(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2017-0034152
(43) 공개일자 2017년03월28일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 7/109 (2016.01) *A23L 11/00* (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 7/109 (2016.08)
A23L 11/00 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2015-0132485
(22) 출원일자 2015년09월18일
심사청구일자 2015년09월18일

(71) 출원인
옥윤선
전라남도 나주시 동강면 백련산로 366
오완섭
전라남도 영광군 영광읍 중앙로 187-3 ()
(72) 발명자
옥윤선
전라남도 나주시 동강면 백련산로 366
오완섭
전라남도 영광군 영광읍 중앙로 187-3 ()
(74) 대리인
박인동

전체 청구항 수 : 총 1 항

(54) 발명의 명칭 **보리면 제조방법**

(57) 요 약

본 발명은 보리가루 75~85중량%, 현미가루 10~18중량%, 메밀가루 3~7중량%, 콩가루 0.5~1.5중량%로 이루어진 가루재료 1㎏당 물 360~400㎖를 넣고 혼합한 후, 이를 제면기에 넣고서 보리면을 뽑도록 구성되는 보리면 제조방법을 제공하기 위한 것으로, 본 발명은 보리를 주재료로 하되, 상기 보리와 함께 현미, 메일, 콩을 적정량 혼합하여 제면(製麵)함으로써 조리 후에도 적절한 점도를 유지하도록 하는 매우 유용한 발명인 것이다.

명 세 서

청구범위

청구항 1

보리가루 75~85중량%, 현미가루 10~18중량%, 메밀가루 3~7중량%, 콩가루 0.5~1.5중량%로 이루어진 가루재료 1kg당 물 360~400㎖를 넣고 혼합한 후, 이를 제면기에 넣고서 보리면을 뽑도록 구성되는 것을 특징으로 하는 보리면 제조방법.

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 보리면 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 보리를 주재료로 하되, 상기 보리와 함께 현미, 메일, 콩을 적정량 혼합하여 제면(製麵)함으로써 조리 후에도 적절한 점도를 유지하도록 하는 보리면 제조방법에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 세계 3대 작물인 쌀, 밀, 옥수수 다음으로 많이 생산되는 작물인 보리는 식용으로서의 소비 뿐만 아니라 주류제조용과 사료용으로도 이용된다. 이러한 보리는 도정된 압맥과 할맥의 형태의 취반용으로 이용되거나 또는 발아시킨 형태의 식혜, 맥주의 원료로 이용되고 있다. 특히, 최근에 와서는 밀가루 대체제로서 제빵, 제면, 제과 등에 응용되고 있으며, 기능성 식품 중의 하나인 고식이섬유 빵, 보리 파쇄립을 이용한 후레이크 제조 등에 이용되고 있으나, 품질 고급화가 이루어지지 않아 수요가 많지 않고, 이의 제품을 개발하려는 연구도 미흡한 실정이다.

[0003] 한편, 보리는 영양학적으로 볼 때, 식이성 섬유소의 일종인 베타 글루칸의 함량이 많으며, 이러한 성분은 배유나 호분층의 세포벽에 주로 존재하고 성인병 유발성분인 체내 혈중 콜레스테롤의 함량을 저하시킴으로써, 심혈관계 질환이나 체지방의 축적을 예방할 수 있다고 알려져 있다.

[0004] 또한, 보리의 생육조건을 살펴보면, 다른 작물에 비해 병해충이 심하지 않아 농약 살포가 거의 필요없고, 일반 식생활에서 부족되기 쉬운 여러 가지 비타민, 무기질이 풍부하여 영양성분을 균형있게 섭취할 수 있는 좋은 식품소재이며, 겨울철 유휴지 이용, 국내 농업보호 측면에서도 재배의 중요성이 크게 인식되고 있다.

[0005] 이러한 보리를 이용하여 새로운 제품을 개발하려는 노력이 진행되었는데, 특히 소비량이 많은 면류를 개발하려는 연구가 다양하게 진행되었다.

[0006] 예를 들어, 특허등록 제387223호에는 밀가루와 찰쌀보리가루를 혼합하여 반죽하고, 이를 숙성시킨 다음 보리면을 제조하는 방법이 개시되어 있고, 특허등록 제681104호에는 밀가루와 청보리 분말을 혼합하여 반죽하고, 이를 숙성시킨 다음 보리면을 제조하는 방법이 개시되어 있다.

[0007] 그러나 상기한 방법으로 제조된 보리면은 점도가 너무 높아서 국수를 제조할 때는 문제가 없으나, 제조된 보리면을 조리할 경우에는 보리면이 서로 응집되는 현상이 발생하여 식용으로 사용하는데 문제가 있었다.

[0008] 이에 상기 보리면이 소비자에게 호응을 받기 위해서는 통상적인 밀가루 국수와 같이 조리후에도 적절한 수준의 점도를 유지하여야만 함을 인식하였으나, 이러한 문제점을 해결할 수 없는 이유로 인하여 보리면의 개발이 지체되고 있는 실정이다.

