



## (19) 대한민국특허청(KR)

## (12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2013년12월20일

(11) 등록번호 10-1343382

(24) 등록일자 2013년12월13일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A23G 3/48 (2006.01) A23G 3/34 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2011-0075811

(22) 출원일자 2011년07월29일

심사청구일자 2011년07월29일

(65) 공개번호 10-2013-0013895

(43) 공개일자 2013년02월06일

(56) 선행기술조사문현

KR100971677 B1\*

KR1020040001104 A\*

KR101053177 B1

KR1020050069382 A

\*는 심사관에 의하여 인용된 문현

(73) 특허권자

(주)미나미

충청남도 계룡시 엄사면 계백로 3080-18

(72) 발명자

전중업

충청남도 계룡시 두마면 사계로 101, 116동 1006  
호 (계룡 더 샵 아파트)

이인숙

충청남도 계룡시 두마면 사계로 101, 116동 1006  
호 (계룡 더 샵 아파트)

(74) 대리인

김지형

전체 청구항 수 : 총 3 항

심사관 : 박종훈

(54) 발명의 명칭 와송을 함유한 양갱 및 그의 제조방법

## (57) 요 약

본 발명은 와송을 함유한 양갱 및 그의 제조방법에 관한 것으로, 와송의 잎을 세척한 후, 분쇄하는 와송 전처리 단계(제1단계)와, 한천을 물에 담근 후 세척하고 물을 혼합하여 끓이는 한천가열단계(제2단계)와, 상기 제2단계에서 끓인 한천에 설탕을 넣고 졸이는 졸임단계(제3단계)와, 상기 제3단계에서 졸인 졸임액에 양금을 넣은 후, 상기 제1단계에서 전처리된 와송을 더 넣어 끓이는 양금 및 와송 첨가단계(제4단계)와, 상기 제4단계에서 첨가된 혼합액에 물엿을 넣고 끓인 후, 식히는 물엿첨가단계(제5단계)로 이루어진 것을 특징으로 한다.

상기의 방법으로 제조된 와송을 함유한 양갱은 와송이 함유되어 제조됨으로써 향암효능, 염증치료, 해열해독작용, 지혈작용, 아토피, 변비 등에 효능이 있는 와송을 와송 생초의 영양성분은 파괴하지 않고 와송 생초의 신맛과 쓴맛을 감소시켜 쉽고 유아의 이유식이나 아동의 간식, 성인환자도 편하게 취식할 수 있고 수분함량을 높게 유지시켜 주며 보관성과 편리성을 더해주는 부드러운 양갱을 제공할 수 있다.

대 표 도 - 도1



## 특허청구의 범위

### 청구항 1

와송의 잎을 깨끗이 세척한 후, 50~300 메쉬(mesh)로 분쇄한 다음 상기 와송 분쇄물을 전체중량대비 15~30중량%, 앙금 30~60%, 설탕 5~20중량%, 물 5~15중량%, 물엿 2~7중량%, 한천 0.5~1.5중량%를 혼합하는 것을 특징으로 하는 와송을 함유한 양갱.

### 청구항 2

와송을 함유한 양갱의 제조방법에 있어서,

와송의 잎을 세척한 후 50~300 메쉬(mesh)로 분쇄하는 와송 전처리단계(제1단계); 및

한천을 물에 담근 후 세척하고 물을 혼합하여 끓이는 한천가열단계(제2단계); 및

상기 제2단계에서 끓인 한천에 설탕을 넣고 줄이는 졸임단계(제3단계); 및

상기 제3단계에서 줄인 졸임액에 앙금과 제1단계에서 전처리된 와송을 혼합하여 끓이되, 졸임액과 앙금은 중량 대비 1 : 2~5의 비율로 넣고, 졸임액과 상기 제1단계에서 전처리된 와송은 중량대비 1 : 1~2의 비율로 혼합하여 끓이는 앙금 및 와송 첨가단계(제4단계); 및

상기 제4단계에서 첨가된 혼합액에 물엿을 넣고 끓인 다음 식히는 물엿첨가단계(제5단계)로 이루어진 것을 특징으로 하는 와송을 함유한 양갱의 제조방법.

