



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2018년09월05일
 (11) 등록번호 10-1895200
 (24) 등록일자 2018년08월30일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A21D 13/08 (2006.01) *A21D 13/00* (2017.01)
A21D 2/18 (2006.01) *A21D 2/26* (2006.01)
A21D 2/34 (2006.01) *A21D 2/36* (2006.01)

(52) CPC특허분류
A21D 13/80 (2017.01)
A21D 13/50 (2017.01)

(21) 출원번호 10-2016-0091310

(22) 출원일자 2016년07월19일

심사청구일자 2016년07월19일

(65) 공개번호 10-2018-0009531

(43) 공개일자 2018년01월29일

(56) 선행기술조사문헌

JP06038667 A*

엄마표 시판과자 홈베이킹! 연휴맘표 새우깡 만들
 기♫, 네이버 블로그(2014.10.16.), 인터넷(URL:
<http://jheunyang86.blog.me/220152580432>)*

KR1020100080723 A

KR1020070014508 A

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자

김동우

경상남도 양산시 물금읍 범어로 77, 108동 2401
 호(우미린아파트)

(72) 발명자

김동우

경상남도 양산시 물금읍 범어로 77, 108동 2401
 호(우미린아파트)

(74) 대리인

김영관

전체 청구항 수 : 총 2 항

심사관 : 강복희

(54) 발명의 명칭 새우가 함유된 비스킷 및 그 제조방법

(57) 요약

본 발명은 풍미가 좋을 뿐만 아니라 영양도 우수한 새우가 함유된 비스킷 및 그 제조방법에 관한 것이다.

본 발명은 건 새우를 분쇄하는 과정; 건 새우를 분쇄하여 건 새우분말을 만드는 과정; 버터와 설탕을 3.5~4:1 중량비로 혼합하여 휘핑하는 과정; 계란흰자와 설탕을 1:1 중량비로 혼합하고 휘핑하여 머랭반죽을 만드는 과정; 상기 버터와 설탕 혼합물과 상기 머랭반죽을 1:1.5~2 중량비로 혼합하는 과정; 박력분 밀가루 25~35중량%, 상기 건 새우분말 5~10중량%, 소금 0.3~0.4중량%, 버터와 설탕 혼합물이 함유된 상기 머랭반죽 55~65중량%를 혼합하여 비스킷반죽을 만드는 과정; 상기 비스킷 반죽을 성형하는 과정; 및 상기 성형된 비스킷 반죽을 오븐에서 굽는 과정을 포함하여 이루어진다.

대표도



(52) CPC특허분류

A21D 2/181 (2013.01)

A21D 2/262 (2013.01)

A21D 2/263 (2013.01)

A21D 2/34 (2013.01)

A21D 2/36 (2013.01)

A23V 2200/308 (2013.01)

A23V 2200/31 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

건 새우를 분쇄하여 건 새우분말을 만드는 과정;
 버터와 설탕을 3.5~4:1 중량비로 혼합하여 휘핑하는 과정;
 계란흰자와 설탕을 1:1 중량비로 혼합하고 휘핑하여 머랭반죽을 만드는 과정;
 상기 버터와 설탕 혼합물과 상기 머랭반죽을 1:1.5~2 중량비로 혼합하는 과정;
 박력분 밀가루 25~35중량%, 상기 건 새우분말 5~10중량%, 소금 0.3~0.4중량%, 버터와 설탕 혼합물이 함유된 상기 머랭반죽 55~65중량%를 혼합하여 비스킷 반죽을 만드는 과정;
 상기 비스킷 반죽을 팬닝하여 성형하되, 비스킷 반죽 위에 과마산치즈 가루를 뿌리는 과정; 및
 상기 성형된 비스킷 반죽을 오븐에서 굽되, 전기오븐을 이용하여 150℃의 온도에서 15분 정도 굽는 과정;
 을 포함하고,
 상기 건 새우는 건 보리새우이고,
 상기 비스킷 반죽을 만드는 과정에서는 건 표고버섯 분말 2~3중량% 가 더 혼합되어 이루어진 것을 특징으로 하는 새우가 함유된 비스킷 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

제1항에 기재된 방법에 의해 제조되어 새우가 함유된 것을 특징으로 하는 새우가 함유된 비스킷.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 새우가 함유된 비스킷 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 풍미가 좋을 뿐만 아니라 영양도 우수한 새우가 함유된 비스킷 및 그 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 생활수준이 향상과 더불어 건강에 대한 관심들이 높아지고 있으며, 따라서 건강에 유익한 웰빙 식품에 대한 관심이 높아지고 있다. 따라서 비스킷과 같은 과자류에 대해서도 좀 더 건강에 유익한 제품들을 찾는 경향이 높아지고 있다.

[0003] 그러나 기존에 제공되고 있는 대부분의 비스킷들은 맛에 주안점을 두고 있기 때문에 영양학적인 면에서는 소비자들의 기대치를 만족시키지 못하고 있는 실정이다.

