

(19)대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(51) Int. Cl.⁸ (11) 공개번호 10-2006-0013253
A21D 13/00 (2006.01) (43) 공개일자 2006년02월09일

(21) 출원번호 10-2004-0062134
 (22) 출원일자 2004년08월06일

(71) 출원인 정화자
 전라북도 완주군 상관면 용암리 682-16
 김일형
 경기 수원시 권선구 권선동 1285-7번지 201호

(72) 발명자 정화자
 전라북도 완주군 상관면 용암리 682-16
 김일형
 경기 수원시 권선구 권선동 1285-7번지 201호
 김현우
 인천광역시 남동구 간석2동 142-13번지
 이은미
 전라북도 전주시 덕진구 장동 452-32 전라북도 생물산업진흥원

(74) 대리인 황이남

심사청구 : 있음

(54) 청국장과 녹차가 함유된 밥빵

요약

본 발명은 청국장과 녹차가 함유된 밥빵에 관한 것으로서 보다 상세하게는 충진물로 밥이 함유되어 있는 빵에 있어서, 빵 내부의 충진물인 밥에 청국장, 녹차가 함유된 밥빵에 관한 것이다.

본 발명은 충진물로 밥이 함유되어 있는 빵에 있어서, 빵 내부의 충진물인 밥에 청국장, 녹차가 함유된 밥빵의 제공을 목적으로 한다.

본원발명의 밥빵은 빵 내부에 충진물로 밥을 함유하고 있어 밥과 빵을 간편하게 동시에 섭취할 수 있어 자칫 영양성분이 부족한 빵을 식사대용으로 충분히 사용할 수 있다. 또한 빵 내부에 충진된 밥은 우수한 영양성분을 함유한 청국장과 녹차가 함유되어 있어 본원발명의 밥빵의 섭취자들은 우수한 영양성분을 손쉽게 섭취할 수 있다. 한편 본 발명의 밥빵에 있어서, 충진물을 둘러싸고 있는 빵의 재료중에 청국장을 첨가하도록 하여 빵 자체만으로도 영양성분이 우수한 밥빵을 제공할 수 있다.

대표도

도 1

명세서

도면의 간단한 설명

도 1은 본 발명의 밥빵의 일례로서 봉어 모양의 밥빵을 나타낸 사시도이다.

도 2는 도 1의 A-A선 단면도이다.

도 3은 본 발명의 밥빵의 일례로서 보름달 모양의 밥빵을 나타낸 사시도이다.

도 4는 도 3의 A-A선 단면도이다.

도 5는 본 발명의 밥빵의 일례로서 꽃 모양의 밥빵을 나타낸 사시도이다.

도 6은 도 5의 A-A선 단면도이다.

<도면의 주요부분에 대한 부호의 설명>

10, 10', 10" : 봉어밥빵 20, 20', 20" : 빵 외피

30, 30', 30" : 볶음밥

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 청국장과 녹차가 함유된 밥빵에 관한 것으로서 보다 상세하게는 충전물로 밥이 함유되어 있는 빵에 있어서, 빵 내부의 충전물인 밥에 청국장, 녹차가 함유된 밥빵에 관한 것이다.

이하 본원발명에서 내부 충전물로 밥이 함유되어 있는 빵을 밥빵이라고 정의한다.

빵은 밀가루, 호밀가루 등에 소금, 물 등의 재료를 넣어 반죽한 뒤 불에 굽거나 찐 음식의 통칭으로서 곡물가루의 종류, 발효 유무, 빵 내부 충전물에 따라 여러 가지 종류의 빵이 있다. 일반적으로 빵은 곡물가루인 밀가루 또는 호밀가루를 주재료로 하는 식품이므로 칼로리원으로서는 적당하나 비타민, 미네랄, 필수아미노산 등의 영양성분이 부족하여 아시아 지역에서는 주로 쌀을 이용한 밥을 섭취하고 있고, 빵은 간식으로 섭취되고 있다.

빵은 그 내부에 충전물이 없는 빵과 내부에 팔랑김, 야채, 햄과 같은 기능성 성분을 충전물로 함유된 빵이 있다. 요즘에는 빵 자체보다는 기능성 물질을 선호하고 있어 보통 충전물이 함유된 빵이 많이 소비되고 있다.