### 청구항 3

#### 삭제

### 청구항 4

제2항에 있어서,

상기 한천가열단계는 한천과 물을 중량대비 1 : 5~15의 비율로 혼합하여 90~110℃에서 끓이는 것을 특징으로 하는 와송을 함유한 양갱의 제조방법.

## 명세서

### 기술분야

[0001]

본 발명은 와송이 전체중량대비 15~30중량% 함유되어 제조된 것을 특징으로 하는 와송을 함유한 양갱 및 그의 제조방법에 관한 것으로서, 더 상세하게는 와송의 잎을 세척한 후, 분쇄하는 와송 전처리단계(제1단계)와, 한천을 물에 담근 후 세척하고 물을 혼합하여 끓이는 한천가열단계(제2단계)와, 상기 제2단계에서 끓인 한천에 설탕을 넣고 줄이는 졸임단계(제3단계)와, 상기 제3단계에서 줄인 졸임액에 앙금을 넣은 후, 상기 제1단계에서 전처리된 와송을 더 넣어 끓이는 앙금 및 와송 첨가단계(제4단계)와, 상기 제4단계에서 첨가된 혼합액에 물엿을 넣고 끓인 후, 식히는 물엿첨가단계(제5단계)로 이루어진 것이다.

### 배경기술

[0002]

양갱(羊羹)은 한문에서 그 뜻이 내포하듯 육류 스프를 사용한 것으로 중국에서 전해졌는데, 처음에는 곡물가루, 설탕, 팥소(小豆銷)를 혼합하고 여기에 한천을 넣어 가열한 다음, 당도가 70% 정도가 되게 줄인 후 형틀에 넣어 굳힌 제품이었으나, 근대에는 팥소, 설탕, 한천을 물을 넣어 혼합하고 가열처리하는데 이때 잣, 계피, 그 외 부

재료를 넣어 특색있는 제품을 제조하기도 한다. 가열이 끝난 것은 냉각한 후 적당한 크기로 절단하여 포장하는데 포장용기에 부어 넣어 성형제품을 제조한다. 또한, 양갱은 일본식 과자라고도 하는데 설탕과 팥앙금, 소금, 한천을 주재료로 하기도 하며 일반적인 제조공정에서는 소금을 넣지 않고 있다.

[0003] 양갱의 제조공정은 비교적 간단하나 앙금의 종류 및 재료의 구성에 따라서 물성은 상당한 차이가 있으며, 조합과 제조방법에 따라 양갱 유통중 품질열화의 원인이 되는 이수현상(離水玄裳, syneresis)이 일어나기도 하는데, 이를 방지하기 위한 여러 가지 방법이 연구되고 있다.

[0004] 와송은 돌나물과에 딸린 늘푸른 여러해살이풀로서 이미 과학적으로 항암효능과 염증치료, 해열해독작용, 지혈작용 등 발표된 바, 효능과 맛을 살려 색다른 소재를 더해 독특하고 신비한 새로운 맛을 연출하였다. 생초에 함유된 영양분이 깨지지않고, 유지하며 신맛과 쓴맛을 감하고, 먹기가 편하고, 누구나 먹을 수 있도록 부드럽고, 수분함량을 높게 유지시켜 건강하지않은 아동의 간식 또는 유아의 이유식이나 성인환자에게 편하게 먹을 수 있도록 만든 목적이다. 와송생초의 보관성에서 장기간 보관이 어렵고 생초와 건초의 영양성분이 다른면을 고려해서 생초의 성분을 쉽고 편하게 먹을 수 있도록 부드러운 양갱으로 보관성과 편리성을 더한 제품을 개발하였다.

[0005] 농산물 생산농가의 활력과 특수 농산물 시장확대를 목적으로 특수 농산물을 이용하여 가공식품으로 제조하여 식문화 발전과 개인의 건강에 이바지함이고 기업으로는 새로운 상품개발로 매출신장에 도움이 되고자 본 상품이 개발되었다.

