



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2020년12월18일
(11) 등록번호 10-2193220
(24) 등록일자 2020년12월14일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 17/50 (2016.01) A23L 19/00 (2016.01)
A23L 21/12 (2016.01) A23L 25/00 (2016.01)
A23L 27/10 (2016.01) A23L 27/40 (2016.01)
A23L 5/10 (2016.01)

(52) CPC특허분류
A23L 17/50 (2016.08)
A23L 19/01 (2016.08)

(21) 출원번호 10-2020-0035139

(22) 출원일자 2020년03월23일
심사청구일자 2020년03월23일

(56) 선행기술조사문헌
KR1020100039111 A*
(뒷면에 계속)

전체 청구항 수 : 총 1 항

(73) 특허권자
고기북
경상남도 통영시 산양읍 오곡길 28

(72) 발명자
고기북
경상남도 통영시 산양읍 오곡길 28

(74) 대리인
김나연

심사관 : 신향원

(54) 발명의 명칭 건강식 문어스낵 및 이의 제조방법

(57) 요약

본발명은 식사대용으로 간편하게 섭취가 가능하고, 영양소가 풍부하며, 자극적이지 않고 견과류 기름이 포함되어 담백하게 섭취할 수 있는 할 수 있는 건강식 문어스낵 및 이의 제조방법에 대한 것이다.

(52) CPC특허분류

A23L 21/12 (2016.08)

A23L 25/30 (2016.08)

A23L 27/10 (2016.08)

A23L 27/40 (2016.08)

A23L 5/10 (2016.08)

A23L 5/13 (2016.08)

(56) 선행기술조사문헌

KR1020130126799 A*

KR1020080088236 A

KR1020080088235 A

KR1020040063692 A

KR1020130107560 A

KR1020100030907 A

KR1020140074618 A

KR1020150106690 A

KR1020160138709 A

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

명세서

청구범위

청구항 1

삭제

청구항 2

(a) 문어 세척 후 잘게 다지는 문어 준비단계;

(b) 문어 100중량부에 대하여 야채건조파우더 50~70중량부, 견과류 페이스트 20~30중량부, 문어건조 파우더 80~90중량부, 복분자소금 10~20중량부, 생강청 5~7중량부, 돼지감자즙 5~7중량부 및 식초 5~7중량부를 준비하는 재료 준비 및 혼합단계;

(c) 상기 (b)단계에서 혼합된 혼합물을 찹기에 찢 후, 후라이팬에 굽는 단계;를 포함하되,

상기 야채건조파우더는 부추 및 시금치를 잘게 다진 후 당근과 다진 부추, 시금치와 함께 완전히 건조시킨 후, 돼지감자파우더와 혼합하여 준비하며,,

상기 견과류페이스트는 호두, 아몬드, 아마씨, 들기름을 1: 1: 0.1~0.2:0.1~0.2 중량부의 비율로 볶은 후 식혀 믹서기에 콩가루를 0.3~0.5 중량부 비율로 함께 블렌딩하여 준비하고,

상기 복분자 소금은

1) 굵은 소금, 복분자, 대추, 당귀, 감초, 볶은 통생강, 통마늘, 통양파, 파뿌리, 파대加里, 통파, 껍질을 제거한 홍시, 사과, 오렌지, 통후추, 표고버섯, 다시마, 마누카꿀 및 돼지감자즙을 혼합한 후 가열하는 단계;

2) 상기 1)의 가열된 혼합물을 와인, 간장 및 물과 1: 5 내지 6:5 내지 6:1 중량부 비율로 혼합하여 24 내지 36 시간 동안 숙성시키는 단계; 및

3) 상기 2)의 숙성 후 오븐에 구워 건조시키는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 건강식 문어스낵 제조방법.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 타우린과 단백질이 풍부한 문어, 야채건조파우더 및 견과류 페이스트 등이 포함되는 건강식 문어스낵 제조방법 및 이의 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 최근 한끼를 때울 수 있는 다양한 식품들이 제공되어 있으며 라이트하게 섭취할 수 있으며 영양소가 풍부한 핑거푸드 또는 스낵 등을 찾는 소비자들이 증가하는 추세이다. 이러한 영양식 스낵류 등은 일반적으로 다양한 재료들을 혼합하여 섭취가 간편하도록 기름에 튀겨내는 튀김류 또는 반죽을 내어 굽는 구이류 등이 있다.

[0003] 이러한 스낵류 중 문어는 육포나 훈제품으로 가공하여 취식하거나, 날것 또는 뜨거운 물에 설익게 데쳐 회로 취식하기도 하고, 튀김, 조림, 볶음 등 다양한 요리방법으로 취식한다.

