



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2016-0078548
(43) 공개일자 2016년07월05일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A23L 19/10 (2016.01) A23L 21/10 (2016.01)

(21) 출원번호 10-2014-0187813

(22) 출원일자 2014년12월24일

심사청구일자 2014년12월24일

(71) 출원인

농업회사법인 유한회사 가연

전라북도 완주군 이서면 콩쥐팍쥐로 1043-7, 1동 107호(전북대학교 창업보육센터)

정동은

전라북도 전주시 완산구 구룡1길 27-10 (효자동2가)

김대환

전라북도 전주시 덕진구 매봉9길 26-1 (금암동)

(72) 발명자

이정상

인천광역시 서구 청라라임로 109, 256동 801호(연희동, 호반베르디움)

문수빈

전라북도 전주시 완산구 평화로 95, 104동 803호(평화동, 호반리첸시빌아파트)

(뒷면에 계속)

(74) 대리인

김홍석, 김등용

전체 청구항 수 : 총 9 항

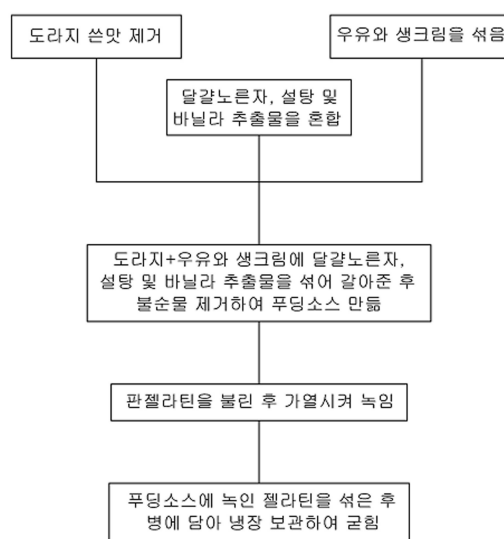
(54) 발명의 명칭 도라지 푸딩의 제조방법 및 그로부터 제조된 도라지 푸딩

(57) 요약

본 발명은 도라지를 이용하여 푸딩을 제조함으로써 남녀노소, 특히 어린이들이 간식용 및 디저트용으로 쉽게 섭취가 가능할 뿐만 아니라 소비자의 기호에 최적화된 맛과 향, 색감을 갖도록 하여 그 상품성을 높일 수 있는 것을 특징으로 하는 도라지 푸딩의 제조방법 및 그로부터 제조된 도라지 푸딩에 관한 것이다.

(뒷면에 계속)

대표도 - 도1



본 발명에 의한 도라지 푸딩의 제조방법은 1) 이물질을 제거하고 잘게 썬 도라지를 소금물에 담가서 쓴맛을 뺀 후에 꺼내어 물기를 제거하는 제 1단계; 2) 냄비에 우유와 생크림을 넣고 중간 불로 데워주면서 서서히 섞어 주는 제 2단계; 3) 볼(bowl)에 달걀노른자를 풀고 설탕을 넣어 섞은 후에 바닐라 추출물을 넣고 섞어주어 노른자, 설탕 및 바닐라 추출물로 된 혼합물을 얻는 제 3단계; 4) 상기 제 1단계에서 물기가 제거된 도라지, 제 2단계에서 섞어진 우유와 생크림을 각각 제 3단계에서 얻은 달걀노른자, 설탕 및 바닐라 추출물의 혼합물에 서서히 섞어 믹서로 갈아준 후에 채로 걸러 불순물을 제거하여 푸딩소스를 만드는 제 4단계;

5) 판(板)젤라틴을 차가운 물에 불린 후에 물기를 제거하고 전자레인지로 가열시켜 녹이는 제 5단계; 6) 제 4단계에서 만들어진 푸딩소스에 제 5단계에서 녹인 젤라틴을 섞은 후에 병에 담아 냉장고에 넣어 보관하여 굳히는 제 6단계;를 포함하는 것을 특징으로 한다.

