



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2012년06월14일
 (11) 등록번호 10-1151714
 (24) 등록일자 2012년05월24일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A21D 13/00 (2006.01) *A21D 8/04* (2006.01)
A23P 1/08 (2006.01)
 (21) 출원번호 10-2009-0100252
 (22) 출원일자 2009년10월21일
 심사청구일자 2009년10월21일
 (65) 공개번호 10-2011-0043226
 (43) 공개일자 2011년04월27일
 (56) 선행기술조사문헌
 KR1020040007357 A*
 KR1020080012081 A*
 KR100770038 B1
 KR1020060122030 A
 *는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
 김형일
 강원도 평창군 봉평면 허생원장터길 11
 (72) 발명자
 김형일
 강원도 평창군 봉평면 허생원장터길 11
 (74) 대리인
 권오준

전체 청구항 수 : 총 7 항

심사관 : 김종섭

(54) 발명의 명칭 **쥬빵의 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 쥬빵의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 구체적으로는 밀가루를 포함하는 주재료와, 설탕, 이스트, 소금, 베이킹 파우더 및 버터를 포함하는 첨가재료를 준비하는 제 1 단계; 상기 준비된 주재료 및 첨가재료에 물을 넣어 반죽하는 제 2 단계; 상기 반죽을 45g씩 분할하여 실온에서 20분간 숙성시키는 제 3 단계; 상기 숙성된 반죽 45g마다 팔소 45g씩 넣고 쥬빵을 성형하는 제 4 단계; 상기 성형된 쥬빵을 40~45℃에서 20분간 발효하는 제 5 단계; 및 상기 발효시킨 쥬빵을 90~100℃의 찜솥에서 12~13분간 찌는 제 6 단계를 포함하는 것으로, 이에 의하면 영양, 풍미 및 기능성이 개선되고 발효과정을 통해 더욱 부드러운 질감을 갖는 쥬빵을 제조할 수 있다.

특허청구의 범위

청구항 1

밀가루를 포함하는 주재료와, 설탕, 이스트, 소금, 베이킹 파우더 및 버터를 포함하는 첨가재료를 준비하는 제 1 단계;

상기 준비된 주재료 및 첨가재료에 물을 넣어 반죽하는 제 2 단계;

상기 반죽을 45g씩 분할하여 실온에서 20분간 숙성시키는 제 3 단계;

상기 숙성된 반죽 45g마다 팔소 45g씩 넣고 찌빵을 성형하는 제 4 단계;

상기 성형된 찌빵을 40~45℃에서 20분간 발효하는 제 5 단계; 및

상기 발효시킨 찌빵을 90~100℃의 찜솥에서 12~13분간 찌는 제 6 단계를 포함하되,

상기 첨가재료는 상기 주재료 100중량부에 대하여,

상기 설탕은 20중량부;

상기 이스트는 1중량부;

상기 소금은 1중량부;

상기 베이킹 파우더는 3중량부; 및

상기 버터는 6중량부를 포함하고,

상기 제 2 단계에서 상기 물은 38~39중량부 및 홍삼과 녹차 중에서 어느 하나의 1~2중량부를 넣어 반죽하되,

상기 물은 하절기에는 20~25℃의 물을 사용하고, 동절기에는 40~45℃의 물을 사용하는 것을 특징으로 하는 찌빵의 제조방법.

청구항 2

제 1 항에 있어서,

상기 주재료는 중력분 76~80중량부, 강력분 12~16중량부 및 메밀 8중량부인 것을 특징으로 하는 찌빵의 제조방법.

청구항 3

제 1 항에 있어서,

상기 주재료는 중력분 78중량부, 강력분 12중량부 및 흑미 10중량부를 포함하는 것을 특징으로 하는 찌빵의 제조방법.

청구항 4

제 1 항에 있어서,

상기 주재료는 중력분 80~81중량부, 강력분 12중량부 및 곡물가루 7~8중량부를 포함하는 것을 특징으로 하는 찌빵의 제조방법.

청구항 5

제 1 항에 있어서,

상기 주재료는 중력분 83중량부, 강력분 12중량부 및 호박, 백년초와 당귀 중에서 선택된 어느 하나의 5중량

부를 포함하는 것을 특징으로 하는 찜빵의 제조방법.

