

	(19) 대한민국특허청(KR) (12) 공개특허공보(A)	(11) 공개번호 10-2014-0075317 (43) 공개일자 2014년06월19일
(51) 국제특허분류(Int. Cl.) A23G 3/48 (2006.01) A23G 3/54 (2006.01)	(71) 출원인 백석울미영농조합법인 충남 당진시 순성면 매실로 246,	(72) 발명자 김금순 충청남도 당진군 순성면 매실로 246 유희숙 충청남도 당진군 순성면 활랑길 37-11
(21) 출원번호 10-2012-0143543 (22) 출원일자 2012년12월11일 심사청구일자 없음	(74) 대리인 특허법인 신태양	

전체 청구항 수 : 총 6 항

(54) 발명의 명칭 **매실 한과의 제조방법 및 이에 의해 제조된 매실 한과**

(57) 요약

본 발명은 매실 한과의 제조방법 및 이에 의해 제조된 매실 한과에 관한 것으로, 찹쌀을 수침하고 발효시켜 찹쌀 발효물을 제조한 후, 상기 찹쌀 발효물을 탈수시키고 분쇄하여 찹쌀분말을 만드는 단계(단계 1); 콩을 수침하고 믹서기로 분쇄하고 여과하여 콩물을 만드는 단계(단계 2); 상기 찹쌀분말, 콩물 및 소주를 혼합하고 반죽하여 반죽물을 만드는 단계(단계 3); 상기 반죽물을 증숙하고 파리치기하고 성형하고 건조 숙성시켜 반데기를 만드는 단계(단계 4); 상기 반데기를 1차로 튀겨 모양을 만들고, 2차로 튀겨 유과피를 만드는 단계(단계 5); 조청과 매실 원액을 혼합하여 당혼합액을 만드는 단계(단계 6); 및 상기 유과피에 상기 당혼합액을 고루 바른 뒤 튀밥을 묻혀 매실 한과를 제조하는 단계(단계 7); 를 포함하는 것을 기술적 특징으로 하며, 매실원액을 포함하므로 인해 기름 냄새가 나지 않으며, 많이 섭취해도 소화가 잘 되고, 질리지 않는 장점이 있다.

특허청구의 범위

청구항 1

참쌀을 수침하고 발효시켜 찹쌀 발효물을 제조한 후, 상기 찹쌀 발효물을 탈수시키고 분쇄하여 찹쌀분말을 만드는 단계(단계 1);

콩을 수침하고 믹서기로 분쇄하고 여과하여 콩물을 만드는 단계(단계 2);

상기 찹쌀분말, 콩물 및 소주를 혼합하고 반죽하여 반죽물을 만드는 단계(단계 3);

상기 반죽물을 증숙하고 파리치기하고 성형하고 건조 숙성시켜 반데기를 만드는 단계(단계 4);

상기 반데기를 1차로 튀겨 모양을 만들고, 2차로 튀겨 유과피를 만드는 단계(단계 5);

조청과 매실원액을 혼합하여 당혼합액을 만드는 단계(단계 6); 및

상기 유과피에 상기 당혼합액을 고루 바른 뒤 튀밥을 묻혀 매실 한과를 제조하는 단계(단계 7);

를 포함하는 것을 특징으로 하는 매실 한과의 제조방법.

청구항 2

제 1항에 있어서, 상기 단계 1은,

상기 수침된 찹쌀을 20~25℃에서 15~16일 동안 발효시키는 것을 특징으로 하는 매실 한과의 제조방법.

청구항 3

제 1항에 있어서, 상기 단계 6은,

조청 100중량부에 대하여 매실원액 1~5중량부를 혼합하는 것을 특징으로 하는 매실 한과의 제조방법.

청구항 4

제 3항에 있어서, 상기 매실원액은,

매실과 설탕을 중량비로 1:1로 혼합하고 3개월 동안 상온에서 1차 숙성 및 여과한 후, 9개월 동안 3~7℃에서 2차 숙성해서 제조하는 것을 특징으로 하는 매실 한과의 제조방법.