## 발명의 내용

### 해결하려는 과제

[0006] 본 발명은 상기와 같은 문제를 해결하고자 발명한 것으로, 그 목적은 와송이 전체중량대비 15~30중량% 함유되어 제조됨으로써 항암효능, 염증치료, 해열해독작용, 지혈작용, 아토피, 변비 등에 효능이 있는 와송을 와송 생초의 영양성분은 파괴하지 않고 와송 생초의 신맛과 쓴맛을 감소시켜 쉽고 유아의 이유식이나 아동의 간식, 성인 환자도 편하게 취식할 수 있고 수분함량을 높게 유지시켜 주는 부드러운 양갱을 제공함에 있다.

[0007] 또한, 와송 생초의 영양성분을 파괴하지 않으면서 와송을 가공하여 보관성과 편리성을 더해주며, 농산물 생산농가의 활력과 특수 농산물 시장확대를 목적으로 특수 농산물을 이용하여 가공식품으로 제조하여 식문화 발전과 개인의 건강에 이바지함이고 기업으로는 새로운 상품개발로 매출신장에 도움이 되고자 함에 있다.

## 과제의 해결 수단

[0008] 상기와 같은 목적을 달성하기 위하여 본 발명에 따른 와송을 함유한 양갱은 와송이 전체중량대비 15~30중량% 함유되어 제조된 것을 특징으로 한다.

[0009] 또한, 와송을 함유한 양갱의 제조방법은, 와송의 잎을 세척한 후, 분쇄하는 와송 전처리단계(제1단계)와, 한천을 물에 담근 후 세척하고 물을 혼합하여 끓이는 한천가열단계(제2단계)와, 상기 제2단계에서 끓인 한천에 설탕을 넣고 줄이는 줄임단계(제3단계)와, 상기 제3단계에서 줄인 줄임액에 앙금을 넣은 후, 상기 제1단계에서 전처리된 와송을 더 넣어 끓이는 앙금 및 와송 첨가단계(제4단계)와, 상기 제4단계에서 첨가된 혼합액에 물엿을 넣고 끓인 후, 식히는 물엿첨가단계(제5단계)로 이루어진 것을 특징으로 한다.

[0010] 또한, 상기 제4단계의 앙금 및 와송 첨가단계에서 상기 제3단계에서 줄인 줄임액에 앙금을 넣은 후, 상기 제1단계에서 전처리된 와송을 더 넣어 65~75°C의 온도에서 3~10분 동안 끓이는 것을 특징으로 한다.

[0011] 또한, 상기 제4단계의 앙금 및 와송 첨가단계에서 상기 제3단계에서 줄인 줄임액에 앙금을 중량대비 1 : 2~5의 비율로 넣은 후, 상기 제3단계에서 줄인 줄임액에 상기 제1단계에서 전처리된 와송을 중량대비 1 : 1~2의 비율로 더 넣어 끓이는 것을 특징으로 한다.

## 발명의 효과

[0012] 본 발명에 따른 와송을 함유한 양갱은 와송이 함유되어 제조됨으로써 항암효능, 염증치료, 해열해독작용, 지혈

작용, 아토피, 변비 등에 효능이 있는 와송을 와송 생초의 영양성분은 파괴하지 않고 와송 생초의 신맛과 쓴맛을 감소시켜 쉽고 유아의 이유식이나 아동의 간식, 성인환자도 편하게 취식할 수 있고 수분함량을 높게 유지시켜 주는 부드러운 양갱을 섭취할 수 있다.

[0013] 또한, 와송 생초의 영양성분을 파괴하지 않으면서 와송을 가공하여 보관성과 편리성을 더해주는 효능이 있다.

### 도면의 간단한 설명

[0014] 도 1은 본 발명에 따른 와송을 함유한 양갱의 제조방법을 개략적으로 도시한 단계흐름도이다.

### 발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0015] 이하 본 발명에 따른 와송을 함유한 양갱 및 그의 제조방법을 상세히 설명하면 다음과 같다.

[0016] 본 발명은 와송을 함유한 양갱에 관한 것으로서, 와송이 전체중량대비 15~30중량% 함유되어 제조된 것을 특징으로 한다.

