



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2009-0088563
 (43) 공개일자 2009년08월20일

(51) Int. Cl.

A23L 1/212 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2008-0013921

(22) 출원일자 2008년02월15일

심사청구일자 2008년02월15일

(71) 출원인

조석율

경기 용인시 기흥읍 구갈리 604 강남마을 계룡리 슈빌 704-101

(72) 발명자

조석율

경기 용인시 기흥읍 구갈리 604 강남마을 계룡리 슈빌 704-101

(74) 대리인

이상진

전체 청구항 수 : 총 3 항

(54) 건조 감귤의 제조방법

(57) 요약

본 발명은 생감귤을 수확한 후 이를 통째로 건조시켜 섭취할 수 있게 한 건조 감귤에 대한 것으로, 특히 생감귤을 수확한 그대로의 상태에서 수세 과정을 거치고, 수세 상태의 생감귤을 증기 찜통 내에서 찌내어, 이를 이등분한 상태로 그 자른 부분에 설탕을 도포하고, 이와 같은 상태의 감귤을 자연건조 또는 건조기를 통해 충분히 건조시키므로, 보관성이 극히 떨어지는 생감귤을 건조시켜 장기간 보관할 수 있게 함은 물론 계절 과일의 성격이 강한 감귤을 사시사철 유통시켜 소비자의 기호를 만족시킬 수 있는 것이며, 껍질질을 포함하여 섭취할 수 있게 하여 껍질질이 갖는 다양한 영양소의 섭취 및 우수한 약리 작용을 기대할 수 있는 효과가 있으면서도, 재배농가의 소득 증대는 물론 소비 촉진을 통한 생산성 향상에도 기여하는 것이다.

특허청구의 범위

청구항 1

수확된 생감귤을 흐르는 물에 세척하는 수세공정과;
 수세를 마친 생감귤을 통째로 증기찜통 내부에서 4~5분 동안 겉껍질만 익히는 찜공정과;
 겉껍질만 익힌 상태의 생감귤을 꼭지를 제거한 상태에서 이를 이등분하는 절단공정과;
 절단된 생감귤의 절단 표면에 설탕 4~5g을 도포하는 첨가공정과;
 당이 첨가된 생감귤 전체를 말리는 건조공정;을 통해 완성됨을 특징으로 하는 건조 감귤의 제조방법.

청구항 2

제 1항에 있어서,
 건조공정은, 햇볕에 자연 건조되게 함을 특징으로 하는 건조 감귤의 제조방법.

청구항 3

제 1항에 있어서,
 건조공정은, 건조기의 내부에서 반건조된 상태로 제조한 후 이를 햇볕에서 자연 건조되게 함을 특징으로 하는 건조 감귤의 제조방법.

명세서

발명의 상세한 설명

기술분야

<1> 본 발명은 생감귤을 수확한 후 이를 통째로 건조시켜 섭취할 수 있게 한 건조 감귤에 대한 것으로, 특히 생감귤의 껍질이 갖는 영양분과 약효를 그대로 흡수할 수 있으면서도 보관이 까다로운 생감귤의 장기 보관성을 확보할 수 있어 생산 농가의 소득 증대는 물론 소비자의 기호를 충분히 만족시킬 수 있는 건조 감귤의 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

<2> 동절기에 쉽게 구할 수 있는 생감귤은 함수율이 높고 맛도 좋아 계절 과일로서 매우 인기가 높은 것이며, 싸고 쉽게 구할 수 있는 겨울철의 대표적인 과일이다.
 <3> 이와 같은 생감귤은 일반적으로 재배농가에서 일시에 수확하여 이를 즉시 직접 출하하거나 숙성 및 냉장보관을 거쳐 출하하게 된다.

발명의 내용

해결 하고자하는 과제

<4> 그러나, 전기한 바와 같은 생감귤은 함수율이 매우 높은 과일이면서 그 겉껍질의 성질이 매우 무른 경향이 있어 보관성이 극히 떨어지는 단점을 갖고 있는 것으로서, 취약한 보관성으로 인해 계절 과일 중 그 유통 기간이 가장 짧은 과일 중에 하나로서 계절에 관계없이 생감귤을 섭취하고자 하는 소비자의 욕구를 반영하지 못하게 된다.
 <5> 특히, 이와 같은 생감귤을 대량으로 수확하여 판로에 지장이 발생한 경우에는 이들을 모두 냉장 보관하여야 하는 것인데, 보관 시설이 열악하거나 통기성 및 적절한 온도를 세밀하게 유지시켜 주어야 하므로 그에 따른 보관 비용이 상당하여 재배 농가에서는 극심한 비용 부담을 받게 되는 것이다.
 <6> 또한, 일반 소비자의 경우 생감귤의 겉껍질은 제거한 상태에서 내부의 알맹이만을 섭취하게 되는데, 상기한 겉껍질의 경우 한의학에서는 진피라 일컬어지는 것으로 뛰어난 영양소와 우수한 약리 작용을 갖고 있음에도 불구하고

하고 이를 간과하여 그대로 버려지고 있는 실정인 것이다.

