



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2018년10월26일
 (11) 등록번호 10-1912110
 (24) 등록일자 2018년10월22일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 7/109 (2016.01) *A21D 2/36* (2006.01)
A23L 33/105 (2016.01)
 (52) CPC특허분류
A23L 7/109 (2016.08)
A21D 2/36 (2013.01)
 (21) 출원번호 10-2016-0123744
 (22) 출원일자 2016년09월27일
 심사청구일자 2016년09월27일
 (65) 공개번호 10-2018-0033925
 (43) 공개일자 2018년04월04일
 (56) 선행기술조사문헌
 KR1020140131617 A*
 KR1020090037216 A*
 KR101645337 B1
 *는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
박강일
 경상남도 김해시 대동면 대동로 529번길 19-1
이상기
 부산광역시 사하구 하신중앙로 265, 322동 1403호
 (하단동, 가락타운)
배현욱
 부산광역시 강서구 명지오션시티2로 71, 111동
 1304호 (명지동, 극동스타클래스)
 (72) 발명자
이상기
 부산광역시 사하구 하신중앙로 265, 322동 1403호
 (하단동, 가락타운)
박강일
 경상남도 김해시 대동면 대동로 529번길 19-1
배현욱
 부산광역시 강서구 명지오션시티2로 71, 111동
 1304호 (명지동, 극동스타클래스)
 (74) 대리인
백두진, 강일신

전체 청구항 수 : 총 5 항

심사관 : 임성택

(54) 발명의 명칭 **황칠나무 추출액을 이용한 국수제조방법**

(57) 요약

본 발명은 황칠나무 추출액을 이용한 국수제조방법에 관한 것으로, 황칠나무 추출액, 곡물가루, 소금으로 이루어진 원료에 물을 배합 및 반죽하는 배합 및 반죽단계; 반죽된 원료를 성형하는 제면 및 성형단계; 성형된 재료를 건조하는 건조단계; 건조된 재료를 절단하는 재단단계를 포함하되, 상기 원료는 황칠나무 추출액 25 ~ 34.5중량

(뒷면에 계속)

대표도 - 도1



%, 곡물가루 65 ~ 74.5중량% 및 소금 0.03 ~ 0.5중량%로 구성되며, 상기 원료에 물을 1 : 2 ~ 1 : 4 중량비율로 배합하며, 상기 황칠나무 추출액은 건조된 황칠나무를 절단하는 단계; 절단된 황칠나무를 100 ~ 105℃로 30-40분간 찌는 단계; 황칠나무를 55 ~ 65℃로 5 ~ 7시간 발효시키는 발효단계; 발효된 황칠나무를 물과 혼합하는 데 물을 30 ~ 40배 혼합하여 110 ~ 115℃에서 3 ~ 4시간 유지하는 1차 추출하는 단계; 황칠나무 대비 물을 5 ~ 7배 추가 혼합하여 95 ~ 105℃에서 3 ~ 4시간 유지하는 2차 추출하는 단계; 2차 추출액을 110 ~ 115℃로 2 ~ 3시간 유지하는 3차 추출단계; 3차 추출액을 80 ~ 90℃로 3 ~ 4시간 숙성하는 1차 숙성단계; 및 1차 숙성된 원액을 상온에서 4 ~ 5시간 숙성하는 2차 숙성단계로 황칠나무 추출액을 제조하는 것을 특징으로 하는 황칠나무 추출액을 이용한 국수제조방법을 제공한다.

(52) CPC특허분류

A23L 33/105 (2016.08)

A23V 2002/00 (2013.01)

A23V 2250/21 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

황칠나무 추출액, 곡물가루, 소금으로 이루어진 원료에 물을 배합 및 반죽하는 배합 및 반죽단계;

반죽된 원료를 성형하는 제면 및 성형단계;

성형된 재료를 건조하는 건조단계;

건조된 재료를 절단하는 재단단계를 포함하되,

상기 원료는 황칠나무 추출액 25 ~ 34.5중량%, 곡물가루 65 ~ 74.5중량% 및 소금 0.03 ~ 0.5중량%로 구성되며, 상기 원료에 물을 1 : 2 ~ 1 : 4 중량비율로 배합하며,

