

(19)대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)(51) Int. Cl.⁷
A23L 1/182(11) 공개번호 10-2005-0061922
(43) 공개일자 2005년06월23일(21) 출원번호 10-2003-0093545
(22) 출원일자 2003년12월19일(71) 출원인 이상수
전라북도 전주시 덕진구 서노송동 692-3번지(72) 발명자 이상수
전라북도 전주시 덕진구 서노송동 692-3번지

(74) 대리인 박원용

심사청구 : 있음

(54) 일품식 산나물 주먹밥의 제조방법

요약

본 발명은 일품식 산나물 주먹밥의 제조방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는 멥쌀, 찰쌀, 약쌀의 적절한 배합으로 주먹밥에 결착력을 증대하고, 밥에 색을 부여하며, 산나물을 사용하여 건강에 유익한 일품식 산나물 주먹밥의 제조방법에 관한 것이다.

본 발명은 멥쌀, 찰쌀, 약쌀을 7:2:1의 비율로 혼합하고, 상기 혼합 쌀로 밥을 짓는 단계와, 곰취, 참취, 고비, 다래순으로 이루어진 나물군으로부터 적어도 1이상 선택된 나물에 표고버섯가루와 무우즙, 당근즙, 양배추즙 및 갖은 양념을 넣고 나물을 볶는 단계와, 상기 밥과 나물을 7:3의 비율로 골고루 혼합한 다음, 손으로 원하는 모양을 성형하는 단계, 및 상기 성형된 주먹밥을 용기에 포장하는 단계로 이루어지는 일품식 산나물 주먹밥의 제조방법으로, 바쁜 현대인의 한끼 식사를 대용할 수 있는 기호성 높은 즉식 주먹밥을 제공할 수 있으며, 외국인의 입맛에 맞게 국제화하여 수출 효과도 예상할 수 있다.

대표도

도 1

색인어

일품식, 산나물, 주먹밥, 멥쌀, 찰쌀, 약쌀

명세서

도면의 간단한 설명

도 1은 본 발명의 주먹밥 제조 공정을 간략하게 나타낸 공정도이다.

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 일품식 산나물 주먹밥의 제조방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는 멥쌀, 찰쌀, 약쌀의 적절한 배합으로 주먹밥에 결착력을 증대하고, 밥에 색을 부여하며, 산나물을 사용하여 건강에 유익한 일품식 산나물 주먹밥의 제조방법에 관한 것이다.

일반적으로 주먹밥은 쌀이나 보리와 같은 곡물에 간을 하여 밥을 지은 후 주먹만 하게 뭉친 밥덩이를 손으로 집어서 끼니로 때워 허기를 달래던 예전 우리나라 서민층 음식중 하나였다.

오늘날, 서양 패스트푸드를 대신하여 우리나라의 일품식 요리가 바쁜 현대인의 식사대용으로 인기를 끌기 시작하면서, 김밥, 유부초밥, 비빔밥 등이 편의점 등에서 많은 매출을 올리고 있다.

하지만, 상기 제품들은 많은 종류의 재료가 필요하고, 제조방법이 복잡하고, 손이 많이 가서, 제조원가의 상승 요인이 되고 있다.

이의 문제점을 개선하고자, 식사대용 일품식으로 주먹밥이 관심받기 시작했으며, 이와 관련된 제품이 개발되고 있는 실정이다.

이중 대한민국 등록특허 제 93-3090호는 밥과 계란이 혼합된 밥을 건조 스팀으로 고형화 시키는 공정이 알려져 있으며, 대한민국 등록특허 제 93-10883호는 조미한 쌀밥과 부재료의 혼합시 유화제를 첨가하여 동결 후 쌀전분이 점조되는 것을 방지할 수 있는 냉동쌀밥의 제조방법에 관한 것이 공지되어 있다.

또한, 대한민국 등록특허 제 94-5628호는 밥풀과 밥풀 사이를 전분질로 결합시켜 쉽게 부서지는 단점을 해결하였으며, 대한민국 등록특허 제 0173170호는 대량생산을 할 수 있으면서, 냉동시 품질저하를 방지하기 위하여 밥을 지을 시 식물성 유지와 솔비톨을 첨가하고, 접착제를 사용하지 않고 밥알 고유의 결합력만으로 주먹밥을 형성한 직후 그 표면을 액상물질로 도포하고 가열하여 주먹밥의 고유 식감을 유지하고 동시에 밥알이 흩어지는 것을 방지한 주먹밥의 제조방법이 공지되어 있다.

