(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2013-0119138
(43) 공개일자 2013년10월31일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23G 3/48 (2006.01) *A23G 3/50* (2006.01)
(21) 출원번호 10-2012-0042069
(22) 출원일자 2012년04월23일
심사청구일자 2012년04월23일

(71) 출원인
재단법인 전라북도생물산업진흥원
전라북도 전주시 덕진구 혁신로 399 (장동)
전라북도 정읍시
전라북도 정읍시 충정로 234 (수성동, 정읍시청)
(72) 발명자
이재홍
전북 전주시 완산구 효자2가 아르팰리스 휴먼시아 804동 1503호
이재혁
전라북도 전주시 덕진구 장동 장동에코르 105동 801호
(뒷면에 계속)
(74) 대리인
황이남

전체 청구항 수 : 총 6 항

(54) 발명의 명칭 **쌀가루를 포함하는 쿠키의 제조방법**

(57) 요 약

본 발명은 쌀가루를 포함하는 쿠키(cookie)의 제조방법에 관한 것으로서 보다 상세하게는 쌀가루, 우리밀가루, 전분, 버터, 당류, 계란, 소금, 베이킹파우더(baking powder) 및 부재료로서 블루베리 과육, 블루베리 분말, 자색고구마 분말, 복분자 분말, 오디 분말, 지황 분말, 울금 분말, 구절초 분말 중에서 선택된 어느 하나 이상을 혼합하여 혼합물을 얻는 단계; 상기의 혼합물에 정제수를 첨가하여 반죽을 얻는 단계; 상기의 반죽을 성형한 후 숙성시켜 숙성된 성형물을 얻는 단계; 및 상기의 숙성된 성형물을 굽는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 쌀가루를 포함하는 쿠키의 제조방법 및 동 방법에 의해 제조한 쿠키에 관한 것이다.

(72) 발명자

이상천

전라북도 전주시 완산구 효자동3가 서곡 엘지아파트 104동 1301호

이중근

전라북도 전주시 덕진구 금암1동 거성 덕진빌라 5동 303호

정이형

전라북도 전주시 완산구 평화동2가 평화그린 2차 215동 1903호

김초민

전라북도 전주시 완산구 서신동 신일아파트 102동 707호

서은조

전라북도 전주시 덕진구 장동 장동에코르 아파트 102동 805호

특허청구의 범위

청구항 1

쌀가루, 우리밀가루, 전분, 버터, 당류, 계란, 소금, 베이킹파우더(baking powder) 및 부재료로써 블루베리 과육, 블루베리 분말, 자색고구마 분말, 복분자 분말, 오디 분말, 지황 분말, 울금 분말, 구절초 분말 중에서 선택된 어느 하나 이상을 혼합하여 혼합물을 얻는 단계;

상기의 혼합물에 정제수를 첨가하고 혼합하여 반죽을 얻는 단계;

상기의 반죽을 성형한 후 숙성시켜 숙성된 성형물을 얻는 단계; 및

상기의 숙성된 성형물을 굽는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 쌀가루를 포함하는 쿠키의 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서,

쌀가루 30~58.4중량%; 우리밀가루 5~15중량%; 전분 5~15중량%; 버터 15~20중량%; 당류 10~20중량%; 계란 5~10중량%; 소금 0.1~0.5중량%; 베이킹파우더 0.5~1.0중량%; 및 부재료로써 블루베리 과육, 블루베리 분말, 자색고구마 분말, 복분자 분말, 오디 분말, 지황 분말, 울금 분말, 구절초 분말 중에서 선택된 어느 하나 이상의 성분 0.3~10중량%를 혼합하여 혼합물을 얻는 단계;

상기의 혼합물 100중량부에 대하여 정제수 20~100중량부를 첨가하고 혼합하여 반죽을 얻는 단계;

상기의 반죽을 횡단면이 원형, 타원형, 사각형, 삼각형, 오각형, 육각형, 별(star) 중에서 선택된 어느 하나의 모양으로 성형한 후 -18℃~4℃에서 30분~2시간 동안 숙성시켜 숙성물을 두께 1~10㎜로 절단하여 얻는 단계;

상기의 숙성된 성형물을 150~200℃에서 10분~30분 동안 굽는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 쌀가루를 포함하는 쿠키의 제조방법.

청구항 3

쌀가루, 우리밀가루, 전분, 버터, 당류, 계란, 소금, 베이킹파우더(baking powder), 부재료로써 블루베리 과육, 블루베리 분말, 자색고구마 분말, 복분자 분말, 오디 분말, 지황 분말, 울금 분말, 구절초 분말 중에서 선택된 어느 하나 이상의 성분 및 첨가제로써 용안육(龍眼肉), 육계(肉桂), 금은화(金銀花) 중에서 선택된 어느 하나 이상의 성분을 혼합하여 혼합물을 얻는 단계;

상기의 혼합물에 정제수를 첨가하고 혼합하여 반죽을 얻는 단계;

상기의 반죽을 성형한 후 숙성시켜 숙성된 성형물을 얻는 단계; 및

상기의 숙성된 성형물을 굽는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 쌀가루를 포함하는 쿠키의 제조방법.

청구항 4

제3항에 있어서,

쌀가루 30~58.1중량%; 우리밀가루 5~15중량%; 전분 5~15중량%; 버터 15~20중량%; 당류 10~20중량%; 계란 5~10중량%; 소금 0.1~0.5중량%; 베이킹파우더 0.5~1.0중량%; 및 부재료로써 블루베리 과육, 블루베리 분말, 자색고구마 분말, 복분자 분말, 오디 분말, 지황 분말, 울금 분말, 구절초 분말 중에서 선택된 어느 하나 이상의 성분 0.3~10중량%; 첨가제로써 용안육(龍眼肉), 육계(肉桂), 금은화(金銀花) 중에서 선택된 어느 하나 이상의 성분 1~5중량%를 혼합하여 혼합물을 얻는 단계;

상기의 혼합물 100중량부에 대하여 정제수 20~100중량부를 첨가하고 혼합하여 반죽을 얻는 단계;

상기의 반죽을 두께가 1~10㎜이며 횡단면이 원형, 타원형, 사각형, 삼각형, 오각형, 육각형, 별(star) 중에서 선택된 어느 하나의 모양으로 성형한 후 -5℃~4℃에서 30분~2시간 동안 숙성시켜 숙성물을 얻는 단계;

상기의 숙성된 성형물을 150~200℃에서 10분~30분 동안 굽는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 쌀가루를 포함하는 쿠키의 제조방법.

