(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(51) 。Int. Cl. [7]
A21D 13/00

(11) 공개번호 특2002-0009149
(43) 공개일자 2002년02월01일

(21) 출원번호 10-2000-0042559
(22) 출원일자 2000년07월24일

(71) 출원인 임상숙
부산 사하구 감천1동 294

(72) 발명자 임상숙
부산시사하구감천1동294

심사청구 : 있음

(54) 된장 식빵

요약

예부터 전래되어 내려오는 조미식품인 된장을 강력분, 설탕, 유지, 이스트, 이스트프드, 탈지분유, 물과 적당량 혼합반죽하여 실내온도 27℃, 상대습도 75 80% 상태에서 최초용적의 2.5 3배가 팽창될때까지 발효하여 Punch하여 만든 식빵으로서 된장의 영양강화가 인체에 유익하게 전달되도록 고안한 식품임.

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

된장은 예부터 전래되어온 전통조미식품으로서 모든 원료를 발효시키는 과정중에 자라는 각종 미생물의 작용에 의하여 생성되는 유기산류, 질소화합물, 알콜류, 그리고 당류에 의하여 그 조직과 향미성분이 결정되는 것인데 이렇게 숙성된 된장은 높은 칼로리, 단백질, 지질, 당질, 섬유, 회분, 칼슘, 인, 철, 티아민, 리보플라민 등의 성분을 함유하는데, 이러한 성분 때문에 동맥경화, 고혈압, 당료병, 비만증 등의 예방과 치료에 효과가 있으며, 특히 근래의 여러실험으로 각종 암에서도 큰 효과가 있는 것으로 알려진 좋은 식품이다.

된장은 특히 일본에서는 영양강화 식품으로서의 장래성, 비타민류나 칼슘의 영양강화식품으로 일본 후생성의 표시허가를 받은 식품이며 종류만도 된장, 쌀된장, 보리된장, 콩된장, 조합된장, 영양강화된장, 감염된장 등 수종의 제품이 생산 출시되고 있는 훌륭하고 많이 먹고 있는 대중적인 식품이다.

된장찌개나 된장국을 만들 때 2 5 스픈의 된장을 넣고 다른 양념과 재료를 넣어서 오랫동안 끓여서 먹는 식당에만 의존하는데 이런 좋은 된장을 식빵으로 만들어 먹는데, 본 고안의 목적이 있다.

아래에 표시된 모든 재료를 동시에 넣고

- 아 래 -

재 료 명	사용범위(%)	비 고
강 력 분	90 ~ 95	단백질 11%↑
된 장	5 ~ 10	완 제 품
설 탕	5 ~ 8	정 백 당
유 지	2	쇼프닝, 라드
소 금	0	정 제 염
이 스 트	2 ~ 3	생이스트
이스트프드	0.1 ~ 0.4	완 충 형
탈지분유	2 ~ 4	
물	60 ~ 65	

반죽을 (반죽온도 27℃)하여 실내온도 27℃, 상대습도 75 80%인 상태에서 60 180분 정도 발효를 하면서 최초 용적의 2.5 3배가 팽창될 때쯤 Punch 한다.

완성된 된장 식빵은 끓인 된장찌개나 된장국처럼 된장의 고유 영양가를 지닌 훌륭한 식품으로 생산되는 고안임.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

.

발명의 구성 및 작용

.

발명의 효과

.

(57) 청구의 범위

청구항 1.

숙성된 된장을 강력분, 설탕, 유지, 이스트, 이스트프드, 탈지분유, 물과 적당량 혼합반죽하여 실내온도 27℃, 상대습도 75 80% 상태에서 최초 용적의 2.5 3배가 팽창될때까지 발효하여 Punch하여 만든 식빵으로서 된장 영양강화의 장점을 인간의 몸에 유익하게 전달할 수 있도록 고안된 식품임.