항 2

제1항에 있어서,

상기 자몽과 탄산수의 비율은 중량 비율로 100 : 20 ~40이고,

상기 자몽에이드와 제라틴의 비율은 중량 비율로 100 : 30 ~ 50이며,

첨가되는 꿀의 양은 자몽에이드와 제라틴 전체 중량의 4 ~ 10%인 것을 특징으로 하는 자몽에이드 젤리.

청구항 3

제1항 또는 제2항의 자몽에이드 젤리를 제작하는 방법으로,

자몽을 분쇄하여 자몽즙을 만들되, 자몽을 세척한 후 자몽의 껍질까지 분쇄하는 자몽즙 제작 단계;

자몽즙에 탄산수를 혼합하는 자몽에이드 제작 단계;

자몽에이드에 제라틴을 넣고 가열하여 제라틴을 용융하는 제라틴 혼합 단계;

제라틴 혼합된 자몽에이드에 꿀을 넣은 후 교반하여 혼합하는 꿀 혼합 단계; 및

제라틴 혼합액을 냉각기에 넣어 냉각시키는 냉각 단계로 이루어진 것을 특징으로 하는 자몽에이드 젤리 제조 방법.

청구항 4

제3항에 있어서,

상기 제라틴 혼합 단계에서 가열되는 온도는 40-60℃인 것을 특징으로 하는 자몽에이드 젤리 제조 방법.

청구항 5

제3항에 있어서,

상기 냉각 단계에서 냉각 온도는 5-10℃인 것을 특징으로 하는 자몽에이드 젤리 제조 방법.

발명의 설명

기술분야

[0001] 본 발명은 자몽에이드 젤리 및 그 제조 방법에 관한 것으로, 다이어트와 피부미용에 좋은 기능성 영양 간식으로 먹을 수 있는 자몽에이드 젤리 및 그 제조 방법에 관한 것이다.

[0002] 더욱이 본 발명은 껍질째 분쇄한 자몽에 탄산수를 첨가하여 만들어진 자몽에이드에 제라틴을 혼합한 후 제라틴이 완전히 녹을 때 까지 가열하고, 꿀을 첨가하여 혼합한 후, 냉각기에서 냉각시켜 만들어진 자몽에이드 젤리 및 그 제조 방법에 관한 것이다.

배경기술

[0003] 식 생활의 변화와 수송 수단의 발달에 따라 최근에는 국내에서는 생산되지 않는 다양한 다 지역의 과일을 먹을 수 있으며, 이러한 과일들 중에는 자몽이 있다.

