



**(19) 대한민국특허청(KR)**  
**(12) 공개특허공보(A)**

(11) 공개번호 10-2014-0061509  
(43) 공개일자 2014년05월21일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
A23L 2/39 (2006.01) A23L 2/40 (2006.01)  
A23F 5/40 (2006.01)  
(21) 출원번호 10-2014-7009489  
(22) 출원일자(국제) 2012년09월10일  
심사청구일자 없음  
(85) 번역문제출일자 2014년04월10일  
(86) 국제출원번호 PCT/EP2012/067651  
(87) 국제공개번호 WO 2013/037734  
국제공개일자 2013년03월21일  
(30) 우선권주장  
11181228.5 2011년09월14일  
유럽특허청(EPO)(EP)

(71) 출원인  
네스텍 소시에테아노님  
스위스연방 버베이 1800 아브뉴 네슬레 55  
(72) 발명자  
와르네리 필리쁘 프랑수아  
싱가포르 278698 싱가포르 홀랜드 로드 371 더 세  
레나데 11-05  
위앵강-지아드 알레상드라  
프랑스 에프-01220 디본-레-뱅 튀 드라 코뜨 다르  
베르 257  
(뒷면에 계속)  
(74) 대리인  
특허법인코리아나

전체 청구항 수 : 총 11 항

(54) 발명의 명칭 분말화 가용성 음료 믹스

**(57) 요약**

본 발명은, 액체로 재구성시 수저로 뜰 수 있는 음료를 제조하기에 적합한 분말화 가용성 즉석 음료 믹스에 관련되며, 상기 음료 믹스는 적어도 하나 이상 타입의 가용성 음료 성분 및 적어도 탄수화물 및 가압하 포획된 기체를 포함하는 매트릭스를 포함하는 가용성 거품형성제 성분을 포함하며, 가용성 거품형성제 성분이 60중량% 이상의 양으로 즉석 음료 분말 내에 존재함.

**대표도**



A B C D E

(72) 발명자

**벨라미-데스강 멜라니 에밀리**

프랑스 에프-01220 디본-레-뱅 아브뉴 드 라 플라  
쥬 81

**도레이트 안**

영국 씨에이64에이에프 칼리슬 락클리프 스킨 레인  
세인트 캐서린스 하우스

---

## 특허청구의 범위

### 청구항 1

액체로 재구성시 수저로 뜰 수 있는 (spoonable) 음료를 제조하기에 적합한 분말화 가용성 음료 믹스로 상기 음료 믹스는 하기를 포함하며:

- 적어도 하나 이상 타입의 가용성 음료 성분, 및
- 적어도 탄수화물 및 가압하 포획된 기체를 포함하는 매트릭스를 포함하는 가용성 거품형성제 (foamer) 성분, 가용성 거품형성제 성분이 60중량% 이상의 양으로 즉석 음료 분말 내에 존재함.

### 청구항 2

제 1 항에 있어서, 가용성 거품형성제 성분이 60중량% 내지 95중량%의 양으로 즉석 음료 분말 내에 존재하는 분말화 가용성 음료 믹스.

### 청구항 3

제 1 항 또는 제 2 항에 있어서, 가용성 거품형성제 성분, 액체 내에서 재구성시 분말화 가용성 음료 믹스의 적어도 2ml/g의 거품 부피를 형성하는 분말화 가용성 음료 믹스.

### 청구항 4

제 1 항 내지 제 3 항 중 어느 한 항에 있어서, 가용성 음료 성분이, 1중량% 내지 15중량%의 양으로 즉석 음료 믹스 내에 존재하는 가용성 커피 분말인 분말화 가용성 음료 믹스.

### 청구항 5

제 1 항 내지 제 4 항 중 어느 한 항에 있어서, 분말화 즉석 음료 믹스가 1% 미만의 지방을 포함하는 분말화 즉석 음료 믹스.

### 청구항 6

제 1 항 내지 제 5 항 중 어느 한 항에 있어서, 분말화 믹스가 향미제 및/또는 감미제를 추가로 포함하는 분말화 즉석 음료 믹스.

### 청구항 7

제 1 항 내지 제 6 항 중 어느 한 항에 있어서, 액체 첨가시 거품형성제 성분이 가용성 거품형성제 성분 1그램당 주위 조건에서 약 2 ml 내지 약 18 ml의 기체를 방출하는 분말화 즉석 음료 믹스.