빵은 휴대하기가 간편해 부담 없이 가지고 다니다가 허기가 느껴질 때 용이하게 적량 섭취할 수 있으나, 상기에서 언급한 것처럼 영양성분이 부족하고, 특히 동양사람들은 주로 쌀을 이용한 밥을 주식으로 섭취하였기 때문에 식사시 밥 대신에 빵을 먹으면 허전한 느낌이 든다.

반면에 밥은 주요 영양성분이 탄수화물로 이루어져 있어 훌륭한 식사 재료이지만, 빵 보다 휴대성이 약하며, 밥 이외에도 반찬을 섭취해야 기타 필요한 영양성분을 섭취할 수 있다는 단점이 있다.

따라서 빵의 장점과 밥의 장점을 가지는 새로운 식품에 대해 연구가 이루어져야 하지만 아직까지 이에 대해 연구가 부족한 실정이다.

본원발명의 청국장과 녹차가 함유된 밥빵에서 필수 구성성분은 청국장과 녹차로서 이들에 대해 간단히 언급하면 다음과 같다.

청국장(fermented soybeans)은 무르게 익힌 콩을 뜨거운 곳에서 납두균이 생기도록 띄워 만든 장류의 일종으로서 바실러스(*Bacillus*)라는 막대기 형태의 미생물이 발효의 주역으로 생산된 장류의 일종이다. 바실러스 균주가 콩에 증식하면서 균체로부터 단백질 분해효소가 만들어지고, 대두의 단백질을 분해하여 아미노산으로 만들기 때문에 대두에 비해 청국장의 소화 흡수율이 훨씬 높다.

청국장이 바실러스 균주에 의해 발효가 일어나면 대두가 갖고 있던 원래의 유익한 물질과 더불어 대두에 없었던 고분자 핵산, 갈변물질, 단백질 분해효소(혈전용해제), 끈적끈적한 점질물질인 폴리글루타믹산(polyglutamic acid) 등의 새로운 물질들이 만들어진다. 또한 대두가 분해되면서 그것을 먹이로 미생물이 증식하고, 각종 향암물질, 항산화물질, 면역증강물질과 같은 생리활성물질이 만들어진다.

청국장 효능 중 가장 대표적인 것이 정장 효과이다. 대두에는 5% 이상의 섬유질이 풍부하게 존재하는데 이러한 대두의 섬유질이 청국장 발효 균주와 섬유질의 복합적인 효과에 의해 장(腸)이 건강하게 되고 변비와 설사 문제가 해결될 수 있는 것이다. 이외에도 청국장에는 제니스테인, 단백질 분해효소, 사포닌, 파이틱 산과 같은 향암물질이 풍부하여 암 예방효과가 있다. 이렇듯 청국장은 우수한 영양성분과 기능성이 있으므로 청국장의 섭취로 인해 많은 성인병을 예방할 수 있는 효과가 있다.

차(tea)는 제조법에 따라 크게 불발효차, 반발효차, 발효차로 나뉜다. 불발효차는 잎을 증기나 화열로 가열하여 효소의 활동을 중지시켜 산화하지 않도록 하여 녹색을 유지시킨 것으로 녹차(綠茶)가 대표적이다.

차는 대체로 카페인을 주로 하는 푸린염기, 타닌산, 단백질, 아미노산, 아미드, 탄수화물로서 당(糖), 텍스트린, 녹말, 셀룰로오스, 펙틴, 식물색소로서 엽록소, 카로티노이드, 플라보놀유도체, 안토시안, 그밖에 정유(精油), 납질, 수지류(樹脂類), 유기산, 효소, 비타민, 무기성분 등으로 되어 있다. 이들 성분 가운데서 차의 품질과 맛에 관계가 깊은 것은 카페인, 타닌산, 아미노산, 정유 등이다.