그러나, 상기와 같은 기술적 방법은 냉동보관 후 맛의 변형이나 밥알이 흩어지는 것을 방지하기 위해 전분을 식용접착제로 사용하거나 식용 도포액으로 감싸서 주먹밥 고유의 맛을 느끼지 못하게 하는 단점이 있다.

이에 본 발명자는 가격이 다른 제품에 비해 월등히 저렴하면서, 건강에는 유익하고, 주먹밥 고유의 맛을 느낄 수 있으며, 제조방법이 간단하고 작은 공간에서도 제조할 수 있어, 즉석에서 신선하게 제조하여 취식자에게 제공할 수 있고 세계인들의 입맛에 맞는 주먹밥을 개발하고자 하였다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

이에, 본 발명은 이러한 문제점을 개선하기 위한 것으로, 그 목적은 뭉친 밥에 식용 외피로 감싸지 않고, 뭉쳐진 밥알이 잘 흩어지지 않는 주먹밥의 제조방법을 제공하는 것이다.

본 발명의 다른 목적은 채소만을 부재료로 사용하여 깔끔하고, 건강에 유익하게 하고 자극적인 재료를 사용하지 않아 외국인의 기호에도 맞는 주먹밥의 제조방법을 제공하는 것이다.

발명의 구성 및 작용

상기와 같은 목적을 달성하기 위하여, 본 발명은 멥쌀, 찰쌀, 약쌀을 7:2:1의 비율로 혼합하고, 상기 혼합 쌀로 밥을 짓는 단계와, 곶취, 참취, 고비, 다래순으로 이루어진 나물군으로부터 적어도 1이상 선택된 나물에 표고버섯가루와 무우즙, 당근즙, 양배추즙 및 갖은 양념을 넣고 나물을 볶는 단계와, 상기 밥과 나물을 7:3의 비율로 골고루 혼합한 다음, 손으로 원하는 모양을 성형하는 단계, 및 상기 성형된 주먹밥을 용기에 포장하는 단계로 이루어지는 일품식 산나물 주먹밥의 제조방법을 제공한다.

이하, 본 발명을 제조 공정별로 상세히 설명하고자 한다.

[밥의 제조 공정]

멥쌀, 찰쌀, 약쌀(찰흑미)을 준비하고, 이들 쌀을 수회 씻고, 취반수를 가한 다음, 통상의 방법에 의해 밥을 짓는다.

이때, 쌀의 비율을 멥쌀, 찰쌀, 약쌀을 7: 2: 1의 비율로 혼합하는 데, 이는 찰쌀 교유의 결합력을 이용하여, 주먹밥을 뭉칠 경우, 밥알이 쉽게 흩어지지 않게 한다. 이때, 멥쌀과 찰쌀의 비율을 반드시 한정하는 것은 아니나, 지나치게 찰쌀의 혼합 비율이 높으면, 밥이 찰지어져 나물과 균일하게 혼합하기가 쉽지 않는 점이 단점이다.

약쌀은 흔히, 검절쌀이라 불리우는 것으로, 본 발명의 주먹밥에 색을 주기 위해 사용하는 것이며, 흰쌀에 잡곡을 혼합하는 효과를 부여한다.

[나물의 제조 공정]

먼저, 곶취, 참취, 고비, 다래순 및 의 나물로 이루어진 나물군에서 적어도 1종 이상 선택된 나물을 준비한다. 이때, 상기 나물군은 기재한 대로 국한되는 것은 아니고, 계절에 따라 달라질 수가 있다.

준비된 나물은 2 내지 4cm 정도로 자른 다음, 무우, 당근, 양배추즙과 표고버섯가루, 그리고 간장, 다진마늘, 파 등 갖은 양념을 넣고 볶는다. 이때, 간은 밥과 혼합하여 적당한 간을 맞추도록 한다.

다만, 파, 마늘의 냄새를 싫어하는 사람을 위해, 넣지 않을 수도 있으며, 사용되는 양념은 종래의 화학조미료를 전혀 사용하지 않고, 천연양념만을 사용한다.

[성형 공정]

상기 제조된 밥은 품온이 50℃ 정도가 되도록 식히고, 이때 소금으로 약간의 간을 한다. 그런다음, 상기 밥과 나물이 7:3 비율로 약간의 참기름과 함께 균일하게 혼합한다. 그리고, 주먹으로 뭉치거나 다른 일정한 틀에 넣어, 먹기 쉬운 모양으로 만든다. 이때, 상기 밥과 나물의 비율을 7:3으로 한 것은 나물이 3이상일 경우, 주먹밥이 잘 흠어지고, 그 이하일 경우에는 나물의 맛과 식감을 느끼기게 부족하기 때문이다.

[포장]

상기 성형이 완성된 주먹밥은 제품의 유통기간을 증대시키기 위해 다음과 같은 3가지 방식에서 한가지 이상을 혼용하여 사용한다.

