



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2014년04월07일
(11) 등록번호 10-1381268
(24) 등록일자 2014년03월28일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A21D 8/06 (2006.01) A21D 8/02 (2006.01)
A21D 8/04 (2006.01) A21D 13/00 (2006.01)
(21) 출원번호 10-2012-0008689
(22) 출원일자 2012년01월30일
심사청구일자 2012년01월30일
(65) 공개번호 10-2013-0087667
(43) 공개일자 2013년08월07일
(56) 선행기술조사문헌
KR1020000033290 A
KR1020040082468 A
KR1020100071125 A

(73) 특허권자
배달민족
서울특별시 강동구 강동대로 143 , 1101호(성내동, 삼성파크타워)
(72) 발명자
배달민족
서울특별시 강동구 강동대로 143 , 1101호(성내동, 삼성파크타워)
(74) 대리인
이재성

전체 청구항 수 : 총 15 항

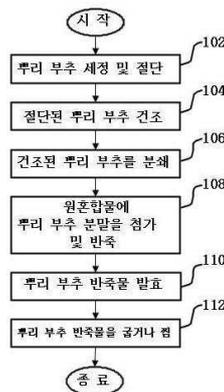
심사관 : 김흥기

(54) 발명의 명칭 **뿌리 부추 빵의 제조 방법**

(57) 요약

본 발명은 뿌리 부추 빵의 제조 방법에 관한 것으로, 뿌리 부추를 세정한 후 절단하는 단계와, 절단된 뿌리 부추를 건조하는 단계와, 건조된 뿌리 부추를 200-500 메쉬 크기로 분쇄하여 뿌리 부추 분말을 수득하는 단계와, 원혼합물 80-98 중량%에 뿌리 부추 분말을 2-20 중량% 비율로 첨가 및 반죽하여 뿌리 부추 반죽물을 수득하는 단계와, 뿌리 부추 반죽물을 발효시키는 단계와, 발효된 뿌리 부추 반죽물을 굽거나 찌는 단계를 포함할 수 있다.

대표도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

뿌리 부추를 세정한 후 절단하는 단계와,
 절단된 상기 뿌리 부추를 건조하는 단계와,
 건조된 상기 뿌리 부추를 200-500 메쉬 크기로 분쇄하여 뿌리 부추 분말을 수득하는 단계와,
 밀가루 또는 호밀가루와, 효모와, 이스트와, 소금과, 물과, 설탕과, 버터를 포함하는 원혼합물 80-98 중량%에
 상기 뿌리 부추 분말을 2-20 중량% 비율로 첨가 및 반죽하여 뿌리 부추 반죽물을 수득하는 단계와,
 상기 뿌리 부추 반죽물을 발효시키는 단계와,
 발효된 상기 뿌리 부추 반죽물을 굽거나 찌는 단계
 를 포함하는 뿌리 부추 빵의 제조 방법.

청구항 2

제 1 항에 있어서,
 상기 발효시키는 단계는,
 상기 뿌리 부추 반죽물을 25-45℃의 온도 범위로 1-2시간 동안 1차 발효시키는 단계와,
 상기 1차 발효시키는 단계 이후에 상기 뿌리 부추 반죽물을 재혼합한 후 50-200g의 중량으로 분할하는 단계와,
 상기 분할하는 단계 이후에 25-45℃의 온도 범위로 1-2시간 동안 2차 발효시키는 단계
 를 포함하는 뿌리 부추 빵의 제조 방법.

청구항 3

제 2 항에 있어서,
 상기 굽거나 찌는 단계는, 상기 뿌리 부추 반죽물의 크기 및 온도에 따라 200-250℃의 온도 범위로 20-25분 동
 안 굽거나 20-30분 동안 찌는 것을 특징으로 하는 뿌리 부추 빵의 제조 방법.

청구항 4

제 2 항 또는 제 3 항에 있어서,
 상기 건조하는 단계는, -10~-20℃의 온도 범위에서 동결 건조하거나 상온에서 건조하여 수분 함유량이 5-15%가
 되도록 건조하는 방식으로 수행되는 것을 특징으로 하는 뿌리 부추 빵의 제조 방법.

