(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2020-0041032
(43) 공개일자 2020년04월21일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
*A23L 7/196* (2016.01) *A23L 7/10* (2016.01)
*A23P 20/20* (2016.01)
(52) CPC특허분류
*A23L 7/1965* (2016.08)
*A23L 7/1975* (2016.08)
(21) 출원번호 10-2018-0120936
(22) 출원일자 2018년10월11일
심사청구일자 2018년10월11일

전체 청구항 수 : 총 4 항

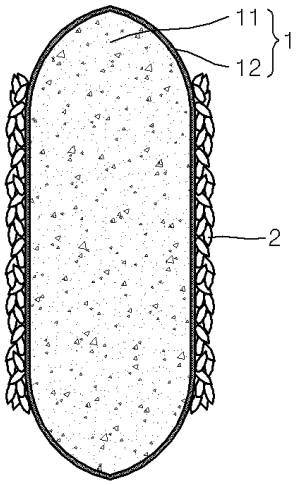
(71) 출원인
**(주)세븐7스태프**
경기도 용인시 기흥구 동백중앙로16번길 16-4 ,1709호(중동,에이스동백타워)
(72) 발명자
**박현준**
경기도 용인시 수지구 손곡로 53 , 504동 706호(동천동, 수진마을신명스카이뷰)
(74) 대리인
**특허법인메이저**

(54) 발명의 명칭 **밥을 이용한 간편 가공식품 및 그 제조방법**

## (57) 요 약

본 발명은 간편 가공식품 및 그 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 밥 및 부재료를 포함하는 조미밥(11)이 식용 케이싱(12)에 충진된 본체(1); 상기 본체(1)의 외면을 감싸는 형태로 형성되며, 건조된 외피용 식품으로 구성되는 외피(2);를 포함하며, 상기 부재료는 양념류, 야채류 및 육류 중 1종 이상을 포함하고, 상기 외피용 식품은 곡류, 곡류 가공품, 육류 및 육류 가공품 중 1종 이상을 포함하는 것을 특징으로 한다. 본 발명에 따른 간편 가공식품 및 그 제조방법에 의하면, 밥을 주재료로 하여 식사의 만족감을 주면서도, 손에 묻지 않아 젓가락과 같은 별도의 취식 도구가 불필요하고, 취식시 주, 부재료가 분리되지 않으며, 맛과 영양성이 우수하고, 보존성이 우수하다는 장점이 있다.

*대 표 도* - 도2



(52) CPC특허분류
*A23P 20/20* (2016.08)

# 명 세 서

## 청구범위

### 청구항 1

밥 및 부재료를 포함하는 조미밥(11)이 식용 케이싱(12)에 충진된 본체(1);

상기 본체(1)의 외면을 감싸는 형태로 형성되며, 건조된 외피용 식품으로 구성되는 외피(2);를 포함하며,

상기 부재료는 양념류, 야채류 및 육류 중 1종 이상을 포함하고,

상기 외피용 식품은 곡류, 곡류 가공품, 육류 및 육류 가공품 중 1종 이상을 포함하는 것을 특징으로 하는 간편 가공식품.

### 청구항 2

제1항에 있어서,

상기 외피(2)의 수분함량은 1~10%이고,

상기 식용 케이싱(12)에 충진된 조미밥(1)의 수분함량은 50~70%인 것을 특징으로 하는 간편 가공식품.

### 청구항 3

밥 및 부재료를 포함하는 조미밥(11)을 제조하는 단계와,

상기 제조된 조미밥(11)을 식용 케이싱(12)에 충진하여 본체(1)를 제조하는 단계와,

상기 제조된 본체(1)의 외면을 외피 식품으로 감싸는 단계와,

상기 본체(1)를 감싼 외피 식품을 가열하는 단계와,

상기 가열된 본체(1)를 감싼 외피 식품을 건조하여 외피(2)를 형성하는 단계를 포함하며,

상기 부재료는 양념류, 야채류 및 육류 중 1종 이상을 포함하고,

상기 외피용 식품은 곡류, 곡류 가공품, 육류 및 육류 가공품 중 1종 이상을 포함하는 것을 특징으로 하는 간편 가공식품의 제조방법.

