

(19) (KR)
(12) (B1)

(51) 。 Int. Cl.⁷
A21D 2/08

(45)
(11)
(24)

2005 02 05
10-0470077
2005 01 26

(21) 10-2002-0078714
(22) 2002 12 11

(65)
(43)

10-2004-0051747
2004 06 19

(73)

5가 500

(72)

13 612

176-1

315 208

1

104 404

가

104 1003

712 1401

4

89 210

(74)

:

(54)

100 , 1-25 , 0.5-5 80-95
; ;
5-20 , 5-10 , 0.01-1 , 0.01-2 , 10-30 30-60
;
.
가 ,
.

1

100 ;
 1-25 , 0.5-5 80-95 , 30-60 , 5-20 ;
 5-10 , 0.01-1 , 0.01-2 , 10-30 ;

가

straight method)

(重種法 sponge method)

1. 가 12-20 가 26-27 가
2. 27 , 85% 2-3 1 (1st fermentation)
3. (分割), (rounding), (成型) (定刑工程)
4. 35-39 , 85-90% 2 (2nd fermentation)
5. 200 (燒成工程)

가

가

2

1. 1 , , 26-27 , 75-80% 4 3 , 1
2. 1 , , , , 1
3. 2 , , , , ,
- 2 , 7 , 27-28
4. 20
5. (分割), (rounding), (成型) (定刑工程)
6. 35-39 , 85-90% 2 (2nd fermentation)
7. 200 (燒成工程)

가

가

1

가

가

가

가

100 , 1
 1-25 , 0.5-5 80-95 ; 0.01-1 , 0.01-2
 00 , 30-60 , 5-20 , 5-10 , 10-30 ;

가

가

80-95, 100, 30-60, 5-20, 100, 1-25, 0.5-5, 0.01-1, 0.01-2, 0.01-1, 0.1-0.5, 0.1-0.5, 0.01-2, 1.5-2, 0.01-1, 18-22, (120-144rpm), 2-5, 16-20 가, 4, 4-7, 1.5-2.5, 17-19 가, 10-15, 9-11, 2, 5, 2, 1, 12, 10, 2, 2-5, 5, 0, (205-246rpm) 가, 2-8, 3, 2-5, 2-8, (261-313rpm), 5-2, 3, 5, 1, S3, 50-500g, -45, -30, 100-200g, -40, -35, 가 -10 가, 가, 3, 2, (glucose)가, 1-1, 2, 가, H 가, 1-1, (褐變反應), 가, (glucose) 2 P, 45%, 가, (冷凍耐性) 가, (冷凍耐性) 가, 가, 1. (液化工程), 100, 1-25, 0.01-2, 0.5-5, 80-95, 2-5, 16-20 가, 2. 1 (1次熟成工程), (液化), 4-7, 1.5-2.5, 3. 2 (2次熟成工程), 10-15, 9-11, 1, 2, 4. (配合工程), 100, 30-60, 5-10, 0.01-1, 0.01-2, 10-30, 2-5, 2-8, 2-8, 0.5-2, 00, 5-20 가, 2-5, 2-8, 0.5-2

5. (分割成形工程)

100-200g

6. (冷凍工程)

-45 -30

가 -10 가

7. (低溫解凍工程)

가

0-5

가 3 가

8. (常溫解凍工程)

20 , 75%

가 18 가

9. (成形工程)

(Molder)

10. (醱酵工程)

30-40 , 80-90%

50-70

11.

200 20-30

, 가

< 1>

100g 12g, 0.5g, 0.2g, 0.05g, 2g, 17 95g
 , 4 18.5 가 (液化工程) 5 2 1
 , 12 10 2 100g 50g, 7g,
 1.6g (()), 0.1g (S3), 20g 3 ,
 5 , 10g 3 , 5 160g (配合工程)
)(HOBART D300), (分割成形工程) (低溫解凍工程), -35 20 (冷凍工程), 5
 割成形工程), (分割成形工程) (低溫解凍工程), 20 (成形工程), 35 , 85
 凍工程), (醱酵工程) 가 200 25

< 2>

, 24g , 92g 1

< 3>

, 12g 1

< 4>

, 24g , 92g

< 1

< 5>

, 가 , 98g 1

< 6>

1.84g, 0.1g, 65.29g, 6g, 0.1g, 97.68g, 7.95g,
 5 , 10g 3 , 5 0.02g 3 ,
 程) 1 1 (配合工

< 1 6

1

< 1>

항 목	트레할로스(g)	정백당(g)	급수량(g)	액화혼합물 사용량(g)
실시예 1	12	-	95	100
실시예 2	24	-	92	100
실시예 3	-	12	95	100
실시예 4	-	24	92	100
실시예 5	-	-	98	100
실시예 6	-	-	-	-

< 1>

10

2

< 2>

	체적(cc)			
	1 일	10 일	20 일	30 일
실시예 1	1135	1070	1030	1010
실시예 2	1132	1050	1000	980
실시예 3	1133	1035	990	975
실시예 4	1125	1000	970	915
실시예 5	1120	950	915	880
실시예 6	1110	920	890	850

5 6

10

1 2

12%

< 2>

1

1-4

15mm

(Texture analyzer)

(Hardness),

(gumminess)

(springness)

3

(Hardness),

Instron(Model 4440, U.S.A)

(compression test) 2

(Speed rate) 500mm/min,

5kN

(sample height)

15mm

(force distance curve)

< 3>

구 분 \ 시 간		1 일 경과	2 일 경과	3 일 경과	4 일 경과
실시예 1	경도	942.7	1032.9	1239.8	2016.5
	꺾성	487,552	503,882	539,296	966,275
	탄성	0.900	0.862	0.894	0.887
실시예 2	경도	972.4	1052.5	1287.4	2243.3
	꺾성	491,654	511,678	598,456	1,124,628
	탄성	0.899	0.868	0.870	0.859
실시예 3	경도	974.5	1024.8	1342.8	2485.6
	꺾성	496,587	521,547	678,845	1157,846
	탄성	0.899	0.871	0.886	0.865
실시예 4	경도	981.2	1136.7	1452.3	2568.4
	꺾성	498,587	518,985	675,853	1195,872
	탄성	0.885	0.869	0.875	0.862
실시예 5	경도	992.4	1223.4	1795.6	2721.3
	꺾성	501,634	534,758	824,325	1242,265
	탄성	0.898	0.874	0.869	0.854
실시예 6	경도	990.2	1256.3	1801.5	2501.7
	꺾성	499,085	541,276	845,362	1279,155
	탄성	0.899	0.872	0.868	0.850

3 (5) 가
 가 , (6) 3, 4 5 가
 , 1 2 가
 , 가
 < 3> 가
 가 , 20
 5 (5: , 4: , 3: , 2: , 1:)
 < 4>

	외관	전반적인 맛	식감
실시예 1	4.3	4.1	3.8
실시예 2	4.2	3.8	4.0
실시예 3	4.2	3.7	3.6
실시예 4	4.1	3.6	3.5
실시예 5	4.0	3.4	3.2
실시예 6	4.0	3.5	3.3

4 , 가
 , 24% 2 12% 1
 , 1 24%

가

가

(57)

- 1.
- a) 100 , 1-25 , 0.5-5 80-95
- b) ;
- c) 100 , 30-60 , 5-20 , 5-10 , 0
- .01-1 , 0.01-2 , 10-30 ;
- d)
- 2.
- 1 , 0.01-2 , 0.01-1 , 0.01-1
- 3.
- 1 , 18-22
- 4.
- 1 , 4-7 1-5 1 , 10-15 5-15 2

1

