



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2017-0041552
(43) 공개일자 2017년04월17일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A01J 25/00 (2006.01) A01J 25/11 (2006.01)
A23C 19/05 (2006.01)
(52) CPC특허분류
A01J 25/008 (2013.01)
A01J 25/11 (2013.01)
(21) 출원번호 10-2015-0141138
(22) 출원일자 2015년10월07일
심사청구일자 없음

(71) 출원인
서강대학교산학협력단
서울특별시 마포구 백범로 35 (신수동, 서강대학교)
(72) 발명자
송준호
서울특별시 송파구 송파대로 567, 529동 906호(잠실동, 잠실5단지아파트)
이성준
서울특별시 송파구 위례광장로 121, 2401동 108호(장지동, 위례24단지)
(뒷면에 계속)
(74) 대리인
오위환, 나성곤, 정기택

전체 청구항 수 : 총 1 항

(54) 발명의 명칭 리코타 치즈 제조장치

(57) 요약

본 발명은 리코타 치즈 제조장치에 관한 것으로, 저비용의 설비를 통해 구현이 가능하면서도 고품질의 리코타 치즈를 제조할 수 있도록 한 것이다.

이러한 본 발명은, 우유, 생크림, 레몬즙, 소금을 배합하여 일정 시간 가열하는 가열부와; 일정 시간 가열 후 응고시키는 응고부와; 유청과 치즈를 분리하는 분리부와; 수분을 분리하는 분리부를 포함하는 것을 특징으로 한다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

A23C 19/053 (2013.01)

(72) 발명자

유상근

서울특별시 송파구 중대로 24, 102동 201호 (문정동, 올림픽훼밀리타운)

문성욱

경기도 성남시 중원구 여수울로29번길 18-6, 202호(여수동)

명세서

청구범위

청구항 1

리코타 치즈 제조장치로서,

우유, 생크림, 레몬즙, 소금을 배합하여 일정 시간 가열하는 가열부와;

일정 시간 가열 후 응고시키는 응고부와;

유청과 치즈를 분리하는 분리부와;

수분을 분리하는 분리부를 포함하는 것을 특징으로 하는 리코타 치즈 제조장치.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 리코타 치즈 제조장치에 관한 것으로, 특히 저비용의 설비를 통해 구현이 가능하면서도 고품질의 리코타 치즈를 제조할 수 있으므로 리코타 치즈 제조의 저변화에 유리한 리코타 치즈 제조장치에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 일반적으로 리코타 치즈는 알갱이조직을 가진 신선한 흰색치즈로 풍미는 순하고 달콤하여 소금, 후추, 잘게 저민 허브 혹은 과일을 뿌려 먹거나 샐러드에 넣어 먹으면 맛이 일품인 것으로 알려져 있다.

[0003] 리코타 치즈는 이 유청을 원료로 하여 만든 이탈리아 치즈다. 하지만 리코타 치즈의 주재료가 유청이고, 스타터(Starter)나 렌넷이 쓰이지 않았기 때문에 치즈의 분류에 넣지 않고 치즈의 부산물로 보는 경우도 있다. 리코타 치즈의 기원은 라틴과 지중해 연안의 역사에서도 찾아볼 수 있다. 고대 로마의 시골에서 탄생했다고 전해지는 리코타 치즈는 본래 로마에서 양유로 만든 페코리노 로마노(Pecorino Romano) 치즈에서 나온 유청을 가지고 만들었다.

[0004] 유청은 그대로 버리게 되면 하수 시설이나 강을 엉망으로 만들 수 있어 현재뿐만 아니라 과거에도 이를 처리하는 것이 골칫거리였다. 지방 함량은 낮으면서 영양분이 풍부한 맑고 투명한 액체인 유청을 치즈로 탈바꿈시킨 것이 리코타 치즈의 시작이라 할 수 있다.

[0005] 리코타는 '두 번 데웠다'는 뜻을 가진 이탈리아어로, 이는 리코타 치즈가 만들어지는 과정을 말해 주고 있다. 치즈를 만들기 위해 우유를 데우는 것이 첫 번째, 리코타 치즈를 만들기 위해 모아진 유청을 데우는 것이 두 번째 과정이다. 치즈를 만들고 나서 모아진 유청에 구연산(Citric Acid)과 같은 물질을 넣고 높은 온도(80~90℃)로 끓이면 유청 안에 있는 단백질 성분들이 뭉치면서 작은 덩어리들이 위로 뜨게 되는데, 이것을 걸어서 틀에 넣은 후 일정 시간 그대로 놔두면 리코타 치즈가 완성된다.

[0006] 이같은 리코타 치즈는 최근들어 꾸준히 수요가 증가하고 있으나 그에 따른 공급은 수요를 따라가지 못하고 있어서 불균형을 초래하고 있는 현실이다. 이는 극소수의 국내 제조업체가 리코타 치즈의 공급을 주도하고 있기는 하지만 국내 현실에 맞게 소규모로 구현한 리코타 치즈 제조장치가 부재하여 중소 규모의 생산업체에서는 대형 설비를 필요로 하는 리코타 치즈를 제조할 엄두조차 내지 못하고 있기 때문이다.

선행기술문헌

특허문헌

[0007] (특허문헌 0001) 한국공개특허공보 제2015-0010357호(2015.01.22.)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0008] 이에 본 발명은 상기와 같은 종래의 제반 문제점을 해소하기 위해 제안된 것으로, 본 발명의 목적은 저비용의 설비를 통해 구현이 가능하면서도 고품질의 리코타 치즈를 제조할 수 있으므로 리코타 치즈 제조의 저변화에 유리한 리코타 치즈 제조장치를 제공하는 데 있다.