녹차는 윤기에 중요한 것은 엽록소로서 평균 0.6%가 함유되어 있다. 비타민 C가 많아 양질의 차 한잔에는 5~6mg이 들어 있으며, 그밖에 미네랄류, 칼륨, 칼슘, 망간, 불소 등이 함유되어 있다.

본 발명과 관련된 종래기술로서 한국공개특허공보 제2004-0027706호에 밥빵의 제조방법이 있으나, 이는 빵 제조시 쌀 또는 고두밥과 강력분, 통상의 부재료를 첨가하여 반죽하고, 성형한 다음 발효 후 가열 처리하는 밥빵의 제조방법에 대한 내용이 있다. 그러나 이는 충진물로 밥이 함유되어 있는 빵에 있어서, 빵 내부의 충진물인 밥에 청국장, 녹차가 함유된 밥빵을 나타내는 본원발명과는 그 기술적 구성이 서로 상이하다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

상기에서 언급한 문제를 해결하기 위해 안출된 본 발명은 충진물로 밥이 함유되어 있는 빵에 있어서, 빵 내부의 충진물인 밥에 청국장, 녹차가 함유된 밥빵의 제공을 목적으로 한다.

본원발명의 밥빵은 빵 내부에 충진물로 밥을 함유하고 있어 밥과 빵을 간편하게 동시에 섭취할 수 있어 자칫 영양성분이 부족한 빵을 식사대용으로 충분히 사용할 수 있다. 또한 빵 내부에 갖가지 부재료를 포함하여 충진된 밥은 우수한 영양성분을 함유한 청국장과 녹차 성분이 함유되어 있어 본원발명의 밥빵의 섭취자들은 우수한 영양성분을 손쉽게 섭취할 수 있다. 한편 본 발명의 밥빵에 있어서, 충진물을 둘러싸고 있는 빵의 재료에 청국장을 첨가하도록 하여 빵 자체만으로도 영양성분이 우수한 밥빵을 제공할 수 있다.

발명의 구성 및 작용

상기에서 언급한 목적을 달성하기 위해 본 발명은 내부에 충진물로 밥이 함유되어 있는 빵에 있어서, 빵 내부의 충진물인 밥에 청국장, 녹차가 포함된 밥빵을 나타낸다.

본 발명의 밥빵에 있어서, 충진물을 함유하는 빵 제조시 빵 반죽은 청국장을 곡물가루 중량 대비 0.1~15% 보다 바람직하게는 0.5~10% 포함할 수 있다.

본 발명의 밥빵 제조시 빵 반죽에 사용하는 주재료인 곡물가루는 통상적으로 빵 제조시 주재료로 사용할 수 있는 곡물가루라면 어떠한 것이라도 적용할 수 있다. 본 발명의 밥빵에서 빵 반죽에 사용하는 곡물가루의 일례로서 밀가루, 호밀가루, 쌀가루, 찰쌀가루, 현미가루, 보리가루, 수수가루, 귀리가루, 옥수수가루, 고구마가루, 감자가루 중에서 선택된 어느 하나 이상을 사용할 수 있다.

본 발명의 밥빵에 있어서, 빵의 영양성을 향상시키기 위해 우수한 영양성분이 함유되어 있는 것으로 알려진 청국장을 빵 반죽에 첨가할 수 있다. 빵 반죽에 있어서, 곡물가루 중량 대비 0.1% 미만 사용하면 빵 반죽에 청국장을 첨가하는 의미가 없고, 15% 초과하여 사용하면 빵의 관능성을 감소시킬 우려가 있다. 따라서 빵 반죽시 청국장은 곡물가루 중량 대비 0.1~15% 포함되는 것이 좋다. 이때 청국장은 빵 반죽시 고루 혼합되도록 하기 위해 빵 반죽의 주재료인 곡물가루와 동일하거나 또는 유사한 입도크기가 되도록 분말화 하여 첨가하는 것이 좋다.