(72) 발명자

박서리

전라북도 남원시 동문로 83, 103동 901호 (동충동, 현대아파트)

김영준

전북 완주군 구이면 모악호수로 68-10

한철훈

전주시 완산구 척동10길 10-4, 203호 (효자동3가, 아스톤빌라)

문가연

전라북도 전주시 완산구 세내로 239, 104동 205호 (효자동2가, 포스코더샵아파트)

우성현

전라북도 남원시 동문로 83, 104동 205호 (동충동, 현대아파트)

명세서

청구범위

청구항 1

- 1) 이물질을 제거하고 잘게 썬 도라지를 소금물에 담가서 쓴맛을 뺀 후에 꺼내어 물기를 제거하는 제 1단계;
- 2) 냄비에 우유와 생크림을 넣고 중간 불로 데워주면서 서서히 섞어 주는 제 2단계;
- 3) 볼(bowl)에 달걀노른자를 풀고 설탕을 넣어 섞은 후에 바닐라 추출물을 넣고 섞어주어 노른자, 설탕 및 바닐라 추출물로 된 혼합물을 얻는 제 3단계;
- 4) 상기 제 1단계에서 물기가 제거된 도라지, 제 2단계에서 섞어진 우유와 생크림을 각각 제 3단계에서 얻은 달걀노른자, 설탕 및 바닐라 추출물의 혼합물에 서서히 섞어 믹서로 갈아준 후에 채로 걸러 불순물을 제거하여 푸딩소스를 만드는 제 4단계;
- 5) 판(板)젤라틴을 차가운 물에 불린 후에 물기를 제거하고 전자레인지로 가열시켜 녹이는 제 5단계;
- 6) 제 4단계에서 만들어진 푸딩소스에 제 5단계에서 녹인 젤라틴을 섞은 후에 병에 담아 냉장고에 넣어 보관하여 굳히는 제 6단계;를 포함하는 것을 특징으로 하는 도라지 푸딩의 제조방법.

청구항 2

제 1항에 있어서,

상기 제 1단계 중 잘게 썬 도라지 70중량부를 소금물에 30분 동안 담그는 것을 특징으로 하는 도라지 푸딩의 제조방법.

청구항 3

제 2항에 있어서,

상기 제 2단계 중 우유와 생크림은 300중량부 : 200중량부로 넣는 것을 특징으로 하는 도라지 푸딩의 제조방법.

청구항 4

제 3항에 있어서,

상기 제 3단계 중 달걀노른자, 설탕, 바닐라 추출물은 90중량부 : 65중량부 : 2중량부로 혼합하는 것을 특징으로 하는 도라지 푸딩의 제조방법.

청구항 5

제 4항에 있어서,

상기 제 4단계 중 채로 2회 거르는 것을 특징으로 하는 도라지 푸딩의 제조방법.

청구항 6

제 5항에 있어서,

상기 제 5단계 중 판젤라틴은 5중량부를 차가운 물에 5~10분간 불린 후 전자레인지에서 10초간 가열시켜 녹이는

것을 특징으로 하는 도라지 푸딩의 제조방법.

청구항 7

제 6항에 있어서,

상기 제 6단계 중 냉장고에서 2~3시간 동안 보관하는 것을 특징으로 하는 도라지 푸딩의 제조방법.

청구항 8

제 7항에 있어서,

상기 제 6단계를 거친 후 도라지 푸딩의 염도가 0.12Psu인 것을 특징으로 하는 도라지 푸딩의 제조방법.