청구항 5

제 4 항에 있어서,
 상기 원혼합물은, 상기 밀가루 또는 호밀가루 90- 100 중량부를 기준으로 상기 효모 0.1-0.2 중량부, 상기 이스
 트 0.1-0.2 중량부, 상기 소금 1-3 중량부, 상기 물 50-60 중량부, 상기 설탕 10-15 중량부, 상기 버터 0.5-10
 중량부의 비율로 혼합되는 것을 특징으로 하는 뿌리 부추 빵의 제조 방법.

청구항 6

뿌리 부추를 세정한 후 농축 여과하여 뿌리 부추 엑기스를 수득하는 단계와,
 밀가루 또는 호밀가루와, 효모와, 이스트와, 소금과, 물과, 설탕과, 버터를 포함하는 원혼합물 90-98 중량%에
 상기 뿌리 부추 엑기스를 2-10 중량% 비율로 첨가 및 반죽하여 뿌리 부추 반죽물을 수득하는 단계와,
 상기 뿌리 부추 반죽물을 발효시키는 단계와,
 발효된 상기 뿌리 부추 반죽물을 굽거나 찌는 단계
 를 포함하는 뿌리 부추 빵의 제조 방법.

청구항 7

제 6 항에 있어서,
 상기 발효시키는 단계는,
 상기 뿌리 부추 반죽물을 25-45℃의 온도 범위로 1-2시간 동안 1차 발효시키는 단계와,
 상기 1차 발효시키는 단계 이후에 상기 뿌리 부추 반죽물을 재혼합한 후 50-200g의 중량으로 분할하는 단계와,
 상기 분할하는 단계 이후에 25-45℃의 온도 범위로 1-2시간 동안 2차 발효시키는 단계
 를 포함하는 뿌리 부추 빵의 제조 방법.

청구항 8

제 7 항에 있어서,
 상기 굽거나 찌는 단계는, 상기 뿌리 부추 반죽물의 크기 및 온도에 따라 200-250℃의 온도 범위로 20-25분 동
 안 굽거나 20-30분 동안 찌는 것을 특징으로 하는 뿌리 부추 빵의 제조 방법.

청구항 9

제 7 항 또는 제 8 항에 있어서,
 상기 뿌리 부추 엑기스를 수득하는 단계는,
 100~150℃의 온도 범위에서 8~12시간 동안 가열하여 1차 농축하는 단계와,
 50~100℃의 온도 범위에서 10~15시간 동안 가열하여 2차 농축하는 단계와,
 상기 2차 농축하는 단계 이후에 200-400 메쉬 크기의 거름망을 통해 여과시키는 단계
 를 포함하는 뿌리 부추 빵의 제조 방법.

청구항 10

제 9 항에 있어서,
 상기 원혼합물은, 상기 밀가루 또는 호밀가루 90- 100 중량부를 기준으로 상기 효모 0.1-0.2 중량부, 상기 이스
 트 0.1-0.2 중량부, 상기 소금 1-3 중량부, 상기 물 50-60 중량부, 상기 설탕 10-15 중량부, 상기 버터 0.5-10
 중량부의 비율로 혼합되는 것을 특징으로 하는 뿌리 부추 빵의 제조 방법.

청구항 11

뿌리 부추를 세정한 후 갈아서 뿌리 부추 즙을 수득하는 단계와,
 밀가루 또는 호밀가루와, 효모와, 이스트와, 소금과, 물과, 설탕과, 버터를 포함하는 원혼합물 90-98 중량%에
 상기 뿌리 부추 즙을 2-10 중량% 비율로 첨가 및 반죽하여 뿌리 부추 반죽물을 수득하는 단계와,
 상기 뿌리 부추 반죽물을 발효시키는 단계와,
 발효된 상기 뿌리 부추 반죽물을 굽거나 찌는 단계
 를 포함하는 뿌리 부추 빵의 제조 방법.

청구항 12

제 11 항에 있어서,
 상기 발효시키는 단계는,
 상기 뿌리 부추 반죽물을 25-45℃의 온도 범위로 1-2시간 동안 1차 발효시키는 단계와,
 상기 1차 발효시키는 단계 이후에 상기 뿌리 부추 반죽물을 재혼합한 후 50-200g의 중량으로 분할하는 단계와,
 상기 분할하는 단계 이후에 25-45℃의 온도 범위로 1-2시간 동안 2차 발효시키는 단계
 를 포함하는 뿌리 부추 빵의 제조 방법.