### 청구항 8

제 1 항 내지 제 8 항에 따른 분말화 가용성 음료 믹스와 수성 액체를 혼합하여 수득 가능한 수저로 뜰 수 있는 커피 타입 음료.

### 청구항 9

가용성 분말화 음료 믹스와 액체가 중량비 2:1 내지 1:5, 바람직하게는 1.5:1 내지 1:4로 존재하는, 제 1 항 내지 제 7 항 중 어느 한 항에 따른 가용성 분말화 음료 믹스와 수성 액체를 혼합하는 것을 포함하는 수저로 뜰 수 있는 음료 제품의 제조 방법.

### 청구항 10

주위 조건에서 혼합시 수성 액체 1그램당 1ml 내지 20ml의 기체를 방출하는 양으로 가용성 분말화 음료 믹스가 존재하는, 제 1 항 내지 제 7 항 중 어느 한 항에 따른 가용성 분말화 음료 믹스와 수성 액체를 혼합하는 것을 포함하는 수저로 뜰 수 있는 음료 제품의 제조 방법.

**청구항 11**

아이스크림 제품을 수득하기 위해 제 8 항의 수저로 뜰 수 있는 커피 타입 음료 또는 제 9 항 또는 제 10 항의 방법에 의해 수득한 수저로 뜰 수 있는 음료 제품을 냉동하는 것을 포함하는 것을 포함하는 아이스크림 제품의 제조 방법.

**명세서**

**기술분야**

[0001] 본 발명은, 예를 들면 우유 또는 물과 같은 고온이나 저온 액체에 분말화 가용성 음료 믹스를 용해시켜 제조되는 즉석 음료의 분야에 관한 것이다. 보다 특별하게, 본 발명은 개선 및 편리한 제품 소비 방법을 가능하게 향상된 텍스처를 갖는 수저로 뜰 수 있는 (spoonable) 음료 제품의 제조를 위한 분말화 가용성 음료 믹스에 관한 것이다.

**배경기술**

[0002] 편리한 방식으로 원하는 특정 음료를 제조할 수 있게 하는 분말화 가용성 음료 믹스물은 잘 알려져 있다. 이에 따라, 일례로 우유 또는 물과 같은 고온이나 저온 액체에, 예를 들어 벌크 또는 단일 사용 (monodose) 포장으로 제공 가능한 분말화 가용성 음료 믹스의 사전 정의된 양을 용해시켜 음료를 제조 가능하다.

[0003] 특히, 차가운 또는 뜨거운 커피 또는 일례로 카푸치노, 에스프레소, 핫 초콜릿 등과 같은 커피 타입 음료를 그러한 분말화 가용성 음료 믹스에 의해 제조하는 것은 공지이며 소비자에게 인정받은 것이다.

[0004] 목적하는 향미 효과를 가지는 음료의 제공 이외에도, 음료의 텍스처는 소비자에게 매우 중요한 요소인데, 이는 분말화 가용성 음료 믹스로부터 제조된 음료가 종종 얇고 물과 같이 느껴지며, 거품성 헤드를 발달시키지 않기 때문이다. 따라서, 재구성된 음료의 개선된 풍족감 (richness) 및/또는 식감을 가능하게 하기 위해 음료의 텍스처를 조절하는 것이 바람직하다.

[0005] 이는 밀크 셰이크 및 카푸치노 타입 음료의 분야에 특히 공지된 가용성 크리머 분말의 첨가에 의해 일례로 수득 가능하다. 따라서, 액체 첨가시 크리머 분말은 크림성 거품을 제공한다. 이들 크리머 분말은 또한 후식, 수프, 및 소스와 같은 식품 응용을 가질 수 있다.

[0006] 일반적으로 가용성 커피 분말화 음료 믹스는, 가용성 커피 분말 및 가용성 분말 크리머의 건조 믹스이다. 가용성 음료 크리머는, 분말의 용해에 따라 거품을 형성하는 기체 포켓을 포함할 수도 있다. 따라서, 보통 뜨거운 물 또는 우유 첨가에 따라, 그 상부 표면에 거품을 가진 백색화 커피 음료가 형성될 수 있다. 이들 기체화 가용성 음료 크리머의 예는 유럽 특허 출원 번호 0154192, 0458310 및 0885566에 설명되어 있다. 무기 거품화제를 포함하는 가용성 음료 크리머 또한 존재한다.

