



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개실용신안공보(U)

(11) 공개번호 20-2018-0001228
(43) 공개일자 2018년05월03일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A23P 30/10 (2016.01) A23L 13/00 (2016.01)

A23L 13/40 (2016.01) A47J 43/20 (2006.01)

(52) CPC특허분류

A23P 30/10 (2016.08)

A23L 13/03 (2016.08)

(21) 출원번호 20-2016-0006133

(22) 출원일자 2016년10월23일

심사청구일자 없음

(71) 출원인

김윤우

경기 용인시 기흥구 사은로126번길 46, 303동 904호 (보라동, 현대모닝사이드1차아파트)

(72) 고안자

김윤우

경기 용인시 기흥구 사은로126번길 46, 303동 904호 (보라동, 현대모닝사이드1차아파트)

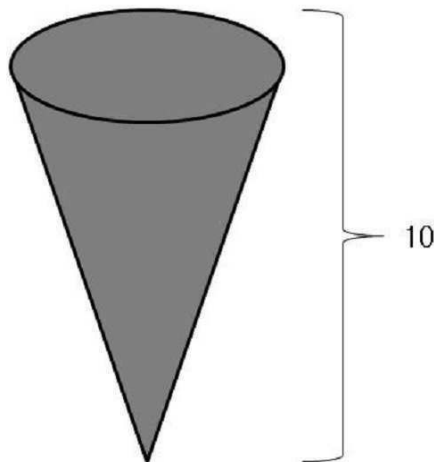
전체 청구항 수 : 총 1 항

(54) 고안의 명칭 콘 타입 부각 제조방법 및 그 방법에 의해 제조된 콘 타입 부각

(57) 요약

본 발명은 부각에 있어서, 상기 부각의 형상은 콘 형상이고, 상기 부각의 원료는 분쇄 또는 슬라이스된 육류, 식물, 해조류 또는 이들의 혼합물과 곡물 파우더가 분산된 액체의 혼합물을 건조, 가열 또는 건조 및 가열한 것이며, 상기 부각의 내부에 밥 및 국수를 포함하는 음식을 넣는 부각을 제공한다. 본 발명은 외국의 콘 피자, 콘 샐러드 등의 콘(cone) 타입의 음식과 같이 콘 형상의 부각에 밥 또는 국수 등의 음식을 넣되, 대한민국 고유의 음식 특색을 살릴 수 있는 장점을 제공한다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

A23L 13/40 (2016.08)

A47J 43/20 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

부각에 있어서,

상기 부각의 형상은 콘 형상이고,

상기 부각의 원료는 분쇄 또는 슬라이스된 육류, 식물, 해조류 또는 이들의 혼합물과 곡물 파우더가 분산된 액체의 혼합물을 건조, 가열 또는 건조 및 가열한 것이며,

상기 부각의 내부에 밥 및 국수를 포함하는 음식을 넣는

부각.

고안의 설명

기술 분야

- [0001] 본 발명은 콘 타입 부각 제조방법 및 그 방법에 의해 제조된 콘 타입 부각에 관한 것으로 보다 상세하게는 상기 부각의 형상은 콘 형상이고, 상기 부각의 원료는 육류와 곡물 파우더가 분산된 액체의 혼합물을 건조한 것이며, 상기 부각의 내부에 밥 또는 국수가 포함된 음식을 넣는 것을 특징으로 하는 부각 및 그 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