청구항 13

제 12 항에 있어서,
 상기 굽거나 찌는 단계는, 상기 뿌리 부추 반죽물의 크기 및 온도에 따라 200-250℃의 온도 범위로 20-25분 동
 안 굽거나 20-30분 동안 찌는 것을 특징으로 하는 뿌리 부추 빵의 제조 방법.

청구항 14

제 12 항 또는 제 13 항에 있어서,
 상기 뿌리 부추 즙은, 믹서기를 이용하여 5~10분 동안 갈아서 0.1-0.2mm 크기의 거름망을 통해 여과시켜 수득하
 는 것을 특징으로 하는 뿌리 부추 빵의 제조 방법.

청구항 15

제 14 항에 있어서,
 상기 원혼합물은, 상기 밀가루 또는 호밀가루 90- 100 중량부를 기준으로 상기 효모 0.1-0.2 중량부, 상기 이스
 트 0.1-0.2 중량부, 상기 소금 1-3 중량부, 상기 물 50-60 중량부, 상기 설탕 10-15 중량부, 상기 버터 0.5-10
 중량부의 비율로 혼합되는 것을 특징으로 하는 뿌리 부추 빵의 제조 방법.

명세서

기술분야

[0001] 본 발명은 뿌리 부추(Allium hookeri, 삼채)를 쉽게 섭취할 수 있고, 맛과 풍미를 향상시킨 뿌리 부추 빵의 제
 조 방법에 관한 것이다.

배경기술

- [0002] 잘 알려진 바와 같이, 빵은 밀가루, 호밀 가루, 그 외 곡물에 이스트, 소금, 물 등을 혼합하여 반죽을 만든 다음 이를 발효시켜 구운 음식을 의미한다.
- [0003] 이러한 빵은 반죽의 성질, 제법, 형태 등의 차이에 따라 다양하게 분류되는데, 요리의 보안 식품 또는 주식으로 사용되는 식빵(예를 들면, 일반 식빵, 바게뜨, 하드 롤 등)과, 설탕이나 유지를 많이 넣어 만든 과자빵(예를 들면, 앙금빵, 크로켓, 베이글 등)과, 각종 부식을 조합한 조리빵(예를 들면, 샌드위치, 피자, 햄버거, 카레빵 등) 등으로 나눌 수 있다.
- [0004] 한편, 황은 체내의 약 0.15%를 차지하는 다량의 필수 광물질로서 모든 세포에 존재하고 세포 생명 유지를 위해 필수적이며, 중요 아미노산인 시스테인, 메티오닌의 구성 성분이다.
- [0005] 특히, 유황은 수천 년 전부터 인간을 포함하는 동물체의 해독작용에 관여하는 것으로 알려져 있으며, 이와 관련하여 청산배당체인 리나마린이라는 독성물질을 함유하는 것으로 알려진 카사바(cassava) 잎 분말을 높은 수준으로 병아리에게 급여했을 때 성장 억제 현상이 나타났으나, 사료에 0.2%의 메티오닌 또는 0.15%의 티오황산나트륨($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$)을 첨가했을 때 성장 억제 현상이 해소되었다고 보고되고 있다.
- [0006] 이는 체내 대사 과정에서 생성되는 여러 가지 독성 물질들이 오줌으로 배설되기 전에 해독 과정을 거치게 되는데, 이 해독 작용에 유황(sulphate)이 관여하는 것으로 알려져 있다.
- [0007] 또한, 황은 의약품의 1/4에 포함되어 있을 정도로 중요한 물질로 알려져 있는데, 서양 의학에서는 유황을 의약품으로서 국부 자극제, 피부 질환, 변비, 치질 등에 이용하고 있으며, 동양 의학에서는 유황의 독성을 제거한 후에 지혈 작용, 신경마비, 냉수족 등을 치료하는 약품으로서 사용하고 있다.
- [0008] 한편, 마늘과 황 함유 유기화합물은 현대적인 항생제가 나오기 전에 티푸스, 콜레라, 이질 등 질병의 치료약으로 널리 사용되어 왔으며, 병원성 미생물의 생육을 억제하는 것으로 보고되고 있다.
- [0009] 상술한 바와 같은 유황 성분을 함유하는 것으로, 세계 천연 약초를 총망라한 웹사이트 '내추럴메디시널허브닷컴(naturalmedicinalherbs.net)'에는 뿌리 부추(*Allium hookeri*, 삼채)가 공개되어 있는데, 이러한 뿌리 부추는 해발 1400-4200m의 고랭지에서 자라며, 뿌리 부분은 날로 먹어도 되고 요리를 해도 약용 성분이 파괴되지 않는 것으로 알려져 있다.
- [0010] 이러한 뿌리 부추는 100g 당 함량 작용을 하는 식이 유황 성분이 1.5mg인 마늘에 비해 100g 당 3.28mg이 함유되어 있는 바, 국민 건강을 위해 뿌리 부추를 이용한 다양한 조성물의 개발이 필요한 실정이다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0011] 본 발명은 뿌리 부추 분말, 뿌리 부추 엑기스, 뿌리 부추 즙 중 어느 하나를 원혼합물에 첨가하여 반죽한 후, 뿌리 부추 반죽물을 발효시켜 굽거나 찌서 뿌리 부추 빵을 제조함으로써, 뿌리 부추의 유황 성분을 섭취할 수 있고 뿌리 부추의 맛과 풍미를 향상시킬 수 있는 뿌리 부추 빵의 제조 방법을 제공하고자 한다.
- [0012] 본 발명의 실시예들의 목적은 이상에서 언급한 목적으로 제한되지 않으며, 언급되지 않은 또 다른 목적들은 아래의 기재로부터 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자에게 명확하게 이해될 수 있을 것이다.

