



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2015-0092469

(43) 공개일자 2015년08월13일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A23L 1/337 (2006.01) A23L 1/212 (2006.01)

A23L 1/22 (2006.01) A23L 1/30 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2014-0012883

(22) 출원일자 2014년02월05일

심사청구일자 2014년02월05일

(71) 출원인

유승진

전라남도 완도군 완도읍 농공단지2길 54

(72) 발명자

유승진

전라남도 완도군 완도읍 농공단지2길 54

전체 청구항 수 : 총 1 항

(54) 발명의 명칭 과일(비파열매)분말을 이용한 조미김 및 그 제조방법에 관한것

(57) 요약

본 발명은 비파열매를 이용한 조미 김 및 이의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 비파나무의 열매로부터 수득한 비파 분말을 이용하여 건강에 유용함과 동시에 조미된 김의 산패를 억제하여 보관 성을 증대시킬 수 있는 조미 김 및 이의 제조방법에 관한 것이다.

본 발명의 조미 김은 비파나무의 열매로부터 수득한 비파 분말과 소금, 참기름을 혼합한 조미용 소스를 김의 표면에 도포하여 형성시킨다.

명세서

청구범위

청구항 1

청구항 1

과일(비파열매)로부터 수득한 비파 분말과 소금, 참기름을 혼합한 조미용 소스를 김의 표면에 도포하여 형성시킨 것을 특징으로 하는 과일(비파열매)를 이용한 조미 김.

청구항 2

제 1항에 있어서, 상기 과일(비파열매)분말은 비파열매를 건조한 후 분쇄하여 수득한 것을 특징으로 하는 비파열매를 이용한 조미김.

청구항 3

과일(비파열매)을 건조한 후 분쇄하여 수득한 과일(비파열매)분말과, 소금 및 참기름을 혼합하여 조미용 소스를 준비하는 소스준비단계와상기 조미용 소스를 원료 김의 표면에 도포하는 도포단계와 상기 원료김을 굽는 가공단계;를 포함하는 것을 특징으로 하는 과일(비파열매)를 이용한 조미김의 제조방법.

청구항 4

제 3항에 있어서, 상기 도포단계의 원료 김은채취된 김 원초를 세척한 후 세절하는 세절단계와,

상기 세절된 원초를 자연건조시키는 제 1건조단계와 상기 제 1건조단계 후 건조된 원초를 과일(비파열매) 추출액에 침지시키는 침지단계와 상기 침지된 원초를 건져 성형하여 건조시키는 제 2건조단계를 수행하여 제조한 것을 특징으로 하는 비파를 이용한 조미 김의 제조방법.

발명의 설명

기술 분야

[0001]

본 발명은 비파나루를 이용한 조미김 및 이의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 과일(비파열매)로부터 수득한 과일(비파열매) 분말을 이용하여 건강에 유용함과 동시에 조미된 김의 산패를 억제하여 보관성을 증대시킬 수 있는조미김 및 이의 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002]

김은 해조류 식품이며 우리 국민이 전통 식품중의 하나이고, 맛과 영양이 풍부하여 남녀노소 누구나 즐겨먹는 식품이다. 김에는 탄수화물이 한천이 많이 들어 있으며 지방은 거의 없고 단백질은 30~40% 정도 들어있다.특히, 트레오닌, 발린, 로이신, 이소로이신, 메티오닌, 페닐, 알라닌, 트립토판 등의 필수 아미노산이 많이 들어있고, 다른 해조류와 마찬가지로 나트륨, 칼슘, 칼륨, 철, 인 등 무기질과 카로틴이 풍부하며 비타민c도 다량들어있고 글리신과 알라닌이 함유되어 감칠맛을 낸다.따라서 쌀 등곡류와 김치 등 야채를 주로 먹는 우리 국민에게는 이상적이 보완식품이라 할 수 있다.그 수요에 비하면 김가공 기술은 매우 단조롭고 소박한 실정이어서 어디까지나 영양식품의 한계를 벗어나지 못하고 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0003]

본 발명은 상기의 문제점을 개선하고자 창출된 것으로서, 과일(비파열매)의 유용성분을 조미 김에 가미하여 건강에 유용함과 동시에 산패를 억제하여 보관성을 증대시킬 수 있는 조미김 및 이의 제조방법을 제공하는 데 그

목적이 있다.