- [0002] 최근 한식의 세계화를 위한 여러 가지 시도들이 진행됨에 따라 웰빙식품이면서 건강식품으로서, 부각에 대한 관심이 커지고 있다. 부각은 채소 및 해초 등의 맛과 영양을 그대로 보존하기 위해 찹쌀풀을 도포하여 건조시킨 후, 튀긴 음식으로, 부각은 그 재료가 대부분 신선한 햇잎으로 만들어지며, 휴대하기 간편하며 비교적 장기간 보관할 수 있으며, 그리고 간단한 가열만으로 본래의 맛과 영양을 살려낼 수 있다는 장점이 있다.
- [0003] 부각과 같이 기름에 튀기는 조리법은 한국 요리에서는 흔하지 않은 방법이며, 대부분 한국의 궁중이나 사대부 집안 및 사찰에서 많이 제조되던 전통식품이다.
- [0004] 현재까지 일반 전통부각에 대한 연구로는 뽕잎 부각의 관능적 및 이화학적 특성(Lee, J.M. et al., Korean J. Dietary Culture, 17, 103-110(2002)), 전통부각의 제조공정과 저장성 향상(Park, J.I. et al., J. Korean Soc. Food Nutr., 23, 986-993(1994)), 녹차추출물의 김부각 산화안정성 및 품질특성(Park, B.H. et al., J. Korean Soc. Food Nutr., 30, 557-564(2001))에 관한 극히 일부만 보고되고 있는 실정이다.
- [0005] 한편, 일반적인 한국인이 밥반찬으로 즐겨먹는 김은 해태(海苔)라고도 하며, 바다의 암초에 이끼처럼 붙어서 자란다. 김은 길이 14-25 cm, 나비 5-12 cm 이고, 몸은 긴 타원 모양 또는 줄처럼 생긴 달걀 모양이며 가장자리에 주름이 있으며, 몸 윗부분은 붉은 갈색이고 아랫부분은 파란빛을 띤 녹색이다.
- [0006] 일반적으로 김은 해조류 중에서 가장 단백질 함량이 높고 비타민도 풍부한 식품이다. 김의 비타민A 함량은 감자보다도 훨씬 많으며 비타민 B12 함유량도 타 식품에 비하여 높은 편이다. 비타민 B군, 특히 비타민 B12는 뇌신경 영양물질로 야채에서는 거의 검출되지 않으며 건조 김 3매의 섭취로 1일 필요량을 충족할 수 있다. 또한, 김은 인지질이나 콜린의 함량에 있어서도 타 식용해조류보다 훨씬 높다. 미역과 비교했을 때 김에는 약 3배 이상의 타우린을 함유하고 있다.
- [0007] 부각 또는 김과 관련된 특허문헌을 살펴보면, KR 특허출원번호 10-2007-0116394호(발명의 명칭 : 모시풀잎 부각 조성물과 그 제조방법)에서는 모시풀잎 부각 조성물을 구성하는 비율과 도포 및 살포율은 총중량을 기준으로 모시풀잎 또는 모시풀 꽃과 꽃대 80 내지 12중량%, 찹쌀 풀 12 내지 87중량%, 깨 혼합물(통깨 50중량%+검은깨 50중량%) 8 내지 1중량%를 포함하는 총중량 100%으로 하는 모시풀잎 부각 조성물에 대해 개시하고 있고,

[0008] KR 공개특허 10-2010-012371호(발명의 명칭 : 죽력 김 제조방법)에서는 채취된 원초를 세척하는 과정과, 세척된 원초를 분쇄하는 과정과, 분쇄된 원초를 세척한 다음 탈수하는 과정과, 탈수된 원초를 저장조에 투입하여 숙성시키는 과정을 포함하는 김 제조방법에 있어서, 상기 숙성과정은 숙성시 필요로 하는 물을 기준으로 죽력이 3-5 중량% 혼합되고, 상온에서 2-5시간 숙성이 이루어진 것을 특징으로 하는 죽력 김 제조방법을 제공하고 있다.

[0009] 그러나 상술한 특허문헌의 경우 단순히 부각 및 김을 제조하는 방법에 대해서만 소개하고 있을 뿐, 부각을 이용하여 다양한 형태의 식품을 제조하는 방법에 대해서는 개시하고 있지 않은 실정이다.

[0010] 본 명세서 전체에 걸쳐 다수의 논문 및 특허문헌이 참조되고 그 인용이 표시되어 있다. 인용된 논문 및 특허문헌의 개시 내용은 그 전체로서 본 명세서에 참조로 삽입되어 본 발명이 속하는 기술 분야의 수준 및 본 발명의 내용이 보다 명확하게 설명된다.

고안의 내용

해결하려는 과제

[0011] 본 발명의 발명자들은 외국의 콘 피자, 콘 샐러드 등의 콘(cone) 타입의 음식과 같이 콘 형상의 과자 내지는 빵에 음식을 넣되, 대한민국 고유의 음식 특색을 살릴 수 있는 새로운 유형의 전통음식을 개발하기 위해 예의 연구 노력하였다. 그 결과, 부각을 콘 형상으로 제조한 이후, 상기 부각 위에 밥 또는 면류 등을 올려 먹을 경우 상술한 목적을 달성할 수 있다는 사실을 발견하여 본 발명을 완성하였다.

