

(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(51) Int. Cl.⁶
A23L 2/38

(11) 공개번호 특1998-077129
(43) 공개일자 1998년11월 16일

(21) 출원번호	특1997-014106
(22) 출원일자	1997년04월 14일
(71) 출원인	제일제당 주식회사 손경식
(72) 발명자	서울특별시 중구 남대문로5가 500번지 제일빌딩 박정복
	서울특별시 종로구 창신3동 23-74
	성용분
	서울특별시 송파구 방이동147-2
	이승주
	서울특별시 서초구 잠원동 한신아파트 320동 710호
	이영현
	서울특별시 강서구 화곡7동 1086-29
	공운영
	서울특별시 강남구 삼성동 상아아파트 3-906
(74) 대리인	최학현, 황주명

심사청구 : 있음

(54) 커피소다 음료 조성물

요약

본 발명은 커피 파우더 0.01 내지 0.05% (이하 조성물의 부피 기준), 정백당 9.2 내지 9.6%, 소금 0.02%, 구연산 0.025 내지 0.045%, 커피향 0.15 내지 0.23% 및 모카향 0.03 내지 0.11%에 순수를 섞은 용액에 이 용액 부피의 2.0 내지 2.5배의 탄산가스를 충전하여 제조된 커피소다 음료용 조성물에 관한 것이다.

명세서

[발명의명칭]

커피소다 음료 조성물

[발명의상세한설명]

[발명의목적]

본 발명의 목적은 커피의 고유한 향미를 최대한 살리면서 동시에 소다음료로서의 청량감을 부여할 수 있도록 최적의 음료 조성 및 탄산압 조건을 적용시켜 커피소다 음료를 제공하는데 있다.

[발명이속하는기술분야및그분야의종래기술]

커피는 현재 가장 일반적으로 음용되고 있는 기호 음료이다. 커피원두는 볶음, 분쇄 과정을 거쳐 추출, 농축되어 음료로 활용되고 있으며 우유, 과자, 사탕, 껌, 빙과등 여러 가지 식품군에 광범위하게 첨가되고 있다.

소다음료는 음료 조성물에 탄산가스를 충전시켜 만든 음료로서, 탄산이 부여하는 청량감으로 인해 현재 가장 대표적인 음료의 하나로 자리매김 하고 있으며 콜라, 사이다등 여러 가지 종류의 음료가 개발되어 있다.

이와같이 가장 인기있는 음료인 커피와 소다음료 모두의 성격을 공유하고 있는 커피소다 음료의 경우 미국, 유럽 등지에서 커피탄산, 커피콜라 등의 형태로 적용되고 있는 상태이며 국내에서도 최근 상품화가 시작되고 있다.

[발명이이루고자하는기술적과제]

본 발명은 커피향 및 커피 파우더에 구연산, 정백당, 소금을 첨가하여 최적의 커피맛 조성과 아울러 소다음료로서의 청량감에 어울릴수 있도록 최적의 배합비 및 탄산 충전조건 등을 포함한다.

따라서 기호도가 높은 커피의 맛과 소다음료의 청량감을 동시에 느낄 수 있도록 커피소다 음료 조성 및 제조 조건을 개발하여 병, 캔 및 PET으로 포장하여 상용화 할 수 있게 된다.

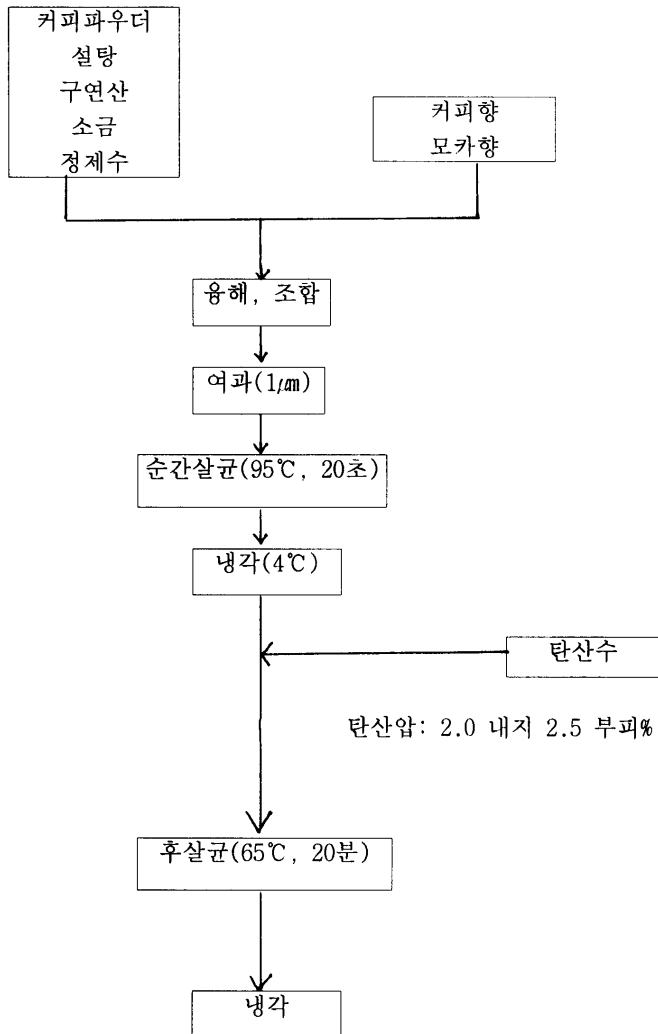
[발명의구성및작용]

본 발명은 커피 파우더 0.01 내지 0.05% (이하 조성물의 부피 기준), 정백당 9.2 내지 9.6%, 소금 0.02%, 구연산 0.025 내지 0.045%, 커피향 0.15 내지 0.23% 및 모카향 0.03 내지 0.11%에 순수를 섞은 용액에 탄산수를 첨가하여 최종적으로 용액 부피의 2.0 내지 2.5배의 탄산가스를 충전되도록한다. 최종적으로 당도 9.2 내지 9.6%가 되도록하여 본 발명에 따른 커피소다 음료를 제공한다.

