



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2010-0101309
(43) 공개일자 2010년09월17일

(51) Int. Cl.

A23L 1/10 (2006.01) A23L 1/182 (2006.01)

A23L 1/223 (2006.01) A23L 1/39 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2009-0019727

(22) 출원일자 2009년03월09일

심사청구일자 2009년03월09일

(71) 출원인

이민성

전북 전주시 덕진구 송천동2가 285 현대3차아파트 302-202

(72) 발명자

이민성

전북 전주시 덕진구 송천동2가 285 현대3차아파트 302-202

(74) 대리인

이양구

전체 청구항 수 : 총 5 항

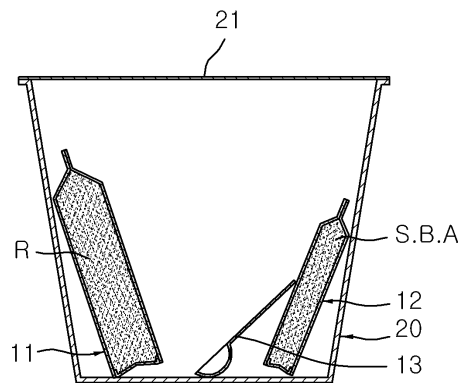
(54) 현미를 주재료로 한 간편식품

(57) 요약

본 발명은 현미를 주재료로 한 간편식품에 관한 것이며, 상세하게는 찐 현미분말, 된장분말, 익힌 쇠고기분말 및 건 식품첨가물분말로 구성하여 간편식으로 맛있게 먹을 수 있도록 한 현미를 주재료로 한 간편식품에 관한 것으로서, 간편식으로 권장량에 가깝고 간편하며 맛있게 먹을 수 있도록 하고, 휴대가 간편하며, 변질을 방지할 수 있도록 한 것이다.

본 발명은 찐 현미분말(R) 70~88 중량%와, 된장분말(S) 4~15 중량%와, 익힌 쇠고기분말(B) 6~8 중량% 및 건 식품첨가물분말(A) 2~7 중량%로 구성하여, 상기 찐 현미분말(R)은 단독으로 백(bag)(11)에 밀봉 포장하고, 상기 된장분말(S), 익힌 쇠고기분말(B) 및 건 식품첨가물분말(A)은 함께 백(12)에 밀봉 포장하여 상기 백 (11)(12)을 용기(20)에 함께 집어넣은 후 용기(20)의 상단을 커버(21)로서 밀봉하여서 된 것이다.

대표도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

찐 현미분말 70~88 중량%와, 된장분말 4~15 중량%와, 익힌 쇠고기분말 6~8 중량% 및 건 식품첨가물분말 2~7 중량%로 구성하여, 상기 찐 현미분말은 단독으로 밀봉 포장하고, 상기 된장분말, 익힌 쇠고기분말 및 건 식품첨가물분말은 함께 상기 찐 현미분말과 별도로 밀봉 포장하여서 용기에 각각 집어넣은 후 상기 용기를 밀봉하여서 된 현미를 주재료 한 간편식품

청구항 2

찐 현미분말 70~88 중량%와, 된장분말 4~15 중량%와, 익힌 쇠고기분말 6~8 중량% 및 건 식품첨가물분말 2~7 중량%로 구성하여, 상기 찐 현미분말은 단독으로 밀봉 포장하고, 상기 된장분말, 익힌 쇠고기분말 및 건 식품첨가물분말은 함께 상기 찐 현미분말과 별도로 밀봉 포장하여서 각각 다수개를 집합 백에 수납한 후 상기 집합 백을 밀봉하여서 된 현미를 주재료 한 간편식품

청구항 3

제 1항에 있어서, 용기에 스푼을 삽입한 현미를 주재료 한 간편식품

청구항 4

제 2항에 있어서, 집합 백에 다수개의 스푼을 삽입한 현미를 주재료 한 간편식품

청구항 5

제 1항 또는 제 2항에 있어서, 건 식품첨가물분말은 다시마와, 마늘, 양파, 생강 중에서 선택되는 1종 이상과, 채소인 시금치, 썬갓, 풋고추 중에서 선택되는 1종 이상을 혼합하여서 된 현미를 주재료 한 간편식품