[0012] 따라서 본 발명의 목적은 콘 타입 부각을 제공하는데 있다.

[0013] 또한, 본 발명의 다른 목적은 상기 콘 타입 부각의 제조방법 및 상기 콘 타입 부각을 제조할 수 있는 성형틀을 제공하는데 있다.

[0014] 본 발명의 다른 목적 및 이점은 하기의 발명의 상세한 설명, 청구범위 및 도면에 의해 보다 명확하게 된다.

과제의 해결 수단

[0015] 본 발명은 부각을 제공한다.

[0016] 본 발명의 발명자들은 외국의 콘 피자, 콘 샐러드 등의 콘(cone) 타입의 음식과 같이 콘 형상의 과자 내지는 빵에 음식을 넣되, 대한민국 고유의 음식 특색을 살릴 수 있는 새로운 유형의 전통음식을 개발하기 위해 예의 연구 노력하였다. 그 결과, 부각을 콘 형상으로 제조한 이후, 상기 부각 위에 밥 또는 면류 등을 올려 먹을 경우 상술한 목적을 달성할 수 있다는 사실을 확인하였다.

[0017] 본 발명의 일 양태에 따르면, 본 발명은 다음의 단계를 포함하는 콘 타입 부각 제조방법을 제공한다: (a) 슬라이스 또는 분쇄된 식물, 해조류, 육류 또는 이들의 혼합물을 곡물 파우더가 분산된 액체에 침지하여 곡물 피복된 원료를 제조하는 단계; (b) 상기 단계 (a)의 곡물 피복된 원료를 콘(cone) 형상의 틀에 붙이는 단계; 및 (c) 건조 및 콘 형상의 틀 제거단계.

[0018] 본 명세서에서 사용하는 용어 ‘부각’은 육류, 식물 또는 해조류를 곡물 파우더가 분산된 액체에 침지한 후 건조한 것을 의미할 수 있다.

[0019] 본 명세서에서 사용하는 용어 ‘콘(cone) 형상’ 내지는 ‘콘 타입(type)’은 내부가 비어있는 원기둥, 원뿔, 원뿔대 형상 내지는 내부가 움푹 파여 특정 물체를 저장할 수 있는 형상을 의미할 수 있다.

[0020] 본 명세서에서 사용하는 용어 ‘슬라이스’는 얇게 썰어진 상태를 의미할 수 있다.

[0021] 본 명세서에서 사용하는 용어 ‘김 원채’는 바다에서 수확한 상태의 김(해태) 또는 통상적으로 김 제조에 사용되는 수생 식물을 의미할 수 있다.

[0022] 본 명세서에서 사용하는 용어 ‘날장 김’은 상기 김 원채를 세척한 후 일정 형상을 갖는 틀 위에서 건조한 상태를 의미할 수 있다.