(1) 급속동결건조 포장

주먹밥을 적절한 용기에 담은 후, 연속식 터널동결기를 거치면서 제품의 품온이 15~20분 이내에 -20℃이하가 되도록 급속 동결을 시킨 후 진공 포장을 한다.

(2) 레토르트 살균 포장

주먹밥을 레토르트용 포장재에 넣고, 진공 하여 밀봉한 다음, 고온 고압에서 10분 이상 살균 처리 하고 냉각한다.

(3) 질소 충전 포장

제품을 용기에 담은 다음 산소투과도가 낮은 포장재에 넣고, 탈기(진공)하고 질소가스를 포장재에 주입하고 밀봉 포장한다.

이하, 실시예를 통하여 본 발명을 더욱 상세히 설명한다. 이들 실시예는 오로지 본 발명을 구체적으로 설명하기 위한 것으로, 본 발명의 범위가 이들 실시예에 국한되지 않는다는 것을 당업계에서 통상의 지식을 가진 자에게 자명할 것이다.

[실시예]

1. 경기미 252g, 찹쌀 72g, 약쌀 36g을 재고, 수회 물로 씻은 다음, 물을 붓고 밥을 지어 밥을 준비하였다.
2. 준비한 곶취, 참취, 고비, 다래순 나물을 잘 다듬고, 길이를 약 3cm 전후로 하여 자르고, 달군 팬에 상기 나물과 무우, 당근, 양배추즙을 혼건할 정도로 넣고 간장과 파, 다진 마늘 등 갖은 양념으로 잘 버무려 나물을 살짝 볶았다.
3. 상기 밥 300g이 손으로 만질 정도로 품온이 낮아지면, 소금으로 약간 간을 하고, 상기 준비된 나물 130g과 약간의 참기름을 넣고 균일하게 혼합하였다.
4. 상기 혼합된 밥에서 1인이 먹을 정도의 양을 떼어서, 손으로 뭉친다음, 동그란 모양으로 성형하여 주먹밥을 완성하였다.

[실험예]

상기 실시예에 의해 완성된 주먹밥의 기호도를 시험하기 위하여 관능검사 인원 20명으로 패널 테스트(장건형, 식품의 기호성 관능검사, 개문사, 1975)를 실시하였으며, 시험결과는 하기 표1에 나타내었다. 이때, 평가 점수는 "5점은 매우 좋다, 4점은 좋다, 3점은 보통이다, 2점은 나쁘다, 1점은 아주나쁘다"로 패널리스트의 관능검사를 점수화한 다음, 이의 평균치를 나타낸 것이다.

구분	본 발명의 주먹밥
맛	4.5
색감	3.8
식감	4.2
김밥과의 경쟁력	3.5

이의 결과, 본 발명의 주먹밥은 기호도가 우수하고, 김밥과 비교하면 경쟁력이 약간 높은 것을 알 수가 있었다.

발명의 효과

이상과 같이, 본 발명은 쌀과 찹쌀, 멥쌀을 적절히 혼합하여 밥을 지어서, 밥알 고유의 결합력에 의해 주먹밥이 잘 흠어지지 않게 하였고, 약쌀을 사용하여 밥에 색을 부여하였으며, 부재료로 나물을 사용하여 깔끔하고 단백하며 독특한 맛을 낼 수 있어서, 바쁜 현대인의 한끼 식사를 대용할 수 있는 기호성 높은 주먹밥을 제공할 수 있다.

또한, 본 발명의 일품식 산나물 주먹밥은 천연양념만을 사용하고, 자극적이지 않게 채식위주의 재료만 사용하여, 채식에 관심이 많은 내국인이나 외국인의 기호에 맞게함으로써, 국제 식품으로서 수출하는 효과를 제공할 것이다.

(57) 청구의 범위

청구항 1.

멥쌀, 찰쌀, 약쌀을 7:2:1의 비율로 혼합하고, 상기 혼합 쌀로 밥을 짓는 단계;

곰취, 참취, 고비, 다래순으로 이루어진 나물군으로부터 적어도 1이상 선택된 나물에 표고버섯가루와 무우즙, 당근즙, 양배추즙 및 갖은 양념을 넣고 나물을 볶는 단계;

상기 밥과 나물을 7:3의 비율로 골고루 혼합한 다음, 손으로 원하는 모양을 성형하는 단계; 및

상기 성형된 주먹밥을 용기에 포장하는 단계로 이루어지는 일품식 산나물 주먹밥의 제조방법.

청구항 2.

제 1항의 방법으로 제조된 일품식 산나물 주먹밥.

도면

도면1