청구항 5

제1항 또는 제3항에 있어서,

쌀가루는 전라북도 정읍시에서 생산된 쌀을 입자크기가 0.01~0.5㎜가 되도록 분쇄한 것 이고;

전분은 옥수수전분, 감자전분, 고구마전분, 타피오카전분, 쌀전분, 밀전분, 변성전분 중에서 선택된 어느 하나 이상인 것이고;

당류는 설탕, 포도당, 과당, 엿류, 당시럽류, 덱스트린, 맥아당, 말토올리고당, 이소말토올리고당, 셀로올리고당, 프락토올리고당, 이눌로올리고당, 갈락토올리고당, 키토올리고당, 자일로올리고당, 수크랄로스(sucralose), 꿀(honey), 프로폴리스(propolis), 트레할로스(trehalos), 스테비오사이드(stevioside), 아스파탐(Aspartame), 라피노오스(raffinose), 솔비톨(sorbitol), 자일리톨(xylitol), 만니톨(mannitol), 만티톨(mantitol), 람니톨(rhamnitol), 이노시톨(Inositol), 에리스리톨(Erythritol), 파라티노스(paratinose), 쿠에르시톨(quercitol) 중에서 선택된 어느 하나 이상인 것을 특징으로 하는 쌀가루를 포함하는 쿠키의 제조방법.

청구항 6

청구항 제1항 또는 제3항의 방법에 의해 제조한 쌀가루를 포함하는 쿠키.

명 세 서

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 쌀가루를 포함하는 쿠키(cookie)의 제조방법에 관한 것으로서 보다 상세하게는 쌀가루, 우리밀가루, 전분, 버터, 당류, 계란, 소금, 베이킹파우더(baking powder) 및 부재료로서 블루베리 분말, 자색고구마 분말, 복분자 분말, 오디 분말, 지황 분말, 울금 분말, 구절초 분말 중에서 선택된 어느 하나 이상을 혼합하여 혼합물을 얻는 단계; 상기의 혼합물에 정제수를 첨가하여 반죽을 얻는 단계; 상기의 반죽을 성형한 후 숙성시켜 숙성된 성형물을 얻는 단계; 및 상기의 숙성된 성형물을 굽는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 쌀가루를 포함하는 쿠키의 제조방법 및 동 방법에 의해 제조한 쿠키에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 벼농사를 시작한 이래 우리나라의 농업은 쌀을 재배하는 쌀 농업을 근간으로 하여 발전하였다.

[0003] 현재에도 쌀 농업은 우리 농업의 근간을 형성하고 있으며, 농업인구의 약 70%가 쌀농사에 종사하고 있고, 쌀 자급률은 98%로 여러 가지 곡물중에서 식량자급률에서 중요한 비중을 차지하고 있다.

[0004] 쌀 생산액은 2009년 기준 8조 7천억 원으로 국내 농업생산의 20.2%를 차지하고 있다. 농업 총수입에서 쌀수입이 차지하는 비중은 24.5%이며, 경지 면적에서 쌀 재배면적이 차지하는 비중은 53.2%이다.

[0005] 우리 농업의 근간을 형성하고 있는 쌀 농업의 미래에 대한 우려가 확산되고 있다. 이는 1990년 1인당 119.6kg 밥쌀 소비량은 지속적으로 감소하여 2009년에는 1인당 74kg의 수준으로 하락하였다. 2011년 한해 1인당 연간 쌀 소비량은 이보다 적은 71.2kg으로 2010 양곡연도보다 2.2% 줄었고, 잡곡과 옥수수(corn) 등 기타 양곡 소비량 또한 7.4kg으로 지난 2010년도보다 12.9% 감소한 것으로 나타났다.

[0006] 최근 현재 1인당 하루 쌀 소비량은 평균 195g로 줄어든 상황이다. 쌀에 대한 최소 시장 접근이 이루어지면서 쌀 수입량은 꾸준히 증가하여 2008년 25만 7천 톤의 쌀이 수입되었고 쌀의 과잉 공급 현상이 나타나면서, 국내 쌀 생산 규모를 감축해야 한다는 주장이 제기되고 있다.

[0007] 그러나 쌀의 소비측면에서 볼 때 식용 이외에 가공용 쌀 소비가 증가한다면, 현재의 쌀 생산기반을 유지하면서 쌀 수급구조를 안정시킬 수 있을 것이다.

[0008] 쌀에 대한 새로운 수요를 창출하여 쌀 생산 규모를 유지할 수 있다면 현재 수준의 쌀 생산 기반을 유지하면서, 과잉 공급의 문제를 해소할 수 있을 것으로 본다. 즉, 가공을 통해 쌀의 새로운 가치가 창출된다면 쌀 농업과 쌀 가공식품산업을 포함하는 쌀 산업 전반의 부가가치 제고에 기여할 수 있을 것이라 전망한다.

[0009] 쌀 가공식품의 소비 확대의 필요성은 쌀에 대한 수요 창출이라는 소극적인 시각에서 시작된 측면이 있지만 최근

에는 쌀 가공식품의 새로운 가치에 주목하는 경향이 강화되고 있다.

[0010] 쌀 또는 쌀 가공식품이 가지는 다양한 생리학적 장점에 대한 인식이 확대되면서 기업들도 쌀 가공식품에 관심을 가지고 있으며 대표적인 사례로 막걸리 열풍을 들 수 있다. 막걸리에 함유되어 있는 생효모 등의 유효 성분이 건강에 유익하다는 인식이 확대되면서 막걸리의 생산이 확대되고 있고 일본을 중심으로 막걸리에 대한 수출이 확대되면서 대규모 식품기업도 막걸리 시장에 진입하고 있다.

[0011] 쌀 가공식품 산업은 쌀 소비를 확대시키는 유력한 수단이면서도 건강에 기여함으로써 소비자에게 만족을 줄 수 있는 성장가능성이 있는 분야로 인식되고 있다.

[0012] 최근 감소 추세인 쌀의 소비확대를 위해서 쌀을 주원료로 하는 식품의 확대와 쌀의 부가가치 증진을 위한 가공식품 개발이 필요한 가운데 각 지역별 주 특산물의 연구 개발이 활발히 이루어지고 새로운 지역대표 품종이 개발되고 있기에 가운데 각 특산물에 맞는 상품을 개발하여 농업소득을 높이며 장려할 수 있는 방안의 필요성이 대두되고 있다.

