



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2020-0064356
(43) 공개일자 2020년06월08일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A21D 2/36 (2006.01) A21D 8/04 (2017.01)
A21D 8/06 (2018.01)
(52) CPC특허분류
A21D 2/36 (2013.01)
A21D 8/04 (2013.01)
(21) 출원번호 10-2018-0150389
(22) 출원일자 2018년11월29일
심사청구일자 없음

(71) 출원인
김경오
경기도 양주시 백석읍 호명로 87, 104동 1404호
(태영아파트)
(72) 발명자
김경오
경기도 양주시 백석읍 호명로 87, 104동 1404호
(태영아파트)
(74) 대리인
특허법인메이저

전체 청구항 수 : 총 1 항

(54) 발명의 명칭 **까바나나 빵의 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 까바나나 빵의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 바나나 100중량부에 설탕 30~60중량부를 혼합하고, 이에 열을 가하여 카라멜화한 후, 네츄럴 바나나 1~3중량부를 혼합하여 실온에서 냉각하여 카라멜 바나나를 제조하는 단계와, 강력분 100중량부에 탈지분유 1~3중량부, 설탕 5~10중량부, 소금 1~3중량부, 제빵계량제 0.5~2중량부, 버터 5~10중량부, 생이스트 1~5중량부, 네츄럴 바나나 1~3중량부, 우유 50~80중량부를 혼합하여 길반죽을 제조하는 단계와, 강력분 100중량부에 설탕 15~20중량부, 소금 1~3중량부, 탈지분유 1~3중량부, 제빵계량제 0.5~2중량부, 버터 20~40중량부, 계란 5~20중량부, 계란노른자 4~10중량부, 상기 냉각된 카라멜 바나나 20~30중량부, 패션 프루즈 푸레 3~7중량부, 생이스트 3~7중량부, 네츄럴 바나나 0.1~1중량부, 우유 20~30중량부, 열대과일 10~20중량부, 오렌지필 1~10중량부, 초코버미셀 5~20중량부를 혼합하여 속반죽을 제조하는 단계와, 상기 길반죽과 속반죽을 27~35℃에서 1~2시간 동안 1차 발효하는 단계와, 상기 1차 발효된 속반죽을 분할 및 성형하고, 상기 1차 발효된 길반죽으로 상기 속반죽으로 성형된 성형물에 외피를 형성하는 단계와, 상기 외피가 형성된 성형물을 35~40℃에서 0.5~2시간 동안 2차 발효하는 단계와, 상기 2차 발효된 성형물을 굽는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다. 본 발명에 의하면, 빵의 풍미 및 식감을 개선하는 것은 물론, 빵에 부족한 영양성분을 부가하여 빵의 영양학적 가치를 높일 수 있다는 장점이 있다.

(52) CPC특허분류

A21D 8/06 (2018.01)

명세서

청구범위

청구항 1

바나나 100중량부에 설탕 30~60중량부를 혼합하고, 이에 열을 가하여 카라멜화한 후, 네츄럴 바나나 1~3중량부를 혼합하여 실온에서 냉각함으로써, 카라멜 바나나를 제조하는 단계와,

강력분 100중량부에 탈지분유 1~3중량부, 설탕 5~10중량부, 소금 1~3중량부, 제빵계량제 0.5~2중량부, 버터 5~10중량부, 생이스트 1~5중량부, 네츄럴 바나나 1~3중량부, 우유 50~80중량부를 혼합하여 겔반죽을 제조하는 단계와,

강력분 100중량부에 설탕 15~20중량부, 소금 1~3중량부, 탈지분유 1~3중량부, 제빵계량제 0.5~2중량부, 버터 20~40중량부, 계란 5~20중량부, 계란노른자 4~10중량부, 상기 냉각된 카라멜 바나나 20~30중량부, 패션 프루즈 퓨레 3~7중량부, 생이스트 3~7중량부, 네츄럴 바나나 0.1~1중량부, 우유 20~30중량부, 열대과일 10~20중량부, 오렌지필 1~10중량부, 초코버미셀 5~20중량부를 혼합하여 속반죽을 제조하는 단계와,