[0007] 가용성 분말화 크리머 성분의 또 다른 예는 EP 1 206 193 B1에 제시되어 있다.

**발명의 내용**

[0008] 그러나 카푸치노 타입 분말화 가용성 믹스의 잘 알려진 분야에서, 음료 소비의 새로운 방식에 대한 필요가 존재한다. 알려진 선행기술에 기초하여, 따라서 본 발명의 목적은, 새로운 방식으로 제품을 간편하게 최종 소비자가 소비가능하게 하여, 소비자에게 새로운 경험을 제공하는 개선된 텍스처의 제품을 제공하는 것이다.

[0009] 또한 맛과 소비자의 즐거움을 일절 해치지 않고, 저지방 분말화 가용성 음료 믹스를 개발할 필요가 있다.

[0010] [해결하려는 과제]

[0011] 본 발명의 따른 목표는, 분말화 가용성 음료 믹스로부터의 특히 편리한 제조를 유지하면서, 개선된 텍스처 및 향상된 식감을 갖는 음료를 제공하는 것이다.

[0012] 이들 목적은 독립항의 특징에 의해 해결된다. 종속항은 본 발명의 중심 사상을 추가로 전개한다.

[0013] [과제의 해결 수단]

[0014] 본 발명은 액체로 재구성시 수저로 뜰 수 있는 음료를 제조하기에 적합한 분말화 가용성 음료 믹스에 관한 것으로, 상기 음료 믹스는, 적어도 하나 이상 타입의 가용성 음료 성분, 및 적어도 탄수화물 및 가압하 포획된 기체

를 포함하는 매트릭스를 포함하는 가용성 거품형성제 (foamer) 성분을 포함하며, 가용성 거품형성제 성분은 60 중량% 이상의 양으로 즉석 음료 분말 내에 존재한다. 본 발명 추가의 측면은, 수저로 뜰 수 있는 음료 및 그 제조 방법에 관한 것이다.

**도면의 간단한 설명**

[0015] 도 1은 시판 카푸치노 음료 (A)와 비교한, 20mL 물 중에 거품형성제 성분을 각각 2g (B), 6g (C), 12g (D), 및 18g (E)를 용해시켜 제조한 거품 샘플을 보여준다.

도 2는 20mL 물 중에 거품형성제 성분 12g을 용해시켜 제조한 거품을 나타낸다.

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

[0016] 첫번째 측면에서, 본 발명은 액체와 재구성시 수저로 뜰 수 있는 음료 제조를 위해 적합한 분말화 가용성 액체 믹스에 관련되며, 분말화 가용성 음료 믹스는, 적어도 하나 이상 타입의 가용성 음료 성분 및 가용성 거품형성제 성분을 포함하며, 거품형성제 성분은, 탄수화물 및 가압하 포획된 기체를 포함하는 매트릭스를 포함하고, 가용성 거품형성제 성분은, 60중량% 이상의 양으로 즉석 음료 믹스 내에 존재한다.

[0017] 본 발명은 따라서, 믹스와 액체의 혼합에 의해 수저로 뜰 수 있는 무스 타입 음료의 신속하고 간편한 제조에 적합한 분말화 가용성 음료 믹스를 제공한다.

[0018] 따라서, 제조된 음료의 특별한 장점은 소비자가 수저로 뜰 수 있다는 사실이다. 음료 소비의 새로운 방식이 따라서 제공되며, 동시에 음료의 간편하고 신속한 제조가 유지된다.

[0019] 본 발명 내용 중 "수저로 뜰 수 있는"은, 무스와 비교하여 본질적으로 거품성 (foamy)이고 각각 하늘거리는 (frothy) 텍스처의 음료에 관련됨에 주목하여야 한다.