청구항 6

제 1 항에 있어서,

상기 주재료는 중력분 84~85중량부, 강력분 12중량부 및 썬 3~4중량부를 포함하는 것을 특징으로 하는 찜빵의 제조방법.

청구항 7

삭제

청구항 8

삭제

청구항 9

삭제

청구항 10

제 1 항 내지 제 6 항 중 어느 한 항에 있어서,

상기 제 4 단계의 상기 팔소는,

용기에 담긴 팔 높이의 3배 정도 물을 붓고, 상기 용기에 팔 1kg 당 설탕 200~250g, 팔 1kg 당 천일염 10g, 팔 1kg 당 버터 18~19g을 각각 넣고 삶는 단계;

상기 삶은 팔이 완전히 물러지면 팔 1kg 당 물엿 18~19g을 첨가하며 끈기와 당도를 조절하는 단계; 및

상기 물엿을 첨가한 후 앙금 상태가 될 때까지 계속 저어주는 단계를 거쳐 제조된 것을 특징으로 하는 찜빵의 제조방법.

명세서

발명의 상세한 설명

기술분야

[0001] 본 발명은 찜빵의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 구체적으로는 메밀, 흑미, 곡물가루, 호박, 썬 등을 혼합하고, 발효 과정을 포함함으로써 다양한 영양소를 함유하면서 풍미가 개선되고 첨가재료의 기능성이 가미되어, 건강 식품을 지향하는 소비자의 기호를 충족시킬 수 있는 찜빵의 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 1960, 70년대에는 간식 거리 중의 하나로써 밀가루 반죽에 팥소 등을 넣어 찜솥에 쪄낸 찜빵을 먹었다. 그때의 찜빵은 밀가루를 주원료로 이용하여 제조한 것으로 그 맛이나 풍미가 단순하였다. 그런데 현재는 먹거리가 다양화되었을 뿐만 아니라, 여러 가지 맛을 즐기는 현대인에게 종래의 밀가루와 팥만으로 이루어진 찜빵은 큰 매력을 가질 수 없는 것이 현실이다.

[0003] 또한, 몇 년 전부터 불기 시작한 웰빙 바람과 더불어, 최근 국민들의 건강에 대한 관심은 이전보다 더욱 증가하고 있으며, 이러한 경향에 따라 건강을 고려하여 식품을 구매하는 성향이 커짐과 함께 각종 성인병 예방을 위한 자연 건강식의 개발과 기능성을 갖는 식품에 대한 요구가 증대하고 있다.

[0004] 상기한 바와 같은 식품에 대한 요구가 증대함에 따라 비단 찜빵뿐만 아니라 여러 식품 분야에서 녹차, 마, 솔잎 가루, 흑미 가루 등을 첨가하여 기능성을 살린 식품에 대한 연구들이 진행되고 있다.

[0005] 한편, 찌빵은 일반적으로 밀가루로 제조된 외피와 팔을 소로서 포함하는데, 찌빵 외피의 주재료인 밀가루에 함유된 글루텐 때문에 소화 장애를 일으킬 수도 있으며, 탄수화물 이외에 영양소를 다양하게 함유하고 있지 않다. 따라서 건강식을 지향하는 식품에 대한 욕구에 부응하기 위하여 밀가루와 팔앙금만으로 이루어진 종래의 찌빵은 그 영양, 맛 그리고 풍미를 개선하여야 할 필요성이 있다.

[0006] 또한 일반적으로 찌빵은 발효하지 않고 자연 숙성시킨 후에 찌는 것으로 완성된다. 자연 숙성만 거친 찌빵은 발효시킨 빵보다 그 향과 맛이 떨어질 수 있고, 찌빵의 질감이 덜 부드럽고 수분함량도 많아 변질 되기 쉽다.

[0007] 이에 본 발명자는 기존의 찌빵에 메밀, 흑미, 곡물가루, 호박, 쑥 등을 각각 첨가하고, 발효 과정을 포함함으로써 밀가루와 팔앙금으로는 부족한 영양소를 함유시키고 풍미와 첨가식품에 따른 색감을 다양화하여 미각을 촉진할 수 있는 찌빵을 제조함으로써 본 발명을 완성하였다.

발명의 내용

해결 하고자하는 과제

[0008] 본 발명은 상기한 바와 같은 개선의 필요성을 충족시키고자 착안된 것으로서, 메밀, 흑미, 곡물가루, 호박, 쑥 등을 첨가하여 발효과정을 거치는 찌빵의 제조방법을 제공함을 그 목적으로 한다.

