

(19) 대한민국특허청(KR)  
(12) 특허공보(B1)

(51) Int. Cl.<sup>2</sup>  
A23L 1/337

(45) 공고일자 1980년01월30일  
(11) 공고번호 특1980-0000083

(21) 출원번호	특1979-0000697	(65) 공개번호	
(22) 출원일자	1979년03월08일	(43) 공개일자	
(71) 출원인	김순정 서울특별시 마포구 염리동 68의 14		
(72) 발명자	김순정 서울특별시 마포구 염리동 68의 14		
(74) 대리인	김익신		

심사관 : 김혜원 (책자공보 제463호)

(54) 분말미역을 주제로한 식품의 가공방법

요약

내용 없음.

명세서

[발명의 명칭]

분말미역을 주제로한 식품의 가공방법

[발명의 상세한 설명]

본 발명은 바다에서 채취한 미역을 충분히 수세하여 염분을 제거한 후 탈수건조하고 이를 절단하여 증층 압착하여 조쇄기로 분쇄하고 이에 이스트 또는 중탄산소오다 수용액을 적당량 첨가 혼합하여 과립상으로 성형하여 건조가마에서 80℃ 전후의 온도로 베이킹과 동시에 완전 건조시켜 미분쇄기에서 미분상으로 분쇄한 것에 적당량의 미수가루와 비타민 분말을 첨가 혼합하여 진공포장하여서 된 것이다.

종래 미역의 인스턴트 가공방법으로는 특허공보 77-149호에서 보는 바와 같이 염장미역을 수분함량 60% 이하로 탈수하여 40~50℃의 열풍 건조하여 증기처리한 후 상당 크기로 절단하여 70-90℃로 건조하여서 된 것이 있으나 이것은 단순히 미역을 건조한 것 뿐으로 사용시 온수 또는 냉수에 넣어 원상태로 불려서 미역국으로 조리하도록 되어 단지, 보관 운반에 편리하도록 된 것 뿐으로 물에 불리우는 시간이 길어 조리시간의 절약을 기할 수 없어 불편하여 병실의 산모 또는 야외 휴대식품으로 간단히 취식할 수 없는 결점이 있는 것이다.

본 발명인은 미역을 분말상으로 하여 영양제를 첨가한 종합영양 즉석식품을 제조하고자 연구실험 과정에서 미역은 염분이 많고 편엽상(片葉狀)이어서 이를 건조하였다 하더라도 비중이 가볍고 편엽상이어서 분쇄매체에 의하여 분쇄가 잘되지 아니하여 매우 어려운 문제임을 실험에서 알게 되었고 이를 해결하기 위하여 무진 애를 쓴 결과 수세 건조한 미역을 5~10cm 정도로 절단한 편상(片狀)을 여러개 증층되게 압착하여 과상으로 하여 햄머 밀(Mill)로 조분쇄 할 수 있도록 하고 분쇄 분말을 이스트 또는 중탄산 소오다 수용액을 첨가하여 축이여 과립상으로 하여 밀폐 건조기에서 80℃ 내외로 베이킹(Baking)함과 동시에 완전 건조하므로써 발포된 건조물을 얻어 미분쇄기에 넣어 미분한 결과 200~300 멧슈의 균일한 미분을 얻는데 성공하였다.

이 결과 미역을 미분말로 할 수 있었고 따라서 미수가루와 비타민 분말을 혼합한 종합 영양식품을 얻을 수 있었다. 본 발명은 산부인과 병원의 산모 또는 야외 휴대용 식품 또는 가정용 간이 식품으로 어디서나 온수 또는 냉수에 용해 분산시켜 영양있는 식사를 즉석에서 취식할 수 있도록 창안된 것으로 제조공정에 따라 상세히 설명하면 다음과 같다.

바다에서 채취된 미역을 충분히 수세하여 염분을 제거하고 이를 공지 탈수기로 탈수한 것을 건조실에서 70℃ 내외에서 1차 건조하여 10~20mm 정도로 절단하여 압착하여 조분쇄기에서 분쇄한다. 조분쇄물에 이스트 또는 중탄산소오다의 수용액을 3~5% 첨가 혼련하여 과립상으로 하고 건조가마에 투입 80℃ 전후의 온도에서 베이킹(Baking)함과 동시에 충분히 건조하여 미분쇄기에서 200멧슈 정도로 미분말로 하고 이에 적당량의 미수가루와 비타민 분말을 혼가하여 진공 포장기에 의하여 비닐포대에 포장하여 분말미역 종합 영양식품을 얻는 것이다.

