(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2012년05월03일
(11) 등록번호 10-1141518
(24) 등록일자 2012년04월24일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A21D 13/00 (2006.01) *A21D 13/08* (2006.01)
A23G 3/36 (2006.01) *A23G 3/54* (2006.01)
(21) 출원번호 10-2008-0098091
(22) 출원일자 2008년10월07일
심사청구일자 2008년10월07일
(65) 공개번호 10-2010-0038929
(43) 공개일자 2010년04월15일
(56) 선행기술조사문헌
KR100445861 B1
KR1020030026956 A
KR2019970050635 U
전체 청구항 수 : 총 2 항

(73) 특허권자
고영숙
강원도 원주시 남원로469번길 81, 청구아파트 102-1002 (명륜동)
(72) 발명자
고영숙
강원도 원주시 남원로469번길 81, 청구아파트 102-1002 (명륜동)
(74) 대리인
경일호

심사관 : 성영환

(54) 발명의 명칭 **팥빵 및 그의 제조방법**

(57) 요 약

본 발명은 밀가루 72~76중량%, 마가린 20~25중량%, 정제염 0.3~0.6중량%, 백설탕 2~4중량%, 탄산수소나트륨 0.1~0.2중량%, 유청 0.04~0.06중량%, 찹쌀가루 0.04~0.06중량%, 전분 0.4~0.7중량%, 포도당 0.06~0.07중량%, 땅콩가루 0.04~0.06중량%, 바닐라향 0.009~0.01중량%를 포함하여 조성되며 물은 밀가루 100중량부에 대하여 200~300중량부 첨가되는 것을 특징으로 하는 외피를 제조하고, 팥 47~50중량%, 황설탕 38.254~42중량%, 정제염 0.7~0.9중량%, 옥수수전분 7~10중량%, 물엿 0.2~0.3중량%, 약주 0.05~0.07중량%, 찹쌀가루 0.1~0.2중량%, 유청 0.1~0.2중량%, 땅콩가루 0.05~0.07중량%, 바닐라향 0.007~0.008중량%로 조성되는 팥소를 제조한 다음, 외피 : 팥소의 중량비율을 5:3으로 하여 상기의 외피에 상기의 팥소를 넣은 후 빵틀에서 구워서 제조하는 것을 포함하는 팥빵의 제조방법과 그 제조방법에 관한 것으로서, 마가린, 유청, 찹쌀가루, 전분, 약주를 이용함으로써 외피가 손에 묻지 않고, 기름을 바르지 않아 담백한 맛을 가지며, 팥의 잡냄새가 제거되고, 기존의 팥빵에 비하여 쫄깃쫄깃한 맛을 가진 맛과 기호도면에서 뛰어난 팥빵을 제공하는 효과를 갖는다.

특허청구의 범위

청구항 1

a)밀가루 72~76중량%, 마가린 20~25중량%, 정제염 0.3~0.6중량%, 백설탕 2~4중량%, 탄산수소나트륨 0.1~0.2중량%, 유청 0.04~0.06중량%, 찹쌀가루 0.04~0.06중량%, 전분 0.4~0.7중량%, 포도당 0.06~0.07중량%, 땅콩가루 0.04~0.06중량%, 바닐라향 0.009~0.01중량%를 포함하여 조성되며, 물은 밀가루 100중량부에 대하여 200~300중량부 첨가되는 것을 특징으로 하는 외피를 제조하는 단계;

b)팥 47~50중량%, 황설탕 38.254~42중량%, 정제염 0.7~0.9중량%, 옥수수전분 7~10중량%, 약주 0.05~0.07중량%, 찹쌀가루 0.1~0.2중량%, 유청 0.1~0.2중량%, 물엿 0.2~0.3중량%, 땅콩가루 0.05~0.07중량%, 바닐라향 0.007~0.008중량%로 조성되는 팥소를 제조하는 단계; 및

c)외피 : 팥소의 중량비율을 5:3으로 하여 상기 a)단계의 외피에 상기 b)단계의 팥소를 넣은 후 빵틀에서 굽는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 팥빵의 제조방법.

청구항 2

제1항의 방법으로 제조된 것을 특징으로 하는 팥빵.