[0004] 특히 문어는 상술한 라이트한 간편취식음식으로서 ‘햇바’라는 명칭으로 판매되는데, 문어바, 오징어볼 등이 편의점, 휴게소 등에서 쉽게 접할 수 있어 한끼 식사로 섭취할 수 있다.

[0005] 다만 상기와 같은 해산물로 제조된 햇바 형태의 스낵류는 용이한 섭취를 위해 핑거푸드 형식으로 제조되면서 기름기가 많거나, 입맛을 돋구기 위해 강한맛의 조미료가 다량 첨가되어 섭취 후 속이 더부룩하거나 소화가 되지 않을 수 있으며 특히 해산물 재료의 특성상 기름에 튀겨 조리시 재료들이 기름을 다량 흡수하는바, 활동량이 적어 소화흡수율이 좋지 않은 현대인들이 자주 섭취시 건강에 유익하지 않을 수 있다.

[0006] 따라서 바쁜 현대인들이 한끼 대용으로 간편하게 조리 및 섭취가 가능하며, 견과류와 들기름을 사용하여 부족하기 쉬운 양질의 기름 섭취율을 높이되 천연 조미료를 사용하여 기존 화학조미료 함유량을 감소시키고, 재료 본연의 맛과 영양분의 흡수율을 높일 수 있어 간편 보양식으로서 섭취가 가능한 라이트한 식사대용 스낵이 요구된

다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0007] 본 발명의 일 목적은 다양한 채소류와 견과류 및 문어를 활용하여 영양소가 풍부하고 조리가 간편하여 한끼 식사로도 손색이 없으며, 자극적이지 않고 담백한 풍미를 제공하고, 건강한 기름을 섭취할 수 있는 문어바 제조방법 및 이에 의해 제조된 문어바를 제공하고자 한다.

과제의 해결 수단

[0008] 상술한 문제를 해결하기 위한 본 발명의 일 견지에 따르면 건강식 문어스낵을 제공한다. 상기 건강식 문어스낵은 (a) 문어 세척 후 잘게 다지는 문어 준비단계; (b) 문어 100중량부에 대하여 야채건조파우더 50~70중량부, 견과류 페이스트 20~30중량부, 문어건조파우더 80~90중량부, 복분자소금 10~20중량부, 생강청 5~7중량부, 돼지감자즙 5~7중량부 및 식초 5~7중량부를 준비 및 혼합하는 단계; (c) 상기 (b)단계에서 혼합된 혼합물을 찜기에 찌 후, 후라이팬에 굽는 단계;를 포함하되, 상기 야채 페이스트는 부추 및 시금치를 잘게 다진 후 당근과 다진 부추, 시금치와 함께 완전히 건조시킨 후, 밀가루와 혼합하여 준비하며, 상기 견과류페이스트는 호두, 아몬드, 아마씨, 콩가루, 들기름을 1: 1: 0.1~0.2: 0.3~0.5: 0.1~0.2 중량부의 비율로 볶은 후 식혀 믹서기에 블렌딩하여 준비하고, 상기 복분자 소금은 1) 굽은 소금, 복분자, 대추, 당귀, 감초, 볶은 통생강, 통마늘, 통양파, 파뿌리, 파대가리, 통과, 콜라비, 껍질을 제거한 홍시, 사과, 오렌지, 통후추, 표고버섯, 다시마, 마누카꿀 및 물을 혼합한 후 가열하는 단계; 2) 상기 1)의 가열된 혼합물을 와인, 간장 및 물과 혼합하여 24 내지 36시간 동안 숙성시키는 단계; 3) 상기 2)의 숙성 후 오븐에 구워 건조시키는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0009] 삭제

발명의 효과

[0010] 본 발명의 일 실시예에 따른 건강식 문어스낵은 다양한 채소류와 견과류 및 문어를 활용하여 스낵 또는 식사대용으로 간편하게 조리 및 섭취가 가능하고, 영양소가 풍부하며, 자극적이지 않고 건강한 기름이 포함되어 담백하게 섭취할 수 있는 할 수 있으며 조리과정을 간소화 시켜 섭취가 용이한 장점이 있다.

[0011] 나아가 한방약재 및 다양한 과일과 채소가 함유된 복분자소금이 포함되어 감칠맛과 식욕을 돋우고, 위장건강과 혈액순환에 유익한 장점이 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0012] 본 발명을 설명함에 있어서 관련된 공지기능에 대하여 이 분야의 기술자에게 자명한 사항으로서 본 발명의 요지를 불필요하게 흐릴 수 있다고 판단되는 경우에는 상세한 설명을 생략한다.