[0013] 이에 본 발명에서는 쌀을 이용한 가공식품으로써 쌀가루를 포함하는 쿠키(cookie) 제조시 쌀가루, 우리밀가루, 전분, 버터, 당류, 계란, 소금, 베이킹파우더(baking powder) 및 제1부재료로서 블루베리 분말, 자색고구마 분말, 복분자 분말, 오디 분말, 지황 분말, 울금 분말, 구절초 분말 중에서 선택된 어느 하나 이상을 혼합하여 혼합물을 얻는 단계; 상기의 혼합물에 정제수를 첨가하여 반죽을 얻는 단계; 상기의 반죽을 성형한 후 숙성시켜 숙성된 성형물을 얻는 단계; 및 상기의 숙성된 성형물을 굽는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 쿠키의 제조방법과 이러한 방법에 의해 제조한 쿠키를 제공하고자 한다.

[0014] 한편 본 발명과 관련된 선행기술로서 한국공개특허 제2004-0039148호에 이물제거 및 세척후 -40℃에서 진공동결건조시킨 곡류 및 두류 녹황색채소와 과일 해조류를 80메쉬로 분쇄 후 분말 생식을 만든 다음 코코아원료와 유지성분 함유 초콜릿을 첨가하여 쿠키형으로 성형 후 냉각 건조시킴을 특징으로 하는 정미성 생식쿠키 제조방법이 있다.

[0015] 또한 한국공개특허 제2011-0139801호에 밀가루 100중량부에 대하여 오징어 분말 및 고기갈이 육 3~10중량부를 포함하며, 오징어 분말 및 고기갈이 육은, 오징어의 불가식 부위를 제거하고, 세척 및 세절하는 오징어 전처리 단계; 상기 세절된 오징어의 겔 형성을 유도할 수 있도록 산도를 조절하고, 살균 소독하기 위하여 산도 조절제가 혼합된 알칼리 이온 전해수 혼합 용액에 1차 침지시키고, 1차 침지된 오징어를 다시 산성 이온 전해수 용액에 2차 침지시키는 산도조절 및 살균소독 단계; 및 상기 산도조절 및 살균소독 단계 후 오징어의 수분을 제거하기 위하여 압착기를 이용하여 수분의 일부를 제거하고 마쇄한 후 건조 및 분쇄하여 분말화하는 단계를 포함하여 제조되는 것을 특징으로 하는, 오징어를 사용한 오징어 쿠키의 제조방법이 있다.

[0016] 그러나 상기 선행기술들과 본 발명의 기술적 특징은 서로 상이하므로, 본 발명과 상기 선행기술들은 발명의 구성이 서로 다른 발명이다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0017] 본 발명의 목적은 쌀가루를 포함하는 쿠키의 제조방법을 제공하고자 한다.

[0018] 본 발명의 다른 목적은 상기에서 언급한 쌀가루를 포함하는 쿠키의 제조방법에 의해 제조한 쌀가루를 포함하는 쿠키를 제공하고자 한다.

과제의 해결 수단

[0019] 본 발명은 쌀가루, 우리밀가루, 전분, 버터, 당류, 계란, 소금, 베이킹파우더(baking powder) 및 부재료로서 블루베리 분말, 자색고구마 분말, 복분자 분말, 오디 분말, 지황 분말, 울금 분말, 구절초 분말 중에서 선택된 어느 하나 이상을 혼합하여 혼합물을 얻는 단계; 상기의 혼합물에 정제수를 첨가하여 반죽을 얻는 단계; 상기의 반죽을 성형한 후 숙성시켜 숙성된 성형물을 얻는 단계; 및 상기의 숙성된 성형물을 굽는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 쌀가루를 포함하는 쿠키의 제조방법을 제공할 수 있다.

[0020] 본 발명은 상기에서 언급한 쌀가루를 포함하는 쿠키의 제조방법에 의해 제조한 쌀가루를 포함하는 쿠키를 제공할 수 있다.

발명의 효과

[0021] 본 발명에 의해 제조한 쌀가루를 포함하는 쿠키는 쌀가루 이외에 부재료 또는 부재료 및 첨가제를 포함하는 있어, 상기의 부재료 또는 부재료 및 첨가제가 지니는 영양성분 및/또는 기능성을 쉽게 소비자가 섭취할 수 있으며, 또한 쌀가루를 이용하고 있으므로 쌀의 소비를 촉진시킬 수 있다.

[0022] 또한 쌀에 대한 가공식품의 개발로 인해 쌀의 소비를 증가시켜 쌀 재배 농가 및 지역사회의 경제적 이익향상에 기여할 수 있는 효과가 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0023] 본 발명은 쌀가루를 포함하는 쿠키의 제조방법을 나타낸다.

[0024] 본 발명은 쌀가루, 우리밀가루, 전분, 버터, 당류, 계란, 소금, 베이킹파우더(baking powder) 및 부재료로써 블루베리 과육, 블루베리 분말, 자색고구마 분말, 복분자 분말, 오디 분말, 지황 분말, 울금 분말, 구절초 분말 중에서 선택된 어느 하나 이상을 혼합하여 혼합물을 얻는 단계; 상기의 혼합물에 정제수를 첨가하여 반죽을 얻는 단계; 상기의 반죽을 성형한 후 숙성시켜 숙성된 성형물을 얻는 단계; 및 상기의 숙성된 성형물을 굽는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 쌀가루를 포함하는 쿠키의 제조방법을 나타낸다.

[0025] 상기에서 혼합물은 쌀가루 30~59.1중량%; 우리밀가루 5~15중량%; 전분 5~15중량%; 버터 15~20중량%; 당류 10~20중량%; 계란 5~10중량%; 소금 0.1~0.5중량%; 베이킹파우더 0.5~1.0중량%; 및 부재료로써 블루베리 과육, 블루베리 분말, 자색고구마 분말, 복분자 분말, 오디 분말, 지황 분말, 울금 분말, 구절초 분말 중에서 선택된 어느 하나 이상 0.3~10중량%를 혼합하여 얻을 수 있다.

[0026] 상기에서 혼합물의 일예로서 쌀가루 31.4465중량%; 우리밀가루 9.4340중량%; 전분 9.4340중량%; 버터 15.7233중량%; 당류 15.7233중량%; 계란 7.8615중량%; 소금 0.3145중량%; 베이킹파우더 0.6289중량%; 및 부재료로써 블루베리 과육 9.4340중량%를 혼합하여 얻은 혼합물을 사용할 수 있다.

[0027] 상기에서 혼합물의 다른 일예로서 쌀가루 34.7222중량%; 우리밀가루 10.4160중량%; 전분 7.9861중량%; 버터 17.3611중량%; 당류 17.3620중량%; 계란 8.6804중량%; 소금 0.3472중량%; 베이킹파우더 0.6944중량%; 및 부재료로써 자색고구마 분말 2.4306중량%를 혼합하여 얻은 혼합물을 사용할 수 있다.