상기 황칠나무 추출액은

건조된 황칠나무를 절단하는 단계;

절단된 황칠나무를 100 ~ 105℃로 30~40분간 찌는 단계;

황칠나무를 55 ~ 65℃로 5 ~ 7시간 발효시키는 발효단계;

발효된 황칠나무를 물과 혼합하는 데 물을 30 ~ 40배 혼합하여 110 ~ 115℃에서 3 ~ 4시간 유지하는 1차 추출하는 단계;

황칠나무 대비 물을 5 ~ 7배 추가 혼합하여 95 ~ 105℃에서 3 ~ 4시간 유지하는 2차 추출하는 단계;

2차 추출액을 110 ~ 115℃로 2 ~ 3시간 유지하는 3차 추출단계;

3차 추출액을 80 ~ 90℃로 3 ~ 4시간 숙성하는 1차 숙성단계; 및

1차 숙성된 원액을 상온에서 4 ~ 5시간 숙성하는 2차 숙성단계로 이루어지며,

상기 황칠나무 추출액은

상기 절단하는 단계에서 황칠나무의 잎, 줄기, 목질을 이용하며,

상기 1차 숙성단계에서 소맥단백질 분말, 구아검, 중합인산염 및 미강추출액을 추가하되, 상기 3차 추출액 100 중량부에 대하여 소맥단백질 분말 0.05~0.1중량부, 구아검 0.01~0.05중량부, 중합인산염 0.5 ~ 1중량부 및 미강 추출액 1 ~ 3중량부를 추가하는 것을 특징으로 하는 황칠나무 추출액을 이용한 국수제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

제 1항에 있어서,

상기 곡물가루는 밀가루에 추가적으로 옥수수, 감자전분, 쌀가루 중 1이상이 혼합된 것을 특징으로 하는 황칠나무 추출액을 이용한 국수제조방법.

청구항 5

제 1항에 있어서,

상기 배합 및 반죽단계 이후에 숙성단계를 추가하는 것을 특징으로 하는 황칠나무 추출액을 이용한 국수제조방법.

청구항 6

제 1항에 있어서,

상기 제면 및 성형단계에서 생산하는 면의 굵기는 0.5-2 mm인 것을 특징으로 하는 황칠나무 추출액을 이용한 국수제조방법.

청구항 7

제 1항에 있어서,

상기 건조단계 후 국수의 수분 함량은 12-14%인 것을 특징으로 하는 황칠나무 추출액을 이용한 국수제조방법.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 황칠나무 추출액을 이용한 국수제조방법에 관한 것으로 보다 상세하게는 황칠나무의 추출액을 효과적으로 추출하여 이를 포함한 국수재료를 이용하여 국수를 제조하는 방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0003] 일반적으로 국수는 밀가루를 적당한 물과 혼합하여 반죽한 재료를 일정한 굵기로 뽑아낸 것을 지칭한다. 국수는 품질의 특성을 쫄깃한 정도, 먹을 때 표면의 촉감, 국수 자체의 색상으로 평가하며, 배합원료의 특성과 배합수 함량, 건조방법에 따라서 품질이 많이 달라지게 된다. 이러한 국수는 간편하고 맛이 좋을 뿐만 아니라 가격도 저렴하여 서민들에게 많은 인기를 끌고 있다. 하지만, 종래의 국수는 단순히 밀가루만을 사용하므로 타 음식물에 비해 영양이 부족한 측면이 있다.

[0005] 황칠나무(학명 : Dendropanax trifidus (Thunb.) Makino ex H.Hara)는 전세계적으로 30여종이 존재한다. 상기 황칠나무는 공예품을 만들때 색을 칠하거나 표면을 가공할 때 사용되어 저서 황칠나무라는 이름이 지어졌으며, 높이는 약 15m에 달하고 어린 가지는 녹색이며 털이 없고, 잎은 어긋나고 달걀 모양 또는 타원형이며, 잎 가장자리가 밋밋하지만 어린 나무에서는 3~5개로 갈라지고 톱니가 있는 것이 특징이다.

