



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2020-0048654
(43) 공개일자 2020년05월08일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23G 3/48 (2006.01) A23L 27/40 (2016.01)
A23L 7/104 (2017.01) A23L 7/161 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23G 3/48 (2013.01)
A23L 27/40 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2018-0130954
(22) 출원일자 2018년10월30일
심사청구일자 없음

(71) 출원인
변국향
충청남도 논산시 연산면 선비로293번길 75-7
(72) 발명자
조희제
대전시 서구 청사로 282 수정타운A 18동 904호

전체 청구항 수 : 총 3 항

(54) 발명의 명칭 양송이버섯의 맛과 향이 살아있는 팽화 쌀과자 제조방법

(57) 요약

양송이버섯이 함유된 쌀 팽화과자를 제조할 때 양송이버섯의 맛과 향이 살아있는 쌀 팽화과자를 제조하는 기술을 제공하는 것이다.

기존의 버섯 쌀 팽화과자는 단순한 첨가로 팽화 시 버섯의 향과 맛이 사라져서 식감에서 버섯의 첨가를 전혀 느낄 수 없으나 쌀을 감미료와 식염을 혼합하여 상온에서 2~3시간 발효시켜 팽화시키면 첨가된 양송이버섯의 맛과 향이 살아있는 쌀 팽화과자를 제조하는데 있다.

(52) CPC특허분류

A23L 7/104 (2016.08)

A23L 7/161 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

양송이버섯의 맛과 향이 살아있는 쌀 팽화과자를 제조하는 것을 특징으로 함

청구항 2

청구항 1에 있어서 양송이버섯의 맛과 향이 살아있는 쌀 팽화과자 제조 시 쌀은 따뜻한 물에 쌀과 감미료와 식염을 첨가하여 균일하게 혼합한 후 발효시키는 것을 특징으로 함

청구항 3

청구항 2에 있어서 발효시간은 상온에서 2~3시간을 발효시키는 것을 특징으로 함

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 양송이버섯 분말을 첨가하여 곡물 과자를 만들 때 단순한 첨가제로서가 아니고 곡물 과자에서 양송이버섯의 맛과 향이 살아있는 곡물과자의 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 곡물과자를 만들 때 다양한 원재료를 첨가하여 제품의 가치와 맛을 높일 수 있는데 기존의 버섯함유 과자는 단순히 미량의 버섯분말을 첨가해서 과자에서 버섯의 맛과 향을 전혀 느낄 수 없었지만 본 기술은 양송이버섯을 첨가한 쌀 팽화과자를 만들면 양송이버섯의 맛과 향이 살아있는 쌀과자를 만드는 제조하는 방법을 제공하는 것이다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0003] 본 발명의 목적은 상술한 바와 같이 쌀 팽화과자를 만들때 양송이버섯 버섯을 첨가해도 양송이버섯의 맛과 향이 살아있는 쌀 팽화과자를 만드는 방법을 제공하는 것이다.

과제의 해결 수단

[0004] 상기 목적을 달성하기 위해 본 발명은 양송이버섯을 첨가한 쌀 팽화과자를 만들 때 쌀 팽화과자 재료를 숙성방법을 제공하는 것을 특징으로 한다.

[0005] 현미를 주원료로 한 곡물 전처리는 따뜻한 물 600ml에 스테비오사이드(50g)과 정제염 (60g)을 넣고 현미 40kg을 교반기에 넣고 15분 정도 교반시킨다. 이후 밀폐용기를 사용해서 상온에서 2~3시간 숙성시킨 후 양송이버섯 분말을 1~5 중량% 첨가하여 팽화시켜 쌀과자를 제조한다.

발명의 효과

[0006] 상술한 바와 같이, 본 발명에 따른 양송이버섯을 첨가하여 쌀 팽화과자를 제조할 때 양송이버섯의 맛과 향이 살아있으면 과자의 맛과 향이 더 좋아져 단순한 쌀 팽화 과자와는 차별이 있으며 건강소재인 양송이버섯이 함유됨을 맛과 향으로 느낌으로서 버섯에 대한 가치를 높일 수 있는 효과를 가질 수 있다.

[0007] 또한 양송이버섯의 과량 생산 시 잉여 버섯을 사용함으로써 자원에 대한 우리 농산물의 가치를 높여 경제적으로도 다양한 장점을 가진다.

[0008] 또한, 본 발명에 따른 양송이버섯이 함유된 쌀 팽화과자는 다양한 천연소재의 색소를 사용하여 소비자의 기호도를 높일 수 있는 제품의 개발에도 적합하게 사용될 수 있다.