[0004] 한편, 새우는 키토산, 칼슘, 타우린 등을 다량 함유하고 있어서 영양학적으로 상당히 우수한 식품이다. 특히, 새우에 포함된 타우린성분은 과산화지질의 생성을 억제시키는데, 과산화지질은 암환자에게 많이 있는 것으로서,

새우에 포함된 타우린성분이 항암작용을 하는 것으로 알려져 있다.

선행기술문헌

특허문헌

[0005] (특허문헌 0001) 대한민국 등록특허 제10-2008-0113183호(2008. 12. 29.)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0006] 본 발명은 상기와 같은 점에 새우의 장점에 착안하여 제안된 것으로서, 새우가 함유되어 영양이 풍부할 뿐만 아니라 맛도 좋아서 남녀노소를 가리지 않고 소비자들에게 대해 높은 기호도를 가지므로 다양한 연령대의 영양간식으로 안성맞춤인 새우가 함유된 비스킷 및 그 제조방법을 제공하는 것이다.

과제의 해결 수단

[0007] 본 발명의 일 특징에 따르면, 건 새우를 분쇄하여 건 새우분말을 만드는 과정; 버터와 설탕을 3.5~4:1 중량비로 혼합하여 휘핑하는 과정; 계란흰자와 설탕을 1:1 중량비로 혼합하고 휘핑하여 머랭반죽을 만드는 과정; 상기 버터와 설탕 혼합물과 상기 머랭반죽을 1:1.5~2 중량비로 혼합하는 과정; 박력분 밀가루 25~35중량%, 상기 건 새우분말 5~10중량%, 소금 0.3~0.4중량%, 버터와 설탕 혼합물이 함유된 상기 머랭반죽 55~65중량%를 혼합하여 비스킷반죽을 만드는 과정; 상기 비스킷 반죽을 성형하는 과정; 및 상기 성형된 비스킷 반죽을 오븐에서 굽는 과정을 포함하여 이루어진 것을 특징으로 하는 새우가 함유된 비스킷 제조방법 및 이에 의해 제조된 새우가 함유된 비스킷이 제공된다.

발명의 효과

[0008] 이상과 같은 구성을 가지는 본 발명은 새우가 함유되기 때문에 영양이 우수한데, 특히, 높은 칼슘함량으로 인해 골다공증 예방 및 어린이들의 성장발육에도 도움이 되며, 면역력 증강에도 도움이 된다.

[0009] 또한, 본 발명은 영양과 더불어 맛도 좋고 바삭한 식감도 좋고, 새우 특유의 향도 가지기 때문에 남녀노소를 가리지 않고 다양한 소비자층에서 높은 기호도를 가진다.

[0010] 이러한 본 발명은 해산물이 적용된 새로운 개념의 비스킷으로서, 소비자들의 호기심을 자극하기에 충분하며, 진술한 바와 같이 영양과 맛도 좋아서 웰빙 식품으로 손색이 없다. 또한, 보관도 용이하게 때문에 휴대하고 다니다가 먹기도 편리한 장점을 가지므로 다양한 연령대의 영양간식으로 안성맞춤이다.

[0011] 또, 표고버섯 분말이 추가로 함유되는 경우에 표고버섯에 의해 맛도 더 좋아지고, 표고버섯의 콜레스테롤 수치를 저하시키는 작용에 의해 성인병 예방에도 도움이 된다.

도면의 간단한 설명

[0012] 도 1 내지 도 5는 본 발명의 바람직한 실시예에 의한 제조과정을 보인 사진.
 도 6은 포장된 비스킷을 보인 사진.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0013] 이하에서, 본 발명을 좀 더 구체적으로 설명한다.

[0014] 본 발명의 제1실시예에 따르면, 다음과 같은 방법으로 제조된다.

[0015] 1) 건 새우를 준비하는 과정

[0016] 건 새우를 준비한다. 다양한 종류의 새우가 있으나, 바람직하게는 보리새우를 준비한다.

[0017] 보리새우(Kuruma shrimp)는 십각목 보리새우과의 갑각류로서, 새우 중에서도 고급 새우에 속하는데, 다른 새우에 비해 살도 많고 맛도 좋기 때문에, 본 발명에서 사용이 바람직하다.