청구항 9

제 1항 내지 제 8항 중 어느 하나의 제조방법에 의하여 제조되는 것으로 염도가 0.12Psu인 것을 특징으로 하는 도라지 푸딩.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 도라지 푸딩의 제조방법 및 그로부터 제조된 도라지 푸딩에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 도라지를 이용하여 푸딩을 제조함으로써 남녀노소, 특히 어린이들이 간식용 및 디저트용으로 쉽게 섭취가 가능할 뿐만 아니라 소비자의 기호에 최적화된 맛과 향, 색감을 갖도록 하여 그 상품성을 높일 수 있는 것을 특징으로 하는 도라지 푸딩의 제조방법 및 그로부터 제조된 도라지 푸딩에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 푸딩(pudding)은 달걀과 설탕, 우유 등을 섞어 익혀낸 반(半)유동체로서, 단백질, 탄수화물, 지질 등의 많은 영양물질을 포함하고 있고, 소화흡수가 빠르다는 특징으로 인하여 디저트 음식으로 사용되고 있다. 일반적으로 푸딩은 계란의 열응고를 이용하여 커스타드(custard) 푸딩을 만들기도 하나, 그 외에도 차갑게 냉장시켜 생크림이나 과일로 장식을 하거나 소스를 부어 만들기도 한다.

[0003] 푸딩의 종류에는 젤라틴을 첨가하여 굳히는 방법을 변형하여 브레드(bread) 푸딩, 라이스(rice) 푸딩, 레몬크림(lemon cream) 푸딩, 초콜릿(chocolate) 푸딩 등과 같이 다양한 종류의 푸딩이 있으며, 특히 최근에는 식생활의 다양화, 고급화 및 웰빙(well-being)화에 따라 디저트 및 간식용 식품으로서 푸딩의 소비가 점점 늘어나고 있는 추세이다.

[0004] 한편, 도라지(Platycodon grandiflorus)는 초롱꽃과에 속하는 여러해살이풀로서, 뿌리는 식용하고, 한방에서는 신경통과 편도선염 등의 약재로 사용하고 있다. 그 뿌리는 사포닌이 많이 포함되어 있어서 생약(桔梗根)으로 이용되고 있는데, 거담, 진해, 진통, 진정, 해열 작용이 있으며, 소염진통, 진해거담제로 사용된다. 우리나라에서는 그 뿌리를 김치, 나물, 비빔밥 등의 식재료로도 쓰고 있다.

[0005] 특히, 도라지는 트리테르페노이드(triterpenoid)계 사포닌, 당질 및 섬유질을 함유하고 있는데, 이러한 사포닌은 동물실험에서 진해, 거담작용, 중추신경 억제작용, 급성 만성염, 항궤양 및 위액분비 억제작용, 혈관을 확장하여 혈압을 낮추는 혈당강화작용, 콜레스테롤 대사 개선작용, 항산화 및 항암효과 등이 있는 것으로 밝혀져 있다. 생약재로서 도라지가 배합되어 있는 한방 처방 수는 동의보감에 287건, 방약합편에 49건이 수록되어 있을 정도로 다양한 약리작용을 갖고 있다. 최근에는 도라지의 여러 가지 약리효과가 검증됨에 따라 그 소비량이 증가하면서 재배면적이 확대되고 있는 실정이다.

[0006] 도라지를 이용한 관련한 종래기술로서, 하기 특허문헌 0001에는 “(a) 도라지에 물을 첨가한 후 93~97℃에서

3~5시간 동안 1차 추출한 후 98~102℃에서 6~10시간 동안 2차 추출하는 단계; (b) 상기 (a)단계의 2차 추출한 도라지 추출물에 텍스트린을 8~12 중량% 첨가한 후, 분무건조기 입구 온도가 190~200℃, 출구 온도가 105~115℃, 공기압력 4~4.6 kgf/cm² 및 펌프 속도가 1~1.4 L/hr로 설정된 분무건조기를 이용하여 건조하여 도라지 추출물을 제조하는 단계; 및 (c) 팔랑금, 설탕, 올리고당 및 한천에 상기 (b)단계의 도라지 추출물을 양갱 중량 대비 2~4% 혼합한 혼합물을 졸인 후 식히는 단계를 포함하여 제조하는 것을 특징으로 하는 인지능이 증진된 도라지 양갱의 제조방법”이 개시되어 있다. 그러나 상기 발명은 도라지 추출물을 양갱 재료들과 혼합하여 제조함으로써 신경세포 보호능 및 인지 기능 등의 기능성이 향상된 도라지 양갱으로서 푸딩과는 전혀 다른 것이다.