[0028] 상기에서 반죽은 혼합물 100중량부에 대하여 정제수 20~100중량부를 첨가하고 혼합하여 얻은 것을 사용할 수 있다.

[0029] 상기에서 반죽의 일예로서 혼합물 100중량부에 대하여 정제수 20중량부를 첨가하고 혼합하여 얻은 것을 사용할 수 있다.

[0030] 상기에서 반죽의 다른 일예로서 혼합물 100중량부에 대하여 정제수 50중량부를 첨가하고 혼합하여 얻은 것을 사용할 수 있다.

[0031] 상기에서 반죽의 다른 일예로서 혼합물 100중량부에 대하여 정제수 75중량부를 첨가하고 혼합하여 얻은 것을 사용할 수 있다.

[0032] 상기에서 반죽의 또 다른 일예로서 혼합물 100중량부에 대하여 정제수 100중량부를 첨가하고 혼합하여 얻은 것을 사용할 수 있다.

[0033] 상기에서 반죽을 횡단면이 원형, 타원형, 사각형, 삼각형, 오각형, 육각형, 별(star) 중에서 선택된 어느 하나

의 모양으로 성형한 후 -18℃~4℃에서 30분~2시간 동안 숙성시킨 후 숙성물을 두께가 1~10㎜가 되도록 절단하여 사용 할 수 있다.

[0034] 상기에서 숙성물의 일예로서 반죽 횡단면을 원형의 모양으로 성형한 후 -18℃에서 1시간 동안 숙성시켜 얻은 숙성물을 두께 7㎜로 절단하여 사용할 수 있다.

[0035] 상기에서 숙성물의 일예로서 반죽 횡단면을 가로 5㎝, 세로 5㎝ 사각형의 모양으로 성형한 후 0℃에서 1.5시간 동안 숙성시켜 얻은 숙성물을 두께를 5㎜로 절단하여 사용할 수 있다.

[0036] 상기에서 숙성물의 일예로서 반죽 횡단면 한변의 길이가 5㎝인 삼각형의 모양으로 성형한 후 4℃에서 2시간 동안 숙성시켜 얻은 숙성물을 두께 7㎜로 절단하여 사용할 수 있다.

[0037] 상기에서 숙성된 성형물은 150~200℃에서 10분~30분 동안 구워 쌀가루를 포함하는 쿠키를 제조할 수 있다.

[0038] 상기에서 숙성된 성형물은 180℃에서 15분 동안 구워 쌀가루를 포함하는 쿠키를 제조할 수 있다.

[0039] 상기에서 쌀가루는 쌀을 입자크기가 0.01~0.5㎜가 되도록 분쇄한 것을 사용할 수 있다.

[0040] 상기에서 쌀가루는 정읍시에서 생산된 쌀을 입자크기가 0.01~0.5㎜가 되도록 분쇄한 것을 사용할 수 있다.

[0041] 상기에서 쌀가루는 정읍시에서 생산된 "단풍미인 쌀"을 입자크기가 0.01~0.5㎜가 되도록 분쇄한 것을 사용할 수 있다.

[0042] 상기에서 쌀가루는 쌀을 입자크기가 0.2㎜가 되도록 분쇄한 것을 사용할 수 있다.

[0043] 상기에서 쌀가루는 전라북도 정읍시에서 생산된 쌀을 입자크기가 0.2㎜가 되도록 분쇄한 것을 사용할 수 있다.

[0044] 상기에서 쌀가루는 전라북도 정읍시에서 생산된 "단풍미인 쌀"을 입자크기가 0.5㎜가 되도록 분쇄한 것을 사용할 수 있다.

[0045] 상기에서 전분은 옥수수전분, 감자전분, 고구마전분, 타피오카전분, 쌀전분, 밀전분, 변성전분 중에서 선택된 어느 하나 이상을 사용할 수 있다.

[0046] 상기에서 전분은 옥수수전분, 감자전분, 고구마전분, 타피오카전분, 쌀전분, 밀전분, 변성전분 중에서 선택된 2종이 총 함량이 10인 경우, 상기의 2종의 전분이 혼합된 혼합 전분은 각각 1:9~9:1의 중량비로 혼합된 혼합 전분을 사용할 수 있다.

[0047] 상기에서 전분은 옥수수전분, 감자전분, 고구마전분, 타피오카전분, 쌀전분, 밀전분, 변성전분 중에서 3종 이상이 혼합된 혼합 전분을 사용할 수 있다.

[0048] 상기에서 전분은 옥수수전분, 감자전분, 고구마전분, 타피오카전분, 쌀전분, 밀전분, 변성전분 중에서 3종 이상이 동일한 중량비로 혼합된 혼합 전분을 사용할 수 있다.

[0049] 상기에서 전분은 옥수수전분을 사용할 수 있다.

[0050] 상기에서 당류는 설탕, 포도당, 과당, 엿류, 당시럽류, 덱스트린, 맥아당, 말토올리고당, 이소말토올리고당, 셀로올리고당, 프락토올리고당, 이눌로올리고당, 갈락토올리고당, 키토올리고당, 자일로올리고당, 수크랄로스(sucralose), 꿀(honey), 프로폴리스(propolis), 트레할로스(trehalos), 스테비오사이드(stevioside), 아스파탐(Aspartame), 라피노오스(raffinose), 솔비톨(sorbitol), 자일리톨(xylitol), 만니톨(mannitol), 만티톨(mantitol), 람니톨(rhamnitol), 이노시톨(Inositol), 에리스리톨(Erythritol), 파라티노스(paratinose), 쿠에르시톨(quercitol) 중에서 선택된 어느 하나 이상을 사용할 수 있다.

[0051] 상기에서 당류는 설탕, 포도당, 과당, 엿류, 당시럽류, 덱스트린, 맥아당, 말토올리고당, 이소말토올리고당, 셀로올리고당, 프락토올리고당, 이눌로올리고당, 갈락토올리고당, 키토올리고당, 자일로올리고당, 수크랄로스, 꿀, 프로폴리스, 트레할로스, 스테비오사이드, 아스파탐, 라피노오스, 솔비톨, 자일리톨, 만니톨, 만티톨, 람니톨, 이노시톨, 에리스리톨, 파라티노스, 쿠에르시톨 중에서 선택된 2종의 총 함량이 10인 경우, 상기의 2종의

당류가 혼합된 혼합 당류는 각각 1:9~9:1의 중량비로 혼합된 혼합 당류를 사용할 수 있다.