[0006] 황칠나무 표피에 상처를 내면 노란 액체(진액)가 나오는데 이것을 모아 칠하는 것을 황칠이라고 하며, 전통적으로 가구의 도료나, 금속·가죽의 도료로 사용되었다.

[0007] 이러한 황칠나무는 가공하여 섭취시에 혈액 개선, 간기능개선, 항산화작용, 면역력 증진, 신경안정 등의 효과가 있는 것으로 알려져 있다.

[0008] 이에 따라 황칠나무의 좋은 효과를 그대로 살리면서도 탄력성이 좋아 식감도 좋은 국수의 제조기술 개발이 요구되었다.

선행기술문헌

특허문헌

[0009] (특허문헌 0001) 특허문헌 1 : 한국공개특허 제2014-0131617호

(특허문헌 0002) 특허문헌 2 : 한국등록특허 제1324940호

발명의 내용

해결하려는 과제

[0010] 상기와 같은 문제를 해결하기 위해 제안된 것으로서, 본 발명의 목적은 탄력성, 퍼짐성을 개선한 국수를 제공하는 데 있다.

[0011] 또한 본 발명의 목적은 맛과 향미를 개선하면서도 건강에 이로운 국수를 제공하는 데 있다.

과제의 해결 수단

[0013] 상기 목적을 달성하기 위해 본 발명은 황칠나무 추출액, 곡물가루, 소금으로 이루어진 원료에 물을 배합 및 반죽하는 배합 및 반죽단계; 반죽된 원료를 성형하는 제면 및 성형단계; 성형된 재료를 건조하는 건조단계; 건조된 재료를 절단하는 절단단계를 포함하되, 상기 원료는 황칠나무 추출액 25 ~ 34.5중량%, 곡물가루 65 ~ 74.5중량% 및 소금 0.03 ~ 0.5중량로 구성되며, 상기 원료에 물을 1 : 2 ~ 1 : 4 중량비율로 배합하며, 상기 황칠나무 추출액은 건조된 황칠나무를 절단하는 단계; 절단된 황칠나무를 100 ~ 105℃로 30~40분간 찌는 단계; 황칠나무를 55 ~ 65℃로 5 ~ 7시간 발효시키는 발효단계; 발효된 황칠나무를 물과 혼합하는 데 물을 30 ~ 40배 혼합하여 110 ~ 115℃에서 3 ~ 4시간 유지하는 1차 추출하는 단계; 황칠나무 대비 물을 5 ~ 7배 추가 혼합하여 95 ~ 105℃에서 3 ~ 4시간 유지하는 2차 추출하는 단계; 2차 추출액을 110 ~ 115℃로 2 ~ 3시간 유지하는 3차 추출단계; 3차 추출액을 80 ~ 90℃로 3 ~ 4시간 숙성하는 1차 숙성단계; 및 1차 숙성된 원액을 상온에서 4 ~ 5시간 숙성하는 2차 숙성단계로 황칠나무 추출액을 제조하는 것을 특징으로 하는 황칠나무 추출액을 이용한 국수제조방법을 제공한다.

[0014] 또한 본 발명에 의하면, 상기 1차 숙성단계에서 소맥단백질 분말, 구아검, 중합인산염 및 미강추출액을 추가하되, 상기 3차 추출액 100중량부에 대하여 소맥단백질 분말 0.05~0.1중량부, 구아검 0.01~0.05중량부, 중합인산염 0.5 ~ 1중량부 및 미강추출액 1 ~ 3중량부를 추가하는 것을 특징으로 하는 황칠나무 추출액을 이용한 국수제조방법을 제공한다.

[0015] 또한 본 발명에 의하면, 상기 황칠나무 추출액은 절단하는 단계에서 잎, 줄기, 목질을 이용하되, 50 ~ 70mm 크기로 절단하는 것을 특징으로 하는 황칠나무 추출액을 이용한 국수제조방법을 제공한다.

[0016] 또한 본 발명에 의하면, 상기 곡물가루는 밀가루에 추가적으로 옥수수, 감자전분, 쌀가루 중 1 이상이 혼합된 것을 특징으로 하는 황칠나무 추출액을 이용한 국수제조방법을 제공한다.