[0013] 본 발명은 인공감미료를 포함하지 않음에도 복분자소금, 문어건조파우더, 생강청, 돼지감자즙 등 재료의 조성에 의해 단맛과 감칠맛을 상승시킬 뿐 아니라 건강에 유익한 성분을 포함하며, 식사대용으로 섭취가 가능한 문어바 제조방법에 관한 것이다.

[0014] 핫바 등의 바 형태의 스낵류는 단시간에 용이하게 섭취가 가능하고, 일반적으로 자극적인 맛의 감미를 제공한다.

[0015] 다만, 과거와 달리 최근 현대인들의 음식을 대하는 니드는 음식과 소스 등 입맛을 포함하는 오감을 만족시키는 기능을 넘어서 식감, 조리의 편의성 등 개개인의 다양한 취향을 만족시켜야 하며, 허약해진 건강을 보충할 수 있는 추가적인 보양기능이 부가되는 음식을 필요로 한다.

[0016] 이를 위해 본 발명의 일 실시예에 따른 건강식 문어스낵은 거시적으로 다진문어, 야채건조파우더, 견과류 페이스트, 문어건조파우더, 복분자소금, 생강청, 돼지감자즙 등을 포함한다.

[0017] 구체적으로 문어 100중량부에 대하여 야채건조파우더 50~70중량부, 견과류 페이스트 20~30중량부, 문어건조파우더 80~90중량부, 복분자소금 10~20중량부, 생강청 5~7중량부, 돼지감자즙 5~7중량부 및 식초 5~7중량부를 포함하고, 상기 야채건조파우더는 부추 및 시금치를 잘게 다진 후 당근과 다진 부추, 시금치, 돼지감자건조파우더가

혼합된 것이며, 상기 건과류페이스트는 호두, 아몬드, 볶은아마씨, 콩가루, 들기름이 1: 1: 0.1~0.2: 0.3~0.5: 0.1~0.2 중량부의 비율로 혼합된 것이고, 상기 복분자 소금은 굵은 소금, 복분자, 대추, 당귀, 감초, 볶은 통생강, 통마늘, 통양파, 파뿌리, 파대가리, 껍질을 제거한 홍시, 사과, 오렌지, 통후추, 표고버섯, 다시마, 마누카 꿀, 와인, 간장, 돼지감자즙을 포함한다.