[0052] 상기에서 당류는 설탕과 올리고당의 함량이 10인 경우 설탕과 올리고당이 1:9~9:1의 중량비로 혼합된 혼합 당류를 사용할 수 있으며, 이때 올리고당은 말토올리고당, 이소말토올리고당, 셀로올리고당, 프락토올리고당, 이눌로올리고당, 갈락토올리고당, 키토올리고당, 자일로올리고당 중에서 선택된 어느 하나를 사용할 수 있다.

[0053] 상기에서 당류는 설탕, 포도당, 과당, 엿류, 당시럽류, 덱스트린, 맥아당, 말토올리고당, 이소말토올리고당, 셀로올리고당, 프락토올리고당, 이눌로올리고당, 갈락토올리고당, 키토올리고당, 자일로올리고당, 수크랄로스, 꿀, 프로폴리스, 트레할로스, 스테비오사이드, 아스파탐, 라피노오스, 솔비톨, 자일리톨, 만니톨, 만티톨, 람니톨, 이노시톨, 에리스리톨, 파라티노스, 쿠에르시톨 중에서 선택된 3종 이상의 당류가 혼합된 혼합 당류를 사용할 수 있다.

[0054] 상기에서 분말 제형의 부재료는 수세 후 이물질을 제거한 다음 건조한 후 입자크기가 0.05~1㎜가 되도록 분쇄한 것을 사용할 수 있다.

[0055] 상기에서 분말 제형의 부재료는 수세 후 이물질을 제거한 다음 건조한 후 입자크기가 0.05~1㎜가 되도록 분쇄한 블루베리 분말, 자색고구마 분말, 복분자 분말, 오디 분말, 지황 분말, 울금 분말, 구절초 분말 중에서 선택된 어느 하나 이상을 사용할 수 있다.

[0056] 상기에서 분말 제형의 부재료는 수세 후 이물질을 제거한 다음 건조한 후 입자크기가 0.5㎜가 되도록 분쇄한 블루베리 분말, 자색고구마 분말, 복분자 분말, 오디 분말, 지황 분말, 울금 분말, 구절초 분말 중에서 선택된 어느 하나 이상을 사용할 수 있다.

[0057] 상기에서 분말 제형의 부재료는 수세 후 이물질을 제거한 다음 60~90℃의 증기(steam)로 30분~2시간 동안 증숙(蒸熟)하고 건조한 후 입자크기가 0.05~1㎜가 되도록 분쇄한 것을 사용할 수 있다.

[0058] 상기에서 분말 제형의 부재료는 수세 후 이물질을 제거한 다음 60~90℃의 증기(steam)로 30분~2시간 동안 증숙(蒸熟)하고 건조한 후 입자크기가 0.05~1㎜가 되도록 분쇄한 블루베리 분말, 자색고구마 분말, 복분자 분말, 오디 분말, 지황 분말, 울금 분말, 구절초 분말 중에서 선택된 어느 하나 이상을 사용할 수 있다.

[0059] 상기에서 분말 제형의 부재료는 수세 후 이물질을 제거한 다음 75℃의 증기(steam)로 1시간 동안 증숙(蒸熟)하고 건조한 후 입자크기가 0.5㎜가 되도록 분쇄한 블루베리 분말, 자색고구마 분말, 복분자 분말, 오디 분말, 지황 분말, 울금 분말, 구절초 분말 중에서 선택된 어느 하나 이상을 사용할 수 있다.

[0060] 상기에서 부재료는 블루베리 분말, 자색고구마 분말, 복분자 분말, 오디 분말, 지황 분말, 울금 분말, 구절초 분말 중에서 선택된 어느 하나 이상 이외에 입자크기가 10~30㎜인 블루베리 과육을 사용할 수 있다.

[0061] 상기에서 쌀가루, 우리밀가루, 전분, 버터, 당류, 계란, 소금, 베이킹파우더, 부재료로써 블루베리 분말, 자색고구마 분말, 복분자 분말, 오디 분말, 지황 분말, 울금 분말, 구절초 분말 중에서 선택된 어느 하나 이상의 성분이 혼합된 혼합물을 얻을 때에 첨가제가 추가로 첨가된 혼합물을 사용할 수 있다.

[0062] 상기에서 쌀가루, 우리밀가루, 전분, 버터, 당류, 계란, 소금, 베이킹파우더, 부재료로써 블루베리 분말, 자색고구마 분말, 복분자 분말, 오디 분말, 지황 분말, 울금 분말, 구절초 분말 중에서 선택된 어느 하나 이상의 성분이 혼합된 혼합물을 얻을 때에 첨가제로서 용안육(龍眼肉), 육계(肉桂), 금은화(金銀花) 중에서 선택된 어느 하나 이상의 성분을 추가로 첨가하고 혼합한 혼합물을 사용할 수 있다.

[0063] 상기에서 첨가제가 추가로 포함된 혼합물은 쌀가루 30~58.1중량%; 우리밀가루 5~15중량%; 전분 5~15중량%; 버터 15~20중량%; 당류 10~20중량%; 계란 5~10중량%; 소금 0.1~0.5중량%; 베이킹파우더 0.5~1.0중량%; 및 부재료로써 블루베리 과육, 블루베리 분말, 자색고구마 분말, 복분자 분말, 오디 분말, 지황 분말, 울금 분말, 구절초 분말 중에서 선택된 어느 하나 이상의 성분 0.3~10중량%; 첨가제로써 용안육(龍眼肉), 육계(肉桂), 금은화(金銀花) 중에서 선택된 어느 하나 이상의 성분 1~5중량%를 혼합하여 얻은 혼합물을 사용할 수 있다.

[0064] 상기에서 첨가제는 수세 후 이물질을 제거한 다음 건조한 후 입자크기가 0.05~1㎜가 되도록 분쇄한 것을 사용

할 수 있다.

[0065] 상기에서 첨가제는 수세 후 이물질을 제거한 다음 건조한 후 입자크기가 0.05~1㎜가 되도록 분쇄한 용안육(龍眼肉), 육계(肉桂), 금은화(金銀花) 중에서 선택된 어느 하나 이상을 사용할 수 있다.

[0066] 상기에서 부재료는 수세 후 이물질을 제거한 다음 건조한 후 입자크기가 0.5㎜가 되도록 분쇄한 용안육(龍眼肉), 육계(肉桂), 금은화(金銀花) 중에서 선택된 어느 하나 이상 을 사용할 수 있다.

[0067] 상기에서 첨가제는 수세 후 이물질을 제거한 다음 60~90℃의 증기(steam)로 30분~2시간 동안 증숙(蒸熟)하고 건조한 후 입자크기가 0.05~1㎜가 되도록 분쇄한 것을 사용할 수 있다.