### 청구항 4

상기 외피(2)를 형성하는 단계 후,

상기 외피(2)의 수분함량은 1~10%이고,

상기 식용 케이싱(12)에 충진된 조미밥(11)의 수분함량은 50~70%인 것을 특징으로 하는 간편 가공식품의 제조방법.

## 발명의 설명

### 기 술 분 야

[0001] 본 발명은 간편 가공식품 및 그 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 밥을 주재료로 하면서도 젓가락과 같은 별도의 취식 도구가 불필요하고, 취식시 주, 부재료가 쉽게 분리되지 않으며, 맛과 영양성이 우수한 간편 가공식품 및 그 제조방법에 관한 것이다.

## 배 경 기 술

[0003] 가정 간편식(HMR: Home Meal Replacement)은, 즉석 섭취식품, 즉석 조리식품, 신선 편의식품으로 분류된다. 이 중 즉석 섭취식품은 간단한 도시락, 김밥, 샌드위치, 햄버거 등 조리 없이 그대로 섭취할 수 있는 식품을 의미한다. 이러한 즉석 섭취식품은 대부분 주재료와 부재료를 간단하게 결합시켜서 한번에 취식할 수 있게 하는 형태여서 경제적이고 간편하다는 장점이 있다.

[0004] 상기 즉석 섭취식품 중 밥을 주재료로 하는 식품은 김밥, 주먹밥 등이 있다. 그러나 김밥, 주먹밥 등은 제조 후 7시간 이내 취식해야 하므로 보관, 유통에 한계가 있으며, 취식시에는 주, 부재료가 쉽게 분리되거나 부서지고, 밥의 접착성 때문에 젓가락과 같은 별도의 취식 도구를 사용해야 하는 불편함이 있었다. 또한, 밥을 세분 절단하는 과정에서 녹말이 노화되므로 식감 및 맛이 좋지 못한 단점이 있다.

[0005] 이러한 단점을 해소하기 위하여, 대한민국 등록특허 제10-0173170호에서는 성형된 주먹밥의 표면을 계란, 액화두부액, 어육고기풀과 같은 액상식품으로 도포하고 가열 응고시켜 주먹밥의 편의성을 높였다. 그러나 이러한 선등록 특허는 여전히 별도의 취식 도구가 요구되며, 녹말의 노화를 방지할 수 없다는 단점이 있었다.

[0006] 그리고 대한민국 등록특허 제10-0430151호에서는 밥과 찬을 적층 포장하고, 이에 취식창을 마련하여 별도의 취식도구 없이 식품을 섭취토록 하였다. 그러나 이러한 선등록 특허는 포장의 제거 및 취식창으로의 섭취가 용이치 않은 것은 물론, 취식시 밥과 찬이 분리되는 등의 단점이 있었다.

[0007] 또한, 대한민국 등록특허 제10-0070391호에서는 장기보존이 가능하도록 한 볶음밥 형태의 간편식을 제공하여 보존성을 높였으나, 조미 부재료들이 통상의 식단을 구성하는 찬이 아니어서 식사의 만족감을 주지 못하는 아쉬움이 있고, 식사 도구를 준비해야 하는 등의 편의성이 떨어지는 단점이 있었다.

## 선행기술문헌

### 특허문헌

[0009] (특허문헌 0001) (등록특허 0001) KR 10-0173170 B1

(특허문헌 0002) (등록특허 0002) KR 10-0430151 B1

(특허문헌 0003) (등록특허 0003) KR 10-0070391 B1

## 발명의 내용

### 해결하려는 과제

[0010] 따라서, 본 발명의 목적은 상기한 밥을 주재료로 하는 간편식의 문제점들을 해소하기 위한 것으로, 식용 케이싱 내에 조미밥을 충진하고, 그 외면에 건조된 식품으로 외피를 구성함으로써, 손에 묻지 않아 젓가락과 같은 별도의 취식 도구가 불필요하고, 취식시 주, 부재료가 분리되지 않으며, 맛과 영양성이 우수하고, 보존성이 우수한 간편 가공식품 및 그 제조방법을 제공하는 것이다.