명 세 서

발명의 상세한 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 팥빵 및 그의 제조방법에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 마가린, 유청, 찹쌀가루, 전분, 약주를 이용함으로써 외피가 손에 묻지 않고, 기름을 바르지 않아 담백한 맛을 가지며, 팥의 잡냄새가 제거되고, 기존의 팥빵에 비하여 쫄깃쫄깃한 맛을 갖는 팥빵 및 그의 제조방법에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 종래의 팥빵은 주요성분으로 밀가루 등으로 구성된 외피와 팥 등을 주요성분으로 한 것으로서 오늘날 기호식품으로 상당한 위치를 차지하고 있다. 그러나 기존의 빵은 팥의 잡냄새가 제거되지 않아 먹기에 부적합한 면이 있고, 빵틀에 기름을 두르고 빵을 굽기 때문에 느끼한 맛이 강하여 남녀노소, 특히 느끼한 맛을 싫어하는 사람들이 먹기에 부적절한 면이 있어왔다.

[0003] 이에, 본 발명자는 마가린, 유청, 찹쌀가루, 전분, 약주를 이용하여 느끼하지 않으면서 담백한 맛을 가지며, 팥의 잡냄새가 제거되고, 기존의 팥빵에 비하여 쫄깃쫄깃한 맛을 갖는 팥빵 및 그의 제조방법을 제공하고자 본 발명을 완성하게 되었다.

발명의 내용

해결 하고자하는 과제

[0004] 이에 본 발명은 상기한 바와 같은 종래 기술의 문제점을 해결하기 위하여 안출된 것으로써, 본 발명은 마가린, 유청, 찹쌀가루, 전분, 약주를 이용함으로써 외피가 손에 묻지 않고, 기름을 바르지 않아 담백한 맛을 가지며, 팥의 잡냄새가 제거되고, 기존의 팥빵에 비하여 쫄깃쫄깃한 맛을 갖는 팥빵 및 그의 제조방법을 제공하는 것을 목적으로 한다.

과제 해결수단

[0005] 상기와 같은 목적을 달성하기 위하여, 본 발명은 밀가루 72~76중량%, 마가린 20~25중량%, 정제염 0.3~0.6중량%,

백설탕 2~4중량%, 탄산수소나트륨 0.1~0.2중량%, 유청 0.04~0.06중량%, 찹쌀가루 0.04~0.06중량%, 전분 0.4~0.7중량%, 포도당 0.06~0.07중량%, 땅콩가루 0.04~0.06중량%, 바닐라향 0.009~0.01중량%를 포함하여 조성되며, 물은 밀가루 100중량부에 대하여 200~300중량부 첨가되는 것을 특징으로 하는 외피를 제조하고, 팥 47~50중량%, 황설탕 38.254~42중량%, 정제염 0.7~0.9중량%, 옥수수전분 7~10중량%, 물엿 0.2~0.3중량%, 약주 0.05~0.07중량%, 찹쌀가루 0.1~0.2중량%, 유청 0.1~0.2중량%, 땅콩가루 0.05~0.07중량%, 바닐라향 0,007~0.008중량%로 조성되는 팥소를 제조한 다음, 외피 : 팥소의 중량비율을 5:3으로 하여 상기의 외피에 상기의 팥소를 넣은 후 빵틀에서 구워서 제조하는 것을 포함하는 팥빵의 제조방법과 그 제조방법에 의하여 제조된 팥빵을 제공하는 것을 특징으로 한다.

[0006] 이하, 본 발명을 상세히 설명하기로 한다.