과제의 해결 수단

- [0013] 본 발명의 일 실시예에 따르면, 뿌리 부추를 세정한 후 절단하는 단계와, 절단된 상기 뿌리 부추를 건조하는 단계와, 건조된 상기 뿌리 부추를 200-500 메쉬 크기로 분쇄하여 뿌리 부추 분말을 수득하는 단계와, 원혼합물 80-98 중량%에 상기 뿌리 부추 분말을 2-20 중량% 비율로 첨가 및 반죽하여 뿌리 부추 반죽물을 수득하는 단계와, 상기 뿌리 부추 반죽물을 발효시키는 단계와, 발효된 상기 뿌리 부추 반죽물을 굽거나 찌는 단계를 포함하는 뿌리 부추 빵의 제조 방법이 제공될 수 있다.
- [0014] 본 발명의 다른 실시예에 따르면, 뿌리 부추를 세정한 후 농축 여과하여 뿌리 부추 엑기스를 수득하는 단계와, 원혼합물 90-98 중량%에 상기 뿌리 부추 엑기스를 2-10 중량% 비율로 첨가 및 반죽하여 뿌리 부추 반죽물을 수

득하는 단계와, 상기 뿌리 부추 반죽물을 발효시키는 단계와, 발효된 상기 뿌리 부추 반죽물을 굽거나 찌는 단계를 포함하는 뿌리 부추 빵의 제조 방법이 제공될 수 있다.

[0015] 본 발명의 또 다른 실시예에 따르면, 뿌리 부추를 세정한 후 갈아서 뿌리 부추 즙을 수득하는 단계와, 원혼합물 80-98 중량%에 상기 뿌리 부추 즙을 2-20 중량% 비율로 첨가 및 반죽하여 뿌리 부추 반죽물을 수득하는 단계와, 상기 뿌리 부추 반죽물을 발효시키는 단계와, 발효된 상기 뿌리 부추 반죽물을 굽거나 찌는 단계를 포함하는 뿌리 부추 빵의 제조 방법이 제공될 수 있다.

발명의 효과

[0016] 본 발명에서는, 뿌리 부추 분말, 뿌리 부추 엑기스, 뿌리 부추 즙 중 어느 하나를 원혼합물에 첨가하여 반죽한 후, 뿌리 부추 반죽물을 발효시켜 굽거나 찌서 뿌리 부추 빵을 제조함으로써, 뿌리 부추의 유효 성분을 섭취하기 위한 뿌리 부추 빵을 제공하여 사용자가 쉽게 다량의 유효 성분을 복용할 수 있어 사용자 건강 생활을 증진시킬 수 있다.