### 과제의 해결 수단

[0012] 상기한 목적을 달성하기 위한 본 발명의 간편 가공식품은 밥 및 부재료를 포함하는 조미밥이 식용 케이싱에 충진된 본체; 상기 본체의 외면을 감싸는 형태로 형성되며, 건조된 외피용 식품으로 구성되는 외피;를 포함하며, 상기 부재료는 양념류, 야채류 및 육류 중 1종 이상을 포함하고, 상기 외피용 식품은 곡류, 곡류 가공품, 육류 및 육류 가공품 중 1종 이상을 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0013] 상기 외피의 수분함량은 1~10%이고, 상기 식용 케이싱에 충진된 조미밥의 수분함량은 50~70%인 것을 특징으로 한다.

[0014] 그리고 그 제조방법은, 밥 및 부재료를 포함하는 조미밥을 제조하는 단계와, 상기 제조된 조미밥을 식용 케이싱에 충진하여 본체를 제조하는 단계와, 상기 제조된 본체의 외면을 외피 식품으로 감싸는 단계와, 상기 본체를 감싼 외피 식품을 가열하는 단계와, 상기 가열된 본체를 감싼 외피 식품을 건조하여 외피를 형성하는 단계를 포함하며, 상기 부재료는 양념류, 야채류 및 육류 중 1종 이상을 포함하고, 상기 외피용 식품은 곡류, 곡류 가공품, 육류 및 육류 가공품 중 1종 이상을 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0015] 상기 외피를 형성하는 단계 후, 상기 외피의 수분함량은 1~10%이고, 상기 식용 케이싱에 충진된 조미밥의 수분함량은 50~70%인 것을 특징으로 한다.

## *발명의 효과*

[0017] 본 발명에 따른 간편 가공식품 및 그 제조방법에 의하면, 밥을 주재료로 하여 식사의 만족감을 주면서도, 손에 묻지 않아 젓가락과 같은 별도의 취식 도구가 불필요하고, 취식시 주, 부재료가 분리되지 않으며, 맛과 영양성이 우수하고, 보존성이 우수하다는 장점이 있다.

## *도면의 간단한 설명*

[0019] 도 1은 본 발명에 의한 간편 가공식품의 사시도.

도 2 및 도 3은 본 발명에 의한 간편 가공식품의 단면도.

## *발명을 실시하기 위한 구체적인 내용*

[0020] 이하, 본 발명을 첨부된 도면을 참조하여 상세히 설명한다.

[0021] 본 발명은 밥을 주재료로 하여 식사시 충분한 포만감과 만족감을 주면서도, 손으로 집어 먹을 수 있어 식사 장소에 구애받지 않으며, 맛과 영양성이 우수하고, 보존성이 우수하다는 데 가장 큰 특징이 있다.

[0023] 이를 위한 본 발명의 간편 가공식품은, 도 1 내지 도 3과 같이, 밥 및 부재료를 포함하는 조미밥(11)이 식용 케이싱(12)에 충진된 본체(1); 상기 본체(1)의 외면을 감싸는 형태로 형성되며, 건조된 외피용 식품으로 구성되는 외피(2);를 포함하는 것을 특징으로 한다. 여기서, 상기 외피용 식품은 곡물, 곡물가공품 또는 육류를 포함한다.

[0025] 먼저, 상기 조미밥(11)은 밥과 부재료가 혼합된 형태로, 상기 밥은 쌀밥은 물론, 현미밥 등의 잡곡밥일 수 있는바, 이를 제한하지 않는다. 또한, 상기 부재료는 간장, 소금, 참기름, 깨, 고추장, 된장, 식용유 중 1종 이상을 포함하는 양념류; 당근, 시금치, 양파, 콩나물, 숙주나물, 고사리, 도라지, 취나물, 파, 버섯 중 1종 이상을 포함하는 야채류; 쇠고기, 돼지고기, 닭고기 중 1종 이상을 포함하는 육류; 중 1종 이상을 포함한다.