- [0018] 본 발명의 다른 실시에는 상술한 건강식 문어스낵을 제조하기 위한 제조방법을 포함한다.
- [0019] 이하 상기 재료에 의해 건강식 문어스낵을 제조하는 각 단계에 대해 구체적으로 살펴보도록 한다.
- [0020] 먼저, 본 발명의 문어스낵 제조단계는 문어의 먹물과 내장을 제거하고 이물질을 세척하는 문어세척단계가 선행된다. 문어의 세척은 공지 방법에 의해도 무방하며, 특히 제한하지 않는다.
- [0021] 상기 세척된 문어는 본 발명의 일 실시예에 따른 각종 재료들과 혼합이 용이하도록 잘게 다지도록 한다. 다지는 방법은 특히 제한하지 않지만 상기 야채건조파우더, 문어건조파우더의 파우더 입자와 잘 어우러지도록 잘게 다지는 것이 바람직하다.
- [0022] 상기 다진 문어를 각종 재료들과 함께 혼합한다. 특히 본발명은 재료들을 혼합하여 다양한 형태의 문어스낵으로 제조가 용이하도록 먼저 각 재료를 페이스트로 준비하여 혼합한다.
- [0023] 구체적으로 문어 100중량부에 대하여 야채건조파우더 50 내지 70중량부, 건과류 페이스트 20 내지 30중량부, 문어건조파우더 80 내지 90중량부, 복분자소금 10 내지 20중량부, 생강청 5 내지 7중량부, 돼지감자즙 5~7중량부 및 식초 5 내지 7중량부를 혼합할 수 있다.
- [0024] 보다 상세하게 상기 야채건조파우더는 부추 및 시금치를 잘게 다진 후 당근과 다진 부추, 시금치와 함께 완전히 건조시킨 후, 돼지감자건조파우더와 함께 믹서기로 혼합하여 제조할 수 있다. 상기 야채건조파우더는 상술한 바와 같이 상기 야채들을 잘게 다진 후, 파우더 형태로 사용하기 위해 수분을 완전히 건조시킨 것이다.
- [0025] 삭제
- [0026] 특히 돼지감자건조파우더는 돼지감자를 믹서기에 갈아 약 12시간 동안 방치한후, 하층부에 가라앉은 분쇄된 감자건더기를 완전히 건조시켜 분쇄기로 곱게 간 것이다. 또한 상층부에는 돼지감자즙이 추출되며 이는 후술할 복분자소금에 이용된다. 상기 돼지감자는 다당류가 다량 포함되어 있어 건조파우더로 사용시 천연감미료 역할을 하며, 다양한 재료의 혼합시 전분성분이 재료로부터 배출되는 수분과 반응하여 점도조절 역할을 한다.
- [0027] 이는 상기 파우더들이 돼지감자즙, 생강청, 식초 등의 액상형 재료와 함께 혼합시 야채 본연의 수분에 의해 재료들이 걸돌지 않도록 하고, 액상형 재료의 수분이 야채건조파우더에 혼합되며 재료의 점성을 높이기 위한 것이다.
- [0028] 이때 돼지감자건조파우더가 액상형 재료로부터 수분을 공급받아 전분의 역할을 하며, 야채건조파우더가 다른 재료에 의해 공급받은 수분을 흡수하고, 혼합시 발생하는 채수에 의해 생긴 점성에 의해 문어스낵 섭취시 보다 쫄깃한 식감과 감칠맛을 제공한다. 따라서 잘게 다진 문어와 유사한 식감을 제공하여 전체재료의 식감이 어우러질 수 있는 장점이 있다.
- [0029] 한편 일반적으로 시판되는 핫바와 같은 형태의 스낵류는 각종 재료들과 밀가루 등의 파우더 형태의 재료를 혼합하여 기름에 튀기거나 구워내어 제조된다. 이때 더욱 바삭한 식감을 제공하기 위해 반죽을 2회 이상 튀기고, 튀길 때에는 기름에 스낵을 통째로 담가 튀겨내는 것이 일반적이다.
- [0030] 즉 제조하는 공정이 번거롭고 기름을 자주 교체해야하는바 생산 효율성이 저하되며, 스낵을 기름에 통째로 담가 튀겨내므로 기름이 해산물 등의 식재료에 다량 흡수되어 스낵 섭취시 기름지고, 느끼한 식감을 전달할 수 있을 뿐 아니라 기름의 반복된 사용으로 건강한 기름을 섭취할 수 없는 단점이 있다.
- [0031] 따라서 건강한 기름을 제공하며, 조리시 기름을 사용하지 않아도 바삭한 식감을 제공할 수 있도록 본발명은 문어스낵 자체에 건강한 기름을 함유하는 건과류 페이스트를 혼합할 수 있다.
- [0032] 특히 아마씨는 필수지방산인 오메가-3 지방산, 식이섬유 및 단백질, 각종 비타민과 미네랄 등이 풍부하게 함유되어 있어 콜레스테롤의 축적으로 발생하는 동맥경화와 같은 혈관 질병을 예방하는 식품군이다. 다만, 아마씨는 독성물질이 소량 포함되어 있어 볶거나 가열을 하여 독소를 미리 제거하고 사용하는 것이 바람직한바 후술하는 것과 같이 들기름에 한번 볶아서 사용하는 것이 바람직하다.

