(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2015-0113491
(43) 공개일자 2015년10월08일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 1/16 (2006.01) *A23L 1/10* (2006.01)
(21) 출원번호 10-2014-0037479
(22) 출원일자 2014년03월31일
심사청구일자 없음

(71) 출원인
김경숙
대전광역시 유성구 유성대로 1741 ,103동706호 (전민동,세종아파트)
(72) 발명자
김경숙
대전광역시 유성구 유성대로 1741 ,103동706호 (전민동,세종아파트)
김정수
대전광역시 서구 청사로 65 ,112동1406호(월평동,황실타운)

전체 청구항 수 : 총 5 항

(54) 발명의 명칭 **수액 메밀면 및 그 제조방법**

(57) 요 약

수액 메밀면 및 그 제조방법

요 약

본 발명에서는 메밀면 제조시 일반 정제수 대신 칼슘과 마그네슘이 풍부한 고로쇠나무, 해변고로쇠나무, 우산고로쇠나무, 당단풍나무, 자작나무, 거제수나무, 박달나무, 물박달나무, 사스레나무, 서나무, 오리나무, 대나무, 가래나무, 노각나무, 다래나무, 머루나무, 층층나무, 피나무, 헛개나무, 삼나무로부터 1종 또는 2종 이상의 수액을 이용하여 반죽함으로써 기존 메밀면의 영양을 한층 높인 메밀면을 제공하는 것을 목적으로 한다. 또한, 본 발명에서는 본래 메밀에 충실하여 100% 메밀

0로 제조될 경우 기존의 메밀면의 퍽퍽한 식감 문제를 해결하고 메밀면의 구수함을 더욱 살릴 수 있는 수액 메밀면을 제공하는 것을 목적으로 한다.

본 발명의 수액 메밀면은 메밀가루 100 중량부에 대해 수액 25-30 중량부, 흰들깨 20-25 중량부, 메밀싹 10-15 중량부, 호두 10-15 중량부, 바나나 5-8 중량부, 무즙 10-15 중량부, 소금 2-5 중량부를 포함하는 것을 특징으로 한다.

명 세 서

청구범위

청구항 1

메밀, 메밀싹, 흰들깨, 호두를 분쇄하고, 바나나는 으깨는 단계; 수액에 소금을 넣고 100℃로 가열하고, 분쇄된 메밀가루 100 중량부에 대해 흰들깨 20-25 중량부, 메밀싹 10-15 중량부, 호두 10-15 중량부, 바나나 5-8 중량부, 무즙 10-15 중량부를 혼합한 후 가열한 수액 25-30 중량부를 부어 교반기에서 반죽하는 단계; 반죽물을 4-6℃에서 10-12시간 저온숙성시키는 단계; 압연롤러식 국수성형기에 넣어 면발형태로 성형하여 3-5시간 자연건조시키는 단계;를 포함하여 제조하는 것을 특징으로 하는 수액 메밀면의 제조방법.

청구항 2

제 1항에 있어서,

수액은 고로쇠나무, 해변고로쇠나무, 우산고로쇠나무, 당단풍나무, 자작나무, 거제수나무, 박달나무, 물박달나무, 사스레나무, 서나무, 오리나무, 대나무, 가래나무, 노각나무, 다래나무, 머루나무, 층층나무, 피나무, 헛개나무, 삼나무로부터 선택되는 적어도 1종 또는 2종 이상의 수액을 이용하는 것을 특징으로 하는 수액 메밀면의 제조방법.

청구항 3

제 1항에 있어서,

흰들깨는 볶지않고 분쇄하여 사용하는 것을 특징으로 하는 수액 메밀면의 제조방법.

청구항 4

제 1항에 있어서,

호두 대신 땅콩을 이용할 수 있는 것을 특징으로 하는 수액 메밀면의 제조방법.

청구항 5

제 1항 내지 제 4항 중 어느 하나의 방법으로 제조되는 것을 특징으로 하는 수액 메밀면.

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명의 수액 메밀면은 크게 메밀, 메밀싹, 흰들깨, 호두는 분쇄하고 바나나는 으깨는 단계; 수액에 소금을 넣고 100℃로 가열하고, 분쇄된 메밀가루 100 중량부에 대해 흰들깨 20-25 중량부, 메밀싹 10-15 중량부, 호두 10-15 중량부, 바나나 5-8 중량부, 무즙 10-15 중량부를 혼합한 후 가열한 수액 25-30 중량부를 부어 교반기에서 반죽하는 단계; 반죽물을 4-6℃에서 10-12시간 저온숙성시키는 단계; 압연롤러식 국수성형기에 넣어 면발형태로 성형하여 3-5시간 자연건조시키는 단계;를 포함하는 것을 특징으로 한다.