[0017] 더 상세하게는, 와송 15~30중량%, 앙금 30~60%, 설탕 5~20중량%, 물 5~15중량%, 물엿 2~7중량%, 한천 0.5~1.5 중량%를 혼합하여 제조된 것을 특징으로 한다.

[0018] 본 발명의 와송을 함유한 양갱의 상기 와송은 항암효능, 염증치료, 해열해독작용, 지혈작용, 아토피, 변비 등에 효능이 있는 와송을 와송 생초의 영양성분은 파괴하지 않고 와송 생초의 신맛과 쓴맛을 감소시키고 수분함량을 높게 유지시켜 주며, 상기 앙금은 완두, 팥, 콩, 밤, 호박, 고구마 중 하나 또는 둘 이상을 혼합하여 가당처리가 되어 있는 것으로 유효한 성분들과 맛을 더하여 주며, 상기 설탕은 달콤한 맛과 앙금 및 와송과 한천의 응고력을 향상시켜 주며, 상기 물엿은 양갱의 부드러운 맛을 더해주고 양갱의 표면을 윤기나게 하여 제품성을 높여주게 하며, 상기 한천은 섬유소(탄수화물), 칼슘, 나트륨, 칼륨, 마그네슘 등 미네랄을 많이 포함되어있고 응고성, 점탄성을 가지고 있어 양갱을 응고시켜 고형화해준다.

[0019] 이하, 첨부된 도면에 의거 본 발명의 제조방법을 상세히 설명하면 다음과 같다.

[0020] 도 1은 본 발명에 따른 와송을 함유한 양갱의 제조방법을 개략적으로 도시한 단계흐름도이다.

#### 1. 와송 전처리단계(제1단계)

[0022] 와송 전처리단계는 와송의 잎을 세척한 후, 분쇄하는 단계로,

[0023] 와송의 잎을 깨끗이 세척한 후, 50~300 메쉬(mesh)로 분쇄하는 것이다.

[0024] 상기 와송은 돌나물과에 딸린 늘푸른 여러해살이풀로서, 항암효능, 염증치료, 해열해독작용, 지혈작용 등의 효능이 있으며, 생초의 맛은 시고 쌉쌀한 맛이 난다. 또한, 와송은 2년 이상 자란 것을 사용하여야 그 효능이 뛰어나며 꽃대가 올라오기전인 5월~10월에 수확을 하여 사용하는 것을 특징으로 한다.

[0025] 여기서, 와송의 잎을 깨끗이 세척한 후, 50~300 메쉬(mesh)로 분쇄하는 것은 하기의 앙금 및 와송 첨가단계에서 와송이 고르게 혼합되게 하기 위함이다.

[0026] 만약, 와송의 잎을 깨끗이 세척한 후, 50 메쉬(mesh)미만으로 분쇄할 경우에는 상기 와송의 잎의 크기가 커서 식감이 떨어질 뿐 아니라 하기의 앙금 및 와송 첨가단계에서 와송이 고르게 혼합되지 못할 수 있으며, 300메쉬(mesh)를 초과하여 분쇄할 경우에는 50~300 메쉬(mesh) 분쇄할 경우와 동일한 수율 및 활성을 얻기 때문에 필요 이상의 분쇄를 하게 되어 비경제적이고 오히려 입자가 작아서 비산(飛散)이 심해지므로 제조에 불편을 줄 수 있다.