청구항 5

제 1항에 있어서, 상기 단계 7은,

상기 유과피 100중량부에 대하여 상기 당혼합액 30~40중량부를 골고루 바른 뒤 튀밥 10~20중량부를 묻히는 것을 특징으로 하는 매실 한과의 제조방법.

청구항 6

제 1항 내지 제 5항 중 어느 한 항의 제조방법으로 제조되는 것을 특징으로 하는 매실 한과.

명세서

기술 분야

본 발명은 매실 한과의 제조방법 및 이에 의해 제조된 매실 한과에 관한 것으로, 보다 상세하게는 매실원액을

[0001]

포함하므로 인해 기름냄새가 나지 않으며, 많이 섭취해도 소화가 잘 되고, 질리지 않는 매실 한과의 제조방법 및 이에 의해 제조된 매실 한과에 관한 것이다.

배경 기술

- [0002] 한과는 곡물가루에 꿀, 엿, 설탕 등을 넣고 반죽하여 기름에 지지거나 과일, 열매, 식물의 뿌리 등을 꿀로 조리거나 버무리고 굳혀서 만든 과자로, 궁중의 연회 때 임금이 받는 어상을 비롯하여 민가에서도 혼례 및 제사 때 상차림에 대표적인 음식으로 등장하였던 우리나라의 대표적인 전통음식 중의 하나이다.
- [0003] 이러한 한과에는 유과, 유밀과, 숙실과, 과편, 다식, 정과, 엿강정, 엿 등으로 여러 종류가 있는데, 이중 한과의 대표라 할 수 있는 유과와 약과는 전분성 식품인 쌀과 밀에 단백질과 지방 식품을 혼합한 것으로, 영양, 향, 인체와의 조화 등 과학적 배합을 기본으로 하고 있다.
- [0004] 이중 유과는 강정이라고도 하며, 찹쌀을 물에 약 20일간 불린 다음 건져내어 가루로 만들어 이를 콩물과 막걸리, 설탕과 반죽하여 시루에 쪄 다음 알맞은 크기로 모양을 만들어 건조시키고, 이것을 튀김용 기름에 튀겨서 부풀게 한 후, 물엿을 바르고 튀밥이나 옥수수튀김과 같은 고물을 묻힌 과자이다.
- [0005] 이와 같은 유과는 내부가 다공성의 구조를 취하고 있으므로 영양간식으로 섭취하기에 매우 부드러운 전통과자로, 과거에는 주로 관혼상제 등의 기일 때에 접할 수 있었으나, 최근에는 유과와 같은 한과에 대한 인식이 새로워지면서 영양간식으로서 보편화되고, 이와 같은 한과가 선물용품 및 기호품으로 사용됨으로 인해 그 수요가 증가하게 되었다.
- [0006] 그러나, 종래의 유과는 물엿, 고물을 통해 고소한 맛과 단맛을 내는 것으로, 그 맛이 획일화되어 있어 다양한 맛을 요구하는 소비자들의 욕구를 충족시키기 어려웠고, 이에 따라 소비자들의 욕구를 충족시킬 수 있는 새로운 맛을 내는 유과에 대한 개발이 요구되었다.
- [0007] 대한민국공개특허공보 제10-2009-0121564호(2009.11.26.)에는 감귤유과의 제조방법이 개시되어 있고, 대한민국 등록특허공보 제10-0997256호(2010.11.29.)에는 오미자 및 울금을 이용한 기능성 전통수제한과의 제조방법이 개시되어 있다.
- [0008] 상기 감귤유과 또는 오미자 및 울금을 이용한 기능성 전통수제한과는 다양한 맛을 제공하는 장점이 있지만, 기름냄새가 나고 많이 섭취하면 소화가 잘 되지않고 질리게 되는 문제가 있다.
- [0009] 이에, 본 발명자는 매실원액을 포함하므로 인해 기름냄새가 나지 않으며, 많이 섭취해도 소화가 잘 되고, 질리지 않는 매실 한과의 제조방법을 개발하였다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0010] (특허문헌 0001) KR 10-2009-0121564 A 2009.11.26.
(특허문헌 0002) KR 10-0997256 B1 2010.11.29.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0011] 본 발명의 목적은 매실원액을 포함하므로 인해 기름냄새가 나지 않으며, 많이 섭취해도 소화가 잘 되고, 질리지 않는 매실 한과의 제조방법 및 이에 의해 제조된 매실 한과를 제공하는 것이다.