명 세 서

발명의 상세한 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 현미를 주재료 한 간편식품에 관한 것이며, 상세하게는 찐 현미분말, 된장분말, 익힌 쇠고기분말 및 건 식품첨가물분말로 구성하여 간편식으로 맛있게 먹을 수 있도록 한 현미를 주재료 한 간편식품에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 국제연합식량농업기구(FAO, Food and Agriculture Organization) 한국협회가 2000년 7차 개정한 한국인의 1일 영양권장량은 표 1과 같으며,

[0003] [표 1] 한국인 1일 영양권장량

성별	연령	에너지 (kcal)	탄수화물 (g)	단백질 (g)	지방 (g)	무기질		비타민			
						칼슘(mg)	철(mg)	A(μ gRE)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C(mg)
남	20~49	2500	406 (60~70)	70 (10~20)	55.6 (15~25)	700	12	700	1.3	1.5	70
여	20~49	2000	325 (60~70)	55 (10~20)	44.4 (15~25)	700	16	700	1	1.2	70

주 1 : (사)한국영양학회 발행, 한국인 영양권장량 제7차 개정(2000)에서 발췌

2 : ()는 총에너지에서 각 영양소별 권장비율임(교문서 발행, 현대인의 생활영양에서 인용)

[0004]

[0005]

상기 표 1의 한국인의 1일 영양권장량은 일상적인 식사를 다양한 식품으로 구성하여 적정 에너지 수준을 얻을 수 있는 영양소의 양이며, 그 영양소 중 탄수화물(당질), 단백질 및 지방의 각 비율은 평균 60~70%, 10~20% 및 15~25% 이고, 무기질과 비타민은 1일에 일정량을 섭취하도록 되어 있다.

[0006]

그리고 우리나라는 쌀을 주식으로 하고, 상기 쌀은 현미와 백미로 구분되는데, 현미는 벼의 왕겨만을 현미기에서 벗긴 쌀로서 그 구조는 외층으로부터 과피(果皮), 종피(種皮), 호분층(糊粉層) 등의 쌀겨층과, 쌀알의 기부(基部)의 작은 부분을 차지하는 배(胚)(배아, 쌀눈), 나머지 대부분을 차지하는 배젖(배유)으로 이루어져 있고, 상기 현미 낱알의 중량비는 쌀겨층 5~6%, 배 2~3%, 배젖 92%의 비율로 되어 있으며, 상기 백미는 상기 현미를 현미기에서 도정하여 쌀겨층과 배의 일부를 제거한 것이다.

[0007]

상기 현미와 백미의 에너지와 표준화화조성은 표 2와 같으며,

[0008]

[표 2] 현미와 백미의 에너지와 표준화화조성

(100g 기준)

구분	에너지 (kcal)	탄수화물 (g)	단백질 (g)	지방 (g)	무기질		비타민			
					칼슘(mg)	철(mg)	A(μ gRE)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C(mg)
백미	348	76.9 (88.5)	6.4 (7.4)	1.6 (4.1)	14	1.3	-	0.1	0.03	-
현미	371	79.1 (85.6)	7.4 (8.1)	2.6 (6.3)	42	2.2	-	0.31	0.1	-

주 1 : (사)한국영양학회 발행, 한국인 영양권장량 제7차 개정(2000)의 식품영양가표에서 발췌

2 : ()는 각 영양소별 에너지 비율임

[0009]

[0010]

상기 표 2에서 보는 바와 같이, 현미와 백미는 탄수화물이 대부분을 차지하고, 현미는 백미에 비하여 단백질, 지방, 비타민 B₁, B₂가 풍부하기 때문에 영양상으로 볼 때는 양호한 식품이지만, 맛이 백미보다 못하고 영양분이 충분히 소화되지 않으며, 밥짓기가 어렵기 때문에 널리 보급되지 못하고 백미로서 밥을 지어먹는 실정이다.

[0011]

그리고 상기 백미는 탄수화물(당질)이 76.9%를 차지하고 있음으로 백미를 밥으로 지어서 주식으로 먹을 때 당질 이외의 단백질과 지방 등이 함유된 식품(부식)을 국 또는 반찬 등으로 조리하여 함께 섭취함으로써 영양권장량(필요영양량)을 충족하는 것이다.