[0007] 또한 하기 특허문헌 0002에는 “도라지를 세척, 선별하고, 잔뿌리 및 이물질을 제거한 후 물로 2~3회 세척하는 단계; 세척한 도라지를 고압증기가 가해지는 증숙용기 내에서 75~80℃의 온도로 25분간 증숙하는 단계; 증숙된 도라지의 물기를 제거하는 단계; 물기를 제거한 도라지를 증숙용기 안에 꿀과 함께 넣은 후 65~70℃로 24시간 동안 1차 당침하는 단계; 상기 증숙용기 안에서 꿀을 제거하는 단계; 상기 증숙용기 안에 1차 당침을 완료한 도라지와 올리고당 용액을 넣은 후 65~70℃로 2차 당침하는 단계; 및 2차 당침을 완료한 후 열풍건조기를 사용하여 건조하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 도라지 정과 제조방법”이 개시되어 있다. 그러나 상기 발명은 인삼정과에 비해 가격이 저렴하고 맛과 영양가가 뛰어나며 끈적끈적한 불쾌감을 제거하여 부드러운 도라지 정과(正果)를 얻을 수 있는 것일 뿐 푸딩과는 큰 차이가 있는 것이다.

[0008] 나아가 지금까지 연구되고 있는 도라지를 이용한 가공식품은 양갱, 정과 등이 있을 뿐이고, 남녀노소, 특히 어린이들이 간식 및 디저트용으로 쉽게 섭취할 수 있는 푸딩에 관한 연구는 아직 전무한 실정이다.

[0009] 이러한 종래기술상의 문제점을 해결하기 위한 일환으로서 도라지를 이용하여 남녀노소, 특히 어린이들이 간식용 및 디저트용으로 쉽게 섭취가 가능할 뿐만 아니라 소비자의 기호에 최적화된 맛과 향, 색감을 갖도록 하여 그 상품성을 높일 수 있는 새로운 형태의 제품 개발이 절실한 실정이다.

선행기술문헌

특허문헌

[0010] (특허문헌 0001) 한국등록특허 제10-1259421호 (인지능을 향상시키는 분무건조된 도라지 추출물을 함유하는 도라지 양갱의 제조방법, 2013. 4. 24. 등록)

(특허문헌 0002) 한국등록특허 제10-0418853호 (도라지 정과 및 그 제조방법, 2004. 02. 03. 등록)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0011] 본 발명은 도라지를 이용하여 푸딩을 제조함으로써 남녀노소, 특히 어린이들이 간식용 및 디저트용으로 쉽게 섭취가 가능할 뿐만 아니라 소비자의 기호에 최적화된 맛과 향, 색감을 갖도록 하여 그 상품성을 높일 수 있는 것을 특징으로 하는 도라지 푸딩의 제조방법 및 그로부터 제조된 도라지 푸딩의 제공을 그 과제로 한다.

과제의 해결 수단

[0012] 본 발명은 1) 이물질을 제거한 잘게 썬 도라지를 소금물에 담가서 쓴맛을 뺀 후에 꺼내어 물기를 제거하는 제 1단계; 2) 냄비에 우유와 생크림을 넣고 중간 불로 데워주면서 서서히 섞어 주는 제 2단계; 3) 볼(bowl)에 달걀 노른자를 풀고 설탕을 넣어 섞은 후에 바닐라 추출물을 넣고 섞어주어 노른자, 설탕 및 바닐라 추출물의 혼합물을 얻는 제 3단계; 4) 상기 제 1단계에서 물기가 제거된 도라지, 제 2단계에서 섞어진 우유와 생크림을 각각 제 3단계에서 얻은 노른자, 설탕 및 바닐라 추출물의 혼합물에 섞어 믹서로 갈아준 후에 채로 걸러 불순물을 제거하여 푸딩소스를 만드는 제 4단계; 5) 판(板)젤라틴을 차가운 물에 불린 후에 물기를 제거하고 전자레인지로 가열시켜 녹이는 제 5단계; 6) 제 4단계에서 만들어진 푸딩소스에 제 5단계에서 녹인 젤라틴을 섞은 후에 병에 담

아 냉장고에 넣어 보관하는 제 6단계;를 포함하는 것을 특징으로 하는 도라지 푸딩의 제조방법을 제공한다.