도면의 간단한 설명

[0017] 도 1은 본 발명의 실시예에 따라 뿌리 부추 빵을 제조하는 과정을 나타낸 제조 흐름도,
 도 2는 본 발명의 다른 실시예에 따라 뿌리 부추 빵을 제조하는 과정을 나타낸 제조 흐름도,
 도 3은 본 발명의 또 다른 실시예에 따라 뿌리 부추 빵을 제조하는 과정을 나타낸 제조 흐름도.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0018] 본 발명의 실시예들에 대한 이점 및 특징, 그리고 그것들을 달성하는 방법은 첨부되는 도면과 함께 상세하게 후술되어 있는 실시예들을 참조하면 명확해질 것이다. 그러나 본 발명은 이하에서 개시되는 실시예들에 한정되는 것이 아니라 서로 다른 다양한 형태로 구현될 수 있으며, 단지 본 실시예들은 본 발명의 개시가 완전하도록 하고, 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자에게 발명의 범주를 완전하게 알려주기 위해 제공되는 것이며, 본 발명은 청구항의 범주에 의해 정의될 뿐이다. 명세서 전체에 걸쳐 동일 참조 부호는 동일 구성요소를 지칭한다.

[0019] 본 발명의 실시예들을 설명함에 있어서 공지 기능 또는 구성에 대한 구체적인 설명이 본 발명의 요지를 불필요하게 흐릴 수 있다고 판단되는 경우에는 그 상세한 설명을 생략할 것이다. 그리고 후술되는 용어들은 본 발명의 실시예에서의 기능을 고려하여 정의된 용어들로서 이는 사용자, 운용자의 의도 또는 관례 등에 따라 달라질 수 있다. 그러므로 그 정의는 본 명세서 전반에 걸친 내용을 토대로 내려져야 할 것이다.

[0020] 이하, 첨부된 도면을 참조하여 본 발명의 실시예를 상세히 설명하기로 한다.

[0021] 도 1은 본 발명의 실시예에 따라 뿌리 부추 빵을 제조하는 과정을 나타낸 제조 흐름도이다.

[0022] 도 1을 참조하면, 뿌리 부추를 세정한 후 절단한다(단계102). 여기에서, 뿌리 부추는 뿌리, 줄기, 잎 중 뿌리만을 사용하거나 모두 사용할 수 있으며, 이러한 뿌리 부추는 길이 방향으로 얇게 절단하거나 폭 방향으로 얇게 절단하는 방식으로 절단할 수 있다.

[0023] 그리고, 절단된 뿌리 부추를 건조한다(단계104). 여기에서, 뿌리 부추는 -10~-20℃의 온도 범위에서 동결 건조하거나 건조기를 통해 상온에서 건조함으로써, 수분 함유량이 5-15%가 되도록 건조할 수 있다. 물론, 동결 건조 방식, 건조기 건조 방식 외에도 공지된 다양한 건조 방식들이 사용될 수 있다.

[0024] 다음에, 건조된 뿌리 부추를 분쇄기를 통해 200-500 메쉬 크기로 분쇄하여 뿌리 부추 분말을 수득한다(단계 106). 여기에서, 200-500 메쉬 크기의 작은 크기로 분쇄하는 이유는 이후 밀가루 또는 호밀 가루 등이 주원료인 원혼합물과 쉽게 반죽하기 위함이다.

[0025] 그리고, 원혼합물 80-98 중량%에 뿌리 부추 분말을 2-20 중량% 비율로 첨가 및 혼합하여 대략 5-20분 동안 반죽한다(단계108). 여기에서, 원혼합물은 밀가루 또는 호밀가루에 효모, 소금, 물, 설탕 등을 혼합한 것을 의미한다.