#### 2. 한천가열단계(제2단계)

- [0028] 한천가열단계는 한천을 물에 담근 후 세척하고 물을 혼합하여 끓이는 단계로,
- [0029] 한천을 물에 12~36시간 동안 담근 후 깨끗이 세척하고 물을 혼합하여 끓이는 것이다.
- [0030] 더 상세하게는 한천을 물에 12~36시간 동안 담근 후 깨끗이 세척하고 상기 한천에 물을 중량대비 1 : 5~15의 비율로 혼합하여 90~110°C에서 끓이는 것이다.
- [0031] 상기 한천은 우뭇가사리의 열수 추출액의 응고물인 우무를 얼려서 만든 해초가공품으로, 주성분은 섬유소(탄수화물)로써 그 외에 칼슘, 나트륨, 칼륨, 마그네슘 등 미네랄을 많이 포함하며 응고성, 점탄성을 가지고 있어 젤화제, 안정제, 점증제 등으로 이용되며, 본 발명에서는 양갱을 응고시켜 고형화하기 위한 용도로 사용된다.
- [0032] 그리고, 한천을 물에 12~36시간 동안 담근 후 깨끗이 세척하고 상기 한천에 물을 중량대비 1 : 5~15의 비율로 혼합하여 90~110°C에서 끓이는 것은 불린 한천을 사용했을 때 응고력이 더욱 향상되며, 높은 온도에서 가열을 해야 응고가 원활하게 되기 때문이다.

### 3. 졸임단계(제3단계)

- [0033] 졸임단계는 상기 제2단계에서 끓인 한천에 설탕을 넣고 졸이는 단계로,
- [0034] 상기 제2단계에서 끓인 한천에 설탕을 넣고 90~110°C의 온도에서 졸이는 것을 특징으로 한다.
- [0035] 상기 제2단계에서 끓인 한천에 설탕을 넣는 것은 달콤한 맛과 하기의 첨가물인 앙금 및 와송과 한천의 응고력을 향상시키기 위함이다.
- [0036] 그리고, 상기 제2단계에서 끓인 한천에 설탕을 넣고 90~110°C의 온도에서 졸이는 것은 상기의 한천가열단계와 마찬가지로 높은 온도에서 가열을 해야 응고가 원활하게 이루어지며, 상기 제2단계에서 끓인 한천과 설탕이 고르게 혼합되어 졸여지기 때문이다.
- [0037] 그리고, 상기 설탕은 당업계에서 일반적으로 사용하는 것으로 그 종류에 한정하지 않으나 바람직하게는 정백당을 사용하는 것이다.
- [0038] 여기서, 상기 설탕 중 정백당을 사용하는 것은 작은 입자로 인해 제조가 용이하고 광택이 있으며 깔끔한 뒷맛으로 식품 및 음료수의 제조 등에 용이하게 사용될 수 있기 때문이다.
- [0039] 그리고 이때, 상기 제2단계에서 끓인 한천에 설탕을 넣고 90~110°C의 온도에서 졸인 것을 졸임액이라고 한다.

### 4. 앙금 및 와송 첨가단계(제4단계)

- [0040] 앙금 및 와송 첨가단계는 상기 제3단계에서 졸인 졸임액에 앙금을 넣은 후, 상기 제1단계에서 전처리된 와송을 넣어 끓이는 단계로,
- [0041] 상기 제4단계의 앙금 및 와송 첨가단계에서 상기 제3단계에서 졸인 졸임액에 앙금을 중량대비 1 : 2~5의 비율로 넣은 후, 상기 제3단계에서 졸인 졸임액에 상기 제1단계에서 전처리된 와송을 중량대비 1 : 1~2의 비율로 더 넣어 65~75°C의 온도에서 3~10분 동안 끓이는 것이다.
- [0042] 상기 앙금은 당업계에서 일반적으로 사용하는 것으로 그 종류를 구체적으로 한정하지는 않으나, 바람직하게는 완두, 팔, 콩, 밤, 호박, 고구마 중 하나 또는 둘 이상을 혼합하여 가당처리가 되어 있는 것을 사용하는 것이다.
- [0043] 그리고, 상기 제4단계의 앙금 및 와송 첨가단계에서 상기 제3단계에서 졸인 졸임액에 앙금을 중량대비 1 : 2~5의 비율로 넣는 것은 상기 제3단계에서 원활하게 졸여진 졸임액에 앙금을 넣어 고르게 혼합되게 하기 위함이다.
- [0044] 만약, 상기 제4단계의 앙금 및 와송 첨가단계에서 상기 제3단계에서 졸인 졸임액에 앙금을 중량대비 1 : 2의 비율 미만으로 넣을 경우에는 앙금의 양이 적어서 그 맛이 저하될 뿐 아니라 상기 제3단계에서 졸여진 졸임액에 앙금이 고르게 혼합되지 못할 수 있으며, 상기 제4단계의 앙금 및 와송 첨가단계에서 상기 제3단계에서 졸인 졸임액에 앙금을 중량대비 1 : 5의 비율을 초과하여 넣을 경우에는 앙금의 양이 많아서 상기 제3단계에서 졸여진 졸임액에 고르게 혼합되지 못할 뿐 아니라 원활하게 응고가 이루어지지 않을 수 있다.
- [0045] 그리고, 상기 제4단계의 앙금 및 와송 첨가단계에서 상기 제3단계에서 졸인 졸임액에 앙금을 중량대비 1 : 2~5