상기 겔반죽과 속반죽을 27~35℃에서 1~2시간 동안 1차 발효하는 단계와,

상기 1차 발효된 속반죽을 분할 및 성형하고, 상기 1차 발효된 겔반죽으로 상기 속반죽으로 성형된 성형물에 외피를 형성하는 단계와,

상기 외피가 형성된 성형물을 35~40℃에서 0.5~2시간 동안 2차 발효하는 단계와,

상기 2차 발효된 성형물을 굽는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 까바나나 빵의 제조방법.

발명의 설명

기술분야

[0001] 본 발명은 까바나나 빵의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 바나나를 활용하여 빵을 제조함으로써, 식감 및 풍미가 우수하고, 식이섬유 등의 영양성분이 풍부한 까바나나 빵의 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

[0003] 전통적으로 쌀을 주식으로 하는 한국인의 식생활은 경제 성장과 생활수준의 향상 등에 따른 변화로 인하여 식생활의 형태도 다양해짐과 동시에 간편한 인스턴트식에 대한 소비가 급증하고 있다.

[0004] 특히, 빵류에 대한 소비가 증가하면서, 그에 따른 소비자 기호도가 다양해지고 있는데, 고령인구의 급속한 증가에 따른 건강과 웰빙 식품에 대한 관심이 높아지고 있다. 그리고 소비자들의 식품에 대한 관심 역시 건강 지향적이고 자연 친화적인 성격이 커지면서 이를 고려한 기능성 빵 제품의 상품화 시도 및 다양한 천연물질을 이용한 빵에 대한 소비자의 관심이 확대되고 있다.

[0005] 한편, 바나나는 열대 아시아가 원산지로서, 학명은 MUSA이고, 파초과 바나나속에 속하는 과일이다. 이들은 그 종이 400여종 이상이며, 크게 아시아·남아메리카·중앙아메리카 구체적으로 브라질·인도·필리핀·인도네시아·에콰도르 등지에서 많이 생산되는 그대로 먹는 바나나(common banana)와, 아프리카·남아메리카·아시아

[0006] 아 등지에서 많이 생산되는 요리용 바나나(plantain banana)로 나뉘어 지며, 품종으로 구분하면 카벤디쉬(Cavendish), 그로스 미셸(Gros Michel) 및 기타로 나눌 수 있다.

[0007] 이러한 바나나 열매는 탄수화물이 25%이고, 비타민 A와 C가 풍부하며, 100g당 92kcal의 열량을 가지고 있어 날로 먹는 것 이외에도, 썰러드·과자재료·건(乾)바나나·바나나가루·바나나주(酒)·바나나사이다·바나나튀레 등으로 식품 산업에 다양하게 이용되어 왔다.

[0008] 이러한 바나나는 빵의 토핑으로 이용되었을 뿐, 이를 직접적으로 반죽에 활용한 예는 없었다.

선행기술문헌

특허문헌

[0010] (특허문헌 0001) KR 10-1999-0046389 A

발명의 내용

해결하려는 과제

[0011] 따라서, 본 발명의 목적은 바나나를 이용하여 빵을 제조함으로써, 바나나의 영양성분을 다량 함유하도록 하고, 풍미 및 식감을 개선하여 관능적 기호도가 우수한 바나나를 이용한 빵의 제조방법을 제공하는 것이다.