[0009] 또한, 본 발명은 현대인들의 건강식을 지향하는 식품에 대한 욕구를 충족시킬 수 있도록 다양한 영양소를 함유하면서 풍미가 개선되고 첨가재료의 기능성이 가미된 찌빵의 제조방법을 제공함을 그 목적으로 한다.

과제 해결수단

[0010] 상기 목적을 달성하기 위하여, 본 발명에 의한 찌빵의 제조방법은 밀가루를 포함하는 주재료와, 설탕, 이스트, 소금, 베이킹 파우더, 버터를 포함하는 첨가재료를 준비하는 제 1 단계; 상기 준비된 주재료 및 첨가재료에 물을 넣어 반죽하는 제 2 단계; 상기 반죽을 45g씩 분할하여 약 20분간 실온에서 숙성시키는 제 3 단계; 상기 숙성된 반죽 45g마다 팔소 45g씩을 넣고 찌빵을 성형하는 제 4 단계; 약 40~45℃에서 약 20분간 발효시키는 제 5 단계;와 상기 팔소를 넣어 발효한 반죽을 90~100℃의 찜솥에서 약 12~13분간 찌는 제 6 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0011] 또한, 상기 주재료는 중력분 76~80중량부, 강력분 12~16중량부, 메밀 8중량부인 것을 다른 특징으로 한다.

[0012] 또한, 상기 주재료는 중력분 78중량부, 강력분 12중량부, 흑미 10중량부를 포함하는 것을 또 다른 특징으로 한다.

[0013] 또한, 상기 주재료는 중력분 80~81중량부, 강력분 12중량부 및 곡물가루 7~8중량부를 포함하는 것을 또 다른 특징으로 한다.

[0014] 또한, 상기 주재료는 중력분 83중량부, 강력분 12중량부 및 호박, 백년초와 당귀 중에서 선택된 어느 하나의 5중량부를 포함하는 것을 또 다른 특징으로 한다.

[0015] 또한, 상기 주재료는 중력분 84~85중량부, 강력분 12중량부 및 쑥 3~4중량부를 포함하는 것을 또 다른 특징으로 한다.

[0016] 또한, 상기 첨가재료는 상기 주재료 100중량부에 대하여, 상기 설탕은 20중량부; 상기 이스트는 1중량부; 상기 소금은 1중량부; 상기 베이킹 파우더는 3중량부; 및 상기 버터는 6중량부를 포함하는 것을 또 다른 특징으로 한다.

[0017] 또한, 상기 제 2 단계에서 상기 물은 38~39중량부 및 홍삼, 솔잎과 녹차 중에서 어느 하나의 1~2중량부를 넣어 반죽하는 것을 또 다른 특징으로 한다.

효과

[0018] 본 발명에 의하면, 찌빵의 외피와 팔소의 비율을 1:1로 함으로써 각 첨가재료가 갖는 영양소, 풍미 및 기능성이 첨가되는 물론 찌빵 고유의 맛을 내는 팔소와의 맛과 영양 균형을 갖는 찌빵을 제조할 수 있다.

[0019] 또한, 본 발명에 의하면, 성형 전에 반죽을 분할하여 실온에서 숙성시키는 단계 및 성형 후 발효시키는 단계를 거침으로써, 적정 크기로 부드러운 질감을 갖고 피막이 잘 형성되는 찌빵을 제조할 수 있는 효과가 있다.