과제의 해결 수단

- [0012] 상기 목적을 달성하기 위하여 본 발명은 다음과 같은 수단을 제공한다.
- [0013] 본 발명은 찹쌀을 수침하고 발효시켜 찹쌀 발효물을 제조한 후, 상기 찹쌀 발효물을 탈수시키고 분쇄하여 찹쌀 분말을 만드는 단계(단계 1); 콩을 수침하고 믹서기로 분쇄하고 여과하여 콩물을 만드는 단계(단계 2); 상기 찹쌀분말, 콩물 및 소주를 혼합하고 반죽하여 반죽물을 만드는 단계(단계 3); 상기 반죽물을 증숙하고 파리치기하고 성형하고 건조 숙성시켜 반데기를 만드는 단계(단계 4); 상기 반데기를 1차로 튀겨 모양을 만들고, 2차로 튀겨 유과피를 만드는 단계(단계 5); 조청과 매실원액을 혼합하여 당혼합액을 만드는 단계(단계 6); 및 상기 유과피에 상기 당혼합액을 고루 바른 뒤 튀밥을 묻혀 매실 한과를 제조하는 단계(단계 7); 를 포함하는 것을 특징으로 하는 매실 한과의 제조방법을 제공한다.
- [0014] 상기 단계 1은, 상기 수침된 찹쌀을 20~25℃에서 15~16일 동안 발효시키는 것을 특징으로 한다.
- [0015] 상기 단계 6은, 조청 100중량부에 대하여 매실원액 1~5중량부를 혼합하는 것을 특징으로 한다.
- [0016] 상기 매실원액은, 매실과 설탕을 중량비로 1:1로 혼합하고 3개월 동안 상온에서 1차 숙성 및 여과한 후, 9개월 동안 3~7℃에서 2차 숙성해서 제조하는 것을 특징으로 한다.
- [0017] 상기 단계 7은, 상기 유과피 100중량부에 대하여 상기 당혼합액 30~40중량부를 골고루 바른 뒤 튀밥 10~20중량부를 묻히는 것을 특징으로 한다.
- [0018] 또한, 본 발명은 상기 제조방법으로 제조되는 것을 특징으로 하는 매실 한과를 제공한다.

발명의 효과

- [0019] 본 발명에 따른 매실 한과는 매실원액을 포함하므로 인해 기름냄새가 나지 않으며, 많이 섭취해도 소화가 잘 되고, 질리지 않는 장점이 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0020] 이하, 본 발명을 상세히 설명하면 다음과 같다.
- [0021] 본 발명은 매실원액을 포함하므로 인해 기름냄새가 나지 않으며, 많이 섭취해도 소화가 잘 되고, 질리지 않는 매실 한과의 제조방법을 제공함에 특징이 있다.
- [0022] 먼저, 본 발명에 따른 매실 한과의 제조방법을 설명한다.
- [0023] 본 발명의 매실 한과의 제조방법은,
- [0024] 찹쌀을 수침하고 발효시켜 찹쌀 발효물을 제조한 후, 상기 찹쌀 발효물을 탈수시키고 분쇄하여 찹쌀분말을 만드는 단계(단계 1);
- [0025] 콩을 수침하고 믹서기로 분쇄하고 여과하여 콩물을 만드는 단계(단계 2);
- [0026] 상기 찹쌀분말, 콩물 및 소주를 혼합하고 반죽하여 반죽물을 만드는 단계(단계 3);
- [0027] 상기 반죽물을 증숙하고 파리치기하고 성형하고 건조 숙성시켜 반데기를 만드는 단계(단계 4);
- [0028] 상기 반데기를 1차로 튀겨 모양을 만들고, 2차로 튀겨 유과피를 만드는 단계(단계 5);
- [0029] 조청과 매실원액을 혼합하여 당혼합액을 만드는 단계(단계 6); 및