과제의 해결 수단

[0013] 상기와 같은 목적을 달성하기 위한 본 발명에 따른 까바나나 빵의 제조방법은, 바나나 100중량부에 설탕 30~60중량부를 혼합하고, 이에 열을 가하여 카라멜화한 후, 네츄럴 바나나 1~3중량부를 혼합하여 실온에서 냉각하여 카라멜 바나나를 제조하는 단계와, 강력분 100중량부에 탈지분유 1~3중량부, 설탕 5~10중량부, 소금 1~3중량부, 제빵계량제 0.5~2중량부, 버터 5~10중량부, 생이스트 1~5중량부, 네츄럴 바나나 1~3중량부, 우유 50~80중량부를 혼합하여 겉반죽을 제조하는 단계와, 강력분 100중량부에 설탕 15~20중량부, 소금 1~3중량부, 탈지분유 1~3중량부, 제빵계량제 0.5~2중량부, 버터 20~40중량부, 계란 5~20중량부, 계란노른자 4~10중량부, 상기 냉각된 카라멜 바나나 20~30중량부, 패션 프루츠 퓨레 3~7중량부, 생이스트 3~7중량부, 네츄럴 바나나 0.1~1중량부, 우유 20~30중량부, 열대과일 10~20중량부, 오렌지필 1~10중량부, 초코버미셀 5~20중량부를 혼합하여 속반죽을 제조하는 단계와, 상기 겉반죽과 속반죽을 27~35℃에서 1~2시간 동안 1차 발효하는 단계와, 상기 1차 발효된 속반죽을 분할 및 성형하고, 상기 1차 발효된 겉반죽으로 상기 속반죽으로 성형된 성형물에 외피를 형성하는 단계와, 상기 외피가 형성된 성형물을 35~40℃에서 0.5~2시간 동안 2차 발효하는 단계와, 상기 2차 발효된 성형물을 굽는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0015] 본 발명에 의하면, 빵의 풍미 및 식감을 개선하는 것은 물론, 빵에 부족한 식이섬유 등의 영양성분을 추가하여 빵의 영양학적 가치를 높일 수 있다는 장점이 있다.

[0016]

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0017] 이하, 본 발명을 상세히 설명한다.

[0018] 본 발명에 의한 까바나나 빵의 제조방법은, 바나나 100중량부에 설탕 30~60중량부를 혼합하고, 이에 열을 가하여 카라멜화한 후, 네츄럴 바나나 1~3중량부를 혼합하여 실온에서 냉각하는 단계와, 강력분 100중량부에 탈지분유 1~3중량부, 설탕 5~8중량부, 소금 1~3중량부, 제빵계량제 0.5~2중량부, 버터 5~10중량부, 생이스트 1~5중량부, 네츄럴 바나나 1~3중량부, 우유 50~80중량부를 혼합하여 겉반죽을 제조하는 단계와, 강력분 100중량부에 설탕 15~20중량부, 소금 1~3중량부, 탈지분유 1~3중량부, 제빵계량제 0.5~2중량부, 버터 20~40중량부, 계란 5~20중량부, 계란노른자 4~10중량부, 상기 냉각된 카라멜 바나나 20~30중량부, 패션 프루츠 퓨레 3~7중량부, 생이스트 3~7중량부, 네츄럴 바나나 0.1~1중량부, 우유 20~30중량부, 열대과일 15~30중량부, 오렌지필 1~10중량부, 초코버미셀 5~20중량부를 혼합하여 속반죽을 제조하는 단계와, 상기 겉반죽과 속반죽을 27~35℃에서 1~2시간 동안 1차 발효하는 단계와, 상기 1차 발효된 속반죽을 분할 및 성형하고, 상기 1차 발효된 겉반죽으로 상기 속반죽으로 성형된 성형물에 외피를 형성하는 단계와, 상기 성형된 성형물을 35~40℃에서 0.5~2시간 동안 2차 발효하는