[0007] 본 발명의 외피는 밀가루 72~76중량%, 마가린 20~25중량%, 정제염 0.3~0.6중량%, 백설탕 2~4중량%, 탄산수소나트륨 0.1~0.2중량%, 유청 0.04~0.06중량%, 찹쌀가루 0.04~0.06중량%, 전분 0.4~0.7중량%, 포도당 0.06~0.07중량%, 땅콩가루 0.04~0.06중량%, 바닐라향 0.009~0.01중량%를 포함하여 조성되며, 물은 밀가루 100중량부에 대하여 200~300중량부 첨가되는 것을 특징으로 하는데, 밀가루는 팥빵의 주성분으로서 다른 성분과의 조화를 위하여 72~76중량% 사용하는 것이 바람직하고, 마가린(margarine)은 천연 버터의 대용품으로 만든 지방성 식품으로서 정제된 동식물성 기름과 경화유를 적당한 비율로 배합하고 유화제? 향료? 색소? 소금물 또는 발효유를 가하여 잘 섞고 유화시켜서 버터 상태로 만드는 것으로서, 외피에 마가린을 사용함으로써 마가린의 성분 중 하나인 동식물성 기름에 의하여 수분의 함량이 일반 팥빵의 반죽에 비하여 줄어들게 되어 팥빵반죽이 되게 되어 손에 묻지 않아 만들기 쉬워 작업상 편리하며, 팥빵을 굽는 과정에서 외피에 함유된 다량의 마가린이 충분히 팥빵의 외피로 빠져나오면서 유막을 형성하게 되어 빵틀에 기름을 두르지 않아도 팥빵이 타지 않게 되어 기름으로 인한 느끼한 맛이 없는 담백한 팥빵을 제조할 수 있게 되는데 마가린을 20~25중량% 사용하는 것이 바람직하고, 유청은 팥빵의 냄새가 구수하고 감칠맛이 나도록 하여 팥빵 전체적으로 고급스러운 향이 나도록 하기 위하여 첨가하는 것으로서 0.04~0.06중량%를 사용하는 것이 바람직하며, 찹쌀가루는 팥빵을 쫄깃쫄깃한 맛이 나게 하는 역할을 하는 것으로서 0.04~0.06중량%로 하는 것이 바람직하고, 전분은 0.4~0.7중량%로 하는 것이 바람직하며, 정제염은 반죽물에서 팥빵의 쫄깃함을 유지시키는 역할을 하는 성분으로서 0.3~0.6중량%를 사용하는 것이 바람직하고, 백설탕은 단맛과 색깔을 위하여 2~4중량%로, 탄산수소나트륨은 팽창제로서 0.1~0.2중량%로, 포도당은 단맛과 물에 잘 용해 되게 하기 위하여 0.06~0.07중량%로, 땅콩가루는 고소한 맛과 씹히는 맛을 위해 0.04~0.06중량%로, 바닐라향은 최적의 바닐라 향을 위해 0.009~0.01중량%로 사용하는 것이 바람직하다.

[0008] 물은 밀가루 100중량부에 대하여 200~300 중량부를 사용하는 것이 반죽물이 너무 질지 않고 마가린에 의하여 손에 묻지 않게 하기 위하여 적당하다.

[0009] 본 발명의 팥소는 팥 47~50중량%, 황설탕 38.254~42중량%, 정제염 0.7~0.9중량%, 옥수수전분 7~10중량%, 물엿 0.2~0.3중량%, 약주 0.05~0.07중량%, 찹쌀가루 0.1~0.2중량%, 유청 0.1~0.2중량%, 땅콩가루 0.05~0.07중량%, 바닐라향 0,007~0.008중량%로 조성되는데, 팥은 팥빵의 주성분으로서 다른 성분과의 조화를 위하여 47~50중량% 사용하는 것이 바람직하고, 유청은 외피에서와 같이 팥빵의 냄새가 구수하고 감칠맛이 나도록 하여 팥빵 전체적으로 고급스러운 향이 나도록 하기 위하여 첨가하는 것으로서 0.1~0.2중량%로 사용하는 것이 바람직하고, 찹쌀가루는 팥소가 식었을 때에도 부드러우면서 팥빵을 쫄깃쫄깃한 맛이 나게 하는 역할을 하는 것으로서 0.1~0.2중량%로 하는 것이 바람직하고, 물엿은 팥빵이 전체적으로 윤기가 나게 하고 팥빵의 보존기간을 증가시키기 위한 것으로 0.2~0.3중량%로 하는 것이 바람직하며, 약주(청주)는 팥의 잡냄새를 제거하기 위하여 첨가하는 것으로서 0.05~0.07중량%로 하는 것이 바람직하고, 땅콩가루는 고소한 맛을 위하여 0.05~0,07중량%로 하는 것이 바람직하며, 황설탕은 단맛과 팥소의 색깔을 위하여 38.254~42중량%로, 정제염은 너무 단맛만 나는 것을 억제하여 약간의 짠맛을 위하여 0.7~0.9중량%로, 옥수수전분은 팥소의 쫄깃한 맛을 위하여 7~10중량%로 하는 것이 바람직하며, 바닐라향은 최적의 바닐라 향을 위해 0.007~0.008중량%로 하는 것이 바람직하다.