커피 파우더는 원두 커피를 냉동 건조하여 제조한 과립형 인스턴트 커피를 사용하고 커피향은 커피 추출액을 농축한 것을 사용한다.

본 발명의 조성물 및 이를 이용한 커피소다 음료의 제조 공정은 하기의 다이아그램 1에 나타난 바와 같이 커피 파우더 0.01 내지 0.05%, 정백당 9.2 내지 9.6%, 소금 0.02%, 구연산 0.025 내지 0.045%, 커피향 0.15 내지 0.23%, 모카향 0.03 내지 0.11%에 정제수를 섞어 충분히 조합한 후 1 μ m필터의 여과를 거쳐 음료용 순간살균기(HTST)에서 95℃, 20초간 순간살균한다. 살균된 음료는 4℃ 이하로 냉각시킨 후 탄산수를 섞어 용액 부피의 2.0 내지 2.5배의 탄산가스를 충전, 밀봉하여 최종 당도 9.2 내지 9.6%가 되도록 한다. 밀봉 후 65℃에서 20분간 후살균하여 본 발명에 따른 커피소다 음료를 제조한다.

다이아그램 1



이하 실시예를 통하여 본 발명을 예시한다.

실시예 1

커피 파우더 0.023%, 정백당 9.35%, 소금 0.02%, 구연산 0.035%, 커피 0.185%, 모카향 0.051%에 순수를 섞어 충분히 조합한 후 1 μ m필터의 여과를 거쳐 음료용 순간 살균기(HTST)에서 95℃, 20초간 순간 살균한다. 살균된 용액은 다시 4℃미만으로 충분히 냉각하여 탄산수를 섞어 용액 부피의 2.4배의 탄산가스를 충전, 밀봉하여 최종 당도 9.4%가 되도록 한다. 밀봉 후 65℃에서 20분간 후살균하여 커피소다 음료를 제조한다.

실시예 2 내지 6

표 1과 같은 조성의 커피소다를 제조한다. 살균 및 탄산충진 조건은 실시예 1과 같다.

[표 1]

단위 : 부피%

실시예	실시예 2	실시예 3	실시예 4	실시예 5	실시예 6
조성물					
커피 파우더	0.01	0.02	0.03	0.04	0.05
커피향	0.15	0.17	0.19	0.21	0.23
모카향	0.03	0.05	0.07	0.09	0.11
정백당	9.2	9.3	9.4	9.5	9.6
구연산	0.025	0.030	0.035	0.040	0.045
소금	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02
정제수	90.565	90.410	90.255	90.100	89.945
총량	100	100	100	100	100

실시예 7 내지 10

실시예 1과 같은 조성 및 조건으로 표 2와 같은 탄산 충전 조건을 각 실시예에 적용하여 커피소다를 제조한다.

[표 2]

실시예	탄산압
실시예 7	3.0
실시예 8	2.5
실시예 9	2.0
실시예 10	1.5

[발명의효과]

실시예 1~6을 참고하여 제조한 각 음료에 대해서 관능검사 요원 30명을 대상으로하여 5점 척도법(5:매우 좋다, 4:좋다, 3:보통, 2:나쁘다, 1:매우 나쁘다)으로 관능검사를 실시한 결과 표 3과 같았다.

[표 3]

실시예	관능평점
실시예 1	4.0
실시예 2	3.4
실시예 3	3.7
실시예 4	3.8
실시예 5	3.5
실시예 6	3.3

실시예 7 내지 10의 관능 평가를 5점 척도로 조사해 본 결과 표 4와 같았다.

[표 4]

실시예	관능평점
실시예 7	3.5
실시예 8	3.9
실시예 9	3.7
실시예 10	3.4

상기 표의 결과에서 실시예 2 내지 10의 각 조성 및 탄산압에 따른 전체 기호도는 다소의 차이를 보이고 있으며, 특히 탄산압의 경우 2.0 내지 2.5부피%의 경우가 관능평가상 가장 적절하였다. 이를 기초로 실시예 1의 조성물과 같은 음료를 제조하였다.

상기와 같은 배합의 커피향, 모카향 및 커피 파우더에 정백당, 구연산, 소금 등을 첨가한 후 용액 부피의 2.0 내지 2.5배의 탄산을 충전한 본 커피소다는 커피 고유의 향미가 뛰어나며 탄산의 청량감을 동시에 느낄 수 있는 음료이다.

(57) 청구의 범위

청구항 1

커피 파우더 0.01 내지 0.05% (이하 조성물의 부피 기준), 정백당 9.2 내지 9.6%, 소금 0.02%, 구연산 0.025 내지 0.045%, 커피향 0.15 내지 0.23% 및 모카향 0.03 내지 0.11%에 순수를 섞은 용액에 이 용액 부피의 2.0 내지 2.5배의 탄산가스를 충전하여 제조된 커피소다 음료용 조성물.

청구항 2

제1항에 따른 조성물의 당도를 9.2 내지 9.6%로 조정하여 제조된 음료.