[0068] 상기에서 첨가제는 용안육(龍眼肉), 육계(肉桂), 금은화(金銀花) 중에서 선택된 어느 하나 이상을 수세 후 이물질을 제거한 다음 60~90℃의 증기(steam)로 30분~2시간 동안 증숙(蒸熟)하고 건조한 후 입자크기가 0.05~1㎜가 되도록 분쇄한 것을 사용할 수 있다.

[0069] 상기에서 첨가제는 용안육(龍眼肉), 육계(肉桂), 금은화(金銀花) 중에서 선택된 어느 하나 이상을 수세 후 이물질을 제거한 다음 75℃의 증기(steam)로 1시간 동안 증숙(蒸熟)하고 건조한 후 입자크기가 0.5㎜가 되도록 분쇄한 것을 사용할 수 있다.

[0070] 상기에서 건조는 통상적인 건조 방법, 예를 들면 열풍(熱風) 건조, 냉풍(冷風) 건조, 원적외선 건조, 상온에서의 자연건조 중에서 선택된 어느 하나 이상을 사용할 수 있으며, 본 발명에서 이러한 건조는 본 발명의 기술분야에서 통상의 지식을 가진 당업자가 적의 선택할 수 있으면 족하므로 이하 자세한 내용은 생략하기로 한다.

[0071] 본 발명의 쌀가루를 포함하는 쿠키의 제조방법에 대해 다양한 조건으로 실시한바, 본 발명의 목적을 달성하기 위해서는 상기에서 언급한 조건에 의해 쌀가루를 포함하는 쿠키의 제조방법을 제공하는 것이 바람직하다.

[0072] 본 발명은 상기에서 언급한 쌀가루를 포함하는 쿠키의 제조방법에 의해 제조한 쌀가루를 함유하는 쿠키를 포함한다.

[0073] 이하 본 발명의 내용을 실시예 및 시험예를 통하여 구체적으로 설명한다. 그러나, 이들은 본 발명을 보다 상세하게 설명하기 위한 것으로 본 발명의 권리범위가 이들에 의해 한정되는 것은 아니다.

[0074] <실시예 1-1>

[0075] 쌀가루 31.4465중량%, 우리밀가루 9.4340중량%, 옥수수전분 9.4340중량%, 버터 15.7233중량%, 프락토올리고당 9.4340중량%, 설탕 6.2893중량%, 계란 7.8615중량%, 소금 0.3145중량%, 베이킹파우더 0.6289중량% 및 부재료로써 입자크기가 25㎜인 블루베리 과육 9.4340중량%를 혼합하였다.

[0076] 상기의 혼합물 100중량부에 대하여 정제수 20중량부를 첨가하고 혼합하여 반죽을 얻었다.

[0077] 상기의 반죽을 지름이 6㎝이며, 횡단면이 원형의 모양으로 성형한 후 -18℃에서 1시간 동안 숙성시킨 후 숙성물을 두께 7㎜로 잘라 사용하였다.

[0078] 상기의 성형물을 오븐에서 180℃의 온도에서 15분 동안 구워 쌀가루를 포함하는 쿠키를 제조하였다.

[0079] 상기에서 쌀가루는 전라북도 정읍시에서 생산된 "단풍미인 쌀"을 입자크기가 0.2㎜가 되도록 분쇄한 것을 사용하였다.

[0080] <실시예 1-2>

[0081] 쌀가루 34.7222중량%, 우리밀가루 10.4160중량%, 옥수수전분 7.9861중량%, 버터 17.3611중량%, 프락토올리고당 10중량%, 설탕 7.6320중량%, 계란 8.6804중량%, 소금 0.3472중량%, 베이킹파우더 0.6944중량% 및 부

재료로써 수세 후 이물질을 제거한 다음 45℃의 열풍으로 건조한 후 입자크기가 0.2㎜가 되도록 분쇄한 자색고구마 분말 2.4306중량%를 혼합하여 혼합물을 얻었다.

[0082] 상기의 혼합물 100중량부에 대하여 정제수 20중량부를 첨가하고 혼합하여 반죽을 얻었다.

[0083] 상기의 반죽을 가로 5㎝, 세로 5㎝, 횡단면이 사각형의 모양으로 성형한 후 0℃에서 1.5시간 동안 숙성시켜 얻은 숙성물을 두께 5㎜로 잘라서 사용하였다.

[0084] 상기의 성형물을 오븐에서 180℃의 온도에서 15분 동안 구워 쌀가루를 포함하는 쿠키를 제조하였다.

[0085] 상기에서 쌀가루는 전라북도 정읍시에서 생산된 "단풍미인 쌀"을 입자크기가 0.2㎜가 되도록 분쇄한 것을 사용하였다.

[0086] <실시예 1-3>

[0087] 쌀가루 40량%, 우리밀가루 14.38중량%, 옥수수전분 10중량%, 버터 12중량%, 프락토올리고당 10중량%, 설탕 3중량%, 계란 8중량%, 소금 0.2중량%, 베이킹파우더 0.7중량% 및 부재료로써 수세 후 이물질을 제거한 다음 45℃의 열풍으로 건조한 후 입자크기가 0.3㎜가 되도록 분쇄한 복분자 분말 1.72중량%를 혼합하여 얻은 혼합물을 얻었다.

[0088] 상기의 혼합물 100중량부에 대하여 정제수 20중량부를 첨가하고 혼합하여 반죽을 얻었다.

[0089] 상기의 반죽을 지름이 6㎝인 횡단면이 원형의 모양으로 성형한 후 4℃에서 2시간 동안 숙성시켜 숙성물을 두께 7㎜로 잘라 사용하였다.

[0090] 상기의 성형물을 오븐에서 180℃의 온도에서 15분 동안 구워 쌀가루를 포함하는 쿠키를 제조하였다.

[0091] 상기에서 쌀가루는 전라북도 정읍시에서 생산된 "단풍미인 쌀"을 입자크기가 0.2㎜가 되도록 분쇄한 것을 사용하였다.

[0092] <실시예 1-4>

[0093] 우리밀가루 13.6중량%를 사용하고, 부재료로써 수세 후 이물질을 제거한 다음 45℃의 열풍으로 건조한 후 입자크기가 0.2㎜가 되도록 분쇄한 오디 분말 2.5중량%를 사용하는 것을 제외하고는 상기 실시예 1-3과 동일한 방법으로 쌀가루를 포함하는 쿠키를 제조하였다.