한편 빵 반죽에 있어서, 주재료인 곡물가루와 필수 구성성분인 청국장 이외에도 종래 빵 반죽시 일반적으로 사용하는 재료를 첨가하여 빵 반죽을 만들 수 있다. 이러한 빵 반죽의 일례로서 계란, 소금, 설탕, 탈지분유, 베이킹 파우더, 물을 사용할 수 있다. 한편 이러한 빵 반죽의 재료는 당해 기술분야에서 통상의 지식을 가진 당업자가 빵 반죽의 주재료인 곡물가루 중량에 대해 적의 선택하여 소정의 함량으로 사용하여 빵 반죽을 만들 수 있으면 족하므로 이하 빵 반죽에 대한 내용은 생략하기로 한다.

본 발명의 밥빵에서 빵 내부의 충전물인 밥은 필수 구성성분으로 청국장을 밥 전체 중량 대비 0.1~10%, 보다 바람직하게는 0.5~5% 포함할 수 있다.

밥에 청국장이 밥 전체 중량 대비 0.1% 미만 첨가되면 밥에 청국장을 첨가하는 의미가 없으며, 10% 초과하여 첨가되면 밥의 관능성이 감소할 우려가 있다. 따라서 본 발명의 밥빵에서 빵 내부의 충전물인 밥은 청국장을 밥 전체 중량 대비 0.1~10% 포함할 수 있다.

한편 본 발명의 밥빵에서 빵 내부의 충전물인 밥은 일반적인 밥을 사용할 수 있으나, 보다 바람직하게는 여러 가지 재료가 소정의 함량으로 첨가된 볶음밥 형태로 밥빵의 충전물로 사용되는 것이 좋다. 볶음밥에는 여러 가지 재료가 첨가되어 있어 일반적인 밥에 비해 씹힘감이 좋고, 여러 가지 재료가 있기 때문에 따로 반찬이 필요 없으며, 또한 보통의 밥에 비해 영양 성분이 많이 함유되어 있다. 이때 볶음밥 제조시 첨가되는 재료는 통상적으로 볶음밥을 만들 때 사용하는 재료라면 어떠한 것이라도 사용할 수 있다. 이러한 재료의 일례로서 곡물, 야채(채소 포함), 향신료, 육류(육가공품 포함) 중에서 선택된 어느 하나 이상을 소정의 함량으로 사용할 수 있다.

상기 볶음밥에 첨가되는 재료중에서 곡물은 감자, 고구마, 옥수수 중에서 선택된 어느 하나 이상을 밥 중량에 대해 0.5~10% 첨가할 수 있다.

상기 볶음밥에 첨가되는 재료중에서 야채(채소 포함)는 당근, 버섯, 피망, 무, 오이, 김치 중에서 선택된 어느 하나 이상을 밥 중량에 대해 0.5~10% 첨가할 수 있다.

상기 볶음밥에 첨가되는 재료중에서 향신료는 겨자, 고춧가루, 마늘, 양파, 파, 생강 중에서 선택된 어느 하나 이상을 밥 중량에 대해 0.1~5% 첨가할 수 있다.

상기 볶음밥에 첨가되는 재료중에서 육류(육가공품 포함)는 돼지고기, 소고기, 닭고기, 참치, 햄 중에서 선택된 어느 하나 이상을 밥 중량에 대해 0.5~10% 첨가할 수 있다.

본 발명에서 볶음밥 제조시 첨가되는 재료에 대해 다양한 함량으로 볶음밥을 제조한바 본 발명의 목적을 달성하기 위해 밥 빵 내부에 충전되는 볶음밥은 전술한 수치 범위의 재료를 사용하는 것이 바람직하다.

상기에서 볶음밥에 첨가되는 재료는 당해 기술분야에서 통상의 지식을 가진 당업자가 적의 선택하여 소정의 함량으로 사용할 수 있으며 족하며, 본 발명에서 볶음밥에 사용되는 재료는 본 발명에서 필수 구성성분이 아니므로 이하 자세한 내용은 생략하기로 한다.