과일의 해결 수단

- [0004] 상기의 목적을 달성하기 위한 본 발명의 조미 김은 과일(비파열매)로부터 수득한 과일(비파열매) 분말과 소금, 참기름을 혼합한 조미용 소스를 김의 표면에 도포하여 형성시킨 것을 특징으로 한다.
- [0005] 상기 과일(비파열매 분말)은 과일(비파열매)를 건조한 후 분쇄하여 수득한 것을 특징으로 한다.
- [0006] 그리고 상기의 목적을 달성하기 위한 본 발명의 조미 김의 제조방법은 과일(비파열매)을 건조한 후 분쇄하여 수득한 과일(비파열매)분말과, 소금 및 참기름을 혼합하여 조미용 소스를 준비하는 소스준비단계와
- [0007] 상기 조미용 소스를 원료 김의 표면에 도포하는 도포단계와 상기 원료김을 굽는 가공단계;를 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0008] 상기 도포단계의 원료 김은 채취된 김 원초를 세척한 후 세절하는 세절단계와, 상기 세절된 원초를 자연건조시키는 제 1건조단계와, 상기 제 1건조단계 후 건조된 원초를 과일(비파열매)의 추출액에 침지시키는 침지단계와, 상기 침지된 원초를 건져 성형하여 건조시키는 제 2건조단계를 수행하여 제조한 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

- [0009] 상술한 바와 같이 본 발명에 의하면 원료 김에 바르는 소스에 상술한 바와 같이 본 발명에 의하면 원료 김에 바르는 소스에 과일(비파열매)을 함유시킴으로써 건강에 매우 이롭다.
- [0010] 또한, 비파의 유효성분에 의해 조미된 김의 산패를 방지하여 보관성을 증대시킬 수 있을 것으로 기대된다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0011] 이하, 본 발명의 바람직한 실시 예에 따른 조미 김 및 이를 이용한 조미 김의 제조방법에 대해서 구체적으로 설명한다.
- [0012]
- [0013] 본 발명의 일 실시 예에 따른 조미 김은 조미용 소스를 김의 표면에 도포하여 형성된다. 조미용 소스는 과일(비파열매) 분말과 소금, 참기름을 혼합하여 수득한다. 소금 100중량부에 대하여 과일(비파열매) 분말 0.2 내지 20중량부, 참기름 30 내지 60중량부를 혼합한다.
- [0014] 공개특허 10-2011-0073377
- [0015] 본 발명에 적용된 과일(비파열매) 분말은 열매로부터 얻을 수 있는 데, 가령 비파열매를 건조시킨 후 분쇄하여 과일(비파열매) 분말을 얻을 수 있다. 이외에도 다양한 방법으로 과일(비파열매) 분말을 만들 수 있다.
- [0016] 또한, 과일(비파열매) 분말 추출용매를 가하여 추출한 추출액을 여과, 감압농축 또는 동결건조, 분무건조 방식 등을 통해 분말 형태로 얻을 수 있다.
- [0017] 비파나무(Eriobotrya japonica)는 장미과에 속하는 낙엽 소교목으로, 연한 갈색 밀모로 덮여 있으며, 열매는 식용으로 사용하고 있다. 이러한 비파나무는 다양한 효능을 가짐이 알려져 있다. 따라서 본 발명의 조미 김은 비
- [0018] 파열매의 유용성분을 함유하므로 건강에 매우 유익하다. 특히, 비파열매는 소염, 항균, 항산화작용에 의해 산패하기 쉬운 조미 김의 산화를 방지할 수 있을 것으로 기대된다. 이는 조미 김의 변질을 방지하여 보관성을 크게 증대시킬 수 있다.
- [0019] 이하, 본 발명의 조미김의 제조방법에 대하여 설명하면 다음과 같다.
- [0020] 먼저, 원료 김의 표면에 바를 조미용 소스를 준비한다. 조미용 소스는 과일(비파열매) 분말과, 소금 및 참기름을 혼합하여 만든다. 소금 100중량부에 대하여 비파분말 0.2 내지 20중량부, 참기름 30 내지 60중량부를 혼합한다.
- [0021] 준비된 조미용 소스는 원료 김의 표면에 도포한다. 이때, 원료 김은 통상적인 건조 김을 이용할 수 있으나, 바람직하게는 과일(비파열매) 분말로부터 추출한 과일(비파열매) 분말 추출액을 함유한 것을 이용한다.