[0017] 또한 본 발명에 의하면, 상기 배합 및 반죽단계 이후에 숙성단계를 추가하는 것을 특징으로 하는 황칠나무 추출액을 이용한 국수제조방법을 제공한다.

[0018] 또한 본 발명에 의하면, 상기 제면 및 성형단계에서 생산하는 면의 굵기는 0.5-2 mm인 것을 특징으로 하는 황칠나무 추출액을 이용한 국수제조방법을 제공한다.

[0019] 또한 본 발명에 의하면, 상기 건조단계 후 국수의 수분 함량은 12-14%인 것을 특징으로 하는 황칠나무 추출액을 이용한 국수제조방법을 제공한다.

발명의 효과

[0021] 본 발명에 따른 황칠나무 추출액을 이용한 국수제조방법은 황칠나무 추출액을 효과적으로 추출하여 국수를 제조할 수 있다.

[0022] 또한, 본 발명에 따른 황칠나무 추출액을 이용한 국수제조방법은 황칠나무 추출액이 포함됨으로써 국수 제조시 반죽의 신장성, 탄력성, 조직감이 강화되어 섭취시 식감이 우수한 효과가 있다.

[0023] 또한, 본 발명에 따른 황칠나무 추출액을 이용한 국수제조방법은 황칠나무 추출액에 개량제가 부가되어 추출액의 생리 활성을 증대함은 물론 국수의 쫄깃함, 식감, 부드러움, 탄력성, 신장성 등이 우수해져 국수의 독특한 식감, 조직감을 부여한다.

[0024] 또한, 본 발명에 따른 황칠나무 추출액을 이용한 국수제조방법으로 제조된 국수를 섭취시 황칠나무가 유효성분이 그대로 국수에 포함되어 기능성이 우수한 데, 황칠나무 추출액 성분으로 숙취해소 등의 우수한 효과를 가진다.