[0009] 따라서 조리후에도 밀가루 국수와 동등한 수준의 특성을 나타낼 수 있는 보리면의 개발이 요구되고 있는 실정이다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0010] 따라서 본 발명은 상기와 같은 문제점을 해결하기 위한 것으로, 보리를 주재료로 하되, 상기 보리와 함께 현미, 메일, 콩을 적정량 혼합하여 제면(製麵)함으로써 조리 후에도 적절한 점도를 유지하도록 하는 보리면 제조방법을 제공하는 데 그 목적이 있다.

과제의 해결 수단

[0011] 상기한 목적을 달성하기 위한 본 발명에 따른 보리면 제조방법은,

[0012] 보리가루 75~85중량%, 현미가루 10~18중량%, 메밀가루 3~7중량%, 콩가루 0.5~1.5중량%로 이루어진 가루재료 1kg당 물 360~400㎖를 넣고 혼합한 후, 이를 제면기에 넣고서 보리면을 뽑도록 구성되는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0013] 이처럼 본 발명은 보리를 주재료로 하되, 상기 보리와 함께 현미, 메일, 콩을 적정량 혼합하여 제면(製麵)함으로써 조리 후에도 적절한 점도를 유지하도록 하는 매우 유용한 발명인 것이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0014] 상기한 목적 및 효과를 달성하기 위한 본 발명을 바람직한 실시예를 통해 더욱 상세히 설명하면 다음과 같다.

[0015] 본 발명에 따른 보리면 제조방법은,

[0016] 보리가루 75~85중량%, 현미가루 10~18중량%, 메밀가루 3~7중량%, 콩가루 0.5~1.5중량%로 이루어진 가루재료 1kg당 물 360~400㎖를 넣고 혼합한 후, 이를 제면기에 넣고서 보리면을 뽑도록 구성된다.

[0017] 상기 보리가루는 통보리를 가공한 보리쌀을 분쇄기에 넣고서 곱게 가루로 만든 것으로, 가루의 정도는 200메시로 함이 바람직하다.

[0018] 상기 현미가루, 메밀가루, 콩가루도 보리가루와 같이, 곱게 가루로 분쇄함이 바람직하다.

[0019] 이하, 본 발명 보리면의 제조방법을 자세히 살펴보면 아래와 같다.

[0020] 보리쌀 8kg을 분쇄기에 넣고 200메시로 곱게 갈아서 보리가루를 준비한다.

[0021] 현미 1.4kg, 메밀 0.5kg, 콩 0.1kg를 각각 분쇄기로 곱게 갈아서 현미가루, 메밀가루, 콩가루를 준비한다.

[0022] 상기와 같이 준비된 보리가루, 현미가루, 메밀가루, 콩가루에 물 3.8ℓ를 넣고 혼합하여 제면기에 넣는다.

[0023] 상기 제면기의 설정온도는 100℃로 설정하고 100℃를 넘으면 제면기에 물을 포함한 혼합가루를 넣고 제면기에 장착된 분창을 통해 보리면을 뽑는다.

[0024] 상기 분창은 국수, 면 등의 종류에 따라 각각 달리 장착된다.

[0025] 상기 분창을 통해 제조된 보리면이 나오면 1차 건조는 제면기에 부착된 선풍기를 통해서 이루어지고, 2차 건조는 컨베이어에 설치된 선풍기를 통해서 이루어진다.

[0026] 상기 건조된 보리면은 1인분의 크기로 포장된다.

[0027] 상기 포장된 보리면에서 포장지가 제거된 보리면을 5분 정도 끓인 후, 찬물 혹은 미지근한 물에 깨끗이 헹구어 담은 다음, 육수와 양념장으로 버무려 보리국수를 제조한다.

[0028] 상기한 공정으로 제조된 보리면으로 제조된 보리국수(실시예)과 시중에서 판매 또는 유통되고 있는 보리면으로 제조된 보리국수(비교예)를 준비한 후, 이를 20 내지 55세 연령의 총 50명에게 시식토록 하여 그 결과를 향, 맛, 색상, 취식감의 기호도로 구분하여 관능검사를 하였다.

[0029] 이때 상기 관능검사의 평점은 1(몹시 나쁨) 내지 10점(아주 좋음)으로 매기도록 하는 10점 평점법을 사용하였으며, 그 결과는 아래와 같다.

표 1

[0030] 실시예 및 비교예의 관능검사

	실시예	비교예
향	9.1	8.2
맛	9.5	8.5
외관	9.2	8.0
취식감	9.2	8.3
합 계	9.2	8.2

[0031] 상기한 바와 같이, 본 발명 보리면으로 제조된 보리국수는 기존의 보리국수에 비해 향, 맛, 색상, 취식감이 더 우수한 것을 확인할 수 있었다.

[0032] 상술한 바와 같이 본 발명은 비록 한정된 실시예에 의해 설명되었으나, 본 발명은 이것에 한정되지 않으며 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자에 의해 본 발명의 기술사상과 아래에 기재될 특허청구범위의 균등범위 내에서 다양한 수정 및 변형이 가능하다 할 것이다.