- [0022] 이를 위해 원료 김은 다음과 같은 방법으로 얻어질 수 있다. 채취된 김 원초를 세척한 후 세절하는 세절단계와, 상기 세절된 원초를 자연건조시키는 제 1건조단계와, 상기 제 1건조단계 후 건조된 원초를 비파 및 추출액에 침
- [0023] 지시키는 침지단계와, 상기 침지된 원초를 건져 성형하여 건조시키는 제 2건조단계를 수행하여 제조한다.
- [0024] 구체적으로 살펴보면, 바다에서 채취된 김의 원초를 1차적으로 해수를 이용하여 깨끗하게 세척하여 불순물 및 이물질을 제거한다. 해수로 세척된 원초는 탈수과정을 통해 원초에 잔존되어 있는 해수를 제거한다. 탈수된 원초는 양질의 김으로 숙성시키기 위해 상온에서 4 내지 8시간 동안 산소를 공급하여 저장하는 과정을 수행할 수
- [0025] 있다. 원초는 세절기에서 잘게 부쇄 세절단계를 수행한다.
- [0026] 다음으로 제 1건조단계를 수행한다. 세절단계에서 세절된 원초는 담수로 다시 세척한 후 건조시킨다.
- [0027] 제 1건조단계는 세절된 원초에 과일(비파열매) 분말 추출액을 용이하게 침투시키기 위한 과정으로, 세절된 원초를 발에 얇게 골고루 깔아 자연건조시키거나 기계적인 방법에 의해 건조할 수 있다.
- [0028] 상기 제 1 건조단계 완료 후 건조된 원초를 비파 및 추출액에 침지시킨다. 과일(비파열매) 분말 추출액으로 비파나무의 열매를착즙한 착즙액을 이용할 수 있다. 이때, 액즙을 여과하고 남은 잔사(殘渣)는 건조시킨 다음 분쇄하여 잔사분말을 수득할 수 있는 데, 잔사분말은 조미용 소스에 첨가하는 과일(비파열매) 분말로 활용될 수 있다. 잔사는 동결건조 또는열풍 건조하여 분쇄기에서 분쇄한다.
- [0029] 과일(비파열매) 분말 추출액을 얻기 위한 다른 방법으로 과일(비파열매) 분말에 추출용매를 가하여 추출할 수 있다. 일 예로 비파나무의 열매에 대하여 추출용매로서 물, 에탄올, 메탄올, 부틸렌글리콜 및 프로필렌글리콜로 구성된 그룹으로부터선택된 하나 이상의 용매를 중량비로 5~20 배를 가하고 50~120, 3~20 시간 가열하여 추출하거나, 5~37 에서 1~15일간 침적시켜 1회 내지 5회 반복 추출하여 얻어진 추출액을 사용할 수 있다. 상기한 추출용매뿐만아니라, 다른 추출 용매를 이용하여도 실질적으로 동일한 효과를 나타내는 동아 추출물이 얻어질 수 있다는 것은 당업자에게 자명한 것이다.
- [0030] 상기의 과정을 얻은 비파열매 추출액에 건조된 원초를 약 6 내지 12시간 동안 침지시켜 비파열매 잎의 유효성분이원초에 침투될 수 있도록 한다.
- [0031] 그리고 제 2건조단계에서 과일(비파열매) 분말 추출액에 침지된 원초를 건져 장방형으로 성형하여 건조시키는 제 2건조단계를수행한다. 제 2건조단계에서 원초를 발장 또는 틀에 골고루 퍼서 태양과 바람에 의해 건조시켜 원료 김을 획득한다. 이외에도 대량 생산을 위해 건조실에서 열풍기를 이용하여 건조시킬 수 있음은 물론이다.
- [0032] 상술한 방법으로 얻어진 원료 김의 표면에 조미용 소스를 골고루 도포한 후 구워서 본 발명의 조미김이 제조된다.
- [0033] 원료 김을 구울 때 온도는 200 내지 400가 되도록 하고 시간은 4 내지 15초로 한다. 상기 온도가 200 미만이면 김이 덜 익거나 눅눅해지고, 400를 초과하면 타버린다. 그리고 처리시간이 4초 미만이면 김이 덜 구워지
- [0034] 고, 15초를 초과하면 타버리므로 200 내지 400에서 4 내지 15초간 굽는 것이 바람직하다.
- [0035] 공개특허 10-2011-0073377
- [0036] 상기와 같이 제조된 조미 김은 계수, 포장, 출고의 단계를 더 거칠 수 있다.
- [0037] 이하, 실시 예를 통하여 본 발명은 더욱 상세하게 설명한다. 다만, 본 발명에 따른 실시 예는 여러 가지 다른 형태로 변형될 수 있으며, 본 발명의 범위가 후술하는 실시 예에 한정되는 것은 아니다.