도면의 간단한 설명

- [0026] 도 1은 본 발명의 일 실시 예에 따른 황칠나무 추출액을 이용한 국수를 제조하는 제조 공정을 나타낸 것이다.
- 도 2는 본 발명의 일 실시 예에 따른 국수 재료에 들어가는 황칠나무 추출액의 제조공정도를 나타낸 것이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0027] 이하 본 발명에 첨부된 도면을 참조하여 본 발명을 상세히 설명하기로 한다. 우선, 도면들 중, 동일한 구성요소 또는 부품들은 가능한 한 동일한 참조부호를 나타내고 있음에 유의하여야 한다. 본 발명을 설명함에 있어, 관련된 공지기능 혹은 구성에 대한 구체적인 설명은 본 발명의 요지를 모호하지 않게 하기 위하여 생략한다.
- [0028] 본 명세서에서 사용되는 정도의 용어 “약”, “실질적으로” 등은 언급된 의미에 고유한 제조 및 물질 허용오차가 제시될 때 그 수치에서 또는 그 수치에 근접한 의미로 사용되고, 본 발명의 이해를 돕기 위해 정확하거나 절대적인 수치가 언급된 개시 내용을 비양심적인 침해자가 부당하게 이용하는 것을 방지하기 위해 사용된다.
- [0030] 도 1은 본 발명의 일 실시 예에 따른 황칠나무 추출액을 이용한 국수를 제조하는 제조 공정을 나타낸 것이다. 도 2는 본 발명의 일 실시 예에 따른 국수 재료에 들어가는 황칠나무 추출액의 제조공정도를 나타낸 것이다.
- [0031] 본 발명에 있어서, 원료에 물을 배합 및 반죽하는 배합 및 반죽단계; 반죽된 원료를 성형하는 제면 및 성형단계; 성형된 재료를 건조하는 건조단계; 건조된 재료를 재단하는 재단단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0032] 또한 상기 원료는 황칠나무 추출액 25 ~ 34.5중량%, 곡물가루 65 ~ 74.5중량% 및 소금 0.03 ~ 0.5중량%로 구성되며, 상기 원료에 물을 1 : 2 ~ 1 : 4 중량비율로 배합한다.
- [0034] 상기 황칠나무 추출액은 특별한 공정을 거쳐 제조될 수 있는 데, 건조된 황칠나무를 분쇄하는 단계; 황칠나무 대비 물을 혼합하여 1차 가열하는 단계; 황칠나무 대비 물을 추가 혼합하여 2차 가열하는 단계; 가열된 원액을 숙성하는 1차 숙성단계; 숙성된 원액을 추가 숙성하는 2차 숙성단계; 및 상온에서 3차 숙성하는 단계를 거쳐 황칠나무 추출액을 제조할 수 있다.
- [0036] 건조된 황칠나무를 준비하여 50 ~ 70mm 크기로 절단하는 데, 상기 황칠나무는 잎, 줄기, 목질 부분을 골고루 취하여 사용할 수 있다. 이용하는 비율은 잎, 줄기 및 목질이 4 : 2 : 4 중량비율로 이용하는 것이 바람직하다.
- [0037] 절단된 황칠나무를 100 ~ 105℃로 30~40분간 찐다. 황칠나무의 잎이나 줄기에서 황칠나무 성분이 잘 빠져 나올 수 있도록 찐다.
- [0038] 황칠나무를 찐 후에 발효시키는 과정을 갖는 데, 상기 황칠나무를 55 ~ 65℃로 5 ~ 7시간 발효시킬 수 있다.
- [0039] 또한, 황칠나무 추출액을 얻기 위해서 물을 혼합하고 농축시키는 과정을 반복하는 데, 황칠나무 대비 물을 30 ~ 40배 혼합하여 110 ~ 115℃로 3~4시간 유지하여 추출액을 얻는다.(1차 추출단계)
- [0040] 1차 추출된 황칠나무 추출액에 물을 추가하여 열을 가하는 데, 황칠나무 대비 물을 5 ~ 7배 추가 혼합하여 95 ~ 105℃로 3 ~ 4시간 정도 유지하여 2차 추출액을 얻는다.(2차 추출단계)
- [0041] 2차 추출된 추출액은 추가적으로 110 ~ 115℃로 2 ~ 3시간 유지하여 3차추출액을 얻는다. (3차 추출단계)
- [0042] 또한, 추출액을 80 ~ 90℃로 3 ~ 4시간 추가 숙성한다.(1차 숙성단계)
- [0044] 한편, 상기 1차 숙성단계에서 개량제가 추가될 수 있는 데, 소맥단백질 분말, 구아검, 중합인산염 및 미강추출액을 추가할 수 있다. 이들이 추가됨으로써 추출액의 생리 활성을 증대함은 물론 국수의 쫄깃함, 식감, 부드러움, 탄력성, 신장성 등이 우수해져 국수의 독특한 식감, 조직감을 부여할 수 있다.
- [0045] 추가되는 양은 상기 3차 추출액 100중량부에 대하여 소맥단백질 분말 0.05~0.1중량부, 구아검 0.01~0.05중량부, 중합인산염 0.5 ~ 1중량부 및 미강추출액 1 ~ 3중량부를 추가하는 것이 바람직하다.
- [0046] 상기 소맥단백질 분말은 면질을 개선하기 위한 것인데, 국수에 들어가는 성분 중 글루텐이 들어가는 데, 상기 글루텐은 소화가 잘 안돼 섭취시 속이 더부룩한 느낌을 준다.
- [0047] 이에 따라 소맥단백질 분말은 글루텐을 활성화 시켜 국수의 면질을 개선하여 섭취시 소화가 잘 될 수 있도록 도와준다.