본 발명에서 필수 구성성분으로 밥빵의 빵 반죽 및 밥빵의 충전물인 밥에 첨가되는 청국장은 식품회사에서 제조되어 상품으로 시중에 판매되고 있는 것을 사용하거나 또는 직접 청국장을 제조하여 사용할 수 있다. 이때 청국장을 직접 제조하는 일례로서 대두 중량의 3~5배의 물에 대두를 침지하여 대두를 불린 다음 100~120℃의 증기로 1~5시간 동안 증자하는

공정과, 증자된 콩을 벧짚 위에 놓고 담요, 이불과 같은 보온재료로 감싸서 30~50℃ 정도의 온도에서 1~4일 정도 발효시키는 공정으로부터 청국장을 얻을 수 있다. 청국장을 얻을 때 사용하는 균주는 벧짚 위에 많이 존재하는 고초균으로부터 얻을 수 있다. 증자된 콩을 벧짚 위에 놓아 벧짚에 존재하는 고초균을 이용한 발효 대신에 증자된 콩을 바실러스 서브틸리스(*Bacillus subtilis*)로 직접 접종하여 발효시킬 수 있다.

한편 청국장을 직접 제조시 청국장은 상기에서 언급한 일예의 청국장 제조방법 이외에도 종래 간행물이나 일반 대중에게 널리 알려진 일반적인 청국장 제조방법을 이용하여 얻을 수 있다. 본 발명에서 이러한 청국장의 제조방법은 당해 기술분야에서 통상의 지식을 가진 당업자가 적의 선택하여 실시할 수 있는 것이므로 이하 자세한 내용은 생략하기로 한다.

본 발명에서 청국장은 밥에 분말 형태로 첨가하는 것이 좋다. 이때 청국장 분말은 특별한 입도크기를 요하지는 않으며, 밥에 고루 혼합될 정도의 분말이면 족하다. 일예로 본 발명에서 청국장은 10~100메쉬(mesh)의 분말형태로 첨가할 수 있다. 한편, 본 발명에서 청국장을 분말화 하기 전에 분쇄가 잘 되도록 청국장의 수분함량이 5% 이하, 보다 바람직하게는 수분함량이 2~4%가 되도록 건조를 실시할 수 있다. 본 발명에서 청국장은 그늘에서의 자연건조, 열풍건조, 원적외선 건조, 동결건조 중에서 선택된 어느 하나의 건조방법을 이용하여 건조할 수 있다. 이때 열풍건조 및 원적외선 건조시 청국장에 함유된 고초균의 활성을 유지하기 위해 70℃ 미만, 바람직하게는 50℃ 미만, 보다 바람직하게는 10~30℃ 온도에서 건조하는 것이 좋다. 동결건조는 당해 기술분야에서 통상적으로 실시하는 조건으로 청국장을 동결건조 할 수 있다. 이러한 동결건조 조건의 일예로서 -20~0℃에서 1~10시간 동안 실시할 수 있다.

본 발명의 밥빵에서 빵 내부의 충전물인 밥은 또 다른 필수 구성성분으로 녹차를 밥 중량 대비 0.1~10%, 보다 바람직하게는 0.5~5% 포함할 수 있다.

본 발명에서 밥빵의 충전물인 밥에 녹차를 밥 중량 대비 0.1% 미만 첨가하면 녹차를 첨가하는 의미가 없고, 10% 초과 첨가하면 밥의 관능성이 감소할 우려가 있다. 따라서 본 발명에서 녹차는 밥에 밥 중량 대비 0.1~10% 포함되는 것이 좋다.

본 발명에서 필수 구성성분으로 밥빵의 충전물인 밥에 첨가되는 녹차는 식품회사에서 제조되어 상품으로 시중에 판매되고 있는 것을 사용하거나 또는 직접 차잎으로부터 녹차를 제조하여 사용할 수 있다. 이때 차잎으로부터 녹차를 제조하는 방법은 종래 간행물이나 또는 일반 대중에게 널리 알려진 일반적인 녹차 제조방법을 이용하여 얻을 수 있다. 본 발명의 밥빵에서 녹차는 밥빵의 충전물인 밥에 첨가하는 것이 중요한 것이지 차잎으로부터 녹차를 만드는 방법이 중요한 사항은 아닐뿐더러 상기에서 언급한 바와 같이 차잎으로부터 녹차의 제조는 당해 기술분야에서 통상의 지식을 가진 당업자가 적의 실시할 수 있는 것이므로 이하 자세한 내용은 생략하기로 한다.