- [0030] 상기 유과피에 상기 당혼합액을 고루 바른 뒤 튀밥을 묻혀 매실 한과를 제조하는 단계(단계 7);
- [0031] 를 포함한다.
- [0032] 상기 단계 1은 찹쌀을 세척하여 이물질을 제거한 후, 수침하여 충분히 불린 다음, 20~25℃에서 15~16일 동안 발효시켜 찹쌀 발효물을 제조한 후, 상기 찹쌀 발효물을 탈수시키고 분쇄하여 찹쌀분말을 만드는 단계이다.
- [0033] 상기 단계 2는 콩을 세척하여 이물질을 제거한 후, 수침하여 충분히 불린 다음, 믹서기로 곱게 갈고 체에 걸러 콩물을 만드는 단계이다.
- [0034] 상기 단계 3은 상기 찹쌀분말 100중량부에 대하여 콩물 1~5중량부 및 소주 1~5중량부를 혼합하고 반죽하여 반죽물을 만드는 단계이다.
- [0035] 상기 단계 4는 상기 반죽물을 증숙하고 파리치기하고 성형한 후, 55~57℃에서 5~6시간 동안 건조하고, 상온에서 4~5일 동안 숙성시켜 반데기를 만드는 단계이다.
- [0036] 상기 단계 5는 상기 반데기를 90~110℃에서 1차로 튀겨 모양을 만들고, 180~190℃에서 2차로 바삭하게 튀겨 유과피를 만드는 단계이다.
- [0037] 상기 단계 6은 조청 100중량부에 대하여 매실원액 1~5중량부를 혼합하여 당혼합액을 만드는 단계이다.
- [0038] 상기 매실원액은 매실과 설탕을 중량비로 1:1로 혼합하고 3개월 동안 상온에서 1차 숙성 및 여과한 후, 9개월 동안 3~7℃에서 2차 숙성해서 제조하는 것이 바람직하다. 3℃ 미만에서 2차 숙성하면 발효가 충분히 이루어지지 않는 문제가 있고, 7℃ 초과 온도에서 2차 숙성하면 술로 변하게 되는 문제가 있다.
- [0039] 상기 매실은 다른 과실에 비해 단백질, 지질, 무기질이 많으며 회분은 호두, 무화과 보다 많은 중요한 강알칼리성 식품으로, 특히 천연 구연산 3.2~3.4%를 비롯해 갈슘, 철, 인 등의 유익한 영양소를 함유하여 인체의 혈액을 약알칼리성으로 건강하게 만들어 주고, 피크린산(Picric acid)은 간장의 기능을 향상시켜 준다. 쌀을 섭취하면, 당질이 체내에서 소화, 흡수되고 포도당이라는 분자가 되어 혈관을 타고 전신에 운반되어 체온을 유지시키고 에너지로 변화하는데, 이 과정에서 유산이 발생, 신체를 구성하고 있는 단백질과 결합하여 유산단백질이 되어 세포나 혈관을 굳게 하므로써 노화를 촉진하게 되는데 천연구연산이 다량 함유된 매실을 섭취하면 체내에서 TCA cycle을 활발하게 하며 옥살 초산이 되어 유산의 과잉 생산을 억제시키며 동시에 탄산가스과 물로 분해시켜 배설되므로 세포의 노화와 혈관의 경화를 방지해 준다.
- [0040] 본 발명은 매실원액을 포함하므로 인해, 기름냄새를 없애고 소화가 잘되도록 도우며 많이 섭취해도 질리지 않도록 하는 특징이 있다.
- [0041] 상기 단계 7은 상기 유과피 100중량부에 대하여 상기 당혼합액 30~40중량부를 골고루 바른 뒤 튀밥 10~20중량부를 묻혀 매실 한과를 제조하는 단계이다.
- [0042] 또한, 본 발명은 상기 제조방법으로 제조되는 매실 한과를 제공한다. 본 발명에 따른 매실 한과는 매실원액을 포함하므로 인해 기름냄새가 나지 않으며, 많이 섭취해도 소화가 잘 되고, 질리지 않는 장점이 있다.
- [0043] 이하, 실시 예를 통하여 본 발명의 구성 및 효과를 더욱 상세히 설명하고자 한다. 이들 실시 예는 오로지 본 발명을 예시하기 위한 것일 뿐 본 발명의 범위가 이들 실시 예에 의해 제한되는 것은 아니다.