[0020] 바람직하게는, 수저로 뜰 수 있는 음료는 거품성 및 부드러운 텍스처를 가지고 있다. 따라서, "부드러운" 속성은 덩어리 및/또는 세물리나, 플레이크성, 거칠고, 그랫과 같은 (gritty), 모래와 같은 (sandy), 섬유상 입자가 없는 통상의 텍스처를 의미한다. 텍스처의 부드러움은 피부, 구강, 및 입천장에 의해 평가된다. 목구멍 또한 바람직하지 않은 입자의 존재에 매우 민감하다. 부드러움은 일반적으로 혀와 입천장 사이의 제품의 눌림 및 제품 덩어리에 대해 혀를 전후로 움직임을 통해 평가된다.

[0021] 분말화 가용성 음료 믹스를 재구성하는데 사용되는 액체는 임의의 적절한 수성 액체, 예를 들어 물, 우유, 및/또는 과일 주스일 수 있다. 액체는 고온이나 저온 수 있다. 바람직하게는, 분말화 가용성 음료 믹스를 재구성할 수 있는 액체는 예를 들면 뜨거운 물과 같은 뜨거운 액체, 예를 들어 55°C와 100°C 사이의, 50°C 초과 온도 갖는 것이다.

[0022] 본 발명에 따른 거품형성제 성분은 적어도 탄수화물 및 가압 하에서 포획된 기체를 포함하는 매트릭스를 포함하는 기체 방출 성분이다. 매트릭스 내 탄수화물은 유당, 텍스트로스, 과당, 자당, 말토덱스트린, 옥수수 시럽, 전분, 변형 전분, 시클로덱스트린, 및 이들의 혼합물을 포함하는 임의의 적절한 탄수화물일 수 있다. 말토덱스트린을 함유하는 혼합물이 바람직하고, 예를 들어 탄수화물은 말토덱스트린, 자당, 및 유당의 약 40중량% 내지 80중량% 혼합물일 수 있다. 탄수화물은 약 40% 내지 100%, 바람직하게는 약 70% 내지 90%의 매트릭스를 구성 가능하다.

[0023] 기체는 임의의 적당한 방법에 의해 매트릭스에 도입될 수 있다. 하나의 적절한 기법은 팽창 입자의 형태로 매트릭스를 제공하고 이후 입자내에 기체를 포획하는 것을 포함한다. 팽창 입자는 약 30중량% 초과 고형물 함량을 갖는 수성 매트릭스 농축물에 기체를 주입한 다음 농축물을 분말로 분무 건조하여 제조 가능하다. 기체는 약 500 kPa 내지 약 5 MPa의 압력으로 수성 매트릭스 농축물내에 주입될 수 있다. 그러나, 기체가 매트릭스 농축물내에 주입되는 압력은 중요하지 않다. 입자는 이후 고압 및 및 입자의 유리 전이 온도 초과 온도에서 불활성 기체 분위기로 처리한다. 압력은 약 100 kPa 게이지 내지 약 20 MPa 게이지일 수 있다. 유리 전이 온도에 영향을 미칠 것이기 때문에, 필요한 온도는 입자의 구성에 의존할 것이다. 그러나, 온도는 당업자에 의해 임의의 유형의 입자에 대해 용이하게 설정될 수 있다. 유리 전이 온도보다 약 50°C 초과 온도는 가능한 최대도 피한다. 입자는, 증가된 시간이 일반적으로 기체 포획을 증가시키므로, 원하는 만큼의 압력 및 온도로 처리될 수 있다. 약 10 초 내지 약 30분의 시간이 일반적으로 충분하다. 기체의 포획을 담보하기 위해 이후 입자를 급속 쉐빙 또는 경화한다. 신속하게 압력을 방출하는 것 또한 입자 쉐빙에 충분할 수 있다. 그렇지 않으면 적당한 냉각 과정이 사용될 수 있다.