[0010] 삭제

[0011] 이하, 팥빵의 제조과정을 상세히 설명하면 다음과 같다.

[0012] 먼저, 외피의 제조방법은 물을 자동계량기를 이용하여 밀가루 100중량부에 대하여 200~300중량부를 계량하여 넣고 부재료인 탄산수소나트륨 0.1~0.2중량%, 백설탕 2~4중량%, 정제염 0.3~0,6중량%, 유청 0.04~0.06중량%, 포도당 0.06~0.07중량%, 땅콩가루 0.04~0.06중량%, 바닐라향 0.009~0.01중량% 순으로 혼합기에 넣고 약 5분간 혼합한다. 상기 혼합된 반죽물에 주원료인 찹쌀가루 0.04~0.06중량%, 밀가루 72~76중량%를 넣고 잘 풀릴 때까지 약 10분 동안 혼합을 하면서 전분 0.4~0.7중량%를 넣고 잘 풀리면 마가린 20~25중량%를 넣은 후 약 5분간 다시 혼합을 한 다음 이송펌프를 이용하여 이송 하여 5kg 단위로 포장하여 제조한 후 포장된 외피를 0℃~10℃ 에서 72시간 냉장보관 후 사용한다.

[0013] 한편, 팥소의 제조방법은 스팀 솥에 물을 계량하여 넣은 후 팥을 석발기에서 석발 후 깨끗이 세척하여 47~50중량%를 계량하여 넣은 후 약 1시간 30분 동안 팥이 익을 때까지 삶은 다음, 황설탕 38.254~42중량%, 정제염 0.7~0.9중량%, 찹쌀가루 0.1~0.2중량%, 유청 0.1~0.2중량%, 물엿 0.2~0.3중량%를 교반되고 있는 삶아진 팥이 있는 스팀솥 넣어 골고루 혼합한 다음, 옥수수전분 7~10중량%를 계량하여 차가운 물에 희석한 후 교반되고 있는 삶아진 팥이 있는 스팀솥에 골고루 뭉치지 않도록 넣어 골고루 섞어 준다. 옥수수전분의 투입으로 걸죽해진 팥소에 땅콩가루 0.05~0.07중량%, 약주(청주) 0.05~0.07중량%와 바닐라향 0.007~0.008중량%를 넣고 약 5분 동안 교반 한 후에 이송펌프를 이용하여 3kg 단위로 충전 포장하여 제조한 후 포장된 팥소를 0℃~10℃ 에서 120시간 냉장보관 후 사용 한다.

[0014] 이와 같은 공정으로 제조된 외피와 팥소를 외피 : 팥소의 중량비율을 5:3으로 하여 상기의 외피에 상기의 팥소를 넣은 후 빵틀에서 구워서 본 발명의 팥빵을 제조한다. 외피와 팥소를 5:3의 중량비율로 하여 빵을 구웠을 때 팥빵을 굽는 냄새가 멀리서 맡을 수 있을 정도로 구수하고 감칠맛이 나며 빵 전체적으로 고급스러운 향이 난다는 사실을 경험적으로 알 수 있었다.

효 과

[0015] 이상에서 살펴본 바와 같이, 본 발명은 마가린, 유청, 찹쌀가루, 날계란, 약주를 이용함으로써 외피가 손에 묻지 않고, 기름을 바르지 않아 담백한 맛을 가지며, 팥의 잡냄새가 제거되고, 기존의 팥빵에 비하여 쫄깃쫄깃한 맛을 가진 기존의 팥빵에 비하여 맛과 기호도면에서 뛰어난 팥빵을 제공하는 효과를 갖는다.

발명의 실시를 위한 구체적인 내용

[0016] 이하 실시 예를 통하여 본 발명을 보다 상세하게 설명한다. 그러나 다음의 실시 예는 본 발명의 범위를 한정하는 것은 아니며, 본 발명의 기술적 사상의 범위 내에서 당업자에 의한 통상적인 변화가 가능하다.