본 발명에서 밥빵의 충전물인 밥에 첨가하는 녹차는 분말 형태로 첨가하는 것이 좋다. 이때 녹차 분말은 특별한 입도크기를 요하지는 않으며, 밥에 고루 혼합될 정도의 분말이면 족하다. 일예로 본 발명에서 녹차는 10~100메쉬(mesh)의 분말형태로 첨가할 수 있다.

이하 본 발명의 내용을 준비예, 실시예 및 시험예를 통하여 구체적으로 설명한다. 그러나, 이들은 본 발명을 보다 상세하게 설명하기 위한 것으로 본 발명의 권리범위가 이들에 의해 한정되는 것은 아니다.

<준비예 1> 청국장 제조

콩 10kg을 수세하여 불순물을 제거한 후 물에 10시간 동안 완전히 침지하여 콩을 불린 다음, 불린 콩을 90~100℃의 온도에서 4~7시간 동안 푹 삶아 증자하였다.

증자된 콩을 벧짚 위에 놓고 담요로 감싸서 35~40℃의 온도에서 2일 동안 발효시켜 청국장을 얻었다.

제조한 청국장은 그늘에서 건조하여 수분함량이 4~5%가 되도록 한 다음 분쇄기로 분쇄하여 10~50메쉬로 분말화 하였다.

<준비예 2> 녹차분말 제조

녹차는 증열(蒸熱), 조유, 유념(비비기), 중유, 정유, 건조(乾燥), 절단의 순서로 만들었다.

전라남도 보성에서 채취한 차잎을 100℃의 증기에서 30초 동안 증열하였다.

조유기 내에서 100℃ 전후의 열풍을 보내고 수분이 150% 정도까지 차있을 건조시킨 다음 유념기에서 압박과 유념을 되풀이하였다.

그런 다음 차있을 중유기에 넣고 60℃ 전후의 열풍에서 가압, 건조시켜 수분이 60% 정도가 되면 차있을 정유기 속에서 가압, 유념시켜 70℃ 이하의 온도에서 건조시켜 차있을 수분을 5% 정도 되도록 하였다.

수분함량 5% 정도의 차있을 배합, 정형하여 수분이 3~4% 될 때까지 건조시키고, 건조가 끝난 차는 절단기에 넣어 절단한 후 10~100메쉬의 체로 쳐서 분리하여 녹차를 제조하였다.

<준비에 3> 볶음밥 준비

감자, 양파, 당근, 버섯을 깨끗이 수세하고 이를 통상적으로 볶음밥 제조시 첨가하는 크기로 잘게 절단하였다. 돼지고기를 주재료로 하는 햄은 가로 1cm, 세로 1cm, 두께 1cm 크기로 절단하였다.

프라이팬에 식용유를 첨가하고 가열한 다음 상기의 절단한 감자 200g, 양파 150g, 당근 200g, 버섯 100g 및 돼지고기를 주재료로 하는 햄 50g을 프라이팬에 넣고 80~90℃ 온도에서 상기 재료들이 완전히 익을 정도로 볶았다.

볶은 재료에 밥 1000g을 넣고 소금을 첨가하여 간을 맞춘 다음 감자, 양파, 당근, 버섯 등이 완전히 익을 때까지 계속 볶았다.

밥을 볶은 후에 상온에서 방치하여 볶음밥의 온도가 40~50℃ 정도가 되면 상기 준비에 1에서 준비한 청국장 분말을 볶음밥 중량 대비 3%, 준비에 2에서 준비한 녹차 분말을 볶음밥 중량 대비 3%를 각각 볶음밥에 첨가하고 고루 혼합하였다.

상기에서 청국장분말 및 녹차분말을 첨가하여 제조한 볶음밥은 전기 밥솥을 이용하여 20~25℃ 온도의 보온상태를 유지하도록 하였다.

<실시에 1> 청국장, 녹차가 함유된 밥빵의 제조

(1)용기에 계란 200g을 넣고 거품기로 계란을 풀어준 후 설탕100g과 소금10g을 넣고 고루 혼합하였다.