의 비율로 넣은 후, 상기 제3단계에서 졸인 졸임액에 상기 제1단계에서 전처리된 와송을 중량대비 1 : 1~2의 비율로 더 넣는 것은 상기 제3단계에서 원활하게 졸여진 졸임액에 상기 제1단계에서 전처리된 와송을 넣어 고르게 혼합되게 하기 위함이다.

[0048] 만약, 상기 제3단계에서 졸인 졸임액에 상기 제1단계에서 전처리된 와송을 중량대비 1 : 1의 비율 미만으로 넣을 경우에는 상기 제1단계에서 전처리된 와송의 양이 적어서 그 효과를 충분히 발휘하지 못할 뿐 아니라 상기 제3단계에서 졸인 졸임액에 고르게 혼합되지 못할 수 있으며, 상기 제3단계에서 졸인 졸임액에 상기 제1단계에서 전처리된 와송을 중량대비 1 : 2의 비율을 초과하여 넣을 경우에는 상기 제1단계에서 전처리된 와송의 맛이 강하여 식감을 저하할 수 있으며 원활하게 응고가 이루어지지 않을 수 있다.

[0049] 또한, 상기 제4단계의 앙금 및 와송 첨가단계에서 상기 제3단계에서 졸인 졸임액에 앙금을 중량대비 1 : 2~5의 비율로 넣은 후, 상기 제3단계에서 졸인 졸임액에 상기 제1단계에서 전처리된 와송을 중량대비 1 : 1~2의 비율로 더 넣어 65~75°C의 온도에서 3~10분 동안 끓이는 것은 상기 제1단계에서 전처리된 와송 생초의 영양성분이 파괴되지 않도록 하기 위하여 온도를 낮추어 빠르게 끓이는 것이다.

[0050] 만약, 상기 제4단계의 앙금 및 와송 첨가단계에서 상기 제3단계에서 졸인 졸임액에 앙금을 중량대비 1 : 2~5의 비율로 넣은 후, 상기 제3단계에서 졸인 졸임액에 상기 제1단계에서 전처리된 와송을 중량대비 1 : 1~2의 비율로 더 넣어 65°C, 3분 미만으로 끓일 경우에는 상기 제1단계에서 전처리된 와송이 충분히 익지 않고 원활하게 혼합되지 않을 수 있으며, 75°C, 10분을 초과하여 끓일 경우에는 상기 제1단계에서 전처리된 와송의 영양성분이 파괴될 수 있다.

[0051] 또한, 상기 제4단계의 앙금 및 와송 첨가단계에서 상기 제3단계에서 졸인 졸임액에 앙금을 중량대비 1 : 2~5의 비율로 넣은 후, 상기 제3단계에서 졸인 졸임액에 상기 제1단계에서 전처리된 와송을 중량대비 1 : 1~2의 비율로 더 넣어 65~75°C의 온도에서 3~10분 동안 끓이는 것은 생초에 함유된 영양성분이 파괴되지 않도록 유지하며 신맛과 쓴맛을 감하여 생초의 성분을 쉽고 편하게 먹을 수 있도록 한 것이다.