- [0048] 상기 소맥단백질 분말은 소맥을 발아시킨 뒤, 이를 건조하여 분쇄함으로써 얻을 수 있다.
- [0049] 또한 구아검은 역할을 국수의 조직감을 강화시켜 면 퍼짐성을 방지하여 주는 역할을 한다.
- [0050] 또한, 중합인산염은 면의 신장성을 증대 시켜 면이 쫄깃해져 기호성이 증대되는 효과가 있다.
- [0051] 또한, 미강추출액은 쌀눈을 이용하여 얻은 것인데, 상기 미강추출액은 면질을 부드럽게 하는 역할을 한다.
- [0053] 1차 숙성 후 상온에서 4 ~ 5시간 추가로 숙성(2차 숙성단계)함으로써 황칠나무 추출액을 완성할 수 있는 데, 액체만을 얻기 위해서 고품 성분을 분리해 낸 추출액을 얻는다.
- [0055] 한편, 본 발명에서 곡물가루는 밀가루가 기본적으로 사용되며, 여기에 추가적인 곡물이 혼합될 수 있다.
- [0056] 상기 밀가루는 당업계에서 통상적으로 사용되는 밀가루, 예를 들어 중력분 또는 강력분일 수 있으며, 바람직하게는 중력분을 사용할 수 있다.
- [0057] 곡물가루에는 소비자의 기호에 따라 상기 밀가루에 옥수수, 감자전분, 쌀가루, 메밀가루, 도토리가루 등이 첨가될 수도 있다.
- [0058] 상기 혼합곡물은 밀가루 100중량부에 대하여 옥수수, 감자전분, 쌀가루, 메밀가루, 도토리가루가 5 내지 30중량부가 포함될 수 있다. 상기 곡물가루는 국수의 맛과 식감을 보완하는 역할을 한다.
- [0059] 상기 소금은 그 종류가 특별히 제한되지 않으나, 정제염, 천일염 또는 이들의 혼합물을 사용하는 것이 바람직한데, 상기 소금은 면을 부드럽게 하며 국수의 맛을 좋게 하는 효과가 있다.
- [0061] 또한, 본 발명의 제조방법에서 배합 및 반죽단계 이후에 추가적으로 혼합물을 반죽한 후 숙성시킬 수 있다. 반죽을 숙성시키는 것은 통상적인 국수 제조방법과 크게 다르지 않은 데, 혼합물을 손으로 또는 반죽기에 넣어 일정시간 동안 반죽한 후, 상온에서 약 30분 내지 90분간 숙성시킬 수 있다.
- [0062] 반죽한 이후에 본 발명은 제면 및 성형단계를 거치는 데, 상기 제면 및 성형단계는 반죽된 원료를 롤러에 통과시켜 반죽물은 압출 성형하여 성형물을 얻을 수 있다.
- [0063] 상기의 반죽된 원료를 압출 성형하는 압출온도는 40-70℃이며, 이를 통해 성형물을 얻을 수 있으며, 제면기를 통해 굵기별로 면대를 제면할 수 있다.
- [0064] 상기 제면 및 성형단계에서 생산하는 면의 굵기는 기호에 따라서 0.5-2 mm로 할 수 있다.
- [0065] 제면 및 성형단계 이후에는 건조단계를 거치는 데, 제면된 국수를 면봉에 걸어 이송하며 이를 일정한 수분함량이 되도록 건조시킨다. 수분 함량은 12-14%인 것이 바람직하다.
- [0067] 건조된 국수는 일정길이로 재단하고, 재단된 국수를 포장단위에 맞게 포장하는 과정으로 국수를 완성할 수 있다.(재단단계)
- [0069] 이하 본 발명의 실시예에 대하여 자세히 설명한다.
- [0070] 실시예 1
- [0071] 황칠나무 추출액 제조
- [0072] 건조된 황칠나무를 잎, 줄기, 목질을 준비하여 약 5mm 크기로 절단한다.
- [0073] 절단된 황칠나무를 100 ~ 105℃로 약 30분간 찐다. (찌는 단계)
- [0074] 찐 황칠나무를 약 60℃에서 5시간 발효시킨다.
- [0075] 발효된 황칠나무를 물과 혼합하는 데 물을 약 30배 혼합하여 약 110℃에서 3시간 유지하여 1차 추출한다.
- [0076] 또한, 황칠나무 대비 물을 5배 추가 혼합하여 약 100℃에서 3시간 유지하여 2차 추출액을 얻는다.
- [0077] 2차 추출액을 110℃로 2시간 유지하여 3차 추출액을 얻는다.
- [0078] 이후 3차 추출액을 85℃로 3시간동안 1차 숙성하는 데, 1차숙성시 개량제가 추가되며, 상기 3차 추출액 100중량부에 대하여 소맥단백질 분말 0.1중량부, 구아검 0.05중량부, 중합인산염 0.5중량부 및 미강추출액 2중량부를 추가하였다.