[0094] <실시예 1-5>

[0095] 우리밀가루 12.8중량%를 사용하고, 옥수수전분 12.8중량%를 사용하고, 부재료로써 수세 후 이물질을 제거한 다음 75℃의 증기(steam)로 1시간 동안 증숙(蒸熟)하고 45℃의 열풍으로 건조한 후 입자크기가 0.2㎜가 되도록 분쇄한 지황 분말 0.5중량%를 사용하는 것을 제외하고는 상기 실시예 1-3과 동일한 방법으로 쌀가루를 포함하는 쿠키를 제조하였다.

[0096] <실시예 1-6>

[0097] 우리밀가루 12.86중량%를 사용하고, 옥수수전분 12.86중량%를 사용하고, 부재료로써 수세 후 이물질을 제거한 다음 75℃의 증기(steam)로 1시간 동안 증숙(蒸熟)하고 45℃의 열풍으로 건조한 후 입자크기가 0.2㎜가 되도록 분쇄한 울금 분말 0.38중량%를 사용하는 것을 제외하고는 상기 실시예 1-3과 동일한 방법으로 쌀가루를 포함하는 쿠키를 제조하였다.

[0098] <실시예 1-7>

[0099] 우리밀가루 12.8중량%를 사용하고, 옥수수전분 12.8중량%를 사용하고, 부재료로써 수세 후 이물질을 제거한 다음 75℃의 증기(steam)로 1시간 동안 증숙(蒸熟)하고 45℃의 열풍으로 건조한 후 입자크기가 1-0.3㎜가 되도

록 분쇄한 구절초 분말 0.5중량%를 사용하는 것을 제외하고는 상기 실시예 3과 동일한 방법으로 쌀가루를 포함하는 쿠키를 제조하였다.

[0100] <시험예 1>

[0101] 상기 실시예 1-1 내지 실시예 1-7에서 제조한 각각의 쌀가루를 포함하는 쿠키를 실험군으로 하고, 시중에서 상품으로 판매되고 있는 쿠키(다이제스티브, 오리온, 대한민국)를 대조군으로 하여 실험군 및 대조군에 대해 맛, 향, 전체적인 기호도 등의 관능검사를 5점 척도법으로 측정하고 이의 결과를 아래의 표 1에 나타내었다.

[0102] 상기에서 관능검사는 식품분야에서 3년 이상의 관능검사 경력이 있는 패널 30명(남여 각각 15명)을 대상으로 실시하였다.

표 1

[0103] 쿠키 관능검사

항목	맛	향	전체적인 기호도
실시예 1-1	4.2	4.1	4.1
실시예 1-2	4.2	4.1	4.1
실시예 1-3	4.2	4.1	4.1
실시예 1-4	4.1	4.0	4.1
실시예 1-5	4.0	4.0	4.0
실시예 1-6	4.0	4.0	4.0
실시예 1-7	4.0	4.0	4.0
대조군	3.9	3.9	3.9

[0104] *상기 표 1에서 실시예 1-1 내지 실시예 1-7에서 제조한 각각의 쌀가루를 포함하는 쿠키 및 대조군의 쿠키에 대한 맛, 향, 전체적인 기호도 등의 관능성 수치는 패널의 점수 총합을 패널수로 나눈 후 소수 둘째 자리에서 반올림한 것으로 수치가 높을수록 관능성이 우수함을 의미한다.

[0105] 상기 표 1의 결과에서처럼 본 발명의 쌀가루를 포함하는 쿠키는 현재 시중에서 상품으로 판매되고 있는 쿠키와 대비시 동등 수준 이상의 관능성을 나타내어 제품화에 적합한 관능성을 지니고 있음을 알 수 있었다.

[0106] <실시예 2-1>

[0107] 쌀가루 40중량%, 우리밀가루 11.3중량%, 옥수수전분 11.3중량%, 버터 11중량%, 프락토올리고당 10중량%, 설탕 3중량%, 계란 8중량%, 소금 0.2중량%, 베이킹파우더 0.7중량% 및 부재료로써 수세 후 이물질을 제거한 다음 45℃의 열풍으로 건조한 후 입자크기가 0.2㎜가 되도록 분쇄한 블루베리 분말 1.5중량% 및 첨가제로써 수세 후 이물질을 제거한 다음 75℃의 증기(steam)로 1시간 동안 증숙(蒸熟)하고 45℃의 열풍으로 건조한 후 입자크기가 0.5㎜가 되도록 분쇄한 용안육(龍眼肉) 3중량%를 혼합하여 얻은 혼합물을 얻었다.

[0108] 상기의 혼합물 100중량부에 대하여 정제수 20중량부를 첨가하고 혼합하여 반죽을 얻었다.

[0109] 상기의 반죽을 두께가 5㎜, 지름이 6㎝이며, 횡단면이 원형의 모양으로 성형한 후 0℃에서 1.5시간 동안 숙성시켜 숙성물을 얻었다.

[0110] 상기의 성형물을 오븐에서 180℃의 온도에서 15분 동안 구워 쌀가루를 포함하는 쿠키를 제조하였다.

[0111] 상기에서 쌀가루는 전라북도 정읍시에서 생산된 "단풍미인 쌀"을 입자크기가 0.3㎜가 되도록 분쇄한 것을 사용하였다.

[0112] <실시예 2-2>

[0113] 우리밀가루 10.85중량%를 사용하고, 옥수수전분 10.85중량%를 사용하고, 부재료로써 수세 후 이물질을 제거한

다음 45℃의 열풍으로 건조한 후 입자크기가 0.3㎜가 되도록 분쇄한 자색고구마 분말 2.4중량% 및 첨가제로써 수세 후 이물질을 제거한 다음 75℃의 증기(steam)로 1시간 동안 증숙(蒸熟)하고 45℃의 열풍으로 건조한 후 입자크기가 0.5㎜가 되도록 분쇄한 육계(肉桂) 3중량%를 사용하는 것을 제외하고는 상기 실시예 2-1과 동일한 방법으로 쌀가루를 포함하는 쿠키를 제조하였다.

[0114] <실시예 2-3>

[0115] 우리밀가루 11.19중량%를 사용하고, 옥수수전분 11.19중량%를 사용하고, 부재료로써 수세 후 이물질을 제거한 다음 45℃의 열풍으로 건조한 후 입자크기가 0.3㎜가 되도록 분쇄한 복분자 분말 1.72중량% 및 첨가제로써 수세 후 이물질을 제거한 다음 75℃의 증기(steam)로 1시간 동안 증숙(蒸熟)하고 45℃의 열풍으로 건조한 후 입자크기가 0.5㎜가 되도록 분쇄한 금은화(金銀花) 3중량%를 사용하는 것을 제외하고는 상기 실시예 2-1과 동일한 방법으로 쌀가루를 포함하는 쿠키를 제조하였다.