발명의 실시를 위한 구체적인 내용

- [0020] 이하, 본 발명의 실시예를 구체적으로 설명할 것이며, 첨가되는 재료의 특징에 따른 각각의 찌빵을 구분하여 설명한다.
- [0021] [실시예 1] 메밀 찌빵
- [0022] 주재료에 메밀을 포함하는 찌빵의 제조방법을 설명한다.
- [0023] 중력분, 강력분 및 메밀을 포함하는 주재료와, 설탕, 이스트, 소금, 베이킹 파우더, 버터를 포함하는 첨가재료를 준비하는 제 1 단계; 상기 준비된 주재료 및 첨가재료를 물을 넣어 반죽하는 제 2 단계; 상기 반죽을 45g씩 분할하여 약 20분간 실온에서 숙성시키는 제 3 단계; 상기 숙성된 반죽 45g마다 팔소 45g씩을 넣고 찌빵을 성형하는 제 4 단계; 약 40~45℃에서 약 20분간 발효시키는 제 5 단계;와 상기 팔소를 넣어 발효한 반죽을 90~100℃의 찜솥에서 약 12~13분간 찌는 제 6 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 제조방법에 의하여 찌빵을 제조한다.
- [0024] 제 1 단계에서 상기 주재료 전체가 100중량부일 때 중력분은 76~80중량부, 강력분 12~16중량부, 메밀 8중량부를 준비하고, 상기 첨가재료는 주재료 100중량부에 대하여 설탕 20중량부, 이스트 1중량부, 소금 1중량부, 베이킹 파우더 3중량부, 버터 6중량부, 물 40중량부를 준비한다.
- [0025] 중력분과 강력분은 밀가루의 종류로서, 이들의 구분은 글루텐 함량에 의하여 된다. 글루텐은 밀에 들어있는 단백질 중의 하나이며 밀가루를 가공하거나 조리하는데 기본이 되는 성분이다. 글루텐은 반죽에 끈기를 부여하고, 이 끈기는 가스를 보유하며 빵을 부풀린다. 이러한 글루텐은 중력분에는 8~11%, 강력분에는 12~16%가 각각 함유되어 있다.
- [0026] 제 2 단계에서 상기 제 1 단계에서 준비된 주재료와 첨가재료를 혼합하고 주재료 100중량부에 대하여 물 40중량부를 넣어 반죽을 한다. 여기서 물은 하절기에는 20~25℃의 물을 사용하고, 동절기에는 40~45℃의 물을 사용하는 것이 바람직하다. 반죽 온도는 최종적으로 찌빵에 영향을 미치므로 조절이 필요하다. 따라서, 상기한 바와 같은 물의 온도차는 반죽 온도를 조절하기 위한 것으로 여름철에는 물의 온도를 낮추어 반죽 온도도 낮추고 겨울철에는 물의 온도를 높여 반죽 온도를 높인다. 또한, 메밀은 끈기를 내는 성분이 없기 때문에 끈기를 가질 수 있도록 다른 주재료인 중력분 및 강력분과 함께 많이 치대야 한다. 본 발명은 글루텐 함량이 가장 많은 강력분을 포함함으로써, 반죽에 있어서 끈기가 없는 메밀의 단점을 보완하여 줄 수 있다. 강력분은 중력분 등과 주재료로 사용됨으로써 일반적으로 중력분만을 사용하는 찌빵보다 쫄깃쫄깃한 질감을 갖는 찌빵을 제조할 수 있게 한다. 특히 메밀 첨가량이 많아질수록 부피가 줄고 빵의 경도가 높아질 수 있으므로 제시된 첨가량에 유의하여 혼합하여야 한다.
- [0027] 제 3 단계에서는 상기 제 2 단계에서 만들어진 반죽을 45g씩 분할하여 실온에서 20분간 숙성시킨다. 상기 실온이라 함은 약 21~23℃를 말한다. 이때 반죽을 45g씩 찌빵 1개의 분량으로 분할하여 숙성시킴으로써 분할하지 않은 큰 덩어리를 숙성시킬 때보다 반죽 내의 공기층이 더 일정하게 형성되어 부드러운 질감의 찌빵을 제조할 수 있다.
- [0028] 제 3 단계에서 숙성된 반죽에 팔소를 넣는데, 이때 팔소의 양은 반죽의 양과 동일하게 45g을 넣어 찌빵을 성형한다. 상기 성형된 찌빵은 반죽, 즉 외피 45g, 팔소 45g을 포함하여 전체 90g이 되도록 한다. 찌빵의 외피와 팔소의 양을 1:1로 함으로써 찌빵 고유의 맛을 유지하면서 첨가재료에 의하여 부가되는 맛 및 영양소와의 균형을 도모하였다.
- [0029] 상기 팔소는 다음과 같이 제조한다. 준비된 팔을 용기에 담고, 용기에 담긴 팔 높이의 3배 정도 물을 붓는다. 여기에 팔 1kg 당 설탕 200~250g, 팔 1kg 당 소금 10g, 팔 1kg 당 버터 18~19g을 첨가하여 삶는다. 이때 소금은 천일염을 사용하는 것이 바람직하다. 팔을 삶으면서 팔이 완전히 물러지면 팔 1kg 당 물엿 18~19g을 첨가하여 양금 상태가 될 때까지 저어주어 팔소를 완성한다. 상기 물엿으로 팔소의 끈기와 당도 조절을 할 수 있다.
- [0030] 제 4 단계에서는 상기 제 3 단계에서 성형한 찌빵을 약 40~45℃에서 약 20분간 발효시킨다. 반죽의 발효가 활발히 이루어지기 위해서는 발효 온도는 35℃ 이상이어야 하는데, 본 발명의 찌빵 제조방법의 발효 온도는 35℃보다 높아서 일반적인 발효 시간인 40분보다 짧은 시간 동안 발효시킨다. 또한, 발효 단계를 포함함으로써 일반 자연숙성 단계보다 반죽을 빠르게 숙성시킬 수 있고, 찜솥에서 찌냈을 때 찌빵에 피막이 잘 형성되어 빵