- [0004] 자몽은 감귤속(Citrus)에 속하는 열매로, 원산지는 서인도제도의 자메이카이고, 즙이 풍부하며 맛은 신맛, 단맛이 있으며, 쓴맛도 조금 섞여 있다. 이러한 자몽은 비타민 C가 풍부하여 하루에 반 개만 먹어도 하루에 필요한 비타민 C를 섭취할 수 있으며, 감기예방, 피로회복, 숙취에도 좋은 것으로 알려져 있다.
- [0005] 또한 자몽은 씹쓸한 맛을 갖고 있어 몸속의 불필요한 지방을 연소시켜주는 작용이 있을 뿐 아니라, 칼로리가 낮고 식이섬유소가 풍부하나 당도가 낮아 다이어트 중 비타민 C 보급원으로 좋아 다이어트에 효과가 있고, 피지조절과 세균감염을 예방하여 여드름에 의한 모공확대, 염증을 억제함에 따라 피부미용과 감기예방에 좋은 것으로 알려졌다. 또한 자몽은 위장관을 진정시키고 치유과정을 도와주는 항박테리아 및 항산화제 특성이 있어 위궤양에 좋을 뿐만 아니라, 뼈의 강도를 개선해 주는 효능이 있어 골절률을 감소시켜 주고, 구연산 성분이 풍부하게 함유되어 있어 피로회복은 물론 펙틴성분은 혈관에 있는 침착물을 제거하고 혈중 콜레스테롤을 낮추어 주는 효능이 있어 동맥경화 예방에도 좋은 것으로 알려졌다.
- [0006] 그러나 이러한 자몽은 상기한 바와 같이 쓴맛을 함유하고 있으므로 자몽을 그대로 먹기에 불편함이 있을 뿐만 아니라, 장시간 방치하면 상하므로 유통에 한계가 있다.
- [0007] 이에 자몽을 이용한 다양한 음식이나 음료가 개발되고 있고, 그 예로 특허문헌 1 및 2가 있다.
- [0008] 특허문헌 1은 정백당 72~76 중량%, 오렌지즙 22~26 중량%, 유자분말 0.4~0.8 중량%, 펙틴 0.2~0.3 중량% 및 벤조산 나트륨 0.05~0.07 중량%를 혼합하여 가열하는 단계 상기 혼합물에 생자몽을 더 넣어 가열하는 데, 상기 혼합물 100 중량부에 대하여 생자몽 45~55 중량부를 넣어 가열한 후 원액을 추출하는 단계 및 상기 추출한 원액에 상기 추출원액 100 중량부에 대하여 레몬원액 18~20 중량부, 오렌지원액 13~16중량부, 오렌지즙 9~12 중량부, 그레나딘시럽 4~6중량부 및 식용색소0.3~0.5 중량부를 추가적으로 혼합하여 가열한 후 냉각하는 단계를 포함하는 자몽 원액 제조방법을 제공하고, 이에 정백당 72~75 중량%, 오렌지즙 22~26 중량%, 유자분말 1.0~1.5 중량%, 펙틴 0.3~0.5 중량%, 식용색소0.1~0.2 중량% 및 벤조산 나트륨 0.03~0.06 중량% 를 혼합하여 가열하는 단계 및 상기 가열한 혼합물에 속껍질을 벗긴 생자몽을 더 넣어 가열하는 데, 상기 생자몽을 넣은 혼합물 100 중량부에 대하여 생자몽 30~40 중량부를 넣어 20 내지 30분 가열한 후 냉각하는 단계를 추가적으로 더 포함하여 자몽 푸레 제조방법에 관한 것이고,
- [0009] 특허문헌 2는 양과 및 자몽을 세척하는 단계; 세척된 양과 및 자몽을 분쇄하는 단계; 분쇄된 양과 및 자몽을 증숙하여 양과 자몽 혼합즙을 제조하는 단계; 양과 자몽 혼합즙을 여과하는 단계; 여과된 양과 자몽 혼합즙에 꿀을 첨가하는 단계; 및 꿀이 첨가된 양과 자몽 혼합즙을 가열하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 양과 자몽 음료 제조방법에 관한 것이다.
- [0010] 이러한 다양한 자몽을 주재료한 음료수나 음식이 개발되고 있으나, 이러한 자몽 주재 음식은 휴대가 불편하고, 음료는 간식으로 사용할 수 없는 단점이 있다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0011] (특허문헌 0001) 대한민국 공개특허 제10-2010-0130492호
(특허문헌 0002) 대한민국 등록특허 제10-1299113호

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0012] 본 발명은 상기한 바와 같이 종래 기술의 문제점을 해결하기 위해 개발된 것으로, 쉽게 휴대하면서 간식으로 먹을 수 있을 뿐만 아니라, 다이어트와 피부미용에 좋은 기능성 영양 간식으로 먹을 수 있는 자몽에이드 젤리 및 그 제조 방법을 제공하는 것을 목적으로 한다.
- [0013] 더욱이 본 발명은 껍질째 분쇄한 자몽에 탄산수를 첨가하여 만들어진 자몽에이드에 젤라틴을 혼합한 후 젤라틴이 완전히 녹을 때 까지 가열하고, 꿀을 첨가하여 혼합한 후, 냉각기에서 냉각시켜 만들어진 자몽에이드 젤리 및 그 제조 방법을 제공하는 것을 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

- [0014] 이러한 목적을 이루기 위한 본 발명에 따른 자몽에이드 젤리는 껍질까지 분쇄한 자몽즙에 탄산수를 첨가하여 만들어진 자몽에이드와, 자몽에이드에 첨가된 제라틴과, 용융된 제라틴과 자몽에이드 혼합물에 첨가된 꿀로 이루어진 것을 특징으로 한다.
- [0015] 상기 자몽과 탄산수의 비율은 중량 비율로 100 : 20 ~ 40이고, 상기 자몽에이드와 젤라틴의 비율은 중량 비율로 100 : 30 ~ 50이며, 첨가되는 꿀의 양은 자몽에이드와 젤라틴 전체 중량의 4 ~ 10%인 것이 바람직하다.
- [0016] 본 발명의 다른 일 양상에 따른 자몽에이드 젤리 제조 방법은 상기한 바와 같은 자몽에이드 젤리를 제작하는 방법으로, 자몽을 분쇄하여 자몽즙을 만들되, 자몽을 세척한 후 자몽의 껍질까지 분쇄하는 자몽즙 제작 단계; 자몽즙에 탄산수를 혼합하는 자몽에이드 제작 단계; 자몽에이드에 젤라틴을 넣고 가열하여 제라틴을 용융하는 제라틴 혼합 단계; 제라틴 혼합된 자몽에이드에 꿀을 넣은 후 교반하여 혼합하는 꿀 혼합 단계; 및 제라틴 혼합액을 냉각기에 넣어 냉각시키는 냉각 단계로 이루어진 것을 특징으로 한다.
- [0017] 상기 제라틴 혼합 단계에서 가열되는 온도는 40-60℃이고, 상기 냉각 단계에서 냉각 온도는 5-10℃인 것이 바람직하다.