실시예 1

[0044] 찹쌀을 세척하여 이물질을 제거한 후, 수침하여 충분히 불린 다음, 20℃에서 15일 동안 발효시켜 찹쌀 발효물을 제조한 후, 상기 찹쌀 발효물을 탈수시키고 분쇄하여 찹쌀분말을 만들었다. 콩을 세척하여 이물질을 제거한 후, 수침하여 충분히 불린 다음, 믹서기로 곱게 갈고 체에 걸러 콩물을 만들었다. 상기 찹쌀분말 100중량부에 대하여 콩물 3중량부 및 소주 3중량부를 혼합하고 반죽하여 반죽물을 만들었다. 상기 반죽물을 증숙하고 파리치기하고 성형한 후, 56℃에서 5시간 동안 건조하고, 상온에서 4일 동안 숙성시켜 반데기를 만들었다. 상기 반데기를 100℃에서 1차로 튀겨 모양을 만들고, 180℃에서 2차로 바삭하게 튀겨 유과피를 만들었다. 매실과 설탕을 중량비로 1:1로 혼합하고 3개월 동안 상온에서 1차 숙성 및 여과한 후, 9개월 동안 5℃에서 2차 숙성해서 매실원액을 만들었다. 조청 100중량부에 대하여 상기 매실원액 3중량부를 혼합하여 당혼합액을 만들었다. 상기 유과피 100중량부에 대하여 상기 당혼합액 36중량부를 골고루 바른 뒤 튀밥 15중량부를 묻혀 매실 한과를 제조하였다.

[0045] [비교예 1]

[0046] 시중에서 전통한과를 구입하였다.

[0047] [실험예 1]

[0048] 실시예 1에서 제조한 매실 한과와, 비교예 1의 전통 한과를, 20대, 30대, 40대, 50대 남녀 각 10명씩에게 각각 10개씩 시식하게 하고, 맛, 냄새, 소화 정도 및 질리는 정도를 평가하도록 한 후, 그 결과를 평균하여 표 1에 나타내었다.

표 1

구분	실시예 1	비교예 1
맛	4.2	4.1
냄새	4.6	2.5
소화 정도	4.3	3.1
질리는 정도	4.5	2.4
[맛] 1 : 맛이 없다 3 : 보통이다 5 : 고소하다 [냄새] 1 : 기름냄새가 심하다 3 : 기름냄새가 조금 난다 5 : 기름냄새가 나지 않는다 [소화 정도] 1 : 더부룩 하다 3 : 보통이다 5 : 소화가 잘 된다 [질리는 정도] 1 : 질린다 3 : 보통이다 5 : 질리지 않는다		

[0050] 표 1을 보면, 실시예 1의 매실 한과는 비교예 1의 전통한과에 비해 기름냄새가 나지 않으며, 소화가 잘되고, 많이 섭취해도 질리는 않는 것을 확인할 수 있다.