(2)중력분, 탈지분유, 베이킹 파우더를 체에 내린 후 체로 여과하였다. 여과된 중력분 1000g, 탈지분유 500g, 베이킹 파우더 20g를 혼합하고 상기 (1)의 계란 혼합물과 준비에 1에서 미리 준비한 청국장 분말 50g을 첨가하여 혼합하였다.

(3)상기 (2)의 혼합물에 물을 첨가하여 반죽을 제조하였다. 이때 반죽을 45도 각도로 세워진 유리판에 흘려 떨어뜨려 보았을 때 그 흐름이 끊이지 않고 흘러 떨어질 정도가 되도록 중력분이 함유된 반죽의 물기를 조절하였다.

(4)붕어빵 틀에 식용유를 묻혀 골고루 바른 후 한쪽에 중력분이 함유된 반죽을 절반 정도 채운 다음 <준비에 3>의 볶음밥 100g을 반죽 위에 놓고, 볶음밥 위에 반죽을 부었다. 그런 다음 후 붕어빵 틀을 덮고, 붕어빵 틀을 돌려가면서 가열하여 빵이 노릇노릇 해질 때까지 구워 충전물로서 밥이 함유된 붕어밥빵을 제조하였다.

도 1은 위와 같은 방법으로 제조한 붕어밥빵(10)의 사시도이며, 도 2는 도 1의 A-A선 단면도이다. 도 2의 단면도에서 보면 붕어밥빵(10) 내부에 충전물로서 볶음밥(30)이 있으며, 이 밥을 빵 외피(20)가 둘러싸고 있음을 알 수 있다.

<실시에 2> 보름달 모양의 밥빵 제조

빵의 모양을 결정하는 빵틀로 보름달 모양의 것을 사용하는 것을 제외하고는 상기 실시에 1과 동일한 방법 및 조성으로 보름달 모양의 밥빵을 제조하였다.

도 3은 위와 같은 방법으로 제조한 보름달 모양의 밥빵(10')의 사시도이며, 도 4는 도 3의 A-A선 단면도이다. 도 4의 단면도에서 보면 밥빵(10') 내부에 충전물로서 볶음밥(30')이 있으며, 이 밥을 빵 외피(20')가 둘러싸고 있음을 알 수 있다.

<실시에 3> 국화꽃 모양의 밥빵 제조

볶음밥 대신에 쌀밥을 빵 내부의 충전물로 하고, 빵의 모양을 결정하는 빵틀로 국화꽃 모양의 것을 사용하는 것을 제외하고는 상기 실시예 1과 동일한 방법 및 조성으로 국화꽃 모양의 밥빵을 제조하였다.

도 5는 위와 같은 방법으로 제조한 국화꽃 모양의 밥빵(10")의 사시도이며, 도 6은 도 5의 A-A선 단면도이다. 도 6의 단면도에서 보면 밥빵(10") 내부에 충전물로서 볶음밥(30")이 있으며, 이 밥을 빵 외피(20")가 둘러싸고 있음을 알 수 있다.

<시험예> 관능검사

상기 실시예 1 내지 실시예 3에서 제조한 밥빵에 대하여 맛, 씹힘감 및 전체적인 기호도와 같은 관능검사를 측정하고 그 결과를 아래의 표 1에 정리하여 나타내었다.

관능검사는 식품관련 분야에서 3년 이상 종사한 관능검사요원 30인(남여 각각 15명)으로 하여금 각각의 술을 섭취한 후 5점 평점법으로 측정한 것이다.

표 1. 실시예 밥빵의 관능검사

항목	맛	씹힘감	전체적인 기호도
실시예 1	4.2	4.3	4.25
실시예 2	4.1	4.2	4.15
실시예 3	4.0	3.9	3.95

상기 표 1의 관능검사에서 빵 내부의 충전물로 볶음밥을 사용한 실시예 1,2는 쌀밥을 사용한 실시예 3에 비해 맛, 씹힘감, 전체적인 기호도가 우수하였으나, 이는 볶음밥이 쌀밥에 비해 재료가 많이 첨가되어 맛, 씹힘감이 우수한 것일 뿐 각각의 실시예의 밥빵은 그리 유의적인 차이가 나지 않고 있음을 알 수 있다.