단계와, 상기 2차 발효된 반죽물을 굽는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

- [0020] 이하, 본 발명의 빵 제조방법을 단계별로 설명한다.
- [0021] 바나나 100중량부에 설탕 30~60중량부를 혼합하고, 이에 열을 가하여 카라멜화한 후, 네츄럴 바나나 1~3중량부를 혼합하여 실온에서 냉각함으로써, 카라멜 바나나를 제조하는 단계.
- [0022] 먼저, 속반죽에 사용될 카라멜 바나나를 제조한다.
- [0023] 상기 카라멜 바나나는 바나나를 카라멜화시킨 것으로, 껍질을 제거한 바나나 100중량부에 설탕 30~60중량부를 혼합하고, 이 혼합물을 70~100℃로 0.5~3시간 동안 열을 가함으로써, 카라멜화한다. 다음으로, 이에 네츄럴 바나나 1~3중량부를 혼합하고, 실온에서 1~5시간 정도 냉각함으로써, 카라멜 바나나의 제조를 완료한다.
- [0024] 여기서, 상기 설탕, 네츄럴 바나나의 '중량부'는 상기 바나나 100중량부를 기준으로 한 것이며, 설탕의 종류를 제한하지 않는다. 아울러, 상기 네츄럴 바나나란, 통상 시판되는 바나나 농축액 또는 건조 바나나 분말을 의미하는 것으로, 농축액 또는 분말의 사용을 제한하지 않는다.
- [0026] 강력분 100중량부에 탈지분유 1~3중량부, 설탕 5~10중량부, 소금 1~3중량부, 제빵계량제 0.5~2중량부, 버터 5~10중량부, 생이스트 1~5중량부, 네츄럴 바나나 1~3중량부, 우유 50~80중량부를 혼합하여 겉반죽을 제조하는 단계
- [0027] 다음으로, 빵의 겉면에 입힐 겉반죽을 제조한다.
- [0028] 상기 겉반죽은, 강력분 100중량부에 대하여 탈지분유 1~3중량부, 설탕 5~10중량부, 소금 1~3중량부, 제빵계량제 0.5~2중량부, 버터 5~10중량부, 생이스트 1~5중량부, 네츄럴 바나나 1~3중량부, 우유 50~80중량부를 혼합하고, 반죽하여 제조한다. 이때, 상기 반죽은 반죽기를 이용할 수 있음은 당연한바, 50~150rpm의 속도, 20~30℃의 온도에서 5~20분 동안 충분히 혼합할 수 있다. 이 단계에서의 '중량부'란 상기 겉반죽에 사용된 강력분 100중량부를 기준으로 한다.
- [0029] 본 발명에서는 특징적으로 네츄럴 바나나를 사용함으로써, 겉반죽에도 바나나의 풍미를 제공하는 것이다.
- [0031] 강력분 100중량부에 설탕 15~20중량부, 소금 1~3중량부, 탈지분유 1~3중량부, 제빵계량제 0.5~2중량부, 버터 20~40중량부, 계란 5~20중량부, 계란노른자 4~10중량부, 상기 냉각된 카라멜 바나나 20~30중량부, 패션 프루즈 퓨레 3~7중량부, 생이스트 3~7중량부, 네츄럴 바나나 0.1~1중량부, 우유 20~30중량부, 열대과일 10~20중량부, 오렌지필 1~10중량부, 초코버미셀 5~20중량부를 혼합하여 속반죽을 제조하는 단계
- [0032] 다음으로, 빵의 내부를 성형할 속반죽을 제조한다.
- [0033] 상기 속반죽은, 강력분 100중량부에 설탕 15~20중량부, 소금 1~3중량부, 탈지분유 1~3중량부, 제빵계량제 0.5~2중량부, 버터 20~40중량부, 계란 5~20중량부, 계란노른자 4~10중량부, 상기 냉각된 카라멜 바나나 20~30중량부, 패션 프루즈 퓨레 3~7중량부, 생이스트 3~7중량부, 네츄럴 바나나 0.1~1중량부, 우유 20~30중량부, 열대과일 15~30중량부, 오렌지필 1~10중량부, 초코버미셀 5~20중량부를 혼합하고, 반죽하여 제조한다. 이때, 상기 반죽은 반죽기를 이용할 수 있음은 당연한바, 50~150rpm의 속도, 20~30℃의 온도에서 5~20분 동안 충분히 혼합할 수 있다. 이 단계에서의 '중량부'란 상기 속반죽에 사용된 강력분 100중량부를 기준으로 한다.
- [0034] 상기 속반죽은 앞서 제조해둔 카라멜 바나나를 혼합하여 반죽함으로써, 영양성이 우수하고, 풍미가 우수한 빵의 제조가 가능토록 해준다. 아울러, 이와 함께 시판 상품인 패션 프루즈 퓨레, 네츄럴 바나나 등을 함께 사용함으로써, 그 풍미를 더욱 개선할 수 있다.
- [0035] 여기서, 상기 열대과일은 파인애플, 망고 등의 과일을 단독 또는 혼합하여 분쇄하거나, 가로, 세로, 높이가 0.5cm 이하의 크기를 갖도록 절단하여 사용할 수 있으며, 오렌지필 역시 분쇄하거나, 가로, 세로, 높이가 0.5cm 이하의 크기를 갖도록 절단하여 사용할 수 있다.
- [0036] 아울러, 상기 초코버미셀((주)이테아푸드)은 통상 테코재료로 사용되는 것이나, 본 발명은 이를 반죽에 혼합함으로써, 그 식감 및 풍미가 더욱 개선되도록 하는 것이다.