발명의 효과

- [0018] 상술한 바와 같이, 본 발명에 따른 자몽에이드 젤리 및 그 제조 방법은 인체에 유익한 다양한 기능을 갖는 자몽을 보다 쉽게 먹을 수 있게 제리로 제작함에 따라 자몽의 영양분을 쉽게 사람이 흡수 할 수 있게 할 수 있다.
- [0019] 이에 따라 젤리를 먹는 사람에게 자몽의 다이어트, 항산화 효과를 제공할 수 있을 뿐만 아닐, 피부미용에 도움을 줄수 있고, 엽산이 풍부해 임산부에게 도움을 주고, 콜레스테롤 수치 조절할 수 있으며, 간기능 개선, 당뇨개선, 항암 효과, 눈건강 증진, 항균, 항염증 등의 인체에 유익한 효과를 줄수 있는 것이다.

도면의 간단한 설명

- [0020] 도 1은 본 발명에 따른 자몽에이드 젤리의 일예의 사진
- 도 2는 본 발명에 따른 자몽에이드 젤리의 제조 과정이고.
- 도 3은 본 발명에 따른 자몽에이드 젤리의 원재료의 사진

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0021] 본 발명은 다양한 변경을 가할 수 있고 여러 가지 실시예를 가질 수 있는 바, 특정 실시예들을 도면에 예시하고, 상세한 설명을 통해 상세하게 설명하고자 한다. 그러나 이는 본 발명을 특정한 실시 형태에 대해 한정하려는 것이 아니며, 본 발명의 사상 및 기술 범위에 포함되는 모든 변경, 균등물 내지 대체물을 포함하는 것으로 이해되어야 한다.
- [0022] 각 도면을 설명하면서 유사한 참조부호를 유사한 구성요소에 대해 사용하였다. 본 발명을 설명함에 있어서 관련된 공지 기술에 대한 구체적인 설명이 본 발명의 요지를 흐릴 수 있다고 판단되는 경우 그 상세한 설명을 생략한다.
- [0023] 본 발명은 자몽을 주재료로 젤리를 만들어 제공함에 따라 휴대할 수 있어 간식으로도 먹을 수 있을 뿐만 아니라, 자몽의 유익한 성분을 공급함에 따라 다이어트, 항산화 효과를 제공할 수 있을 뿐만 아닐, 피부미용에 도움을 줄수 있고, 엽산이 풍부해 임산부에게 도움을 주고, 콜레스테롤 수치 조절할 수 있으며, 간기능 개선, 당뇨개선, 항암 효과, 눈건강 증진, 항균, 항염 증진의 인체에 유익한 효과를 제공할 수 있다.
- [0024] 본 발명에 따른 자몽에이드 젤리는 도 3에 도시한 바와 같이, 껍질까지 분쇄한 자몽즙에 탄산수를 첨가하여 만들어진 자몽에이드와, 자몽에이드에 첨가된 제라틴과, 용융된 제라틴과 자몽에이드 혼합물에 첨가된 꿀로 이루어진다.
- [0025] 본 발명의 주재료인 자몽은 신선한 것을 믹서기나 착즙기 등으로 분쇄하여 젤리를 만들었을 때 젤리에 이물감을 느끼지 않게 하여야 한다. 이에 따라 깨끗하게 세척한 자몽을 분쇄하되, 분쇄된 자몽 입자의 크기는 가능한 작은 것이 좋다.
- [0026] 상기 탄산수는 적당한 염류를 함유한 음료수에 탄산가스를 용해시킨 것으로, 미네랄워터 성분이 그대로 들어있

기 때문에 칼슘 및 마그네슘이 풍부하게 들어있어 신체 내 미네랄 균형을 유지할 수 있다.