- [0033] 한편 콩가루는 식물성 단백질과 섬유질이 풍부하며 호두, 아몬드, 아마씨로부터 나온 오일을 들기름과 함께 혼합시 페이스트의 점도를 조절할 수 있도록 도와준다. 이는 영양적으로 우수할 뿐만 아니라, 견과류 페이스트를 반죽에 혼합시 적절한 점도를 조절할 수 있는 역할을 한다.
- [0034] 상기 들기름은 호두, 아몬드, 아마씨, 콩가루를 블렌딩시 용이하게 혼합될 수 있도록 윤활제와 같은 역할을 한다. 따라서 호두, 아몬드, 아마씨, 콩가루가 믹싱되어 견과류 오일이 베어나오기 전까지 블렌딩을 원활하게 도와준다.
- [0035] 따라서 상기 견과류 페이스트는 호두, 아몬드, 아마씨, 들기름을 1: 1: 0.1~0.2: 0.1~0.2 중량부의 비율로 볶은 후 완전히 식히고, 믹서기에 콩가루를 0.3~0.5 중량부 비율로 함께 넣어 블렌딩하여 준비할 수 있다. 상기 견과류 페이스트는 종래 일반적인 스낵류에 함유되는 기름과 달리 호두, 아몬드, 아마씨, 콩가루와 같이 단백질과 비타민 등의 영양소가 풍부한 견과류를 오메가 함유량이 높은 들기름과 함께 저온에서 볶아낸 것이다.
- [0036] 특히 상기 들기름은 발화점이 다른 기름에 비해 낮아 저온에서 볶는 것이 바람직하다. 이때 저온에서 견과류와 함께 볶을 경우 견과류가 타지 않고, 견과류 고유의 수분이 증발되는데, 이는 들기름, 볶은 견과류들, 콩가루를 믹서기에 블렌딩시 수분함유량을 최소화시켜 농축된 견과류 기름을 추출할 수 있는 장점이 있다. 이는 문어스낵의 건강한 기름으로 사용된다.
- [0037] 나아가 들기름은 일반 기름에 비하여 발화점이 낮고 고온에서 튀길시 발암물질이 발생할 수 있는바, 문어스낵 제조시 고온의 기름에 튀겨내지 않고, 기름을 사용하지 않은채 그릴이나 오븐에 굽거나, 찜기에 찌서 조리하는 것이 바람직하다. 이는 건강식 간편 보양식을 제공하기 위한 본발명의 소정의 목적과 부합하며, 기름에 튀겨내지 않아 조리과정을 간소화시켜 섭취를 용이하게 할 수 있는 장점이 있다.
- [0038] 특히 견과류의 기름을 반죽자체에 첨가하고, 별도의 기름을 사용하지 않고 조리하는 경우 스낵에 포함된 각 재료들의 수분을 이용하여 조리하는바 조리 후 실온에서 보관하는 경우에도 스낵의 수분 흡수율이 매우 낮고, 스낵 표면에 기름기가 적어 쉽게 눅눅해지거나 기름 특유의 냄새가 나지 않아 섭취가 용이할 수 있다. 이는 후술할 돼지감자즙의 충분한 전분성분즙이 조리시 수분을 제공하고, 잔여 전분성분과 견과류페이스트의 기름이 스낵의 크리스피한 식감을 제공하기 때문이다
- [0039] 한편 문어스낵에는 복분자소금을 사용하여 감미할 수 있다.
- [0040] 상기 복분자소금은 1) 굵은 소금, 복분자, 대추, 당귀, 감초, 볶은 통생강, 통마늘, 통양파, 파뿌리, 파대가리, 통과, 껍질을 제거한 홍시, 사과, 오렌지, 통후추, 표고버섯, 다시마, 마누카꿀 및 돼지감자즙을 가열하는 단계, 2) 상기 1)의 혼합물을 와인, 간장 및 물과 혼합하여 24 내지 36시간 동안 숙성시키는 단계, 3) 상기 2)의 숙성 후 오븐에 구워 건조시키는 단계를 포함하여 제조될 수 있다.
- [0041] 특히 본발명의 복분자소금은, 풍부한 타우린이 함유되어 있어 혈액중의 콜레스테롤을 저하시키는 효능이 있는 문어와 혈액의 흐름을 원활하게 도와주는 복분자, 당귀 등이 함께 혼합된 천연감미료로서, 문어스낵의 섭취로 피를 맑게 하고 지친 현대인들의 혈기를 회복하도록 도와주는 보양식 역할을 한다. 상기 복분자소금은 하기와 같이 제조되며, 제조된 복분자소금을 상술한 각종 페이스트와 혼합하여 문어스낵을 제조할 수 있다.
- [0042] 나아가 돼지감자즙은 별도의 전분추출이 안될 정도로 즙 자체가 다른 감자에 비하여 자체 다당류 및 수분함유량이 높은 바, 다른 재료와 혼합시 전분물과 유사한 역할을 하여 재료와 즙간의 응집력을 상승시키며, 설탕 등을 첨가하지 않고도, 천연조미료로 사용할 수 있다.
- [0043] 보다 상세하게 굵은 소금, 복분자, 대추, 당귀와 단맛을 위한 사과, 오렌지, 감초와 매운맛을 제거한 볶은 통생강과, 시원한 맛을 제공하는 통마늘과 통과, 다시마, 단맛을 제공하는 통양파와 파대가리, 풍미와 향미를 더해 주는 표고버섯과 통후추, 소화를 도와주는 껍질을 제거한 홍시, 소화를 도우며 색감을 부여하는 복분자 및 마누카꿀을, 상술한 돼지감자즙과 혼합하여 약 80도씨에서 24~30시간 가열하여 혼합물을 얻을 수 있다.
- [0044] 상기 시간 미만으로 가열하는 경우 혼합물의 농축액이 충분히 우러나오지 않으며, 상기 시간을 초과하는 경우 점도가 상승하여 상술한 다양한 파우더와 재료 혼합시 재료간 뭉침 현상이 발생할 수 있는바, 상기 시간 범위내에서 가열하는 것이 바람직하다.
- [0045] 나아가 상기 돼지감자즙은 즙 자체에 다당류, 수분과 전분성분이 포함되어 있어 상기 시간을 초과하여 가열하는 경우 돼지감자즙 자체에 포함된 다당류 성분에 의해 가루형태의 부산물이 거품과 함께 부유되어 외관상 보기 좋지 않을 뿐 아니라, 장시간 가열시 다당분이 파괴될 수 있어 바람직하지 않다. 반면 상기 시간 범위내로 가열하는 경우 상기 다당류 성분과 소금 및 각종 재료들의 응집이 용이하게 이루어지고 완전히 건조시 굵은 가루 형태

의 복분자소금을 얻을 수 있다.