과제 해결수단

<7> 본 발명은 전기한 바와 같은 문제점을 개선하고자, 생감귤을 수확한 그대로의 상태에서 수세 과정을 거치고, 수세 상태의 생감귤을 증기 찜통 내에서 찌내어, 이를 이등분한 상태로 그 자른 부분에 설탕을 도포하고, 이와 같은 상태의 감귤을 자연건조 또는 건조기를 통해 충분히 건조시키므로, 건조 상태의 생감귤을 계절에 관계없이 섭취할 수 있게 함은 물론 껌질과 함께 섭취할 수 있게 하여 다양한 영양소 및 우수한 약리 작용을 함께 얻을 수 있게 한 건조 감귤의 제조방법을 제공함에 본 발명의 목적이 있는 것이다.

효과

<8> 이상과 같은 본 발명 건조 감귤의 제조방법은, 보관성이 극히 떨어지는 생감귤을 건조시켜 장기간 보관할 수 있게 함은 물론 계절 과일의 성격이 강한 감귤을 사시사철 유통시켜 소비자의 기호를 만족시킬 수 있는 것이며, 껌질을 포함하여 섭취할 수 있게 하여 껌질이 갖는 다양한 영양소의 섭취 및 우수한 약리 작용을 기대할 수 있는 효과가 있는 것이다.

발명의 실시를 위한 구체적인 내용

- <9> 이하, 본 발명의 바람직한 실시예를 설명한다.
- <10> 먼저, 재배농가에서 수확된 생감귤을 수거하여 이를 흐르는 깨끗한 물에 세척하는 수세공정을 거친다.
- <11> 이와 같은 상태의 생감귤을 통째로 증기 찜통 내부에서 4~5분간 생감귤의 껌질만 익도록 찜공정을 수행하게 된다.
- <12> 이때 생감귤의 껌질만을 익히는 이유로는 껌질 표면의 살균 작용과 함께 건조 시간을 단축시키면서도 부드러운 상태를 만들기 위한 것이다.
- <13> 이렇게 껌질만을 익힌 상태의 생감귤을 꼭지를 제거한 상태에서 이를 이등분하는 것이며, 이등분된 절단 표면에 설탕을 4~5g 도포하는 첨가공정을 거치게 된다.
- <14> 이때의 설탕은 건조된 감귤의 당도를 향상시키면서도 과일 자체에서 발생하는 표면의 하얀 당분이 더욱 빠르게 발현되도록 하는 역할을 하는 것이다.
- <15> 이와 같은 상태에서 상기한 이등분의 생감귤을 건조시키면 완성되는 것인데, 그 건조 공정은 햇볕에서 장시간 건조되게 하는 방법과 건조로를 통해 반건조시킨 상태의 생감귤을 다시 햇볕에서 건조시키는 방법으로 구분된다.
- <16> 이에 따라 상기와 같이 건조된 생감귤은 표면으로 당분이 발현되어 더욱 뛰어난 미감을 갖게 되는 것이며, 생감귤 자체의 상큼하고 달콤한 맛을 그대로 유지할 수 있게 된다.
- <17> 특히, 상기한 건조 감귤은 껌질을 함께 섭취할 수 있는 것으로, 껌질이 갖는 다양한 영양소와 우수한 약리 작용을 함께 얻을 수 있는 것인데, 상기한 생감귤의 껌질(진피)은 본경(本經)에 따르면, 진피는 소화를 촉진시키고 오래 먹으면 기를 내린다 라고 기재되어 있고, 명의별록(名醫別錄)에 의하면 진피는 허약한 비(脾)를 다스리고 설사를 그치게 한다고 되어 있으며, 약성본초(藥性本草)에 의하면 진피는 담을 맑게 하고 기침을 다스리는 것으로 되어 있으며, 본초강목(本草綱目)에서는 진피는 구역과 대장이 막힌 것을 다스리고 요리에 넣어 먹으면 고기의 비린내와 독을 푸는 것으로 알려져 있는 것이다.
- <18> 이에 따라 본 발명은 감귤의 과잉생산으로 인한 가격 폭락을 방지하고 재배농가의 생산성과 경제성을 향상시키는 동시에 사계절 편리하게 감귤을 섭취할 수 있게 하면서도, 감귤이 갖는 영양소와 약효를 갖는 성분을 그대로 섭취할 수 있게 하여 소비자의 건강을 도모하는 것이다.