[0026] 이때, 상기 조미밥(11)은 조리가 완료된 상태, 즉 밥과 부재료가 모두 별도의 가열 없이 그대로 취식할 수 있도록 조리된 상태로서, 예시적으로 가장 간단하게 밥, 나물류, 고추장, 깨 및 참기름을 혼합한 형태의 비빔밥, 밥과 야채를 기름에 볶은 볶음밥일 수 있다. 아울러, 상기 조미밥(11)에는 통상의 식품용 첨가물 등을 더 첨가할 수 있는바, 이를 제한하지 않으며, 밥과 양념의 혼합비 역시 1:0.01~1 중량비 정도면 족한바, 이를 제한하지 않는다.

[0028] 그리고 상기 식용 케이싱(12)은 통상 소시지 등의 제조시 사용하는 콜라겐 케이싱, 돈장, 양장 등을 모두 포함하는바, 식용 가능하다면 그 재질을 제한하지 않는다. 본 발명에서 상기 식용 케이싱(12)을 이용하는 이유는, 상기 조미밥(11)이 외부로 노출되지 않아 밥과 양념이 분리될 우려가 없으며, 공기를 차단하여 녹말의 노화를 지연시킴은 물론, 식품의 보존성을 높일 수 있기 때문이다.

[0030] 즉, 상기 본체(1)는 도 1 및 도 2와 같이, 상기 식용 케이싱(12)에 상기 조미밥(11)이 충진된 형태로서, 그 크기는 섭취자가 베어 물지 않고 한입에 넣을 수 있는 정도, 또는 한 번 내지 세 번에 걸쳐 베어먹을 수 있는 정도가 바람직하다.

[0032] 다음으로, 상기 외피(2)는 상기 본체(1)의 외면을 감싸는 형태로 형성되며, 건조된 외피용 식품으로 구성된다. 상기 건조된 외피용 식품이란, 곡류, 곡류 가공품, 육류 및 육류 가공품 중 1종 이상을 포함하는데, 예시적으로 밥을 건조한 건조물, 밥을 압착하고 건조한 누룽지, 곡물을 주재료로 가공한 시리얼, 곡분을 가공한 건조물, 육류의 건조물, 육류 가공품의 건조물 등일 수 있다. 아울러, 관능성의 향상을 위하여 통상 가공식품류에 사용되는 기타 첨가물을 더 포함할 수도 있음은 당연하다.

[0033] 본 발명의 간편 가공식품은 별도의 조리 없이 섭취할 수 있어야 하므로, 상기 외피(2)를 구성하는 외피용 식품 역시 그대로 섭취할 수 있도록 조리된 형태, 즉 육류는 충분히 가열하여 익힌 상태, 곡류는 호화가 완료된 상태임이 바람직하다.

[0034] 또한, 상기 외피(2)는 도 2와 같이 본체(1)의 외면 중 측면, 즉 일부만을 감싸도록 형성될 수도 있으며, 도 3과 같이 본체(1)의 외면 전체를 감싸도록 형성될 수도 있는 것으로, 그 형태를 제한하지 않는다. 아울러, 외피(2)의 두께 역시 제한하지 않는데, 0.1~1㎝ 정도의 두께면 족하다.

[0036] 그리고 본 발명에서 상기 식용 케이싱(12)에 충진된 조미밥(11)의 수분함량은 통상 밥의 수분함량 정도인 50~70%임이 바람직하고, 상기 외피(2)의 수분함량은 1~10%임이 바람직한바, 상기 조미밥(11)의 수분함량이 상기 한 범위를 벗어나면 식감이 좋지 못한 것은 물론, 식사의 만족감을 느낄 수 없으며, 상기 외피(2)의 수분함량이 10%를 초과하면 수분으로 인해 보존성이 떨어지는 것은 물론, 손으로 취식이 어려워 별도의 취식 도구가 요구될 수 있기 때문이다.

[0038] 상기와 같이 구성된 본 발명의 간편 가공식품은, 앞서 충분히 설명된 바와 같이, 밥을 주재료로 하여 식사시 충분한 포만감과 만족감을 주면서도, 손으로 집어 먹을 수 있어 식사 장소에 구애받지 않으며, 맛과 영양성이 우수하고, 보존성이 우수하다는 장점이 있다.