- [0046] 이때 상기 껍질을 제거한 홍시는 섬유질이 풍부하여 페이스트들을 혼합하여 반죽을 제조시 반죽이 원활하게 뭉치는데 도움이 된다.
- [0047] 이후 상기 1)의 가열된 혼합물, 와인, 간장 및 물을 1: 5 내지 6:5 내지 6:1의 비율로 혼합하여 24 내지 36시간 숙성시킨 후 완성할 수 있다. 따라서 상기 비율로 1)의 가열된 혼합물의 농도, 점도 및 당도를 조절하는 것이 페이스트 등의 재료 혼합시 혼합이 용이하고, 점도와 간 조절에 용이하다.
- [0048] 상기 숙성후 2)의 혼합물을 오븐에 구워 건조시켜 상기 각종 페이스트 형태와 유사한 굵은 가루 형태의 복분자소금을 얻을 수 있다. 이때 재료의 혼합을 보다 용이하게 하기 위하여 오븐에 건조시킨 복분자소금을 잘게 갈아서 사용할 수 있다.
- [0049] 상기 2)의 혼합물은 1)의 혼합물에 와인, 간장 및 물을 혼합하여 숙성시킨 것인데, 액상형 혼합물로서, 상기 각종 페이스트와 2)를 그대로 혼합하는 경우, 수분에 의해 물러져 스낵 형상 제조가 용이하지 않고, 찌거나 구워서 스낵을 제조시 쉽게 퍼질수 있다. 따라서 3)과 같이 2)의 혼합물에 포함된 수분을 건조시켜 가루 형태의 복분자소금을 사용하여 혼합하고, 혼합시 재료 자체에 함유되어 있는 수분을 활용하여 스낵을 완성하는 것이 바람직하다.
- [0050] 이러한 복분자소금은 자체에 소금 및 당을 함유하고 있어 문어스낵에 설탕, 소금, 다시다, 미원 등의 화학조미료를 별도로 넣지 않고, 간을 맞추지 않아도 은은한 단맛과 담백함, 짭조름한 맛을 제공하여 식욕을 돋게 한다. 특히 각종 페이스트가 화학조미료가 섞이는 과정에서 화학조미료에 의해 채수, 기름 등이 베어나와 재료가 걸도는 현상을 방지해주는바, 재료간의 혼합을 원활하게 도와줄 수 있다.
- [0051] 한편 본발명은 잘게 다진 문어 이외에 문어를 건조한 문어건조파우더를 사용한다.
- [0052] 구체적으로 본발명 문어스낵은 잘게 다진 문어와 야채건조파우더, 건과류 페이스트로 이루어지며, 특히 파우더형식의 다시다, 미원, 설탕, 소금 등의 조미료 대신 복분자소금, 생강청, 돼지감자즙 및 식초가 포함될 뿐 아니라 건과류의 기름이 함유되어 있다. 따라서 재료 혼합시 액상의 청, 식초 등과 각종 재료와 원활한 반죽 형성을 위하여 문어건조파우더를 첨가한다.
- [0053] 상기 문어건조파우더는 문어를 완전히 건조하여 곱게 간 것으로서 분말조미료와 같이 분말 형상인바, 문어건조파우더가 수분과 만나면 점도를 갖게 된다. 따라서 상술한 바와 같이 반죽에 문어건조파우더가 첨가되면 천연조미료들과 기름이 해산물인 문어건조파우더에 쉽게 흡수될 수 있고, 재료와 원활하게 어우러져 반죽에 점도가 생기고, 문어의 향미가 보다 상승되며 문어스낵을 섭취시 사용자의 식감과 미각을 만족시킬 수 있다.
- [0054] 한편 상술한 야채건조파우더, 건과류페이스트, 문어건조파우더, 복분자소금을 생강청, 돼지감자즙 및 식초와 함께 혼합하여 반죽을 형성한 후, 다양한 형상의 문어스낵을 제조한다. 특히 상기 식초의 새콤한 맛은 생강청, 복분자소금의 향미를 상대적으로 상승시키는 역할을 한다.
- [0055] 이후 상기 제조된 문어스낵을 찜기에 찜 수 있고, 그릴이나 오븐에 굽거나, 에어후라이기에 간편하게 구워 완성할 수 있다. 이는 문어스낵을 기름에 굽거나 튀기는 조리과정이 없이도, 자체에 포함되어 있는 건과류페이스트의 건강한 기름과 각종 재료들의 수분에 의해 조리되는 원리이다.
- [0056] 따라서 기름을 사용하는 조리과정을 생략할 수 있고, 조리과정에서 기름을 별도로 사용하지 않아 고온에 의한 기름의 변화로 발생할 수 있는 트랜스지방을 줄일 수 있어, 건강한 스낵을 섭취할 수 있는 것이다. 이는 상술한 바와 같이 고온에서 들기름을 조리시 발생할 수 있는 건강에 유익하지 않은 성분 발생을 최소화하기 위한 조리 방법에도 해당한다.
- [0057] 상술한 바와 같이 본발명에 따른 문어바는 섬유질이 풍부한 야채건조파우더를 포함하며, 종래 유사한 스낵과 달리 건강한 기름을 포함하며 조리시 문어바 내부의 건강한 기름이 베어나와 굽거나 튀기기 위한 오일을 다량 사용하지 않고도 충분히 바삭한 식감의 문어바를 제공할 수 있다. 나아가 복분자소금, 돼지감자즙 및 생강청을 사용하여 화학조미료를 사용하지 않고도 깊은 풍미와 건강한 향미를 경험할 수 있다.
- [0058] 따라서 본발명의 문어바는 바쁜 현대인의 간편식을 제공하고, 건강에 유익할 뿐만 아니라 오감을 만족시키는 장점이 있다.
- [0060] <실시예>