[0052] 그리고 이때, 상기 제3단계에서 졸인 졸임액에 앙금을 넣은 후, 상기 제1단계에서 전처리된 와송을 넣어 끓인 것을 혼합액이라고 한다.

## 5. 물엿첨가단계(제5단계)

[0053] 물엿첨가단계는 상기 제4단계에서 첨가된 혼합액에 물엿을 넣고 끓인 후 식히는 단계로,

[0054] 상기 제4단계에서 첨가된 혼합액에 물엿을 중량대비 1 : 0.02~0.1의 비율로 넣고 끓인 후 12~36시간 동안 식히는 것이다.

[0055] 상기 제4단계에서 첨가된 혼합액에 물엿을 중량대비 1 : 0.02~0.1의 비율로 넣는 것은 양갱의 부드러운 맛을 더 해주고 양갱의 표면을 윤기나게 하여 제품성을 높여주게 하기 위함이다.

[0056] 만약, 상기 제4단계에서 첨가된 혼합액에 물엿을 중량대비 1 : 0.02~0.1의 비율 미만으로 넣어줄 경우에는 상기 물엿이 상기 제4단계에서 첨가된 혼합액에 고르게 혼합되지 못하여 양갱의 부드러운 맛을 증감시키지 못할 수 있으며, 상기 제4단계에서 첨가된 혼합액에 물엿을 중량대비 1 : 0.1의 비율을 초과하여 넣어줄 경우에는 필요 이상의 물엿을 첨가함에 따라 맛이 저하될 수 있다.

[0057] 그리고 이때, 상기 제4단계에서 첨가된 혼합액에 물엿을 중량대비 1 : 0.02~0.1의 비율로 넣고 끓인 후 12~36시간 동안 식혀 제조된 것을 와송을 함유한 양갱이라고 한다.

[0058] 그리고, 상기 제4단계에서 첨가된 혼합액에 물엿을 중량대비 1 : 0.02~0.1의 비율로 넣고 끓인 후, 원하는 틀에 넣어 12~36시간 동안 식혀 원하는 모양으로 제조할 수 있다.

[0059] 그리고, 각종 당류, 유기산, 비타민류, 식용 색소 등도 필요에 따라 적절하게 포함할 수 있다.

[0060] 상기의 방법으로 제조된 와송을 함유한 양갱은 와송 생초의 영양성분은 파괴하지 않고 와송 생초의 신맛과 쓴맛을 감소시켜 쉽고 편하게 취식할 수 있고 수분함량을 높게 유지시켜 주며, 항암효능, 염증치료, 해열해독작용, 지혈작용, 아토피, 변비 등에 효능이 있어 유아의 이유식이나 아동의 간식, 성인환자도 부드러운 양갱을 편하게 먹을 수 있다.