- [0018] 준비된 건 새우를 추가로 더 건조시켜서 수분을 완전히 없앤다. 도 1은 건조된 보리새우 사진이다.
- [0019] 2) 건 새우를 분쇄하는 과정
- [0020] 준비된 건 새우를 분쇄기를 이용하여 분쇄하여 건 새우분말을 만든다.
- [0021] 3) 비스킷 반죽을 만드는 과정
- [0022] 먼저, 버터와 설탕을 혼합한다. 버터를 녹이고, 녹인 버터에 설탕을 혼합하여 휘핑한다. 이때 버터와 설탕은 3.5~4:1 중량비로 혼합하는데, 본 실시예에서는 버터 140g에 설탕 38g을 혼합한다.
- [0023] 그리고 계란흰자와 설탕을 혼합하고 휘핑하여 머랭반죽을 만든다. 계란흰자와 설탕은 1:1 중량비로 혼합하는데 본 실시예에서는 계란흰자 140g에 설탕 140g을 혼합한다.
- [0024] 만들어진 머랭반죽에 버터와 설탕 혼합한 것을 섞는다, 도 2는 머랭반죽에 버터와 설탕 혼합한 것을 섞는 과정을 보여주는 사진이다.
- [0025] 이어서, 박력분 밀가루에 준비해 둔 상기 보리새우 분말, 소금을 넣고, 상기 머랭반죽을 넣고 혼합하여 비스킷 반죽을 만든다. 바람직하게는 박력분 밀가루 25~35중량%, 새우분말 5~10중량%, 소금 0.3~0.4중량%, 상기 버터와 설탕 혼합물이 혼합된 머랭반죽 55~65중량%로 혼합한다. 본 실시예에서는 박력분 밀가루 183g, 새우분말 70g, 소금 3g, 상기 머랭반죽 458g을 혼합한다.
- [0026] 영양적인 면에서는 건 새우분말을 많이 함유시키는 것이 좋으나, 건 새우분말이 소정량 이상으로 함유되면 비스킷의 성형이 어려워지고, 비스킷의 식감과 맛이 저하되어 비스킷의 전체적인 풍미가 떨어질 수 있다. 따라서 영양학적인 면과 비스킷의 식감 및 맛 등을 고려할 때 건 새우분말은 5~10중량% 함유되는 것이 바람직하다.
- [0027] 4) 비스킷 반죽을 성형하는 과정
- [0028] 비스킷 반죽을 원하는 형태로 성형하는데, 반죽을 얇게 밀어서 틀로 찍어내거나 또는 비스킷 반죽을 팬닝(panning)하여 성형한다. 본 실시예에서는 비스킷 반죽을 팬닝하여 성형하는데, 도 3은 팬닝과정을 보여주는 사진이다.
- [0029] 필요에 따라서는 비스킷 반죽에 다양한 무늬를 형성할 수도 있다. 그리고 바람직하게는 성형된 비스킷 반죽 위에 파마산치즈 가루를 뿌린다. 파마산치즈 가루를 뿌리면 비스킷의 풍미가 더 좋아진다.
- [0030] 5) 성형된 반죽을 오븐에서 굽는다.
- [0031] 전기오븐 등을 이용하여 150℃ 정도의 온도에서 15분 정도 굽는다. 도 4는 구워서 완성된 비스킷의 사진이고 도 5는 포장된 상태를 보인 사진이다.
- [0032] 이와 같이 제조되는 본 발명은 새우가 함유되므로 영양이 우수한데, 특히, 높은 칼슘함량으로 인해 골다공증 예방 및 어린이들의 성장발육에 도움이 되며, 면역력 증가에도 도움이 된다. 또한, 맛도 좋아서 남녀노소 누구에게나 높은 기호도를 보이는데, 건 새우분말에 의해 비스킷의 바삭한 식감도 더 좋아진다.
- [0033] 또, 본 발명은 보관하기도 용이하게 때문에 휴대하여 다니다가 언제든지 간편하게 먹을 수 있는 장점을 가지므로 다양한 연령대의 영양간식으로 안성맞춤이다.
- [0034] 이하에서는 본 발명의 다른 실시예를 설명하되, 전술한 실시예와 동일한 구성 및 효과에 대해서는 설명을 생략한다.
- [0035] 본 발명의 제2실시예에 따르면, 건 표고버섯 분말이 더 함유된다.
- [0036] 표고버섯의 효능은 잘 알려진 바와 같으며, 과학적으로도 입증되고 있다. 특히, 표고버섯은 에리다데민이라는 물질이 함유되어 있어서 혈액의 콜레스테롤수치를 낮추는 기능을 가진다.
- [0037] 따라서 새우에 함유된 콜레스테롤에 의해 혈중 콜레스테롤 수치가 높아지는 것이 우려되는 소비자들은 표고버섯에 의해 콜레스테롤 수치가 높아지는 것이 방지되므로 콜레스테롤에 대한 우려 없이 본 발명에 의한 비스킷을 즐길 수 있다.
- [0038] 이러한 건 표고버섯 분말은 전술한 바와 같이 비스킷 반죽을 만드는 과정에서 2~3중량% 추가로 첨가된다. 건 표고버섯 분말이 상기 수준 보다 많이 함유되면 오히려 비스킷의 전체적인 풍미가 저하될 우려가 있으며, 상기 수준 보다 적게 함유되면 표고버섯에 의한 효과를 기대하기 곤란하다.

도면

도면1



도면2



도면3



도면4



도면5