- [0061] 1. 문어스낵의 제조
- [0062] (1) 시중에 파는 문어를 구입하여 깨끗하게 세척한 후, 평균 지름 약 1mm 이내가 되도록 잘게 다졌다.
- [0063] (2) 부추, 시금치를 다진 문어 사이즈와 유사하게 잘게 다진후, 당근, 다진부추, 다진시금치와 음식물 건조기에 서 24시간 강풍에 건조시켰다. 또한 시중에서 구입한 돼지감자를 얇게 슬라이스하여 음식물 건조기에 24시간 강 풍에 건조시켰다. 상기 다진 건조 야채들과 건조 돼지감자 슬라이스를 분쇄기에 넣고 완전히 분쇄시켜 야채건조 파우더를 제조하였다.
- [0064] (3) 호두, 아몬드, 아마씨를 들기름에 1:1:0.1:0.1 중량부 비율로 후라이팬에 넣고 80℃ 이하의 약불에서 15분 동안 볶아낸 후 볶은혼합물을 완전하게 식혔다. 이후 완전히 식은 볶은 혼합물 대비 콩가루를 0.3중량부 비율로 블랜더에 넣고, 약하게 블렌딩하여 건과류 페이스트를 제조하였다.
- [0065] (4) 굵은소금, 복분자, 대추, 당귀, 감초, 볶은 통생강, 통마늘, 통양파, 파뿌리, 과대加里, 통과, 껍질을 제거 한 홍시, 사과반쪽, 오렌지반쪽, 통후추, 표고버섯, 다시마, 마누카꿀 및 돼지감자즙을 혼합한 후 80℃ 이하의 약불에서 2시간 동안 가열하였다. 이후 가열된 혼합물과 와인, 간장 및 물을 1:5:5:1 중량부 비율로 혼합하여 36시간 동안 실온 숙성하였다. 상기 숙성된 혼합물을 오븐에 넣어 120℃로 구워서 완전하게 건조시켜 굵은 알갱 이 형태의 복분자 소금을 얻었다.
- [0066] (5) 상기 다진문어 100g, 야채건조파우더 50, 건과류 페이스트 20g, 문어건조파우더 80g, 복분자 소금 10g, 생 강청 5g, 돼지감자즙 5g, 식초 5g을 블렌딩 기계에 투입하여 완전히 믹싱하여 문어스낵의 반죽을 완성하였다.
- [0067] (6) 상기 (5)의 반죽을 끓는 물에 한번 데친 후, 후라이팬에서 약한 불로 조리하여 문어스낵을 얻었다.
- [0068] 전술한 실시예에서와 같이 본 발명에 따른 건강식 문어스낵을 제조하여 20~50대의 검사자 200명에게 표 1과 같 이 완성된 문어스낵의 관능평가를 실시하였다. 하기 표 1의 눅눅함 측정 후 24시간 경과후 섭취시 검사자들이 느끼는 눅눅함 정도이다. 나아가 기름기측정, 포화지방산 측정을 실시하였다. 이때 본발명에 따른 건강식 무어 스낵은 약 80℃의 약불로 후라이팬에서 기름을 사용하지 않고, 약 6분 동안 조리한 것이며, 시판되는 핫바의 경 우 기름을 충분히 두르고 후라이팬의 중불에서 약 6분 동안 조리한 것이며, 이는 시판되는 핫바의 조리방법에 따른 것이다.