- [0023] 본 명세서에서 사용하는 용어 ‘구이김’은 상기 낱장 김에 유상부 또는 조미료를 도포한 이후 열을 가하여 제조되는 음식을 의미할 수 있다.
- [0024] 본 명세서에서 사용하는 용어 ‘육류’는 먹을 수 있는 육상 동물 또는 해상 동물의 고기를 의미할 수 있다.
- [0025] 본 발명의 바람직한 양태에 따르면, 본 발명의 상기 단계 (a)의 식물은 바람직하게는 식용 가능한 식물의 잎, 줄기 또는 뿌리이고, 상기 해조류는 김, 미역 또는 다시마인 것일 수 있고, 보다 바람직하게는 갯잎, 명이, 취나물, 참나물, 다시마, 김 또는 호박잎일 수 있으며, 보다 더 바람직하게는 갯잎, 취나물 또는 김일 수 있고, 가장 바람직하게는 김일 수 있다.
- [0026] 본 발명의 바람직한 양태에 따르면, 본 발명의 상기 단계 (a)의 육류는 바람직하게는 육상동물 또는 해상동물일 수 있고, 보다 바람직하게는 식용 가능한 육상동물 또는 해상동물일 수 있으며, 가장 바람직하게는 소고기, 돼지고기, 말고기, 양고기, 닭고기, 오리고기, 거위고기, 칠면조고기 및 오징어, 문어, 참치, 갈치, 조개, 소라, 전복 등의 어패류일 수 있다.
- [0027] 본 발명의 바람직한 양태에 따르면, 본 발명의 상기 곡물 파우더가 분산된 액체는 바람직하게는 조미료 및 향신료를 포함할 수 있고, 보다 바람직하게는 소금, 간장, 후추, 고춧가루, 천연감미료, 합성감미료, 천연향신료 또는 합성향신료일 수 있으며, 가장 바람직하게는 소금, 간장, 후추, 고춧가루 또는 MSG(예컨대, 미원)일 수 있다.
- [0028] 본 발명의 바람직한 양태에 따르면, 본 발명의 상기 곡물 파우더가 분산된 액체는 일정 시간 가열된 것이고, 상기 액체는 물이며, 상기 곡물 파우더는 밀가루, 쌀가루, 콩가루 및 이들의 혼합물을 포함하는 군으로부터 선택된 것일 수 있다.
- [0029] 본 발명의 바람직한 양태에 따르면, 본 발명의 상기 콘 형상의 틀은 상기 틀의 외주면에 기체 순환을 위한 통공이 형성된 것일 수 있다.
- [0030] 본 발명의 바람직한 양태에 따르면, 본 발명의 상기 콘 타입 부각 제조방법은 바람직하게는 상기 단계 (c) 이후, 기름을 이용한 튀김 또는 가열된 공기를 이용한 굽기 단계를 추가적으로 포함할 수 있다.
- [0031] 본 발명의 다른 양태에 따르면, 본 발명은 부각에 있어서, 상기 부각의 형상은 콘 형상이고, 상기 부각의 원료는 슬라이스 또는 분쇄된 식물, 해조류, 육류 또는 이들의 혼합물과 곡물 파우더가 분산된 액체의 혼합물을 건조, 가열 또는 건조 및 가열한 것이며, 상기 부각의 내부에 밥 또는 국수를 포함하는 음식을 넣는 부각을 제공한다.
- [0032] 본 발명의 바람직한 양태에 따르면, 본 발명의 상기 부각은 바람직하게는 조미료 또는 향신료가 포함된 것일 수 있다.
- [0033] 본 발명의 또 다른 양태에 따르면, 본 발명은 상기 부각을 기름에 튀기는 단계 또는 오븐 또는 전자렌지에 굽는 단계를 포함하여 제조되는 부각을 제공한다.
- [0034] 본 발명의 또 다른 양태에 따르면, 본 발명은 콘 형상의 구조물, 콘 형상의 구조물 외주면에 통공이 형성되고, 상기 통공을 통해 기체를 배출하여 부각을 건조하는 부각 건조용 틀을 제공한다.

고안의 효과

- [0035] 본 발명의 특징 및 이점을 요약하면 다음과 같다:
- [0036] (1) 본 발명은 다음의 단계를 포함하는 콘 타입 부각 제조방법을 제공한다: (a) 슬라이스 또는 분쇄된 식물, 해조류, 육류 또는 이들의 혼합물을 곡물 파우더가 분산된 액체에 침지하여 곡물 피복된 원료를 제조하는 단계; (b) 상기 단계 (a)의 곡물 피복된 원료를 콘(cone) 형상의 틀에 붙이는 단계; 및 (c) 건조 및 콘 형상의 틀 제거단계.
- [0037] (2) 본 발명은 외국의 콘 피자, 콘 샐러드 등의 콘(cone) 타입의 음식과 같이 콘 형상의 부각에 밥 또는 국수

등의 음식을 넣되, 대한민국 고유의 음식 특색을 살릴 수 있는 장점을 제공한다.

도면의 간단한 설명

- [0038] 도 1은 본 발명인 콘 타입 부각을 나타낸다.
- 도 2는 본 발명인 콘 타입 부각에 밥을 올려놓은 모습을 나타낸다.
- 도 3은 본 발명인 콘 타입 부각의 제조방법을 나타낸다.
- 도 4는 본 발명인 콘 타입 부각의 건조방법을 나타낸다.
- 도 5는 완성된 콘 타입 부각의 모습을 나타낸다.

고안을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0039] 이하, 실시예를 통하여 본 발명을 더욱 상세히 설명 하고자 한다. 이들 실시예는 오로지 본 발명을 보다 구체적으로 설명하기 위한 것으로서, 본 발명의 요지 따라 본 발명의 범위가 이들 실시예에 의해 제한되지 않는다는 것은 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자에게 있어서 자명할 것이다.