- [0024] 또 다른 적합한 기술은 거의 또는 전혀 수분을 포함하지 않는 매트릭스의 용융물에 기체를 주입하는 것을 수반하는 기술이다; 일례로 압출기 내에서. 기체는 약 100 kPa의 게이지 내지 약 20 MPa 게이지 압력으로 주입될 수 있다. 용점에 영향을 미치지기 때문에, 필요한 온도는 매트릭스의 조성에 의존할 것이다. 그러나, 온도는 용이하게 당업자에 의해 임의의 매트릭스에 대해 설정될 수 있다. 그러나, 일반적으로 약 150°C 초과 온도는 피해야 한다. 용융물은 작은 오리피스를 통해 압출하고 분말로 분쇄될 수 있다. 매트릭스의 응고의 신속성에 따라, 매트릭스는 분말로 형성되기 전에 경화되거나 압력하에서 켄칭할 필요가 있다. 이로써 매트릭스에서 빠져나가는 기체를 방지할 수 있다. 경화 또는 켄칭은 바람직하게는 빠르게 수행하지만, 시간은 약 10 초 내지 약 90분으로 가변될 수 있다.
- [0025] 그러한 거품형성제 성분의 제조 및 거품형성제에 의해 방출된 기체를 측정하기 위한 방법은 EP 1 206 193 B1에 일례로 기재되어 있다.
- [0026] 가용성 거품형성제 성분은 즉석 음료 믹스 내에 적어도 60중량%, 바람직하게는 적어도 70중량%, 일례로 80중량% 이상의 양으로 존재한다. 보다 바람직하게는, 가용성 거품형성제 성분은 80중량% 내지 95중량%의 양으로 존재한다.
- [0027] 이것에 의해, 분말화 즉석 음료 믹스 내에 거품형성제 성분이 상대적으로 많이 존재함으로써, 결과의 수저로 뜰 수 있는 음료의 본질적으로 거품성 텍스처가 얻어진다. 본 발명의 분말화 가용성 음료 믹스로부터 제조된 음료의 거품은, 선행 기술의 분말화 가용성 음료 믹스에서 제조한 일반 카푸치노 음료의 거품보다 더 단단한 텍스처를 가진다.
- [0028] 거품형성제 성분 내에 존재하는 기체는, 가용성 거품형성제 성분의 그램 당 주위 조건에서 액체 첨가시 약 2 ml 내지 약 18 ml의 기체를 방출하기에 바람직하게 충분하다. "주위 조건"이라는 표현은, 즉 약 0.95 내지 1.2 바아인 주위 압력 조건 및 대략 실내온도, 즉, 20 내지 25°C를 의미하는 것으로 이해된다.
- [0029] 물론, 즉석 음료 믹스 내에 형성된 방출 기체의 부피는 즉석 음료 믹스 거품형성제 성분의 양에 의존할 것이다. 또한, 생성된 부피는 액체 조성 및 온도에 또한 의존 가능하다.
- [0030] 바람직한 구현에서, 액체로 재구성될 때 가용성 즉석 음료 믹스는, 분말화 즉석 음료 분말의 적어도 7ml/g 부피의 거품 부분을 생성한다. 보다 바람직하게는, 액체와의 재구성시에, 가용성 즉석 음료 믹스는, 분말화 즉석 음료 믹스의 적어도 10ml/g 부피의 거품 부분을 생성한다.
- [0031] 분말화 가용성 음료 믹스 중의 가용성 음료 성분은, 임의의 적절한 가용성 음료 성분으로서, 가용성 거품형성제 성분과 조합으로, 수저로 뜰 수 있는 음료 조성물의 제조에 적합한 것이다. 따라서, 본 발명에 따른 가용성 음료 성분이 상기 정의된 가용성 거품형성제 성분이 아님이 이해된다. 가용성 음료 성분은 일례로, 가용성 커피 분말, 가용성 코코아 분말, 가용성 초콜릿 분말, 가용성 맥아 추출물 분말, 가용성 과즙 분말, 가용성 스프 분말, 가용성 분유, 및/또는 가용성 크림 분말이다.
- [0032] 즉석 음료 믹스 내의 가용성 음료의 성분은 바람직하게는 가용성 커피 분말이다. 가용성 커피 분말은 1 내지 15중량%의 양으로 즉석 음료 믹스 존재하는 것이 바람직하다. 보다 바람직하게는, 가용성 커피 분말은 분말화 즉석 음료 믹스의 3 내지 12중량%의 양으로 존재한다.
- [0033] 본 발명에 따른 분말화 가용성 음료 믹스는, 분말화 가용성 음료 믹스에 포함되기에 적합한 다른 성분을 추가로 포함할 수 있다. 분말화 가용성 음료 믹스는, 일례로 지방 또는 지방 혼합물, 일례로 단독 또는 조합으로 사용되는 동물 또는 식물 기원의 식품으로 허용되는 지방을 포함 가능하다. 이는, 수소화되어 있거나 수소화되어있지 않고, 유지방, 야자 지방, 코코넛 지방, 땅콩 기름, 유채 기름, 해바라기 기름으로 이루어진 군으로부터 선택되며, 단독 또는 조합으로 사용된다.
- [0034] 본 발명에 따른 분말화 가용성 음료 믹스 내의 지방량은, 예를 들면, 믹스의 약 1 내지 3중량% 범위, 바람직하게는 일례로 1.5 내지 2.5중량% 범위이다. 본 발명의 한 구현에서, 분말화 가용성 음료 믹스는 1% 미만의 지방을 포함한다.
- [0035] 분말화 가용성 음료 믹스는 일례로, 우유 단백질, 탈지 분유 분말, 유장 분말, 카제이네이트, 요구르트 또는 기타 발효 유제품 기반 분말, 대두 단백질, 밀 단백질, 및 이들의 조합에서 선택되는 단백질을 포함가능하다.
- [0036] 분말화 가용성 음료 믹스는 일례로, 향미제 및/또는 감미료와 같은 기타 성분을 포함할 수 있다. 이에 따라, 적절한 인공 감미료는 사카린, 시클라메이트, 아세토솔팜, 아스파탐 등의 L-아스파틸 기반 감미료, 이들