[0012]

상기와 같이 백미와, 단백질과 지방이 함유된 부식에 의하여 필요영양량을 섭취하면 일상적인 식사로서는 손색이 없다. 그러나 상기와 같이 백미를 밥으로 짓고 부식을 조리하면 번잡하고 조리시간이 많이 소요되며, 또한 식사시간도 많이 소요되는 점을 감안함과 동시에 생활수준의 향상에 따라 체중과잉이 사회문제로 대두함에 따라 일상적인 식사 중 어느 1식, 예를 들어 아침 또는 저녁 중 어느 하나는 간편식을 섭취하는 경향도 증가하고 있다.

[0013] 본 발명의 발명자 및 출원인(이하 "출원인"이라고만 함)은 현미가 백미에 비하여 단백질, 지방 등이 풍부한 점을 이용함과 아울러 영양권장량 비율에 부합되는 간편식을 제안하여 특허문헌 1에 현미를 주재료 한 식품조성물이라는 명칭으로 개시되어 있는바, 상기 특허문헌 1의 현미를 주재료 한 식품조성물은 찐 현미분말 50~75 중량%와, 된장분말 12.5~25 중량%와, 익힌 쇠고기분말 12.5~25 중량%로 구성하여서, 간편식으로 구성을 단순화하면서 3대 필수영양소 등을 균형있게 섭취하고, 또한 단백질의 경우 식물성 단백질과 동물성 단백질을, 지방의 경우 불포화 지방산과 포화 지방산을 균형있게 섭취함으로써 건강을 양호하게 유지할 수 있게 한 것이다.

[0014] 특허문헌 1: 10-0644153(KR B1)

발명의 내용

해결 하고자하는 과제

[0015] 그러나 본 발명의 출원인의 선풍하는 간편식의 구성을 단순화하면서 3대 필수영양소를 균형있게 섭취하는 장점은 있지만, 수요자의 욕구 즉 맛있게 먹을 수 있고, 이동 휴대가 간편하며, 보관시의 변질 방지 등에 대하여 개선의 필요성이 절실하고, 또한 최근 수요자의 식품 섭취는 질과 맛(향기 포함)을 동시에 추구하는 경향으로 변화하고 있다.

[0016] 본 발명의 출원인은 상기한 선풍를 이용하면서 수요자의 욕구와 식품섭취 경향을 충족하는 것에 대하여 많은 연구 및 실험을 하여 본 발명을 완성하였다.

[0017] 본 발명은 현미를 주재료 하여 간편식으로 영양권장량 비율에 가까우며 간편하며 맛있게 먹을 수 있도록 하고, 휴대가 간편하며, 변질을 방지할 수 있도록 한 현미를 주재료 한 간편식품을 제공하는 것을 목적으로 한다.

과제 해결수단

[0018] 상기한 목적을 달성하기 위하여, 본 발명은 찐 현미분말 70~88 중량%와, 된장분말 4~15 중량%와, 익힌 쇠고기분말 6~8 중량% 및 건 식품첨가물분말 2~7 중량%로 구성하여, 상기 찐 현미분말은 단독으로 밀봉 포장하고, 상기 된장분말, 익힌 쇠고기분말 및 건 식품첨가물분말은 함께 상기 찐 현미분말과 별도로 밀봉 포장하여서 용기에 각각 집어넣은 후 상기 용기를 밀봉하여서 된 것이다.

[0019] 또한 본 발명은 찐 현미분말 70~88 중량%와, 된장분말 4~15 중량%와, 익힌 쇠고기분말 6~8 중량% 및 건 식품첨가물분말 2~7 중량%로 구성하여, 상기 찐 현미분말은 단독으로 밀봉 포장하고, 상기 된장분말, 익힌 쇠고기분말 및 건 식품첨가물분말은 함께 상기 찐 현미분말과 별도로 밀봉 포장하여서 각각 다수개를 집합 백에 수납한 후 상기 집합 백을 밀봉하여서 된 것이다.