실시예

[0041] 본 명세서 전체에 걸쳐, 특정 물질의 농도를 나타내기 위하여 사용되는 “% “는 별도의 언급이 없는 경우, 고체/고체는 (중량/중량) %, 고체/액체는 (중량/부피) %, 그리고 액체/액체는 (부피/부피) %이다.

제조예

제조예 1 : 찹쌀 풀의 제조

[0044] 본 발명에 이용되는 찹쌀가루는 찹쌀(오메가3쌀, 구례군)을 물로 세척하고 30시간 물에 불린 다음, 건져서 곡물용 분쇄기로 80-200 mesh 크기로 분쇄하여 준비하였다. 10 L의 물에 다시마 500 g 및 표고버섯 500 g을 넣고 열을 가해 1시간 동안 끓여 찹쌀풀 제조를 위한 육수를 제조하였다. 상기 육수에 상기 찹쌀가루를 중량기준 2 : 1의 비율로 혼합하고 이를 20-40 rpm의 속도로 교반 하면서 가열하여 끓여 찹쌀 풀을 제조하였다.

제조예 2 : 과일 발효액의 제조

[0046] 토마토, 사과, 배, 감, 귤, 오이, 무, 배추, 고구마 및 감자를 이용하였다. 상술한 과일 및 야채 5 Kg을 2-3 cm의 크기로 잘라 밀봉이 가능한 용기에 4/3가량 채운 이후 백설탕 5 kg을 상기 과일 및 야채와 골고루 섞어 주었다. 이후 용기 가득 백설탕을 채우고, 맑은 물로 세척한 돌로 눌러 놓고, 상기 용기 입구 부분을 면천을 이용하여 묶고, 뚜껑으로 밀봉하였다. 숙성 과정은 1차 숙성과 2차 숙성으로 나뉘는데, 1차 숙성은 햇빛이 들지 않고, 바람이 잘 통하며, 실온(25 ~ 30)에서 3개월간 진행하되, 1주일에 1번 용기를 뒤집어 숙성이 잘 진행되도록 하였다. 2차 숙성은 햇빛이 들지 않고, 바람이 잘 통하며, 13 ~ 15에서 100일간 진행하되, 1주일에 1번 용기를 뒤집어 숙성이 잘 진행되도록 하였다. 발효가 완료되었을 경우 용기 내부에 거품이 형성되지 않아 숙성이 완료되었는지 여부를 확인할 수 있으며, 2차 숙성기간이 장마기간 중에 포함되었을 경우 평상시보다 15일 정도 숙성기간이 지연될 수 있다.

제조예 3 : 식물 또는 해조류 콘 타입 부각의 제조

[0048] 갯잎, 쑥갓, 취나물 및 참나물은 끓는물에 10초 내지 120초 데쳐 사용하였고, 김은 날장 김을 사용하였다. 상기 제조예 1의 방법으로 제조한 찹쌀 풀, 상기 제조예 2의 방법으로 제조한 발효액 및 간장을 하기 표 1의 조성으로 혼합하여 혼합물을 제조한 후, 상술한 갯잎, 쑥갓, 취나물, 참나물 또는 김에 상기 혼합물을 충분히 바른 다음 콘 형상의 틀(높이: 12 cm, 지름: 8 cm) 에 적절히 붙여주었다. 이때, 상기 갯잎, 쑥갓, 취나물, 참나물 및 김은 상기 콘 형상의 틀이 보이지 않게 붙여주되, 상기 갯잎 등이 2장 이상 겹쳐져 두께가 너무 두꺼워 지는 것은 바람직하지 않다. 이후, 상기 콘 형상의 틀에 붙여진 갯잎 및 김 등을 40에서 12 시간 건조한 후, 상기 콘

형상의 틀을 제거하여 콘 타입 부각을 완성하였다. 상기 콘 형상의 부각은 그냥 먹어도 괜찮으나, 오븐 또는 전자렌지에 굽거나 기름에 튀긴(튀김틀 필요) 후, 상기 부각 위에 밥 등을 얹어 먹는 것이 가장 바람직하다.