[0040] 이하, 본 발명의 제조방법에 대하여 상세히 설명한다.

[0041] 본 발명의 제조방법은, 밥 및 부재료를 포함하는 조미밥(11)을 제조하는 단계와, 상기 제조된 조미밥(11)을 식용 케이싱(12)에 충진하여 본체(1)를 제조하는 단계와, 상기 제조된 본체(1)의 외면을 외피 식품으로 감싸는 단계와, 상기 본체(1)를 감싼 외피 식품을 가열하는 단계와, 상기 가열된 본체(1)를 감싼 외피 식품을 건조하여 외피(2)를 형성하는 단계를 포함한다.

[0043] 밥 및 부재료를 포함하는 조미밥(11)을 제조하는 단계.

[0044] 먼저, 밥을 준비하고, 이에 반찬류인 부재료를 혼합하여 조미밥(11)을 준비한다. 여기서, 상기 조미밥(11)은 앞서 설명된 바와 같이, 밥의 종류, 부재료의 종류 및 그 혼합비율 등을 제한하지 않음은 당연한바, 예시적으로 상기 부재료는 간장, 소금, 참기름, 깨, 고추장, 된장, 식용유 중 1종 이상을 포함하는 양념류; 당근, 시금치, 양파, 콩나물, 숙주나물, 고사리, 도라지, 취나물, 파, 버섯 중 1종 이상을 포함하는 야채류; 쇠고기, 돼지고기, 닭고기 중 1종 이상을 포함하는 육류; 중 1종 이상을 포함할 수 있고, 밥과 양념의 혼합비 역시 1:0.01~1 중량비 정도 일 수 있다.

[0045] 아울러, 상기 조미밥(11)에는 통상의 식품용 첨가물 등을 더 첨가할 수 있는바, 이를 제한하지 않는다.

[0047] 상기 제조된 조미밥(11)을 식용 케이싱(12)에 충진하여 본체(1)를 제조하는 단계.

[0048] 다음으로, 상기 제조된 조미밥(11)을 식용 케이싱(12)에 충진하고 밀봉하여 본체(1)를 제조한다. 상기 식용 케

이싱(12)에 상기 조미밥(11)을 충진 및 밀봉하는 방법은 이 기술이 속하는 분야에서 충분히 공지된 것이므로, 이에 대한 상세한 설명은 생략한다.

[0049] 그리고 상기 충진, 밀봉된 본체(1)를 가열하여 상기 식용 케이싱(12)을 익혀준다. 상기 가열방법은 제한하지 않는바, 굽는 형태일 수도 있고, 증숙의 형태일 수도 있는데, 예시적으로 80~250℃에서 10초~20분간 가열하는 정도면 족하다.

[0051] 상기 제조된 본체(1)의 외면을 외피 식품으로 감싸는 단계.

[0052] 다음으로, 상기 제조된 본체(1)의 외면을 외피 식품으로 감싸준다. 이때, 상기 외피 식품은 앞서 설명된 바와 같이, 곡류, 곡류 가공품, 육류 및 육류 가공품 중 1종 이상을 포함할 수 있다. 아울러, 관능성의 향상을 위하여 통상 가공식품류에 사용되는 기타 첨가물을 더 포함할 수도 있음은 당연하다.

[0053] 여기서, 상기 외피 식품으로서 밥, 육류 등을 이용할 시 재료의 결착력으로 인해 별도의 결착제를 사용하지 않더라도 상기 본체(1)의 외면에 외피 식품이 충분히 결착될 수 있다. 다만, 결착력이 부족할 경우 별도의 녹말풀 등을 결착제로 활용할 수도 있다.

[0054] 아울러, 상기 외피 식품은 도 2 및 도 3과 같이 외면의 일부 또는 전체를 감쌀 수 있으며, 그 두께 역시 0.1~1cm 정도면 족하다.

[0056] 상기 본체(1)를 감싼 외피 식품을 가열하는 단계.