배 경 기 술

[0002] 메밀은 추운 지방에서도 잘 자라고 씨를 뿌리고 나서 60-100일이면 수확을 할 수 있으며 메마른 땅에서도 잘 자란다. 이런 까닭으로 메밀은 옛날부터 구황식품으로 사용되었다. 메밀은 꽃이 핀 후, 삼각능형(三角稜形)의 검은 껍질을 가진 씨가 달린다.이 씨를 갈아서 껍질을 벗기고 속의 배유부(胚乳部)로 가루를 낸 것이 메밀가루이다. 배유부의 중심부만을 가루로 낸 것이 가장 빛깔이 희고, 가루를 많이 낼수록 빛깔은 검지만 풍미가 더 좋다. 메밀은 제분 직후의 것이 특히 풍미가 있는데 건조가 잘 된 것을 한랭한 곳에 두면 4-6개월은 맛을 잃지 않는다. 메밀은 본래 끈기가 있지만 열을 가하면 끊어져서 면상태로 하기 어려우므로 국수를 만들 때는 메밀가루와 밀가루를 7:3의 비율로 섞고 그 밖에 콩가루, 녹말, 달걀, 인산염, 물 등을 섞어서 쓴다. 메밀면은 끓는

물에 삶아서 찬물에 헹구어 소쿠리에 건져서 물기를 뺀 다음 뜨거운 장국에 말거나 비비거나 또는 냉면으로 해 먹는다. 특히 냉면은 양지머리국물, 닭국물 등을 차게 식혀서 여기에 메밀면을 말고 웃고면으로 양지머리 편육, 알지단 등을 얹어 먹는데 겨울철 음식으로서 별미이다. 또 차가운 김치국물에 말아 김치와 오이 절인 것을 얹어 먹는 메밀막국수도 유명하다.

[0003] 메밀은 영양가 높은 우수한 식품으로 단백질이 다른 곡류보다 많아서 12-14% 포함되어 있다. 또 이 단백질에는 필수 아미노산인 리신의 함유량도 많아서 영양적으로도 우수하다. 또한 모세혈관의 저항성을 강하게 하고 고혈압증으로 인한 뇌출혈 등의 혈관 손상을 예방하는 효과가 있는 루틴의 함유량도 많다.

[0004] 메밀면에서 가장 중요한 것은 메밀의 함량이나, 국내 대부분의 메밀면의 메밀 함량은 10-20%이며, 갈색이나 검은색 색소를 넣어 제조하여 메밀면의 거뭇거뭇한 색상을 표현한다. 통상적으로 메밀의 함량이 높을수록 식감이 퍽퍽해지기 때문에 전분, 녹말을 혼합하여 쫄깃한 식감을 갖도록 한다. 하지만, 메밀면은 쫄깃한 맛도 중요하지만 메밀 특유의 향도 중요하다. 최근에는 식감이 상당히 퍽퍽하지만 메밀 특유의 고소한 맛을 즐길 수 있는 메밀 함량이 70% 이상 포함되는 메밀면을 많이 찾고 있는 실정이다.

[0005] 본 발명에서는 기존의 일반 정제수 대신 수액으로 메밀가루를 반죽하여 메밀면을 제조하는 것을 특징으로 한다. 대한민국등록특허 제10-0715659호에서는 자작나무 수액을 이용하여 냉면을 제조하는 방법에 대해 개시하고 있으나, 이는 냉면 육수에만 수액을 이용하는 것으로 본 발명과는 차이가 있다. 또한, 대한민국등록특허

[0006] 제10-0741388호에서는 고로쇠수액을 이용하여 제조한 냉면에 대해 개시되어 있으나 기존처럼 냉면육수에만 수액을 이용하는 방식으로 본 발명의 면 제조시에 수액으로 반죽하여 면을 제조하는 기술과는 차이가 있다. 이외에도 다수의 선행문헌에서 수액을 이용한 국수 및 냉면 요리가 소개되어 있으나, 본 발명에서처럼 메밀면 제조과정시, 수액과 무즙을 국수 반죽에 이용하는 기술은 아직까지 선행문헌에 공지된 바가 없다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0007] 본 발명에서는 메밀면 제조시 일반 정제수 대신 칼슘과 마그네슘이 풍부한 수액을 이용하여 반죽함으로써 기존 메밀면의 영양을 한층 높인 메밀면을 제공하는 것을 목적으로 한다. 또한, 본 발명에서는 본래 메밀에 충실하여 100% 메밀로 제조될 경우 기존 메밀면의 퍽퍽한 식감 문제를 해결하고 메밀면의 구수함을 더욱 살릴 수 있는 수액 메밀면을 제공하는 것을 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