- [0062] 이하에서 실시예를 통하여 본 발명을 보다 구체적으로 설명한다. 그러나 하기의 실시예는 본 발명을 구체적으로 예시하기 위한 것일 뿐, 본 발명의 권리범위를 제한하는 것이 아님은 당업자에게 있어서 명백한 사실이다. 즉, 본 발명의 단순한 변형 내지 변경은 당업자에 의하여 용이하게 실시될 수 있으며, 이러한 변형이나 변경은 모두 본 발명의 영역에 포함되는 것으로 볼 수 있다.
- [0063] 실시예 : 본 발명에 따른 와송을 함유한 양갱
- [0064] 먼저, 와송의 잎을 깨끗이 세척한 후, 200 메쉬(mesh)로 분쇄한다.
- [0065] 한천(30g)을 물에 24시간 동안 담근 후 깨끗이 세척하고, 물(300g)을 혼합하여 100℃에서 끓인 후, 상기 끓인 한천에 설탕(600g)을 넣고 100℃에서 졸인다.
- [0066] 상기 졸여진 졸임액에 완두양금(1800g)을 넣은 후, 상기 분쇄된 와송의 잎(700g)을 넣고 70℃의 온도에서 5분 동안 끓인 다음, 물엿(120g)을 더 넣어 끓인 후 24시간 동안 상온(15~25℃)에서 식혀준다.
- [0067] 비교예 1 : 와송이 15% 미만으로 함유된 양갱
- [0068] 먼저, 와송의 잎을 깨끗이 세척한 후, 200 메쉬(mesh)로 분쇄한다.
- [0069] 한천(30g)을 물에 24시간 동안 담근 후 깨끗이 세척하고, 물(300g)을 혼합하여 100℃에서 끓인 후, 상기 끓인 한천에 설탕(600g)을 넣고 100℃에서 졸인다.
- [0070] 상기 졸여진 졸임액에 완두양금(1800g)을 넣은 후, 상기 분쇄된 와송의 잎(300g)을 넣고 70℃의 온도에서 5분 동안 끓인 다음, 물엿(120g)을 더 넣어 끓인 후 24시간 동안 상온(15~25℃)에서 식혀준다.
- [0071] 비교예 2 : 와송이 30% 초과로 함유된 양갱
- [0072] 먼저, 와송의 잎을 깨끗이 세척한 후, 200 메쉬(mesh)로 분쇄한다.
- [0073] 한천(30g)을 물에 24시간 동안 담근 후 깨끗이 세척하고, 물(300g)을 혼합하여 100℃에서 끓인 후, 상기 끓인 한천에 설탕(600g)을 넣고 100℃에서 졸인다.
- [0074] 상기 졸여진 졸임액에 완두양금(1800g)을 넣은 후, 상기 분쇄된 와송의 잎(1500g)을 넣고 70℃의 온도에서 5분 동안 끓인 다음, 물엿(120g)을 더 넣어 끓인 후 24시간 동안 상온(15~25℃)에서 식혀준다.
- [0075] 비교예 3 : 일반적으로 제조된 양갱
- [0076] 한천(30g)을 물에 24시간 동안 담근 후 깨끗이 세척하고, 물(300g)을 혼합하여 100℃에서 끓인 후, 상기 끓인 한천에 설탕(600g)을 넣고 100℃에서 졸인다.
- [0077] 상기 졸여진 졸임액에 완두양금(1800g)을 넣은 후 100℃에서 끓인 다음, 물엿(120g)을 더 넣어 끓인 후 24시간 동안 상온(15~25℃)에서 식혀준다.
- [0078] 실험 1 : 관능검사
- [0079] 본 발명에 따라 제조된 와송을 함유한 양갱(실시예)과 와송이 15중량% 미만함유된 양갱(비교예1), 와송이 30중량% 초과 함유된 양갱(비교예2), 일반적으로 제조된 양갱(비교예3)을 관능검사 요원(2년 이상 관능검사 경험을 지닌 30명(남자15명, 여자 15명))으로 하여금 맛, 향, 색감, 전체적인 기호도로 나누어 관능검사(5점 측정법 : 1:매우 나쁨, 2:나쁨, 3:보통, 4:좋음, 5:매우 좋음)를 실시하였다. 실시한 결과는 표 1에 나타내었다.

표 1

	맛	향	색감	전체적인 기호도
실시예	5	5	5	5
비교예 1	4	3	4	4

비교예 2	3	4	2	3
비교예 3	3	4	3	3

[0081] 상기 표 1을 통해 알 수 있듯이, 모든 항목에서 비교예 1,2,3 보다 실시예가 높은 점수를 나타내고 있다.

[0082] 모든 항목에서 비교예 1,2,3 보다 실시예가 높은 점수를 나타내고 있는 것은 본 발명에 따른 와송을 함유한 양갱은 신맛과 쓴맛을 감하고, 일반적인 양갱에 비해 부드러워 맛, 향, 색감 모든 항목에서 높은 점수를 나타내고 있는 것이다.

[0083] 또한, 와송을 15~30%로 함유한 실시예가 와송이 15중량% 미만 함유된 양갱(비교예1), 와송이 30중량% 초과 함유된 양갱(비교예2)에 비해 모든 항목에서 높은 점수를 나타낸 것은 반복된 실험을 통하여 최적의 와송 혼합비율이 도출되었다고 할 수 있다.

## 도면

### 도면1