[0013] 또한 본 발명은 상기 제조방법에 의하여 제조되는 것을 특징으로 하는 도라지 푸딩을 제공한다.

[0014] 기타 본 발명을 구현하기 위한 구체적인 예들은 이하의 상세한 설명에 포함되어 있다.

발명의 효과

[0015] 첫째, 본 발명에 의한 도라지 푸딩의 제조방법 및 그로부터 제조된 도라지 푸딩은 도라지를 이용하여 푸딩을 제조함으로써 남녀노소, 특히 어린이들이 간식용 및 디저트용 식품으로서 시간과 공간의 제약을 받지 않고 편리하게 섭취가 가능한 장점이 있다.

[0016] 둘째, 도라지 푸딩은 도라지 특유의 쓴맛을 저감시키는 등 소비자의 기호에 최적화된 맛과 향, 색감을 갖도록 하여 그 상품성을 높일 수 있는 장점이 있다.

[0017] 셋째, 도라지 푸딩은 염도가 낮아 소금 과다 섭취에 따른 고혈압, 신경질환 등의 유발을 저감시킬 수 있을 것으로 기대된다.

도면의 간단한 설명

[0018] 도 1은 본 발명의 의한 도라지 푸딩을 제조하는 대략적인 공정도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0019] 이하, 본 발명의 도라지 푸딩의 제조방법 및 그로부터 제조된 도라지 푸딩에 대하여 바람직한 실시형태를 들어 자세하게 설명한다.

[0020] 본 발명에 의한 도라지 푸딩의 제조방법은, 1) 이물질을 제거한 잘게 썬 도라지를 소금물에 담가서 쓴맛을 뺀 후에 꺼내어 물기를 제거하는 제 1단계; 2) 냄비에 우유와 생크림을 넣고 중간 불로 데워주면서 서서히 섞어 주는 제 2단계; 3) 볼(bowl)에 달걀 노른자를 풀고 설탕을 넣어 섞은 후에 바닐라 추출물을 넣고 섞어주어 노른자, 설탕 및 바닐라 추출물의 혼합물을 얻는 제 3단계; 4) 상기 제 1단계에서 물기가 제거된 도라지, 제 2단계에서 섞어진 우유와 생크림을 각각 제 3단계에서 얻은 노른자, 설탕 및 바닐라 추출물의 혼합물에 섞어 믹서로 갈아준 후에 채로 걸러 불순물을 제거하여 푸딩소스를 만드는 제 4단계; 5) 판(板)젤라틴을 차가운 물에 불린 후에 물기를 제거하고 전자레인지로 가열시켜 녹이는 제 5단계; 6) 제 4단계에서 만들어진 푸딩소스에 제 5단계에서 녹인 젤라틴을 섞은 후에 병에 담아 냉장고에 넣어 보관하는 제 6단계;를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0021] 먼저 제 1단계는 도라지 푸딩을 제조하기 위한 준비단계로서 잘 수확된 도라지를 구입하여 그 표면에 부착된 이물질을 제거한 후에 잘게 썬다. 이어서 잘게 썰어진 도라지를 소금물에 30분간 담가서 쓴맛을 뺀 후에 꺼내어 물기를 제거하는 것이다.

[0022] 제 2단계는 냄비에 우유 300중량부와 생크림 200중량부를 넣고 중간 불로 데워주면서 서서히 섞어 주어 생크림이 혼합된 우유를 만드는 것이다.