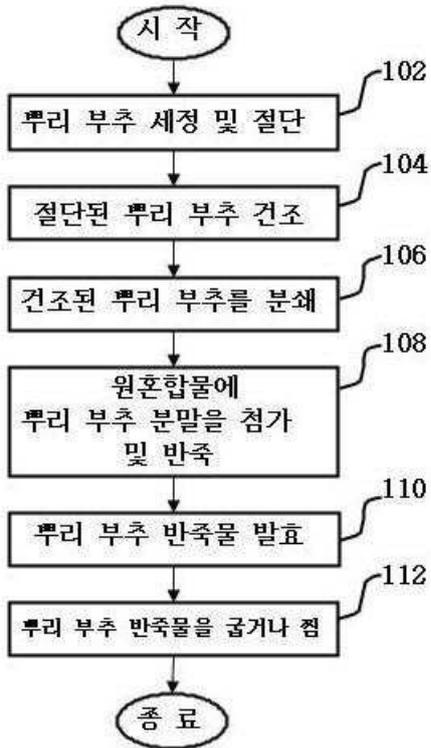
- [0026] 이러한 원혼합물은 밀가루 또는 호밀가루 90- 100 중량부를 기준으로 효모 0.1-0.2 중량부, 이스트 0.1-0.2 중량부, 소금 1-3 중량부, 물 50-60 중량부, 설탕 10-15 중량부, 버터 0.5-10 중량부의 비율로 혼합될 수 있다.
- [0027] 상술한 바와 같은 원혼합물에 효모 및 이스트를 첨가함으로써, 반죽물에 이산화탄소와 에틸 알콜을 생성시켜 빵의 팽창을 돕고 향미를 향상시킬 수 있다.
- [0028] 상기 단계(108)를 통해 수득된 뿌리 부추 반죽물을 발효시킨다(단계110). 여기에서, 뿌리 부추 반죽물은 대략 25-45℃의 온도 범위로 대략 1-2시간 동안 1차 발효시키고, 다시 골고루 섞은(재혼합) 후, 대략 25-45℃의 온도 범위로 대략 1-2시간 동안 2차 발효시킬 수 있다.
- [0029] 이러한 1차 발효, 재혼합, 2차 발효 등의 과정을 수행하는 이유는 1차 발효를 통해 증식된 효모가 뿌리 부추 반죽물에 잘 섞이도록 하고, 재혼합을 통해 이스트에 의해 발생된 이산화탄소를 배출시키며, 뿌리 부추 반죽물에 효모의 증식을 활발하게 하기 위함이다.
- [0030] 이때, 뿌리 부추 반죽물은 2차 발효 전에 대략 50-200g의 중량으로 분할할 수 있다.
- [0031] 이어서, 발효된 뿌리 부추 반죽물을 굽거나 썰서 뿌리 부추 빵을 제조한다(단계112). 여기에서, 뿌리 부추 반죽물은 크기 및 온도에 따라 오븐 등을 이용하여 대략 200-250℃의 온도 범위로 대략 20-25분 동안 굽거나 스팀오븐 등을 이용하여 대략 20-30분 동안 쪄 수 있다.
- [0032] 따라서, 뿌리 부추 분말을 원혼합물에 첨가하여 반죽한 후, 뿌리 부추 반죽물을 발효시켜 굽거나 썰서 뿌리 부추 분말을 제조함으로써, 뿌리 부추의 유효 성분을 섭취하기 위한 뿌리 부추 빵을 제공하여 사용자가 쉽게 다량의 유효 성분을 복용할 수 있어 사용자 건강 생활을 증진시킬 수 있다.
- [0033] 다음에, 원혼합물에 뿌리 부추 엑기스를 첨가 및 혼합한 뿌리 부추 반죽물을 이용하여 뿌리 부추 빵을 제조하는 과정에 대해 설명한다.
- [0034] 도 2는 본 발명의 다른 실시예에 따라 뿌리 부추 빵을 제조하는 과정을 나타낸 제조 흐름도이다.