[0057] 다음으로, 상기 본체(1)를 감싼 외피 식품을 가열하여 익혀준다. 이때, 가열 방법은 굽는 형태일 수도 있고, 증숙의 형태일 수도 있는바, 그 방법을 제한하지 않는다. 예시적으로 80~250℃의 온도에서 1~20분간 가열하는 정도면 족하다.

[0059] 상기 가열된 본체(1)를 감싼 외피 식품을 건조하여 외피(2)를 형성하는 단계.

[0060] 그리고 상기 본체(1)를 감싼 외피 식품을 건조하여 외피(2)를 형성한다.

[0061] 본 발명에서 상기 건조방법은 제한하지 않는바, 열풍건조, 온풍건조, 동결건조 등의 방법을 이용할 수 있으며, 통상 공지된 식품건조기를 이용하는 정도면 족하다. 다만, 보존성, 취식 편의성 등을 고려할 때, 그 수분함량이 1~10%가 되도록 건조함이 바람직한바, 상기 수분함량이 10%를 초과하면 보존성, 취식 편의성 등이 좋지 못하기 때문이다.

[0062] 또한, 최종 제조된 가공식품 내 조미밥(11)의 수분함량은 50~70%임이 바람직한바, 이러한 수분함량을 유지해야만 우수한 식감 및 맛을 제공할 수 있기 때문이다.

[0064] 상기와 같이 제조된 편의 가공식품은 맛과 식감이 우수할 뿐 아니라, 취식 편의성이 우수하여, 장소에 구애받지 않고 어디서나 간단한 섭취가 가능하다는 장점을 갖는다.

[0066] 한편, 상기 조미밥(11)의 부재료로서 적송 수피의 추출물 및 감초 추출물을 더 포함할 수 있다. 즉, 조미밥(11)을 제조하는 단계에서, 부재료로서 적송 수피의 추출물 및 감초 추출물을 주재료인 밥 100중량부에 대하여 적송 수피의 추출물 0.1~1중량부, 감초 추출물 0.1~1중량부 및 앞서 설명된 기타의 부재료를 혼합하는 것이다.

[0067] 상기 적송 수피의 추출물은 강력한 항균작용을 통해 조미밥(11)의 보존성을 현저히 높여주는 것으로, 국산 소나무인 적송(Pinus densiflora Sieb & Zucc.)으로부터 채취한 수피를 세척하고, 이를 120~130℃의 스팀으로 약 4~6분간 살균하고, 70~90℃의 열풍건조기에서 1~3시간 건조한 후, 50~200mesh 정도로 건조한 적송의 수피 분말에 물, 에탄올 또는 메탄올 중 1종 이상의 용매를 2~10중량배 가하고 20~100℃에서 1~30시간 동안 추출, 여과 및 건조하여 제조된다. 여기서, 상기 추출, 여과 및 건조의 방법은 통상 공지된 다양한 방법을 이용할 수 있는바, 이를 제한하지 않는다.

[0068] 상기 감초 추출물 역시 강력한 항균작용을 통해 조미밥(11)의 보존성을 높여주는 것으로, 감초를 세척하고, 이를 120~130℃의 스팀으로 약 4~6분간 살균하고, 70~90℃의 열풍건조기에서 1~3시간 건조한 후, 50~200mesh 정도로 건조한 감초 분말에 물, 에탄올 또는 메탄올 중 1종 이상의 용매를 2~10중량배 가하고 20~100℃에서 1~30시간 동안 추출, 여과 및 건조하여 제조된다. 여기서, 상기 추출, 여과 및 건조의 방법은 통상 공지된 다양한 방법을 이용할 수 있는바, 이를 제한하지 않는다.

[0070] 또한, 상기 외피(2)를 형성하는 외피 식품은 후박 추출물을 더 포함할 수 있다. 즉, 상기 제조된 본체(1)의 외면을 외피 식품으로 감싸는 단계 전, 총 외피 식품 100중량%에 대하여 후박 추출물이 0.1~1중량%만큼 포함되도록 혼합한 후, 이를 이용하여 본체(1)의 외면을 감싸는 것이다.