- [0079] 소맥단백질 분말은 소맥을 받아시킨 뒤, 이를 건조 및 분쇄하여 얻는다.
- [0080] 그리고, 1차 숙성된 원액을 상온에서 4시간 숙성하고 액체만을 분리하여 황칠나무 추출액을 얻는다.
- [0082] 국수제조
- [0083] 황칠나무 추출액을 이용하여 국수를 제조할 수 있는 데,
- [0084] 원료준비는 황칠나무 추출액 30중량%, 곡물가루 69.7중량% 및 소금 0.3중량%로 구성되며, 상기 원료에 물을 1 : 2중량비율로 배합한다.
- [0085] 상기 곡물가루는 밀가루 100중량부에 쌀가루 2중량부, 감자전분 5중량부를 혼합하였다.
- [0086] 배합된 원료는 반죽을 하며, 반죽 이후에 약 30분간 숙성 시키고 반죽물은 압출 성형하여 제면할 수 있는 데, 약 1 mm의 크기로 제면할 수 있다. 제면 및 성형단계 이후에는 건조단계를 거치며 수분 함량은 약 12%가 되도록 한다.
- [0088] 비교예 1
- [0089] 실시예 1과 동일하게 실시하되, 황칠나무 추출액 없이 곡물가루 및 소금으로 국수를 제조하였다. 즉, 곡물가루 99.7중량% 및 소금 0.3중량%로 구성하였다.
- [0091] 제조된 국수를 이용하여 국수요리를 하였는데, 실시예 1 및 비교예 1에서 제조된 국수를 끓는 물에 삶은 후 차가운 물에 행구고 약간의 양념을 하여 남녀 30명에게 취식하게 하였다. 취식 후, 하기와 같이 5점 척도에 의해 탄력성, 식감, 퍼짐성, 기호도를 평가하게 하였다.

표 1

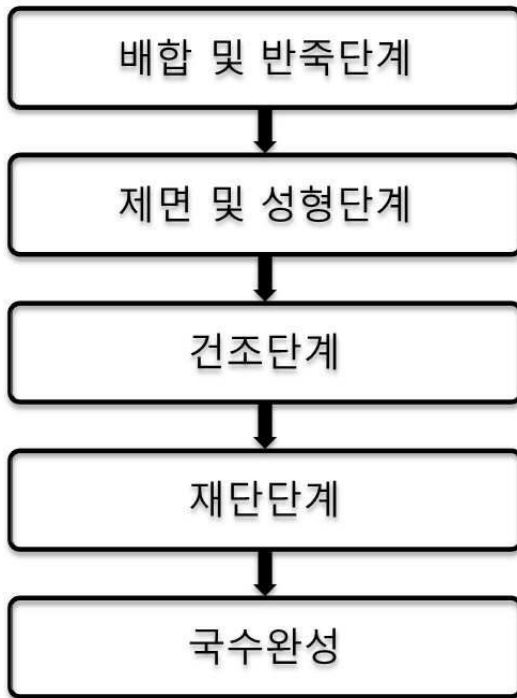
[0092]

구 분	실시예 1	비교예 1
탄력성	4.2	3.5
식감	4.5	3.5
퍼짐성	4.5	3.2
기호도	4.5	3.5

- [0093] 상기 표 1에서 알 수 있듯이 탄력성, 식감, 퍼짐성, 기호도에서 모두 황칠나무 추출액이 들어가지 않은 것보다 훨씬 우수한 것을 확인할 수 있었다.
- [0095] 이상에서 설명한 본 발명은 전술한 실시예 및 첨부된 도면에 의해 한정되는 것이 아니고, 본 발명의 기술적 사상을 벗어나지 않는 범위 내에서 여러 가지 치환, 변형 및 변경이 가능함은 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자에 있어서 명백할 것이다.

도면

도면1



도면2