- [0035] 도 2를 참조하면, 뿌리 부추를 세정한 후 농축 여과하여 뿌리 부추 엑기스를 수득한다(단계202). 여기에서, 뿌리 부추는 뿌리, 줄기, 잎 중 뿌리만을 사용하거나 모두 사용할 수 있으며, 추출기 또는 증탕기를 이용하여 가열하는 방식으로 농축 여과시켜 수득할 수 있다.
- [0036] 예를 들면, 뿌리 부추를 추출기 또는 증탕기를 이용하여 대략 100~150℃의 온도 범위에서 대략 8~12시간 동안 가열하여 1차 농축하고, 대략 50~100℃의 온도 범위에서 대략 10~15시간 동안 가열하여 2차 농축한 후에, 기 설정된 크기(예를 들면, 200-400 메쉬 크기)의 미세한 거름망을 통해 여과할 수 있다.
- [0037] 그리고, 원혼합물 90-98 중량%에 뿌리 부추 엑기스를 2-10 중량% 비율로 첨가 및 혼합하여 대략 5-20분 동안 반죽한다(단계204). 여기에서, 원혼합물은 밀가루 또는 호밀가루에 효모, 소금, 물, 설탕 등을 혼합한 것을 의미한다.
- [0038] 이러한 원혼합물은 밀가루 또는 호밀가루 90- 100 중량부를 기준으로 효모 0.1-0.2 중량부, 이스트 0.1-0.2 중량부, 소금 1-3 중량부, 물 50-60 중량부, 설탕 10-15 중량부, 버터 0.5-10 중량부의 비율로 혼합될 수 있다.
- [0039] 상술한 바와 같은 원혼합물에 효모 및 이스트를 첨가함으로써, 반죽물에 이산화탄소와 에틸 알콜을 생성시켜 빵의 팽창을 돕고 향미를 향상시킬 수 있다.
- [0040] 상기 단계(204)를 통해 수득된 뿌리 부추 반죽물을 발효시킨다(단계206). 여기에서, 뿌리 부추 반죽물은 대략 25-45℃의 온도 범위로 대략 1-2시간 동안 1차 발효시키고, 다시 골고루 섞은(재혼합) 후, 대략 25-45℃의 온도 범위로 대략 1-2시간 동안 2차 발효시킬 수 있다.
- [0041] 이러한 1차 발효, 재혼합, 2차 발효 등의 과정을 수행하는 이유는 1차 발효를 통해 증식된 효모가 뿌리 부추 반죽물에 잘 섞이도록 하고, 재혼합을 통해 이스트에 의해 발생된 이산화탄소를 배출시키며, 뿌리 부추 반죽물에 효모의 증식을 활발하게 하기 위함이다.
- [0042] 이때, 뿌리 부추 반죽물은 2차 발효 전에 대략 50-200g의 중량으로 분할할 수 있다.
- [0043] 이어서, 발효된 뿌리 부추 반죽물을 굽거나 썰서 뿌리 부추 빵을 제조한다(단계208). 여기에서, 뿌리 부추 반죽물은 크기 및 온도에 따라 오븐 등을 이용하여 대략 200-250℃의 온도 범위로 대략 20-25분 동안 굽거나 스팀오