표면을 매끄럽게 만들어 줌으로써 좋은 외관을 가진과 함께 부드러운 쪼빵을 완성할 수 있다.

- [0031] 제 5 단계에서는 상기 제 4 단계에서 발효시킨 쪼빵을 90~100℃의 쪼솥에서 12~13분 동안 쪼다. 이때, 12분 미만일 경우에는 제대로 쪼지지 않는 문제점이 있고, 그렇다고 13분 초과할 경우에는 쪼빵의 표면이 매끄럽지 않게 되는 문제점이 있다.
- [0032] 메밀은 단백질 12~13%, 지방질 2~4%, 탄수화물 65~70%를 함유하고 있으며, 필수아미노산과 불포화 지방산의 함량이 많고 비타민 B, 비타민 E가 풍부하며, 특히 루틴 성분을 함유하고 있어 영양학적 가치가 높은 식품이다(Thacker PA 등 1983, Ikeda K 등 1986, Ohara T 등 1986a, Ohara T 등 1986b). 플라보노이드의 일종인 루틴은 케세틴에 루티노시드가 결합된 물질로서 뇌일혈과 고혈압의 예방과 치료에 효과가 있는 것으로 알려져 있으며, 여러 연구에서도 당뇨병에 도움을 주는 건강 식품으로 알려져 있다. 이러한 메밀을 함유함으로써 영양이 강화된 쪼빵을 제조할 수 있다.
- [0033] [실시예 2] 흑미 쪼빵
- [0034] 상기 실시예 1의 주재료 중 강력분은 12중량부를 포함하고, 메밀 대신 흑미 10중량부를 포함하는 것을 제외하고는 그 외의 성분과 동일한 성분 및 방법으로 흑미 쪼빵을 제조할 수 있다.
- [0035] 흑미는 노화방지, 질병예방, 미용에 효과가 있고, 특히 철분과 미네랄 성분이 들어 있어, 흑미를 첨가한 쪼빵은 임산부와 어린이 영양식이 될 수 있다.
- [0036] [실시예 3] 곡물가루 쪼빵
- [0037] 상기 실시예 1의 주재료 중 중력분은 80~81중량부를 포함하고, 메밀 대신 곡물가루 7~8중량부를 포함하는 것을 제외하고는 그 외의 성분과 동일한 성분 및 방법으로 곡물가루 쪼빵을 제조한다.
- [0038] 상기 곡물가루는 귀리, 콩, 옥수수, 해바라기씨, 보리, 호밀, 아마인 등 7가지 곡물을 혼합한 가루로서 다양한 곡물의 혼합으로 다양한 영양소를 강화한 쪼빵을 제조할 수 있다.
- [0039] [실시예 4] 호박 쪼빵
- [0040] 상기 실시예 1의 주재료 중 중력분은 83중량부를 포함하고, 메밀 대신 호박 5중량부를 포함하는 것을 제외하고는 그 외의 성분과 동일한 성분 및 방법으로 호박 쪼빵을 제조한다. 상기 호박은 분말형태로 가공하여 사용한다.
- [0041] 호박은 신장기능을 강화시키고, 이뇨작용을 촉진시켜 부종 및 산후회복에 효과가 있으며 어린이들의 두뇌 발달을 촉진시키는 등의 효과가 있는 영양식품이다. 또한 호박은 식이섬유식품으로서 숙변제거를 해 주고, 몸을 따뜻하게 해 주는 효과가 있다.
- [0042] 반죽에 함유된 호박은 쪼빵에 호박의 맛과 향기를 부가하여 풍미를 개선하며, 호박의 영양 성분을 보충하고, 호박의 색을 부가시킴으로써 시각적으로 식욕을 돋울 수 있다.
- [0043] [실시예 5] 쑥 쪼빵
- [0044] 상기 실시예 1의 주재료 중 중력분은 84~85중량부를 포함하고, 메밀 대신 쑥 3~4중량부를 포함하는 것을 제외하고는 그 외의 성분과 동일한 성분 및 방법으로 쑥 쪼빵을 제조한다. 상기 쑥은 분말형태로 가공하여 사용한다.
- [0045] 쑥의 주성분은 칼슘, 섬유, 비타민 A, 비타민 B, 비타민 C이다. 쑥은 여러 가지 질병의 약재로도 쓰이고 있는데 위장을 튼튼히 해서 식욕을 돋우고 천식에도 좋다. 이러한 쑥을 첨가한 쑥 쪼빵은 식욕이 없을 때 식욕을 돋우어 식사 대용식이 될 수도 있다.
- [0046] [실시예 6] 백년초 쪼빵