- [0027] 이러한 탄산수와 분쇄한 자몽즙을 혼합한 자몽에이드의 자몽즙과 탄산수의 혼합 비율은 먹는 사람의 식성에 따라 달라질 수 있으나, 바람직하게는 자몽즙 : 탄산수의 비율은 중량 비율로 100 : 20 ~40인 것이 바람직하다. 탄산수의 양이 지나치게 많은 경우 만들어진 젤리의 탄성이 떨어져 식감이 떨어지고, 지나치게 부족할 경우에는 젤리가 지나치게 단단하여 이 부드러운 식감을 유지할 수 없다.
- [0028] 상기 젤라틴은 동물의 가죽, 힘줄, 연골 등을 구성하는 천연 단백질인 콜라겐을 뜨거운 물로 처리하면 얻어지는 유도 단백질로, 이와 유사한 한천을 대신 사용할 수도 있다.
- [0029] 한천은 우뭇가사리를 이용하여 만든 것이다.
- [0030] 상기 자몽에이드와 젤라틴의 혼합 비율 또한 먹는 사람의 식성에 따라 달라질 수 있으나, 바람직하게는 자몽에이드와 젤라틴의 비율은 중량 비율로 100 : 30 ~ 50인 것이다.
- [0031] 젤라틴의 비율이 지나치게 많으면 젤라틴 고유의 향이 지나쳐 역한 식감 뿐만 아니라 젤리가 단단해져 식감이 떨어지고, 지나치게 적으면 젤리가 너무 물러 이 또한 식감을 떨어뜨릴 수 있다.
- [0032] 상기 꿀은 고유의 향과 단맛을 내기 위한 것으로, 첨가되는 꿀의 양은 자몽에이드와 젤라틴 전체 중량의 4 ~ 10%인 것이 바람직하다.
- [0033] 꿀의 함량이 지나치게 많으면 이 또한 꿀 고유의 향과 단맛이 지나쳐 거부감을 주고, 너무 부족할 경우에는 자몽의 신맛이나 쓴맛을 잡아 줄 수 없게 된다.
- [0034] 이하 본 발명에 따른 자몽에이드 젤리를 제작하는 방법을 설명한다.
- [0035] 먼저, 자몽을 분쇄하여 자몽즙을 만들되, 자몽을 세척한 후 자몽의 껍질까지 분쇄하는 자몽즙을 제작한다.
- [0036] 이때 자몽즙은 알갱이가 남지 않게 함에 따라 젤리로 만들었을 때 젤리 중에 알갱이가 남음에 따라 이물감을 느끼지 않게 하는 것이 바람직하다.
- [0037] 자몽즙에 탄산수를 혼합하여 자몽에이드를 제작한다. 이때 자몽즙과 탄산수의 양은 전술한 바와 같이 중량비율로 자몽즙 100에 탄산수를 20 ~ 40 비율로 혼합할 수 있으며, 교반하여 자몽즙과 탄산수가 고르게 혼합되게 한다.
- [0038] 자몽에이드에 젤라틴을 넣고 가열하여 젤라틴을 용융시키면서 교반하여 젤라틴과 자몽에이드가 혼합되게 한다.
- [0039] 이때 젤라틴이 충분히 용융되어야 만들어진 젤리의 전체가 고른 식감을 유지할 수 있으므로 열을 가하여 젤라틴을 충분히 용융시키는 것이 바람직하고, 가열되는 온도는 40 ~60℃가 바람직하다.
- [0040] 이 과정에서 젤라틴을 먼저 녹이고, 녹은 젤라틴에 자몽에이드를 혼합할 수도 있다. 그러나 이때에도 차가운 자몽에이드에 젤라틴 용융액을 넣으면 젤라틴이 자몽에이드에 고르게 섞이지 않을 수 있으므로 자몽에이드를 30℃로 가열한 후 용융된 젤라틴을 혼합하는 것이 바람직하다.
- [0041] 젤라틴 혼합된 자몽에이드에 꿀을 넣은 후 교반하여 꿀을 혼합한다.
- [0042] 이때 꿀의 양은 전술한 바와 같이, 자몽에이드와 젤라틴 전체 중량의 4 ~ 10%인 것이 바람직하며 충분히 교반하여 꿀, 자몽에이드 및 젤라틴이 고르게 혼합되게 함에 따라 만들어진 젤리 전체가 고른 맛을 갖게 하여야 한다.
- [0043] 꿀과 젤라틴 및 자몽에이드 혼합액을 냉각기에 넣어 냉각시킨다.
- [0044] 이때 냉각온도는 5-10℃인 것이 바람직하다.
- [0045] 물론, 시원한 아이스크림의 효과를 낼 수 있도록 0℃이하로 냉각시켜 젤리 아이스크림을 만들수도 있다.

도면

도면1



도면2



도면3