- [0038] 상기 겉반죽과 속반죽을 27~35℃에서 1~2시간 동안 1차 발효하는 단계.
- [0039] 상기 겉반죽과 속반죽을 27~35℃에서 1~2시간 방치하여 1차 발효한다. 여기서, 상기 반죽의 발효방법은 종래 공지된 방법에 따르는 것으로, 빵의 종류에 따라 그 조건을 달리할 수 있음은 당연하다.
- [0041] 상기 1차 발효된 속반죽을 분할 및 성형하고, 상기 1차 발효된 겉반죽으로 상기 속반죽으로 성형된 성형물에 외피를 형성하는 단계
- [0042] 다음으로, 상기 1차 발효된 속반죽을 분할하여 가스를 제거하고, 이를 성형한다. 여기서, 상기 분할된 반죽의 크기, 성형된 모양 등은 제한하지 않는다.
- [0043] 그리고 상기 1차 발효된 겉반죽 역시 분할하여 가스를 제거하고, 이를 이용하여 상기 속반죽으로 성형된 성형물에 외피를 형성한다.
- [0044] 이때, 상기 1차 발효된 속반죽과 1차 발효된 겉반죽의 사용량은 제한하지 않으나, 통상 1:0.5~2 중량비 정도일 수 있으며, 그 크기, 모양, 두께 등을 한정하지 않는다.
- [0046] 상기 외피가 형성된 성형물을 35~40℃에서 0.5~2시간 동안 2차 발효하는 단계
- [0047] 그리고 상기 외피가 형성된 성형물을 35~40℃, 70~90%의 상대습도에서 0.5~2시간 2차 발효한다. 이러한 2차 발효는 종래 공지된 방법에 따르는 것으로, 빵의 종류에 따라 그 조건을 달리할 수 있음은 당연하다.
- [0049] 상기 2차 발효된 성형물을 굽는 단계
- [0050] 다음으로, 상기 2차 발효된 성형물을 180~210℃의 오븐에서 구워낸다. 상기 굽는 시간은 빵의 종류, 빵의 크기에 따라 달라질 수 있으나, 통상적으로 10~25분 동안 굽는다.
- [0052] 상기와 같은 방법으로 제조된 빵은, 바나나로 인해 풍미 및 식감이 우수하고, 식이섬유 등의 각종 영양소가 풍부하다는 장점이 있다. 아울러, 겉반죽과 속반죽을 분리하여 성형함으로써, 내부는 촉촉하고 부드러운 식감을 가지며 짙은 바나나의 풍미가 느껴지고, 외부는 바삭하고 고소한 풍미를 가져 남녀노소 누구에게나 관능적 기호도가 높다는 장점이 있다.
- [0054] (실시예 1)
- [0055] 껍질을 제거한 바나나 1kg, 설탕 500g을 혼합하고, 이를 80℃로 60분간 가열함으로써, 카라멜화하였다. 그리고 네츨릴 바나나(건조 바나나 분말) 20g을 혼합한 후, 실온에서 2시간 냉각하여 카라멜 바나나를 제조하였다.
- [0056] 강력분 1kg, 탈지분유 20g, 설탕 80g, 소금 20g, 제빵계량제(S-500) 8g, 무염버터 80g, 생이스트 30g, 네츨릴 바나나(건조 바나나 분말), 우유 680g을 혼합하고, 반죽기를 이용하여 100rpm의 속도로 20℃의 온도에서 10분간 반죽하여 겉반죽을 제조하였다.
- [0057] 강력분 1kg, 설탕 180g, 소금 20g, 탈지분유 20g, 제빵계량제(S-500) 10g, 무염버터 300g, 계란 100g, 계란 노른자 60g, 상기 카라멜 바나나 250g, 패션 프루즈 푸레 50g, 생이스트 50g, 네츨릴 바나나(건조 바나나 분말) 5g, 우유 250g, 파인애플 다진 것 150g, 오렌지필 다진 것 50g 및 초코버미셀 100g을 혼합하고, 반죽기를 이용하여 100rpm의 속도로 20℃의 온도에서 10분간 반죽하여 속반죽을 제조하였다.
- [0058] 다음으로, 상기 겉반죽과 속반죽을 30℃에서 1시간 1차 발효하고, 상기 1차 발효된 속반죽을 분할 및 성형하고, 이에 1차 발효된 겉반죽으로 외피를 형성하였다. 이때, 사용된 속반죽과 겉반죽은 1:1 중량비였다. 그리고 이를 35℃, 상대습도 70%에 1시간 2차 발효하였으며, 이를 최종적으로 200℃의 오븐에서 15분간 구웠다.