- [0047] 상기 실시예 1의 주재료 중 중력분은 83중량부를 포함하고, 메밀 대신 백년초 5중량부를 포함하는 것을 제외하고는 그 외의 성분과 동일한 성분 및 방법으로 찌빵을 제조한다. 상기 백년초는 분말의 형태로 가공하여 사용한다.
- [0048] 백년초는 식이성 섬유, 칼슘, 철분 등 무기질 성분이 풍부하며, 찌빵에 고운 색을 낼 수 있다. 따라서 백년초를 함유하는 찌빵은 식품의 기능성에 대한 현대인의 욕구를 충족시킬 수 있고, 그 색으로 관능적 기호를 충족시킬 수 있는 찌빵을 제조할 수 있도록 한다.
- [0049] [실시예 7] 당귀 찌빵
- [0050] 상기 실시예 1의 주재료 중 중력분은 83중량부를 포함하고, 메밀 대신 당귀 5중량부를 포함하는 것을 제외하고는 그 외의 성분과 동일한 성분 및 방법으로 찌빵을 제조한다. 상기 당귀는 분말의 형태로 가공하여 사용한다.
- [0051] 당귀는 혈액순환을 도와 몸을 따뜻하게 만들어 주는 효능을 갖고 있으며, 항암효과 및 혈압강하 작용을 한다. 따라서 당귀를 함유하는 찌빵은 식품의 기능성에 대한 현대인의 욕구를 충족시킬 수 있고, 당귀는 그 향으로써 관능적 기호를 충족시킬 수 있는 찌빵을 제조할 수 있도록 한다.
- [0052] [실시예 8] 홍삼, 솔잎, 녹차 찌빵
- [0053] 상기 실시예 1의 제 1 단계에서 주재료는 중력분 88중량부 및 강력분 12중량부를 준비하고, 제 2 단계에서 물 38~39중량부 및 홍삼, 솔잎과 녹차 중에서 어느 하나의 1~2중량부를 넣는 것을 제외하고 동일한 방법으로 찌빵을 제조한다. 홍삼, 솔잎과 녹차는 액상으로 가공한 것을 사용한다.
- [0054] 홍삼은 면역기능 등을 강화하는 작용을 한다. 솔잎의 주요성분은 엽록소와 비타민 A, 비타민 C로서 솔잎은 혈액을 정화하고 괴혈병을 예방하고 노화방지에 좋다. 특히 상기 성분 중 엽록소는 혈액 생산이나 육아 발육에 좋다. 녹차는 항암효과 등을 갖고 있으며 담백한 맛을 낼 수 있다. 따라서 홍삼, 솔잎, 녹차를 함유하는 각각의 찌빵은 각각의 기능성을 함유한다.
- [0055] [실시예 9]
- [0056] 실시예 1~7에 있어서, 제 2 단계에서 상기 물은 38~39중량부 및 홍삼, 솔잎과 녹차 중에서 어느 하나의 1~2중량부를 넣어 반죽하는 것을 제외하고, 그 외에는 동일한 방법으로 찌빵을 제조한다.