도면의 간단한 설명

- [0009] 도 1은 본 발명에 따른 양송이버섯이 함유된 쌀 팽화과자를 만드는 과정에 필요한 도면
도 2는 본 발명에 따른 양송이버섯 함유 쌀 팽화과자의 실제 모형 도면

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

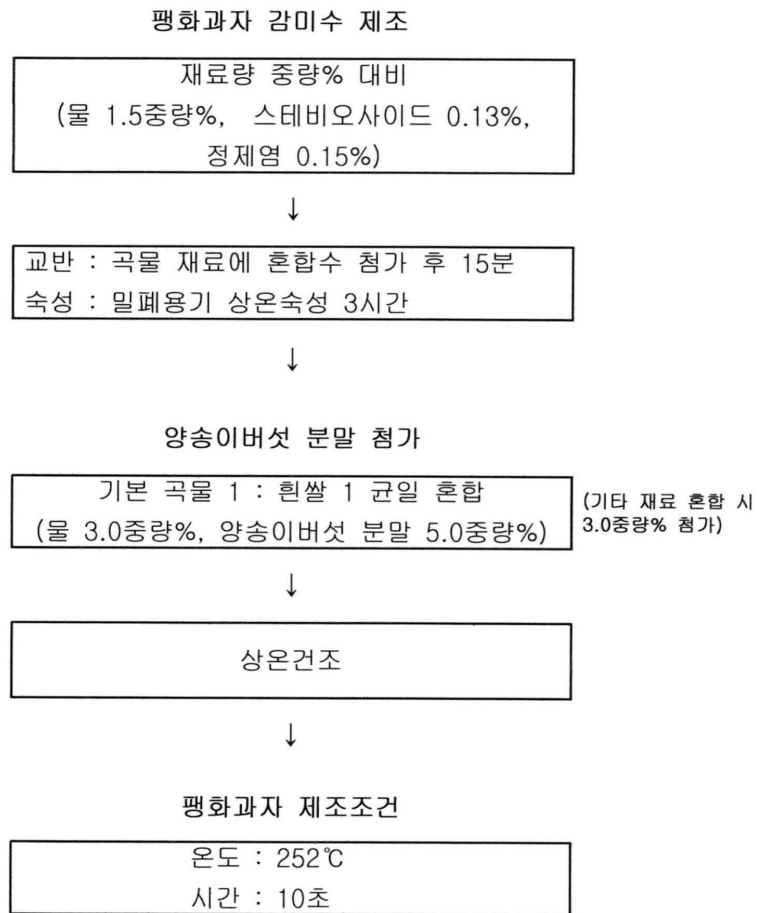
- [0010] 본 발명의 상기 및 그 밖의 목적과 새로운 특징은 본 명세서의 기술 및 첨부 도면에 의해 더욱 명확하게 될 것이다.
- [0011] 먼저 본 발명의 개념에 대해 설명한다.
- [0012] 본 발명은 기존의 단순한 쌀 팽화과자와 소재가 첨가된 쌀 팽화과자와는 다르게 양송이버섯을 첨가해도 쌀 팽화과자에서 양송이버섯의 맛과 향이 살아있는 제조방법을 제공하는 것이다.
- [0013] 이하, 본 발명에 따른 양송이버섯이 첨가된 쌀 팽화과자에서 양송이버섯의 맛과 향이 살아있는 쌀 팽화과자를 만드는 제조방법에 대하여 설명한다.
- [0014] 양송이버섯이 첨가된 쌀 팽화과자 제조에서 양송이버섯의 맛과 향이 살아있는 쌀 팽화과자를 만들기 위해서는 쌀의 발효과정이 필요하며 발효과정은 따뜻한 물 600ml에 스테비오사이드(50g) 과 정제염 (60g)을 넣고 현미 40kg을 교반기에 넣고 15분 정도 교반시킨다. 이후 밀폐용기를 사용해서 상온에서 2~3시간 숙성시킨 후 양송이버섯 분말을 1~5 중량%를 첨가한다.

산업상 이용가능성

- [0015] 본 발명에 따른 양송이버섯이 첨가된 쌀 팽화과자에서 양송이버섯의 맛과 향이 살아있는 쌀 팽화과자는 건강용 간식으로 다양하게 이용될 수 있으며, 추가로 다른 소재를 첨가해서도 소재의 맛과 향이 살아있는 쌀 팽화과자를 만들 수 있어 건강에 관심이 높은 현대인의 기호도에 적합하게 이용될 수 있다.

도면

도면1



도면2