표 1

실시예	1	2	3	4	5
갯잎	100	-	-	-	-
쭈갯	-	100	-	-	-
취나물	-	-	100	-	-
참나물	-	-	-	100	-
날장 김	-	-	-	-	100
데침여부	0	0	0	0	X
참쌀 풀	30	30	30	30	10
제조예 2 발효액	10	10	10	10	3
간장	10	10	10	10	4

단위 : 중량부

제조예 4 : 육류 콘 타입 부각의 제조

슬라이스된 돼지고기(대패삼겹살), 슬라이스된 소고기(코스트코 샤브샤브용 척아이롤), 베이컨(코스트코 저염베이컨), 슬라이스된 닭고기(직접 제조) 및 살라미(코스트코 살라미)를 부각 원료로 사용하였다. 상기 제조예 1의 방법으로 제조한 참쌀 풀, 상기 제조예 2의 방법으로 제조한 발효액 및 간장을 하기 표 2의 조성으로 혼합하여 혼합물을 제조한 후, 상술한 돼지고기, 소고기, 닭고기, 베이컨 또는 살라미에 상기 혼합물을 충분히 바른 다음 콘 형상의 틀(높이: 12 cm, 지름: 8 cm)에 적절히 붙여주었다. 이때, 상기 돼지고기, 소고기, 닭고기, 베이컨 또는 살라미는 상기 콘 형상의 틀이 보이지 않게 붙여주되, 상기 소고기 등이 2장 이상 겹쳐져 두께가 너무 두꺼워 지는 것은 바람직하지 않다. 이후, 상기 콘 형상의 틀에 붙여진 소고기 및 김 등을 섭씨 40도에서 12 시간 건조한 후, 상기 콘 형상의 틀을 제거하여 콘 타입 부각을 완성하였다. 상기 콘 형상의 부각은 그냥 먹어도 괜찮으나, 오븐 또는 전자렌지에 굽거나 기름에 튀긴(튀김틀 필요) 후, 상기 부각 위에 밥 등을 얹어 먹는 것이 가장 바람직하다.

표 2

실시예	6	7	8	9	10
돼지고기	100	-	-	-	-
소고기	-	100	-	-	-
닭고기	-	-	100	-	-
베이컨	-	-	-	100	-
살라미	-	-	-	-	100
참쌀 풀	30	30	30	30	10
제조예 2 발효액	10	10	10	10	3
간장	10	10	10	10	4

단위 : 중량부

실험예 : 관능평가

실험방법

기호 평가에서는 상기 실시예 1 내지 실시예 5의 방법으로 제조한 부각의 풍미와 후각적 기호를 조사하였으며, 30명을 선정하여 해당 인원을 대상으로 하여 실시하였다. 상기 실시예 1 내지 실시예 5의 방법으로 제조한 부각을 그 대상으로 하며, 시식 후 1에서 10까지 10단계로 제조방법 별 처리구의 기호성을 평가하여 기록하게 하였다. 시식 시에는 실시예 1 내지 실시예 5의 방법으로 제조한 부각 20 g을 제공하였다. 기호성은 풍미와 후각적

특성 두 가지 요소로 분리하여 시식 및 기록하였다.

[0058] **실험결과**

[0059] 상기 실시예 1 내지 실시예 5의 방법으로 제조한 부각의 기호도는 하기 표 3과 같다. 정리하자면 본 발명의 실시예 1, 실시예 3, 실시예 2, 실시예 4, 및 실시예 5 순으로 풍미가 높게 평가되었으며, 후각적 기호성 측면에서는 실시예 1, 실시예 2, 실시예 3, 실시예 4 및 실시예 5으로 평가되었다. 풍미 및 후각적 기호성 두 측면의 답변 모두에서 실시예 1에 해당하는 부각이 가장 높은 선호도를 나타냈다.

표 3

[0060]

실시예	1	2	3	4	5
풍미	8.52	7.02	7.73	6.98	5.12
후각	8.77	7.82	7.21	6.75	4.88

[0061] 상기 실시예 6 내지 실시예 10의 방법으로 제조한 부각의 기호도는 하기 표 4와 같다. 정리하자면 본 발명의 실시예 9, 실시예 7, 실시예 6, 실시예 8, 및 실시예 10 순으로 풍미가 높게 평가되었으며, 후각적 기호성 측면에서는 실시예 9, 실시예 10, 실시예 6, 실시예 7 및 실시예 8 순으로 평가되었다. 풍미 및 후각적 기호성 두 측면의 답변 모두에서 실시예 9에 해당하는 부각이 가장 높은 선호도를 나타냈다.