[0023] 제 3단계는 볼(bowl)에 달걀노른자를 풀고 설탕을 넣어 잘 섞은 후에 다시 바닐라 추출물을 넣고 잘 섞어줌으로써 달걀노른자, 설탕 및 바닐라 추출물의 혼합물을 얻는다. 이때 달걀노른자, 설탕 및 바닐라 추출물은 90중량부 : 65중량부 : 2중량부로 혼합하는 것이 바람직하다. 달걀의 무게비율은 껍질 1, 노른자 3, 흰자 6으로서 달걀 1개의 무게가 보통 60g이므로 노른자 5개의 무게는 $18g \times 5 = 90g$ 이다.

[0024] 제 4단계는 상기 제 1단계에서 물기가 제거된 도라지, 제 2단계에서 잘 섞어진 우유와 생크림을 각각 제 3단계에서 얻은 노른자, 설탕 및 바닐라 추출물의 혼합물에 섞어 믹서로 2회 갈아준 후에 채로 걸러 잘게 파쇄된 도라지 등 불순물을 제거하여 푸딩소스를 만드는 것이다.

[0025] 제 5단계는 판(板)젤라틴(gelatin) 5중량부를 차가운 물에 5~10분간 불린 후에 물기를 제거하고 전자레인지로 10초간 가열시켜 녹이는 것이다. 이때 판젤라틴은 투명한 색을 띠는 단백질로서 거의 맛이 없고 푸딩을 굳히기 위한 응고제로서 작용한다. 그 시간이 상기 하한치 미만인 경우에는 판젤라틴이 충분히 불려지지 않아 푸딩으로 만들 경우 굳혀지지 않고 물처럼 흘러내릴 수 있으며, 상기 상한치 초과인 경우에는 판젤라틴이 더 이상 불려지

지 않고 푸딩으로 만들면 식감이 저하될 수 있다.

[0026] 제 6단계는 제 4단계에서 만들어진 푸딩소스에 제 5단계에서 녹인 젤라틴을 섞은 후에 병에 담아 냉장고에 넣어 2~3시간 동안 보관하여 푸딩을 굳히는 것이다. 이때 냉장 보관은 바람직하게 0~16℃에서 수행하는 것이 좋은데, 이러한 범위는 푸딩의 동결현상이 일어나지 않으면서 미생물의 번식을 예방할 수 있기 때문이다.

[0027] 이렇게 제 1단계부터 제 6단계를 차례로 거쳐 비로소 도라지 푸딩을 완성할 수 있는 것이다.

[0028] 이하, 본 발명의 이해를 돕기 위하여 바람직한 실시예를 제시하나, 하기 실시예는 본 발명을 예시하는 것일 뿐 발명의 범주 및 기술사상 범위 내에서 다양한 변경 및 수정이 가능함은 당업자에게 있어서 명백한 것이며, 이러한 변형 및 수정이 특허청구범위에 속하는 것도 당연한 것이다.

실시예 1

[0029] 잘 수확된 도라지의 표면에 부착된 이물질을 제거하고 잘게 썬 다음 소금물에 30분간 담가서 쓴맛을 뺀 후에 꺼내어 물기를 제거한 도라지 70g을 얻었다. 이어서 냄비에 우유 300ml와 생크림 200ml를 넣고 중간 불로 데워주면서 서서히 섞어 주어 생크림이 혼합된 우유를 만들었다.

[0030] 계속하여 볼(bowl)에 달걀노른자 5개(18g×5 =90g)를 풀고 설탕 65g을 넣어 잘 섞은 후에 다시 바닐라 추출물 2g을 넣고 잘 섞어줌으로써 달걀노른자, 설탕 및 바닐라 추출물로 된 혼합물을 얻었다. 다시 위에서 얻은 물기가 제거된 도라지, 우유와 생크림을 각각 달걀노른자, 설탕 및 바닐라 추출물의 혼합물에 섞어 믹서로 2회 갈아준 후에 채로 걸러 불순물을 제거하여 푸딩소스를 만들었다.