[0008] 본 발명의 수액 메밀면은 메밀가루 100 중량부에 대해 수액 25-30 중량부, 흰들깨 20-25 중량부, 메밀싹 10-15중량부, 호두 10-15 중량부, 바나나 5-8 중량부, 무즙 10-15 중량부, 소금 2-5 중량부를 포함하는 것을 특징으로 한다

발명의 효과

[0009] 본 발명에서는 메밀면 제조시 일반 정제수를 사용하여 반죽하는 대신 칼슘과 마그네슘이 풍부한 수액을 이용함으로써 기존 메밀면의 영양을 높였으며, 흰들깨, 메밀싹, 호두를 첨가하여 메밀면의 구수한 식감을 향상시켰다. 들깨의 경우, 감마토코페롤이라는 성분이 풍부하여 피부노화방지에 탁월한 효과가 있는 것으로 알려져 있으며, 호두는 리놀렌산, 비타민 E를 풍부하게 함유하고 있어 항산화 작용을 도와 피부건강에 큰 도움을 준다. 또한, 본 발명의 메밀면 반죽시 혼합되는 무즙은 디아스타제라는 소화효소가 들어있어 메밀면 섭취시 소화를 용이하게 도와주는 효과를 가진다. 본 발명에서는 당 성분이 함유되어 있는 무즙과 수액이 메밀면 반죽시 이용됨으로써 메밀면에 단맛을 살짝 더해주는 특징이 있다. 특히, 시중에 판매되고 있는 메밀면을 이용한 비빔메밀국수의 경우 매콤새콤한 맛을 위해 설탕이나 시럽을 비빔소스에 많이 첨가되어 사용되고 있으나, 수액과 무즙이 첨가되어 반죽된 메밀면을 사용할 경우 면 자체에 단맛이 살짝 감돌아 비빔메밀국수로 요리시 소스에 인위적인 당성분의 조미료를 첨가하지 않아도 된다. 본 발명의 메밀면 제조시 첨가되는 바나나의 경우, 칼륨과 식이섬유소가 풍부하여 다이어트 식품으로 각광받고

[0010] 있으나 본 발명에서는 메밀면의 거뭇거뭇한 색상을 위해 기존의 검정 또는 갈색 인공색소 대신 바나나를 사용하여 메밀면의 외관색을 표현하였다. 이는 바나나가 가열될 경우, 바나나섬유질이 갈색 또는 검은색으로 변하는 갈변현상을 이용한 것이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0011] 본 발명의 수액 메밀면은 크게

[0012] a) 메밀, 메밀싹, 흰들깨, 호두는 분쇄하고 바나나는 으깨는 단계;

[0013] b) 수액에 소금을 넣고 100℃로 가열하고, 분쇄된 메밀가루 100 중량부에 대해 흰들깨 20-25 중량부, 메밀싹 10-15 중량부, 호두 10-15 중량부, 바나나 5-8 중량부, 무즙 10-15 중량부를 혼합한 후 가열한 수액 25-30 중량부를 부어교반기에서 반죽하는 단계;

[0014] c) 반죽물을 4-6℃에서 10-12시간 저온숙성시키는 단계;

[0015] d) 압연롤러식 국수성형기에 넣어 면발형태로 성형하여 3-5시간 자연건조시키는 단계;를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0016] a) 먼저, 메밀가루는 100-150메쉬 크기의 입도로 분쇄하여 사용하도록하며, 메밀싹, 흰들깨, 호두도 곱게 분쇄하여 준비한다. 바나나는 껍질을 벗기고 분마기에 넣어 으깨도록 한다.