과제의 해결 수단

[0009] 상기와 같은 목적을 달성하기 위하여 본 발명의 기술적 사상에 의한 리코타 치즈 제조장치는, 우유, 생크림, 레몬즙, 소금을 배합하여 일정 시간 가열하는 가열부와; 일정 시간 가열 후 응고시키는 응고부와; 유청과 치즈를 분리하는 분리부와; 수분을 분리하는 분리부를 포함하는 것을 그 기술적 구성상의 특징으로 한다.

발명의 효과

[0010] 본 발명의 리코타 치즈 제조장치는 한국인의 기호에 맞는 국내산 고품질의 리코타 치즈를 상대적으로 저비용 고효율의 안정적 중량생산을 할 수 있는 장치를 구현하고자 한다.

[0011] 또한, 본 발명은 베이커리에 접목될 수 있는 여러 농도의 리코타 치즈를 개발함으로써 고품질의 건강한 리코타 치즈를 빵과 함께 다양하게 즐길 수 있도록 소비자의 선택의 폭을 넓혀준다.

[0012] 또한, 본 발명은 침체되어 있는 중소 로컬베이커리 시장의 차별화를 통한 중소기업인의 활성화와 부가가치 창출에 기여 하고자 한다.

도면의 간단한 설명

[0013] 도 1은 본 발명의 실시예에 의한 리코타 치즈 제조장치에서 이루어지는 리코타 치즈 제조과정을 설명하기 위한 참고도

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0014] 첨부한 도면을 참조하여 본 발명의 실시예들에 의한 리코타 치즈 제조장치에 대하여 상세히 설명한다. 본 발명은 다양한 변경을 가할 수 있고 여러 가지 형태를 가질 수 있는바, 특정 실시예들을 도면에 예시하고 본문에 상세하게 설명하고자 한다. 그러나 이는 본 발명을 특정한 개시 형태에 대해 한정하려는 것이 아니며, 본 발명의 사상 및 기술범위에 포함되는 모든 변경, 균등물 내지 대체물을 포함하는 것으로 이해되어야 한다. 각 도면을 설명하면서 유사한 참조부호를 유사한 구성요소에 대해 사용하였다. 첨부된 도면에 있어서, 구조물들의 치수는 본 발명의 명확성을 기하기 위하여 실제보다 확대하거나, 개략적인 구성을 이해하기 위하여 실제보다 축소하여 도시한 것이다.

[0015] 또한, 제1 및 제2 등의 용어는 다양한 구성요소들을 설명하는데 사용될 수 있지만, 상기 구성요소들은 상기 용어들에 의해 한정되어서는 안 된다. 상기 용어들은 하나의 구성요소를 다른 구성요소로부터 구별하는 목적으로만 사용된다. 예를 들어, 본 발명의 권리 범위를 벗어나지 않으면서 제1 구성요소는 제2 구성요소로 명명될 수 있고, 유사하게 제2 구성요소도 제1 구성요소로 명명될 수 있다. 한편, 다르게 정의되지 않는 한, 기술적이거나 과학적인 용어를 포함해서 여기서 사용되는 모든 용어들은 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자에 의해 일반적으로 이해되는 것과 동일한 의미를 가지고 있다. 일반적으로 사용되는 사전에 정의되어 있는 것과 같은 용어들은 관련 기술의 문맥 상 가지는 의미와 일치하는 의미를 가지는 것으로 해석되어야 하며, 본 출원에서 명백하게 정의하지 않는 한, 이상적이거나 과도하게 형식적인 의미로 해석되지 않는다.

- [0016] 본 발명의 실시예에 의한 리코타 치즈 제조장치는 한국인의 기호에 맞는 국내산 고품질의 리코타 치즈를 상대적으로 저비용 고효율의 안정적 중량생산을 할 수 있는 장치를 구현할 수 있다.
- [0017] 이를 위해 본 발명의 실시예에 의한 리코타 치즈 제조장치는, 우유, 생크림, 레몬즙, 소금을 배합하여 일정 시간 가열하는 가열부와, 일정 시간 가열 후 응고시키는 응고부와, 유청과 치즈를 분리하는 분리부와, 수분을 분리하는 분리부를 포함하여 이루어진다.
- [0018] 이같은 리코타 치즈 제조장치는 매우 간단한 구성만으로도 고품질의 리코타 치즈 제조가 가능하여 설비비용을 대폭 낮출 수 있다는 장점이 있다.
- [0019] 이에 따라 중소기업의 현실 여건 상 기존의 치즈 생산 설비를 구축하기에는 대형생산 설비로 재정적인 어려움이 있으며, 많은 생산량 대비 수요처를 구하기 어려웠던 문제를 해소할 수 있다. 특히 리코타 치즈는 몇몇 프랜차이즈 업체의 급성장으로 점차 자리를 잃어가고 있는 중소 로컬 베이커리시장의 빵, 쿠키, 케이크, 잼, 샐러드, 샌드위치 등에 다양하게 접목되어 차별화를 통한 시장의 활성화에 크게 기여 할 수 있을 것으로 기대된다.
- [0020] 또한 치즈산업에서의 성공적인 롤모델이 됨으로써 틈새시장으로의 많은 중소기업 참여유도와 함께 잉여원유 소비촉진에도 기여할 수 있을 것으로 기대된다.
- [0021] 이상에서 본 발명의 바람직한 실시예를 설명하였으나, 본 발명은 다양한 변화와 변경 및 균등물을 사용할 수 있다. 본 발명은 상기 실시예를 적절히 변형하여 동일하게 응용할 수 있음이 명확하다. 따라서 상기 기재 내용은 하기 특허청구범위의 한계에 의해 정해지는 본 발명의 범위를 한정하는 것이 아니다.

도면

도면1