[0020] 상기 건 식품첨가물분말은 선풍의 찐 현미분말, 된장분말 및 익힌 쇠고기분말의 중량을 조정하여 그 첨가량을 2~7 중량%로 정하였고, 상기 건 식품첨가물 분말은 다시마와, 마늘, 양파, 생강 중에서 선택되는 1종 이상과, 채소인 시금치, 썬갓, 풋고추 중에서 선택되는 1종 이상을 혼합하여서 된 것이다.

효 과

[0021] 이상과 같이 본 발명은 본 발명의 출원인의 선풍의 찐 현미분말, 된장분말 및 익힌 쇠고기분말의 중량을 조정하여 건 식품첨가물분말을 2~7 중량%를 첨가하여서 간편식으로 3대 필수영양소의 권장량에 가깝게 섭취하고, 또한 간편식으로 섭취할때 식품첨가물 중 다시마에 의하여 끈적끈적(차지계 됨)하고 맛있게 먹을 수 있음으로 수요자가 추구하는 질과 맛을 동시에 충족할 수 있는 것이다.

[0022] 그리고 용기 또는 집합 백에 1인분 또는 수인분을 포장함으로써 이동시 휴대가 간편하고, 더운물에 풀때 끈적끈적 함으로 먹거나 마실때 분산되지 않고 흘리지 않고 신속하게 먹을 수 있으며, 찐 현미분말과 기타 구성요소를 구분하여 각각 밀봉 포장함으로써 조성물의 흡습을 방지함과 아울러 특히 조해성(潮解性)이 있는 된장분말의 흡습을 방지함으로써 변질을 양호하게 방지하여 장기간 보관할 수 있는 것이다.

발명의 실시를 위한 구체적인 내용

[0023] 도 1은 본 발명의 제 1 실시예의 단면도이고, 도 2는 본 발명의 제 1 실시예의 포장 공정도로서, 본 발명의 제 1 실시예는 찐 현미분말(R) 70~88 중량%와, 된장분말(S) 4~15 중량%와, 익힌 쇠고기분말(B) 6~8 중량% 및 건 식품

첨가물분말(A) 2~7 중량%로 구성하여, 상기 찐 현미분말(R)은 단독으로 백(bag)(11)에 밀봉 포장하고, 상기 된장분말(S), 익힌 쇠고기분말(B) 및 건 식품첨가물분말(A)은 함께 백(12)에 밀봉 포장하여 상기 백 (11)(12)을 용기(20)에 함께 집어넣은 후 용기(20)의 상단을 커버(21)로서 밀봉하여서 된 것이다.