발명의 효과

본원발명의 밥빵은 빵 내부에 충전물로 밥을 함유하고 있어 자칫 영양성분이 부족한 빵을 식사대용으로 충분히 사용할 수 있으며, 또한 밥과 빵을 간편하게 동시에 섭취할 수 있다. 또한 빵 내부에 충전된 밥은 우수한 영양성분을 함유한 청국장과 녹차 성분이 함유되어 있어 본원발명의 밥빵의 섭취자들은 우수한 영양성분을 손쉽게 섭취할 수 있다.

한편 본 발명에 의한 밥빵을 입맛이 없거나, 시간에 ??겨 아침밥을 거르는 현대인들에게 간편하고 영양가 있는 밥빵을 제공하여 건강을 지킬 수 있도록 할 수 있다.

상술한 바와 같이, 본 발명의 바람직한 실시예를 참조하여 설명하였지만 해당 기술 분야의 숙련된 당업자라면 하기의 특허 청구범위에 기재된 본 발명의 사상 및 영역으로부터 벗어나지 않는 범위 내에서 본 발명을 다양하게 수정 및 변경시킬 수 있음을 이해할 수 있을 것이다.

(57) 청구의 범위

청구항 1.

내부에 충전물로 밥이 함유되어 있는 빵에 있어서,

빵 내부의 충전물인 밥에 청국장과 녹차가 포함됨을 특징으로 하는 청국장이 함유된 밥빵.

청구항 2.

제1항에 있어서, 빵 제조시 빵의 반죽은 청국장을 곡물가루 중량 대비 0.1~15% 포함하는 것을 특징으로 하는 청국장이 함유된 밥빵.

청구항 3.

제1항에 있어서, 청국장은 밥 중량 대비 0.1~10% 포함됨을 특징으로 하는 청국장이 함유된 밥빵.

청구항 4.

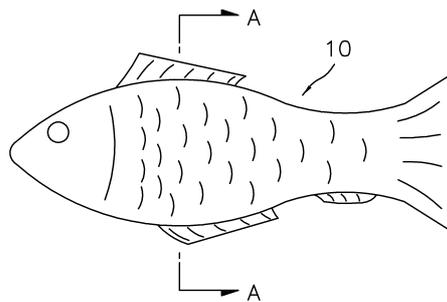
제1항에 있어서, 녹차는 밥 중량 대비 0.1~10% 포함됨을 특징으로 하는 청국장이 함유된 밥빵.

청구항 5.

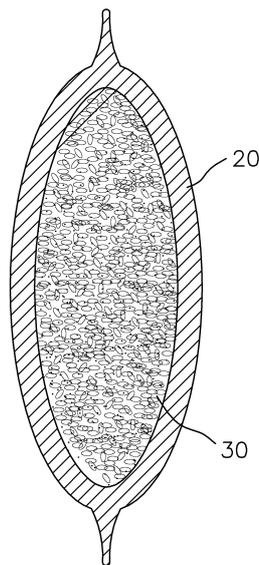
제1항에 있어서, 밥은 볶음밥임을 특징으로 하는 청국장이 함유된 밥빵.

도면

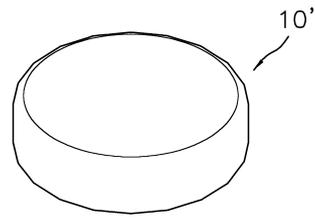
도면1



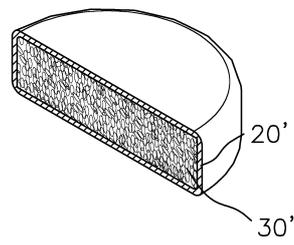
도면2



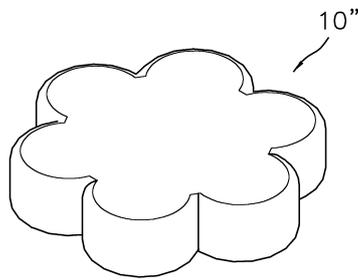
도면3



도면4



도면5



도면6