[0116] <실시예 2-4>

[0117] 우리밀가루 10.8중량%를 사용하고, 옥수수전분 10.8중량%를 사용하고, 부재료로써 수세 후 이물질을 제거한 다음 45℃의 열풍으로 45℃의 열풍으로 건조한 후 입자크기가 0.3㎜가 되도록 분쇄한 오디 분말 2.5중량% 및 첨가제로써 수세 후 이물질을 제거한 다음 75℃의 증기(steam)로 1시간 동안 증숙(蒸熟)하고 건조한 후 입자크기가 0.5㎜가 되도록 분쇄한 용안육(龍眼肉) 3중량%를 사용하는 것을 제외하고는 상기 실시예 2-1과 동일한 방법으로 쌀가루를 포함하는 쿠키를 제조하였다.

[0118] <실시예 2-5>

[0119] 우리밀가루 11.8중량%를 사용하고, 옥수수전분 11.8중량%를 사용하고, 부재료로써 수세 후 이물질을 제거한 다음 75℃의 증기(steam)로 1시간 동안 증숙(蒸熟)하고 45℃의 열풍으로 건조한 후 입자크기가 0.3㎜가 되도록 분쇄한 지황 분말 0.5중량% 및 첨가제로써 수세 후 이물질을 제거한 다음 75℃의 증기(steam)로 1시간 동안 증숙(蒸熟)하고 45℃의 열풍으로 건조한 후 입자크기가 0.5㎜가 되도록 분쇄한 육계(肉桂) 3중량%를 사용하는 것을 제외하고는 상기 실시예 2-1과 동일한 방법으로 쌀가루를 포함하는 쿠키를 제조하였다.

[0120] <실시예 2-6>

[0121] 우리밀가루 11.86중량%를 사용하고, 옥수수전분 11.86중량%를 사용하고, 수세 후 이물질을 제거한 다음 75℃의 증기(steam)로 1시간 동안 증숙(蒸熟)하고 45℃의 열풍으로 건조한 후 입자크기가 0.3㎜가 되도록 분쇄한 울금 분말 0.38중량% 및 첨가제로써 수세 후 이물질을 제거한 다음 75℃의 증기(steam)로 1시간 동안 증숙(蒸熟)하고 45℃의 열풍으로 건조한 후 입자크기가 0.5㎜가 되도록 분쇄한 금은화(金銀花) 3중량%를 사용하는 것을 제외하고는 상기 실시예 2-1과 동일한 방법으로 쌀가루를 포함하는 쿠키를 제조하였다.

[0122] <실시예 2-7>

[0123] 우리밀가루 11.55중량%를 사용하고, 옥수수전분 11.55중량%를 사용하고, 수세 후 이물질을 제거한 다음 75℃의 증기(steam)로 1시간 동안 증숙(蒸熟)하고 45℃의 열풍으로 건조한 후 입자크기가 0.3㎜가 되도록 분쇄한 구절초 분말 0.5중량% 및 첨가제로써 용안육(龍眼肉) 1중량%, 육계(肉桂) 1중량%, 금은화(金銀花) 1중량%를 사용하는 것을 제외하고는 상기 실시예 2-1과 동일한 방법으로 쌀가루를 포함하는 쿠키를 제조하였다.

[0124] 상기에서 첨가제는 각각의 첨가제를 수세 후 이물질을 제거한 다음 75℃의 증기(steam)로 1시간 동안 증숙(蒸熟)하고 45℃의 열풍으로 건조한 후 입자크기가 0.5㎜가 되도록 분쇄한 것을 사용하였다.

[0125] <시험예 2>

[0126] 상기 실시예 2-1 내지 실시예 2-7에서 제조한 각각의 쌀가루 및 첨가제를 포함하는 쿠키를 실험군으로 하고, 시

중에서 상품으로 판매되고 있는 쿠키(다이제스티브, 오리온, 대한민국)를 대조군으로 하여 실험군 및 대조군에 대해 맛, 향, 전체적인 기호도 등의 관능검사를 5점 척도법으로 측정하고 이의 결과를 아래의 표 2에 나타내었다.

[0127] 상기에서 관능검사는 식품분야에서 3년 이상의 관능검사 경력이 있는 패널 30명(남여 각각 15명)을 대상으로 실시하였다.

표 2

[0128] 쿠키 관능검사

항목	맛	향	전체적인 기호도
실시예 2-1	4.1	4.1	4.1
실시예 2-2	4.1	4.1	4.1
실시예 2-3	4.1	4.1	4.1
실시예 2-4	4.0	4.0	4.0
실시예 2-5	4.0	4.0	4.0
실시예 2-6	4.0	4.0	4.0
실시예 2-7	4.0	4.0	4.0
대조군	3.9	3.9	3.9

[0129] *상기 표 2에서 실시예 2-1 내지 실시예 2-7에서 제조한 각각의 쌀가루를 포함하는 쿠키 및 대조군의 쿠키에 대한 맛, 향, 전체적인 기호도 등의 관능성 수치는 패널의 점수 총합을 패널수로 나눈 후 소수 둘째 자리에서 반올림한 것으로 수치가 높을수록 관능성이 우수함을 의미한다.

[0130] 상기 표 2의 결과에서처럼 본 발명의 쌀가루 및 첨가제를 포함하는 쿠키는 현재 시중에서 상품으로 판매되고 있는 쿠키와 대비시 동등 수준 이상의 관능성을 나타내어 제품화에 적합한 관능성이 있음을 알 수 있었다.

[0131] 상술한 바와 같이, 본 발명의 바람직한 실시예 및 시험예를 참조하여 설명하였지만 해당 기술 분야의 숙련된 당업자라면 하기의 특허청구범위에 기재된 본 발명의 사상 및 영역으로부터 벗어나지 않는 범위 내에서 본 발명을 다양하게 수정 및 변경시킬 수 있음을 이해할 수 있을 것이다.

산업상 이용가능성

[0132] 본 발명에 의해 제조한 쌀가루를 포함하는 쿠키는 쌀가루 이외에 제1부재료 또는 제1부재료 및 제2부재료를 포함하는 있어, 상기의 제1부재료 또는 제1부재료 및 제2부재료가 지니는 영양성분 및/또는 기능성을 쉽게 소비자가 섭취할 수 있으며, 또한 쌀가루를 이용하고 있으므로 쌀의 소비 촉진이외에 쌀에 대한 가공식품의 개발로 인해 쌀의 소비를 증가시켜 쌀 재배 농가 및 지역사회의 경제적 이익향상 이외에도 쌀 가공식품의 발전에 기여할 수 있어 산업상 이용가능성이 있다.