[0071] 상기 후박 추출물은 장내 소화효소의 활성 및 발현을 촉진시키는 것으로, 건조된 외피 식품의 소화를 돕는 역할을 하는 것으로, 후박나무( Magnolia officinalis Rehd. et Wils.)로부터 채취한 줄기를 세척하고, 이를 120~130℃의 스팀으로 약 4~6분간 살균하고, 70~90℃의 열풍건조기에서 1~3시간 건조한 후, 50~200mesh 정도로 건조한 후박 분말에 물, 에탄올 또는 메탄올 중 1종 이상의 용매를 2~10중량배 가하고 20~100℃에서 1~30시간 동안 추출, 여과 및 건조하여 제조된다. 여기서, 상기 추출, 여과 및 건조의 방법은 통상 공지된 다양한 방법을 이용할 수 있는바, 이를 제한하지 않는다.

[0073] 상기와 같이, 적송 수피의 추출물, 감초 추출물 및 후박 추출물을 더 포함하면, 보존성을 높이는 것은 물론, 소화를 촉진시킬 수 있다는 장점이 있다.

[0075] 이하, 구체적인 실시예를 통해 본 발명을 더욱 상세히 설명한다.

[0076] (실시예 1)

[0077] 쌀밥 200g에 숙주나물 10g, 시금치 10g, 콩나물 10g, 도라지 10g, 고사리 10g, 참기름 1g, 깨 1g, 고추장 2g을 혼합하여 조미밥을 제조하고, 이를 돈장에 50g씩 충진 및 밀봉하였다. 그리고 상기 충진된 돈장을 증숙의 방법으로 120℃에서 3분간 익혀 본체를 제조하였다. 그리고 상기 본체의 외측면에 쌀밥을 눌러가면서 5㎜의 두께로 감싸준 후, 180℃로 가열된 팬에 상기 쌀밥으로 감싼 본체를 올려 5분간 가열함으로써 누룽지가 되도록 하였다. 그리고 이를 50℃ 온도에서 식품건조기를 이용하여 누룽지의 수분함량이 5%가 되도록 건조하였다. 이때, 내부 조미밥의 수분함량은 66.5% 였다.

[0079] (실시예 2)

[0080] 실시예 1과 동일하게 실시하되, 외피 식품으로서 돼지고기를 이용하였는바, 돼지고기 안심 100g을 갈아준 후, 이에 소금 2g, 후추 2g을 혼합하고, 이를 이용하여 본체를 5㎜ 두께로 감싸준 후, 180℃로 가열된 팬에 상기 돼지고기로 감싼 본체를 올려 5분간 가열함으로써, 익혀주었다. 그리고 이를 50℃ 온도에서 식품건조기를 이용하여 돼지고기의 수분함량이 5%가 되도록 건조하였다. 이때, 내부 조미밥의 수분함량은 65% 였다.

[0083] (실시예 3)

[0084] 실시예 1과 동일하게 실시하되, 조미밥의 제조시 적송 수피의 추출물 1g, 감초 추출물 1g을 혼합하여 제조하였다. 아울러, 외피 식품으로 사용된 쌀밥 99.5g에 후박 추출물 0.5g을 혼합한 후 본체를 감싸주었다. 이때, 내부 조미밥의 수분함량은 65.3% 였다.

[0085] 이때, 적송 수피의 추출물, 감초의 추출물 및 후박의 추출물은 적송의 수피, 감초 또는 후박의 줄기를 세척한 후, 121℃ 스팀을 사용하여 5분간 살균하고, 80℃ 열풍건조기에서 2시간 건조한 후 햄머밀로 1차 조분쇄하고, 핀밀을 사용하여 2차 분쇄하여 100mesh의 분말을 수득하였다. 그리고 수득된 분말 100g에 70% 에탄올 수용액 500g을 가한 후, 40℃에서 4시간 동안 추출하고, 여과 및 동결 건조하여 추출물을 수득하였다.

[0087] (비교예 1)

[0088] 실시예 1과 동일하게 조미밥을 제조하고, 이를 주먹밥의 형태로 성형하였다.