공정 중 절간 건미역을 압축하는 것은 염편상의 미역을 그대로 조쇄기에 들어 햄머밀에 넣으면 걸보기 비중이 가벼워 부침하므로 분쇄능률이 극히 낮아 이를 효과적으로 분쇄하기 위하여 적당 크기의 과상으로 단합시키는 것이며 또 조분쇄된 분말에 이스트나 중탄산소오다 수용액을 넣어 추기여 과립상으로 하여 건조가마에서 베이킹-건조하는 것은 건조 초기에는 베이킹으로 발포되어 재료에 미세공을 형성케 되

어 이 미세공들에 의하여 열기가 빈속히 내부에 침투 전달되어 건조를 단시간 내에 효과적으로 이루어지도록 할뿐 아니라 생성된 미세공으로 단체분리를 용이케 하여 분쇄효과를 상승시켜 미분쇄를 할 수 있도록 하는 것이다.

또한 제조된 제품을 취식시 온수에 넣었을 때 물의 침투가 용이하여 용해분산 속도가 빨라지고 따라서 즉석에서 취식이 가능토록 함에 기여하는 등의 목적이 있는 것이다.

또 본 발명제품은 미수가루를 첨가하므로써 미역의 약간 비린듯한 맛을 구수한 맛으로 중화시켜 맛을 좋게 한다.

본 발명 실시예에 있어서 첨가물인 미수가루와 비타민 등은 미역의 조분쇄 과정에서 투입될 수도 있고 또는 조분쇄물에 넣어 과립상으로 하여 베이킹-건조할 수도 있는 것이다.

이와같이 제조된 본 발명품은 미역을 분말상으로 하여 미수가루와 비타민을 첨가한 종합 영양식품으로서 보관과 휴대가 용이하고 입원 산모 또는 야외 휴대식품으로 또는 가정용 간식식품으로서 어디서나 온수 또는 냉수에 풀어 즉석에서 취식할 수 있는 것이며 또는 물에 끓이어서 냉각하므로써 목으로 제조하여 취식할 수 있도록 된 것으로 산모에 취식케 하므로써 젖을 많이 나도록 함은 물론 산후 영양을 보충할 수 있고 알카리성 식품으로 고혈압 환자 또는 당뇨병 환자 등의 장기 복용치유제로서도 유효한 매우 유익한 미역을 주조성으로 한 종합 영양식품이다.

또 본 발명품은 건과자 등에 첨가하므로써 과자의 풍미를 향상시킬 수도 있는 것이다.

[실시예]

바다에서 채취된 물미역을 세척조에 넣어 충분히 수세하여 염분을 제거하고 탈수기에 넣어 탈수하여 수분함량 30% 내외로 된 것을 건조기에서 70℃로 3시간 건조한 건미역 10kg을 사료 절단기로 10~15mm 정도로 절단하여 로울러를 통과시켜 압착하여 햄머 밀에 넣어 분쇄하여 50멧슈로 분쇄한 것에 물 0.8ℓ에 이스트 30g 용해한 수용액을 첨가 혼합하여 축이어서 과립기에 의하여 과립상으로 하고 건조가마에 넣어 95℃의 열풍에 의하여 베이킹-건조를 하여 이를 마이크로마이저에서 300멧슈로 분쇄하여 9kg을 얻은후 미수가루 0.5kg과 약간의 비타민 분말을 첨가 혼합하여 진공포장기에서 비닐포대에 포장하였다.

### (57) 청구의 범위

#### 청구항 1

본문에 상술한 바와 같이 건미역을 절단 가압하여 조쇄한 분말에 이스트 또는 중탄산소오다 등의 발포제 수용액으로 혼련 과립상으로 하여 건조가마에서 80℃ 전후에 베이킹 함과 동시에 완전 건조하여 분말로 하고 이에 미수가루 및 비타민을 첨가하여서 된 분말 미역을 주제로한 식품의 가공방법.