표 1

제품명	연령대	관능검사문항 결과 (점/10)				조리시간	기름기 측정 (100g당 조지방 함량 측정)	포화지방산 측정 (100g 당, 산가 측정기)	검사자 (명)
		감칠 맛	담백 함	쫄깃함	눅눅 함				
본 발명에 따른 건강식 문어스낵	20	8	9	9	3	6분	27.8g	8.1g	50
	30	8.5	10	9	2	6분	28.2g	8.3g	50
	40	9	10	9.5	3	6분	27.5g	8.2g	50
	50	9.5	10	9	1	6분	29.1g	8.3g	50
시판되는 핫 바	20	8	7	7	7	6분	35.2g	11.4g	50
	30	8.5	6	7	7	6분	37g	12.1g	50
	40	9	6	6	6	6분	36.2g	11.5g	50
	50	9.5	5	6	7	6분	38g	11.7g	50

- [0071] 상기 표 1을 통해 본발명의 문어스낵의 맛평가에 참여한 200명이 평균적으로 감칠맛에서 9점, 담백함에서 9.7, 쫄깃함에서 9.1, 눅눅함에서 2.2를 나타낸 반면, 시판되는 핫바의 경우 평균적으로 감칠맛에서 8.7, 담백함에서 6, 쫄깃함에서 6.5, 눅눅함에서 6.5를 나타내었다.
- [0072] 나아가 본발명에 따른 건강식 문어스낵의 100g당 조지방 함량 측정한 결과 평균적으로 28.1g이고, 포화지방산측 정은 평균적으로 8.2g이 측정되었으나, 시판되는 핫바의 경우 평균 조지방함량이 36.6g, 평균 포화지방산이 11.6g 측정되었다.
- [0073] 상기 시판되는 핫바의 경우, 기름을 사용하지 않고 조리시 조리과정에서 스낵 표면의 수분이 증발되어 스낵 표 면이 푸석해질 수 있어 기름을 충분히 사용하였다. 또한 약불에서 조리시 스낵의 기름 흡수율이 상승되어 고온 에서 조리하였다. 이때 사용한 기름이 주변의 공기, 튀김재료, 고온 등의 영향에 의해 기름의 산가를 증가시켜

포화지방산이 증가하였고, 실온에서 24시간 경과시 핫바 표면이 눅눅하고 기름에 의해 느끼함이 증가하였다.

[0074] 반면 본발명에 따른 건강식 문어스낵의 경우 야채건조과우더, 건과류페이스트, 문어건조과우더, 복분자소금, 돼지감자즙 등의 재료의 특성에 의해 시판되는 스낵에 비하여 재료의 어우러짐이 우수하고, 기름의 함유량이 매우 낮은 것을 확인할 수 있었다. 이는 상술한 바와 같이 각종 과우더와 돼지감자즙, 복분자 소금 등의 혼합시 재료의 수분과 염의 활용을 통해 재료간의 응집력을 상승시키고, 들기름과 건강한 건과류를 활용한 건과류페이스트를 첨가하여 조리시 기름을 사용하지 않았는바, 조리후 스낵에 포함된 기름의 양 자체가 낮았으며, 포화지방산을 감소시킬 수 있었다. 또한 실온에서 24시간 경과시 문어스낵 표면의 눅눅함이 거의 느껴지지 않았으며, 기름맛 보다는 건과류 특유의 향미를 느낄 수 있었다.

[0075] 따라서 상술한 바와 같이 본발명에 따른 건강식 문어스낵은 조리가 매우 용이하고, 기름기를 최소화시켰으며, 영양성분이 풍부한 각종재료를 혼합하여 쫄깃함 등의 식감, 감칠맛, 담백함 까지 만족시킬 수 있는 현대인들의 간편한 보양식 스낵으로 섭취할 수 있다.

[0076] 한편, 본 발명의 보호범위가 이상에서 명시적으로 설명한 실시예의 기재와 표현에 제한되는 것은 아니다. 또한, 본 발명이 속하는 기술분야에서 자명한 변경이나 치환으로 말미암아 본 발명이 보호범위가 제한될 수도 없음을 다시 한 번 첨언한다.