[0060] (비교예 1)

[0061] 실시예 1과 동일하게 실시하되, 겔반죽 및 속반죽의 제조시 카라멜 바나나, 네츄럴 바나나, 초코버미셀, 패션 프루츠 퓨레, 오렌지필 다진 것을 모두 사용하지 않았다.

[0063] (시험예 1)

[0064] 실시예 1 및 비교예 1의 빵에 대하여 관능평가를 실시하였다. 상기 관능평가는 성인 남녀 각 20명씩 패널로 선정하여 맛, 식감, 외관, 향 및 전체 기호도에 대하여 9점 채점법(9: 매우 좋음, 7: 좋음, 5: 보통, 3: 나쁨, 1: 매우 나쁨)을 이용하여 평가하였으며, 그 결과를 표 1로 나타냈다.

표 1

[0065] 시험예 1의 결과

구분	맛	식감	외관	향	전체 기호도
실시예 1	7.8	7.5	7.1	7.9	7.8
비교예 1	5.6	5.7	5.3	5.5	5.5

[0066] 상기 표 1에서 확인되는 바와 같이 실시예 1은 맛, 식감, 향, 외관 및 전체 기호도가 비교예 1보다 높게 평가되었음을 확인하였다. 따라서, 본 발명에 의한 빵은 그 영양성이 현저히 개선됨은 물론, 관능성 및 기호도 역시 우수하여 상품성이 높음을 확인하였다.

[0068] 이상, 본 발명을 바람직한 실시예를 사용하여 상세히 설명하였으나, 본 발명의 범위는 특정 실시예에 한정되는 것은 아니며, 첨부된 특허청구범위에 의하여 해석되어야 할 것이다. 또한, 이 기술분야에서 통상의 지식을 습득한 자라면, 본 발명의 범위에서 벗어나지 않으면서도 많은 수정과 변형이 가능함을 이해하여야 할 것이다.