븐 등을 이용하여 대략 20-30분 동안 찢 수 있다.

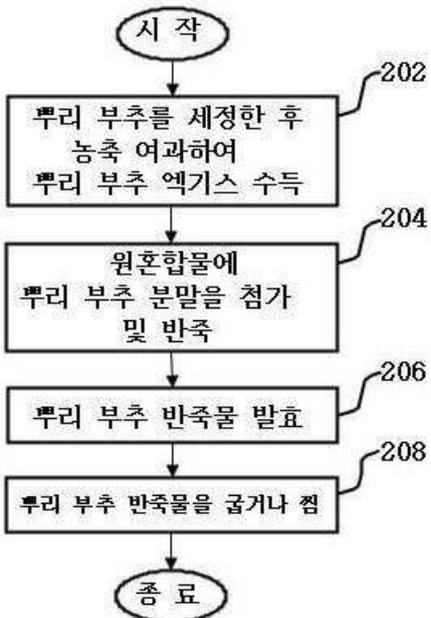
- [0044] 따라서, 뿌리 부추 엑기스를 원혼합물에 첨가하여 반죽한 후, 뿌리 부추 반죽물을 발효시켜 굽거나 찢서 뿌리 부추 분말을 제조함으로써, 뿌리 부추의 유효 성분을 섭취하기 위한 뿌리 부추 빵을 제공하여 사용자가 쉽게 다량의 유효 성분을 복용할 수 있어 사용자 건강 생활을 증진시킬 수 있다.
- [0045] 다음에, 원혼합물에 뿌리 부추 엑기스를 첨가 및 혼합한 뿌리 부추 반죽물을 이용하여 뿌리 부추 빵을 제조하는 과정에 대해 설명한다.
- [0046] 도 3은 본 발명의 또 다른 실시예에 따라 뿌리 부추 빵을 제조하는 과정을 나타낸 제조 흐름도이다.
- [0047] 도 3을 참조하면, 뿌리 부추를 세정한 후 갈아서 뿌리 부추 즙을 수득한다(단계302). 여기에서, 뿌리 부추는 뿌리, 줄기, 잎 중 뿌리만을 사용하거나 모두 사용할 수 있으며, 추출기 또는 중탕기를 이용하여 가열하는 방식으로 농축 여과시켜 수득할 수 있다.
- [0048] 예를 들면, 뿌리 부추를 믹서기 등을 이용하여 대략 5~10분 동안 갈아서 기 설정된 크기(예를 들면, 0.1-0.2mm 크기)의 미세한 거름망을 통해 여과할 수 있다.
- [0049] 그리고, 원혼합물 80-98 중량%에 뿌리 부추 엑기스를 2-20 중량% 비율로 첨가 및 혼합하여 대략 5-20분 동안 반죽한다(단계304). 여기에서, 원혼합물은 밀가루 또는 호밀가루에 효모, 소금, 물, 설탕 등을 혼합한 것을 의미한다.
- [0050] 이러한 원혼합물은 밀가루 또는 호밀가루 90- 100 중량부를 기준으로 효모 0.1-0.2 중량부, 이스트 0.1-0.2 중량부, 소금 1-3 중량부, 물 50-60 중량부, 설탕 10-15 중량부, 버터 0.5-10 중량부의 비율로 혼합될 수 있다.
- [0051] 상술한 바와 같은 원혼합물에 효모 및 이스트를 첨가함으로써, 반죽물에 이산화탄소와 에틸 알코올을 생성시켜 빵의 팽창을 돕고 향미를 향상시킬 수 있다.
- [0052] 상기 단계(304)를 통해 수득된 뿌리 부추 반죽물을 발효시킨다(단계306). 여기에서, 뿌리 부추 반죽물은 대략 25-45℃의 온도 범위로 대략 1-2시간 동안 1차 발효시키고, 다시 골고루 섞은(재혼합) 후, 대략 25-45℃의 온도 범위로 대략 1-2시간 동안 2차 발효시킬 수 있다.
- [0053] 이러한 1차 발효, 재혼합, 2차 발효 등의 과정을 수행하는 이유는 1차 발효를 통해 증식된 효모가 뿌리 부추 반죽물에 잘 섞이도록 하고, 재혼합을 통해 이스트에 의해 발생된 이산화탄소를 배출시키며, 뿌리 부추 반죽물에 효모의 증식을 활발하게 하기 위함이다.
- [0054] 이때, 뿌리 부추 반죽물은 2차 발효 전에 대략 50-200g의 중량으로 분할할 수 있다.
- [0055] 이어서, 발효된 뿌리 부추 반죽물을 굽거나 찢서 뿌리 부추 빵을 제조한다(단계308). 여기에서, 뿌리 부추 반죽물은 크기 및 온도에 따라 오븐 등을 이용하여 대략 200-250℃의 온도 범위로 대략 20-25분 동안 굽거나 스팀오븐 등을 이용하여 대략 20-30분 동안 찢 수 있다.
- [0056] 따라서, 뿌리 부추 즙을 원혼합물에 첨가하여 반죽한 후, 뿌리 부추 반죽물을 발효시켜 굽거나 찢서 뿌리 부추 분말을 제조함으로써, 뿌리 부추의 유효 성분을 섭취하기 위한 뿌리 부추 빵을 제공하여 사용자가 쉽게 다량의 유효 성분을 복용할 수 있어 사용자 건강 생활을 증진시킬 수 있다.
- [0057] 상술한 바와 같은 본 발명의 일 실시예 및 다른 실시예에서는 뿌리 부추 반죽물을 그대로 굽거나 찢는 것으로 하여 설명하였으나, 뿌리 부추 반죽물의 내부에 뿌리 부추 반죽물의 내부에 뿌리 부추 반죽물의 내부에 팔앙금, 녹두앙금, 완두앙금, 호박앙금, 고구마앙금 등을 넣은 후 원형으로 성형하여 굽거나 찢 수 있음은 물론이다.
- [0058] 이상의 설명에서는 본 발명의 다양한 실시예들을 제시하여 설명하였으나 본 발명이 반드시 이에 한정되는 것은 아니며, 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자라면 본 발명의 기술적 사상을 벗어나지 않는 범위 내에서 여러 가지 치환, 변형 및 변경이 가능함을 쉽게 알 수 있을 것이다.

도면

도면1



도면2



도면3