[0090] (실험예 1)

[0091] 실시예 1 내지 3 및 비교예 1을 25℃에서 2일간 저장한 후 총균수를 측정하고, 그 결과를 하기 표 1에 나타내었다. 이때, 실시예 1 내지 3은 케이싱 내 충진된 조미밥의 총균수로 측정하였다.

*표 1*

[0093]

| 구분 | 초기 균수 | 2일 후 균수 |
|---|---|---|
| 실시예 1 | $3.1\times10^{2}$ | $3.2\times10^{4}$ |
| 실시예 2 | $3.0\times10^{2}$ | $5.2\times10^{4}$ |
| 실시예 3 | $2.5\times10^{2}$ | $3.9\times10^{3}$ |
| 비교예 1 | $3.2\times10^{2}$ | $5.3\times10^{8}$ |

[0094] 상기 표 1에서 확인할 수 있는 바와 같이, 실시예 1 내지 3은 비교예 1에 비하여 보존성이 현저히 우수함을 확인할 수 있었다.

[0096] (실험예 2)

[0097] 실시예 1 내지 3 및 비교예 1의 관능검사를 실시하였다. 상기 관능검사는 훈련된 패널 30명을 대상으로 관능적 특성을 9점 점수법으로 맛, 식감, 편의성 및 전체적인 기호도를 조사하였고, 매우 좋은 경우를 9점, 그리고 매우 싫은 경우를 1점으로 나타내었으며, 점수는 순차적으로 감소하는 것으로 평가하였고, 평균값을 소수점 둘째 자리에서 반올림하였다.

[0098] 관능 평가에 사용한 모든 시료의 온도는 상온이 되도록 준비하였고, 각 시료 10g을 섭취토록 하였으며, 한 시료의 평가를 마칠 때마다 물로 입안을 세척하고 10분이 지난 후 다음 시료를 평가하였다. 그리고 관능 평가의 평균값은 아래 표 2에 정리하였다.

*표 2*

[0100] 관능평가 결과.

| 구분 | 맛 | 식감 | 편의성 | 전체적 기호도 |
|---|---|---|---|---|
| 실시예 1 | 7.2 | 7.5 | 8.1 | 7.6 |
| 실시예 2 | 8.1 | 7.5 | 8.2 | 8.1 |
| 실시예 3 | 7.1 | 7.4 | 8.1 | 7.5 |
| 비교예 1 | 4.8 | 4.0 | 5.5 | 4.9 |

[0101] 상기 표 1에서 확인할 수 있는 바와 같이, 실시예 1 내지 3은 비교예 1에 비하여 맛, 식감 및 전체적인 기호도는 물론 편의성에 있어서 높은 평가를 받았음을 확인할 수 있었다.

[0103] 이상으로 본 발명의 특정한 부분을 상세히 기술하였는바, 당 업계의 통상의 지식을 가진 자에게 있어서 이러한 구체적인 기술은 단지 바람직한 구현예일 뿐이며, 이에 본 발명의 범위가 제한되는 것이 아닌 점은 명백하다.

따라서, 본 발명의 실질적인 범위는 첨부된 청구항과 그의 등가물에 의하여 정의된다고 할 것이다.

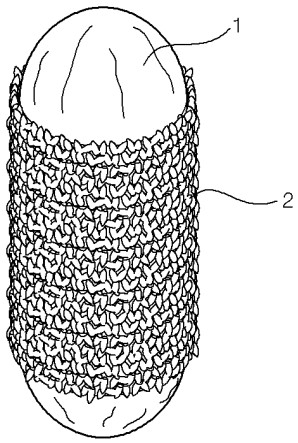
## 부호의 설명

[0105] 1: 본체 2: 외피

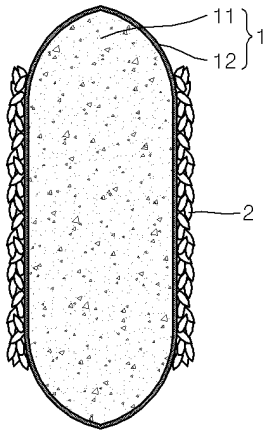
11: 조미밥 12: 식용 케이싱

## 도면

### 도면1




### 도면2



도면3