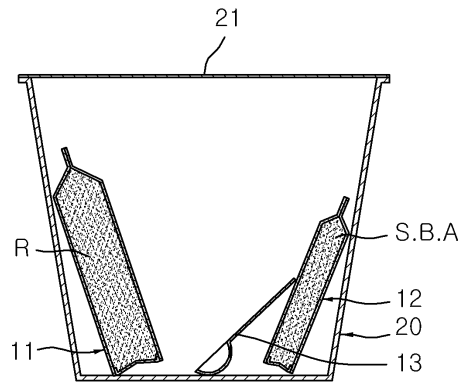
- [0024] 상기 건 식품첨가물분말(A)은 선풍허(제 644153 호)의 찐 현미분말, 된장분말 및 익힌 쇠고기분말의 중량을 조정하여 그 첨가량(2~7 중량%)을 정하였고, 상기 건 식품첨가물분말(A)은 다시마를 건조 분쇄한 것 0.3~0.5 중량%와, 마늘, 양파, 생강을 건조 분쇄한 것 중에서 선택되는 1종 이상의 것 1.1~3.9 중량%와, 채소인 시금치, 썬 갓, 풋고추를 데쳐서 건조한 것 중에서 선택되는 1종 이상의 것 0.6~2.6 중량%를 혼합하여서 된 것이다.
- [0025] 상기 다시마는 섬유질인 알긴산이 풍부하게 함유되어 있음으로 본 발명의 조성물을 더운물에 풀때 끈적끈적(차 지게 됨)하여짐으로 수저 등으로 퍼서 먹거나 마실때 분산되지 않고 흘러지 않음과 동시에 미네랄, 아미노산 등의 보충을 양호하게 하는 것이다,
- [0026] 상기 마늘, 양파, 생강은 상기 익힌 쇠고기분말의 비린내를, 채소인 건 시금치 등의 풋냄새를 없애주고, 맛과 향을 북돋아 주는 것이다.
- [0027] 상기 채소인 시금치, 썬갓, 풋고추는 철분, 비타민 A, B₁, B₂, C 등의 보충기능을 하는 것이다.
- [0028] 상기 제 1 실시예는 상기 조성비로 1인분을 일정량(예: 50g)으로 상기와 같이 포장하여 용기(20)에 집어넣은 후 상기 용기(20)를 밀봉하는 것이다.
- [0029] 그리고 상기 제 1 실시예는 용기(20)에 스푼(13)을 삽입하여 더운물에 풀때 젓거나 또는 죽 상태로 만들어 떠먹음으로써 간편하고 편리하게 먹을 수 있는 것이다.
- [0030] 상기 제 1 실시예는 용기(20)의 상단을 밀봉한 커버(21)를 제거하고 각 백(11)(12)을 개봉하여 그 내용물 즉, 찐 현미분말(R)과, 된장 및 익힌 쇠고기분말(S)(B)과 건 식품첨가물분말(A)의 혼합분말을 용기(20)에 다시 집어 넣고 더운물(약 250 CC)을 부어서 풀어서 먹는 것이다.
- [0031] 상기 제 1 실시예는 찐 현미분말과 기타 구성요소를 구분하여 각각 밀봉 포장함으로 흡습이 방지되어 변질을 양호하게 방지할 수 있게 되어 장기간 보관할 수 있는 것이다.
- [0032] 도 3은 본 발명의 제 2 실시예의 단면도로서, 상기 제 1 실시예와 동일한 구성요소는 동일 부호를 부여하고 구체적인 설명은 생략하며, 제 2 실시예는 상기 제 1 실시예와 동일한 조성 및 조성비를 가지며, 다수인 분을 집합 백에 집어 넣어 포장한 것으로서, 상기 제 1 실시예의 찐 현미분말(R)을 밀봉 포장한 백(11)과, 상기 된장분말(S), 익힌 쇠고기분말(B) 및 건 식품첨가물분말(A)을 함께 밀봉 포장한 백(12)을 스푼(13)과 함께 다수개 씩을 집합 백(지퍼 백)(25)에 집어넣은 후 밀봉하여서 된 것이다.
- [0033] 상기 제 2 실시예는 다수인 분을 집합 백(25)에 집어넣었으므로 대가죽 등이나, 다수인의 집단 야영시 등에 집합 백(25)을 개봉하고 백(11)(12)을 개봉하여 용기에 넣고 더운물을 부어 죽 상태로 간편하고 신속하게 먹을 수 있는 것이다.

도면의 간단한 설명

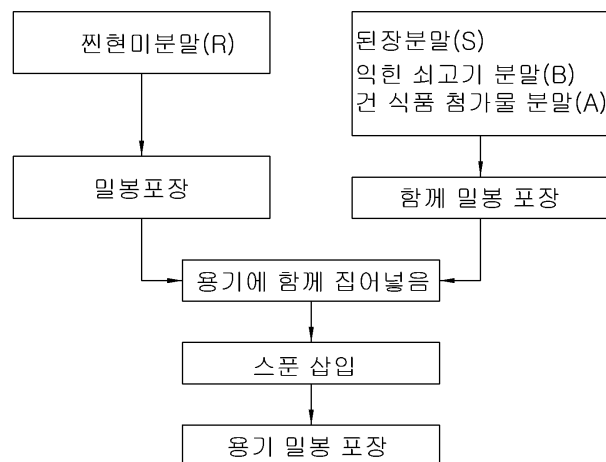
- [0034] 도 1은 본 발명의 제 1 실시예의 단면도
- [0035] 도 2은 본 발명의 제 1 실시예의 포장 공정도
- [0036] 도 3은 본 발명의 제 2 실시예의 단면도
- [0037] <도면 중 주요 부호에 대한 설명>
- [0038] 11, 12: 백 13: 스푼 20: 용기 25: 집합 백 R: 찐 현미분말 S: 된장분말 B: 쇠고기분말 A: 건 식품첨가물분말

도면

도면1



도면2



도면3