[0017] <실시예>

[0018] 외피의 제조(외피 500kg 기준)

[0019] 물을 자동계량기를 이용하여 4ℓ를 계량하여 넣고 부재료인 탄산수소나트륨 0.75kg, 백설탕 15kg, 정제염 2.45kg, 유청 0.25kg, 포도당 0.325kg, 땅콩가루 0.25kg, 바닐라향 0.025kg 순으로 혼합기에 넣고 약 5분간 혼합한다. 상기 혼합된 반죽물에 주원료인 찹쌀가루 0.25kg, 밀가루 370kg을 넣고 잘 풀릴 때까지 약 10분 동안 혼합을 하면서 전분 2.95kg을 넣고 잘 풀리면 마가린 112kg을 넣은 후 약 5분간 다시 혼합을 한 다음 이송펌프를 이용하여 이송 하여 5kg 단위로 포장하여 제조한 후 포장된 외피를 0℃~10℃ 에서 72시간 냉장보관 후 사용하였다.

[0020] 팥소의 제조(팥소 850kg 기준)

[0021] 스팀 솥에 물을 계량하여 2ℓ를 넣은 후 팥을 석발기에서 석발 후 깨끗이 세척하여 412.25kg을 계량하여 넣은 후 약 1시간 30분 동안 팥이 익을 때까지 삶은 다음, 황설탕 335.75kg, 정제염 6.8kg, 찹쌀가루1.275kg, 유청 1.275kg, 물엿 2.125kg을 교반되고 있는 삶아진 팥이 있는 스팀솥 넣어 골고루 혼합한 다음, 옥수수전분 72.25kg을 계량하여 차가운 물에 희석한 후 교반되고 있는 삶아진 팥이 있는 스팀솥에 골고루 뭉치지 않도록 넣어 골고루 섞어 준다. 옥수수전분의 투입으로 걸죽해진 팥소에 땅콩가루 0.51kg, 약주(청주) 0.51kg와 바닐라향 0.063kg을 넣고 약 5분 동안 교반 한 후에 이송펌프를 이용하여 3kg 단위로 충진 포장하여 제조한 후 포장된 팥소를 0℃~10℃ 에서 120시간 냉장보관 후 사용 하였다.

[0022] 팥빵의 제조

[0023] 상기와 같은 공정으로 제조된 외피와 팥소를 외피 : 팥소의 중량비율을 5:3으로 하여 상기의 외피에 상기의 팥소를 넣은 후 빵틀에서 구워서 본 발명의 팥빵을 제조하였다.

[0024] <실험예>

[0025] 상기 실시예에서 제조한 팥빵과 종래의 팥빵에 대하여 관능검사를 실시하였다. 관능검사는 연령과 성별을 고려하여 10대에서 50대까지의 성인 남녀를 각각 연령대별로 10명씩 선발하여 총 50명을 대상으로 맛, 기호도로 구분하여 실시하였고, 그 결과를 5점 척도법으로 표1에 나타내었다.

표 1

항목		실시예					종래의 팥빵				
		10대	20대	30대	40대	50대	10대	20대	30대	40대	50대
맛과 기호도	아주좋다(5점)	6명	7명	5명	4명	3명	-	-	-	-	-
	좋다(4점)	2명	3명	3명	2명	3명	1명	3명	4명	5명	5명
	보통이다(3점)	2명	-	2명	4명	4명	4명	3명	5명	4명	3명
	좋지않다(2점)	-	-	-			5명	4명	1명	1명	2명
	매우안좋다(1점)	-	-	-							
점수		4.4	4.7	4.3	4.0	3.9	2.6	2.9	3.3	3.4	3.3

[0026]

[0027] *관능검사수치(5:아주 좋음, 1:아주나쁨)

[0028] 상기 표1에서 보는 바와 같이, 종래의 팥빵은 기름을 두르고 팥빵을 구워 완성하였기 때문에 기름으로 인하여 느끼함을 많이 느끼는데 반하여, 본 발명은 마가린, 찹쌀가루, 유청, 약주 등을 사용함으로써 기름을 거의 사용하지 않고 팥빵을 굽기 때문에 기름으로 인한 느끼함이 없이 담백한 맛을 느낄 수 있고 팥의 잡냄새가 제거되어 맛과 기호도 면에서 우수함을 알 수 있었다.