의 혼합물을 포함한다. 분말화 가용성 음료 믹스는 예를 들면 5% 내지 30중량%의 설탕을 포함할 수 있다.

[0037] 분말화 가용성 음료 믹스는, 또한, 일례로, 과일 분말, 분유, 비타민, 미네랄, 코코아 분말, 및 이들의 임의의 혼합물과 같은 추가 성분을 또한 포함 가능하다.

[0038] 바람직한 구현에서, 분말화 가용성 음료 믹스는 단일 서빙을 포함하는 개별 스틱 (stick) 내에 제공된다. 이는, 집 밖에서 수저로 뜰 수 있는 음료를 제공하고자 할 때, 유용할 수 있다. 다른 구현에서, 즉석 음료 믹스는 벌크 패키지로 판매된다. 이 경우, 소비자는 자신이 직접 사용할 분말의 양을 측정하거나 패키지에 제공 가능한 지시에 따라 측정한다.

[0039] 통상적으로, 분말화 가용성 음료 믹스는 액체 30 ml 당 7 내지 12g의 양으로 혼합된다. 예를 들어, 서빙은, 물 또는 우유와 같은 바람직하게는 뜨거운 액체 20 내지 30ml와 혼합되는 즉석 음료 분말 8 내지 9g일 수 있다.

[0040] 액체와 함께, 본 발명에 따른 분말화 가용성 음료 믹스를 혼합하여 수득되는 수저로 뜰 수 있는 음료 제품은 재구성 이후 바로 소비되거나, 방지되도록 할 수 있는데, 이는 수득한 수저로 뜰 수 있는 음료 제품의 점도에 따라 일례로 30 분 내지 수 시간 동안, 형성된 수저로 뜰 수 있는 음료 제품 내에 포획된 기체가 유지될 수 있기 때문이다. 액체와의 재구성 이후, 수저로 뜰 수 있는 음료는 아이스크림 제품을 수득하기 위해, -10℃ 미만, 바람직하게는 -10℃ 내지 -30℃와 같은 -5℃ 미만의 온도에서 냉동 가능하다. 따라서, 본 발명의 분말화 가용성 음료 믹스는, 공기 포함을 위한 특정 기기를 필요로 하지 않고 공기화된 아이스크림의 제조에 유용할 수 있고, 본 발명은 따라서 추가의 측면에서, 본 발명의 수저로 뜰 수 있는 음료 제품 또는 본 발명의 방법에 의해 제조된 수저로 뜰 수 있는 음료 제품을 동결하여 아이스크림 제품을 수득하는 것을 포함하는, 아이스크림 제조 방법에 관련된다.

[0041] 추가의 측면에서, 본 발명은 수성 액체와 함께 본 발명에 따른 분말화 가용성 음료 믹스를 혼합함으로써 얻어지는 수저로 뜰 수 있는 커피 타입 음료에 관한 것이다.