[0031] 판(板)젤라틴(gelatin)으로 독일 RUF사 제품 3장(1.67g×3 =5g)을 차가운 물에 5분간 불린 다음 물기를 제거하고 전자레인지로 10초간 가열시켜 녹인 후에 위에서 만들어진 푸딩소스에 잘 섞은 다음 병에 담아 냉장고에 넣어 2시간 동안 보관하여 굳힘으로써 도라지 푸딩을 완성하였다.

실시예 2

[0032] 실시예 1과 비교하여 냄비에 우유 300ml와 생크림 200ml를 넣고 중간 불로 데워주는 대신에 생크림 200ml를 넣지 않는 대신에 우유만을 500ml 넣고 중간 불로 데워주는 점만 다를 뿐이고, 나머지는 동일하게 하여 도라지 푸딩을 완성하였다.

실시예 3

[0033] 실시예 1과 비교하여 푸딩소스에 녹인 판젤라틴을 섞는 대신에 푸딩소스에 녹인 판젤라틴과 캐러멜시럽을 함께 섞는 것을 제외하고는 나머지는 동일하게 하여 도라지 푸딩을 완성하였다.

[0034] <비교예 1>

[0035] CJ쁘띠첼에서 생산 판매하고 있는 “밀크 커스타드 푸딩” 제품을 구입하여 사용하였다.

[0036] <실험예 1>

[0037] 상기 실시예 1, 2, 3에서 제조된 도라지 푸딩 및 비교예 1의 푸딩의 성능을 확인하기 위하여 다음과 같은 관능 실험을 실시하였다.

[0038] 상기 여러 가지 도라지 푸딩의 관능적 특성을 비교하기 위하여 9점 척도 (9-point hedonic scale)법을 사용하여 기호도를 평가하였다(9점 : 매우 좋다, 7점 : 좋다, 5점 : 보통이다, 3점 : 나쁘다, 1점 : 매우 나쁘다). 평가 항목은 맛, 향, 색깔, 경도, 씹힘성으로 하고, 관능검사 대상인원은 관능검사에 경험이 있는 20~50대 남녀 100 명으로 관능검사를 실시하여 얻은 검사 결과의 평균값을 다음 [표 1]에 나타내었다.

표 1

여러 예에 의한 푸딩의 관능검사 결과

구 분	맛	향	색깔	종합기호도
실시예 1	8.2	8.7	7.6	8.2
실시예 2	7.9	8.1	6.8	7.6
실시예 3	7.8	8.2	7.0	7.7
비교예 1	7.9	7.8	6.7	7.5

[0039]

[0040]

상기 [표 1]에 의한 푸딩의 관능검사 결과를 통하여 실시예 1의 도라지 푸딩이 실시예 2, 3 및 비교예 1에 비하여 전반적인 항목인 색깔, 향, 맛 및 종합기호도에서 모두 우수함을 알 수 있었다.

[0041]

<실험예 2> 푸딩 물성 평가

[0042]

실시예 1, 2, 3에서 제조한 도라지 푸딩 및 비교예 1의 푸딩에 대한 염도, 당도를 비교하였다. 이때, 각 푸딩의 염도는 염도측정기(GMK-525N, G-Won, Korea)를 이용하여 측정하였고, 당도는 당도계(ATAGO, RX-5000 α, Japan)를 이용하여 측정하였는데, 그 실험 결과는 다음 [표 2]와 같다.

표 2

여러 예별 물성치

구분	실시예 1	실시예 2	실시예 3	비교예 1
당도(Brix)	26.7	26.0	27.5	26.9
염도(PSU)	0.12	0.12	0.11	0.17

[0043]

[0044]

상기 [표 2]로부터 본 발명에 의한 실시예 1의 푸딩이 모두 실시예 2, 3 및 비교예 1의 푸딩보다 염도, 당도가 적절하여 우수함을 알 수 있었다. 특히, 실시예 3은 캐러멜시럽을 함께 섞음에 따라 당도가 너무 높았고, 비교예 1의 푸딩은 염도가 가장 높아 우수한 것으로 볼 수 없었다.

도면

도면1