[0017] b) 메밀면의 반죽시 사용하는 수액은 고로쇠나무, 해변고로쇠나무, 우산고로쇠나무, 당단풍나무, 자작나무, 거제수나무, 박달나무, 물박달나무, 사스레나무, 서나무, 오리나무, 대나무, 가래나무, 노각나무, 다래나무, 머루나무, 층층나무, 피나무, 헛개나무, 삼나무로부터 1종 또는 2종 이상을 선택하여 사용할 수 있는데, 소금을 넣고 100℃에서 10-15분간 가열하여 소금을 완전히 녹이도록 한다. 소금은 천일염을 사용하는 것이 바람직하다. 무즙의 경우, 무를 깨끗이 세척 후 물기를 제거하여 껍질을 벗긴다. 껍질을 벗긴 무를 믹서기에 넣어 곱게 분쇄한 후 체에 거즈를 깔아 즙만을 걸러내어 사용하도록 한다. 본 발명에서는 메밀가루에 흰들깨, 메밀싹, 호두를 첨가함으로써 메밀면의 구수한 향과 맛을 강조하였다. 특히 메밀싹의 경우 일반가정이나 음식점에서 부침요리시 쫀득쫀득한 부침이나 전을 위해 첨가되어 사용되고 있는데 본 발명에서는 메밀면의 쫄깃한 식감을 높이는 역할을 한다. 본 발명에 사용되는 호두의 경우 땅콩으로 대체하여 사용할 수 있다.

[0018] 상기 (a)단계에서 준비한 메밀가루, 흰들깨, 메밀싹, 호두, 바나나에 무즙을 교반기에 투입하고 혼합한 후, 소금을 넣고 가열한 수액을 부어 교반하면서 20-30분간 반죽하도록한다.

[0019] c) 교반한 반죽물을 비닐팩으로 완전히 포장하여 외부로 수분이 빠져나가지 않도록 하며, 4-6℃하의 냉장실에 넣어 10-12시간 저온숙성시키도록 한다. 단, 12시간 이상 저온숙성시에는 면발 형태로 성형시 끊어지는 현상이 발생하므로 반드시 12시간 이상을 넘지 않도록 하는 것이 중요하다. 이렇게 저온숙성한 반죽물은 메밀면 이외에도 메밀전, 메밀전병, 메밀만두, 메밀칼국수 중 어느 다른 형태로도 응용하여 사용할 수 있다.

[0020] d) 저온숙성시킨 반죽물을 압연롤러식 국수성형기에 투입하여 2-3㎜ 두께의 면지형태로 뽑아내어 2-3㎜의 폭길이로 절단하도록 한다. 이때 두께와 폭은 기호도에 따라 조절할 수 있다. 성형된 메밀면을 상온에서 3-5시간 자연건조시키도록 한다.

[0021] 이하, 실시예를 통해 본 발명을 구체적으로 설명하고자 한다. 그러나 본 발명의 범위가 하기 실시예에 의해 한정되는 것은 아니다.

[0022] [실시예]

[0023] 메밀 2kg, 흰들깨 500g, 메밀싹 300g, 호두 200g , 바나나 100g, 수액 500g, 무즙 300g, 천일염 40g

[0024] 1) 탈피된 메밀을 제분기에 투입하여 130메쉬 크기의 입도로 분쇄하고, 흰들깨는 볶지 않고 껍질채 넣어 분쇄하며, 메밀싹, 호두도 각각 분말형태로 곱게 분쇄하도록 한다.

[0025] 2) 껍질을 벗긴 바나나를 통째로 분마기에 넣어 으깨도록 한다.

[0026] 3) 살균처리한 수액에 천일염을 넣고 100℃에서 10분간 가열하여 천일염을 녹인다.

[0027] 4) 교반기에 분쇄된 메밀가루, 흰들깨, 메밀싹, 호두, 바나나, 무즙을 투입하고 혼합한 후, 상기 가열한 수액

을 부어 교반하면서 20분간 반죽하도록한다.

[0028] 5) 반죽물을 수분이 빠져나가지 않도록 비닐팩으로 포장하여 4-6℃의 저온냉장실에 10-12시간 보관하여 숙성시키도록 한다.

[0029] 6) 저온숙성된 반죽물을 압연롤러식 국수성형기에 투입하여 2㎜ 두께로 성형한 후 2㎜ 폭으로 절단하여 상온에서 5시간 자연건조시켜 메밀면을 완성하였다. 이렇게 제조된 수액 메밀면은 비빔메밀국수나 메밀소바 요리를 위해 삶을시 반드시 2배의 물을 사용하여 삶도록 하며 삶은 후에 반드시 1분-2분을 뜸을 들이도록 하고, 흐르는 물에 헹구어 20-30분 후에 먹는 것이 가장 바람직하다.