[0042] 따라서, 본 발명은 수저로 뜰 수 있는 식품, 특히 편리한 방식으로 소비될 수 있는 타입의 커피 음료를 제안한다.

[0043] 본 발명은 디저트와 커피 타입의 음료, 바람직하게는 카푸치노 사이의 연결을 구축할 수 있다. 전통적인 분말화 카푸치노에 대해서는 뜨거운 물로 제조할 수 있지만, 수저로 소비될 수 있으며, 예를 들어 초콜릿 무스에 필적하는 거품성이면서 각각 하늘거리는 디저트와 같은 텍스처를 가지고 있다.

[0044] 즉석 음료의 디저트 외관을 강화하기 위해, 초콜릿, 칩, 프렐린 등과 같은 토핑을 즉석 음료의 상부에 추가할 수 있다.

[0045] 추가의 측면에서, 본 발명은 수성 액체와 본 발명의 분말화 가용성 음료 믹스를 혼합하여 수저로 뜰 수 있는 식 제품을 제조하는 방법에 관한 것이며, 가용성 분말화 음료 믹스 및 액체는 중량비로 재 2:1 내지 1:5 바람직하게 1.5:1 내지 1:4 로 존재한다. 상기 비율은, 수저로 뜰 수 있는 음료의 원하는 점도나 단단함에 의존하며, 또한 분말화 즉석 음료 믹스의 다른 성분들의 양에 의존할 수 있다. 상기 방법은 아이스크림 제품을 생산하기 위해 수저로 뜰 수 있는 식품을 냉동하는 것을 추가로 포함할 수 있다.

[0046] 또한 본 발명은, 수성 액체와 본 발명의 가용성 분말화 음료 믹스를 혼합하는 것을 포함하는, 수저로 뜰 수 있는 음료 제품을 제조하는 방법에 관한 것으로, 가용성 분말화 음료 믹스는, 주위조건에서 혼합시 수성 액체 1 그램당 1 ml 내지 20 ml, 바람직하게는 수성 액체 1 그램당 5 ml 내지 10 ml를 방출하는 양으로 존재한다.

[0047] 음료의 재구성을 위해서는, 수저로 뜰 수 있는 음료를 얻기 위해 액체와 혼합한 후 격렬한 혼합, 섞임, 또는 거품내기에 적용하는 것이 바람직하게는 불필요하다. 실제로, 일반적으로 약 30 내지 60 초 수저로 간단한 부드러운 교반에 의해 균일하게 된 분산 기체 버블을 나타내는 거품 무스에 필적하는 텍스처를 획득할 수 있다.

[0048] 실시예

[0049] 실시예 1

표 1

[0050]

	샘플 1	샘플 2	샘플 3	샘플 4
커피 성분	0.5	0.5		
거품형성제 성분	10	12	14	12
설탕	1	1.5	1.5	1.5

향미제		0.05	0.05	0.05
-----	--	------	------	------

- [0051] 표 1은 본 발명에 따른 가용성 분말화 음료 믹스의 4 가지 상이한 샘플을 보여준다. EP 1206193 B1의 실시예 1에 기재된 바와 같이 거품형성제 성분을 제조하였다. 물 20 mL 과 각 샘플을 혼합함으로써 표 1의 가용성 분말화 음료 믹스로부터 음료들을 제조하였다.
- [0052] 실시예 2
- [0053] EP 1206193 B1의 실시예 1에 기재된 바와 같고, 주위 조건에서 10ml/g 의 포획된 기체를 포함하는 거품형성제 성분의 상이한 양을, 20mL의 물에 용해시킴으로써 재구성하였다. 결과의 거품은, 시판의 즉석 카푸치노 분말로부터 제조한 카푸치노 음료와 비교하여 도 1에 도시한다.
- [0054] 도 1의 샘플은 다음과 같다:
- [0055] A : 카푸치노
- [0056] B : 20 mL 물 중의 2g의 거품형성제 성분
- [0057] C : 20 mL 물 중의 6g의 거품형성제 성분
- [0058] D : 20 mL 물 중의 12g의 거품형성제 성분
- [0059] E : 20 mL 물 중의 18g의 거품형성제 성분
- [0060] 도 2는 유리 디스크상에 놓여진 샘플 D로부터의 거품 한 숟가락을 나타낸다.

도면  
도면1



도면2