표 4

[0062]

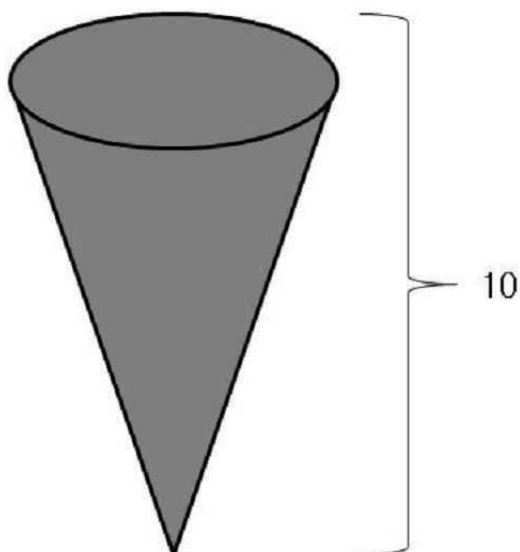
실시예	6	7	8	9	10
풍미	8.12	8.52	7.73	8.81	7.45
후각	7.77	7.82	7.21	8.58	8.32

부호의 설명

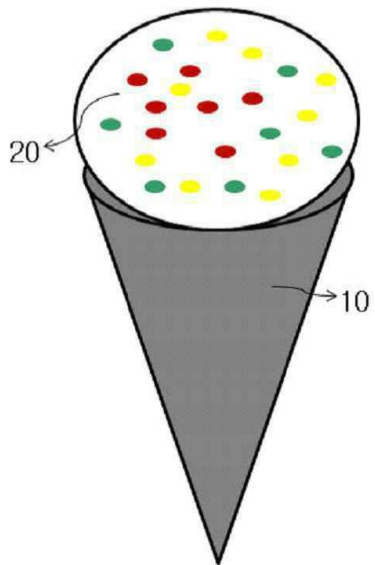
[0063] 콘 타입 부각 10 밥 20
콘 형상의 틀 30 통공 31

도면

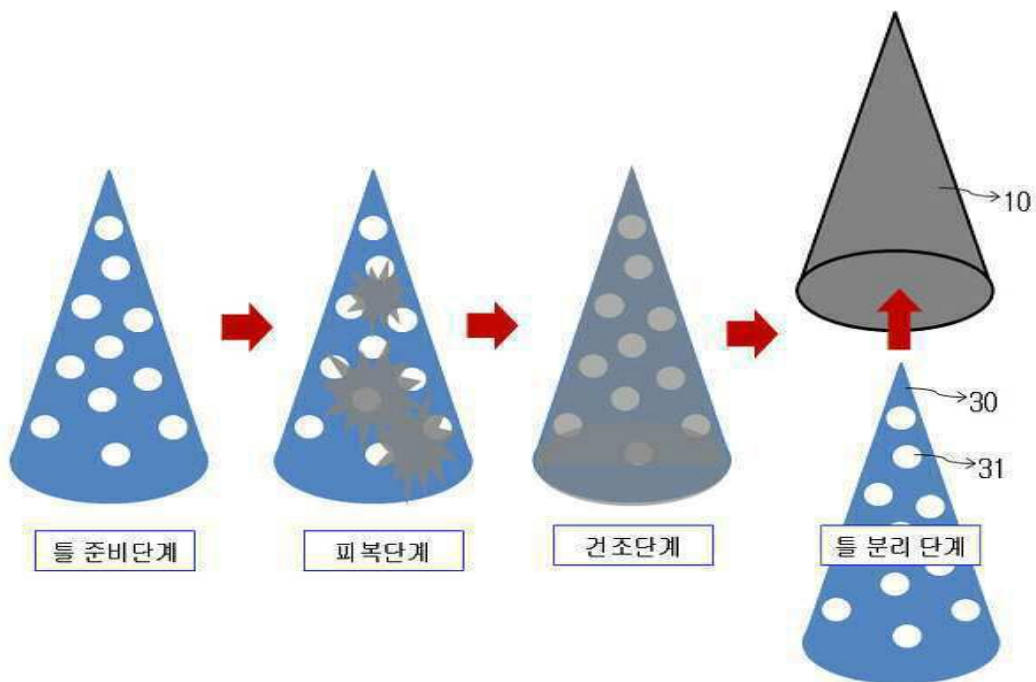
도면1



도면2



도면3



도면4



도면5

