



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2017-0024916
(43) 공개일자 2017년03월08일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 11/00 (2016.01) A23L 17/60 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 11/00 (2016.08)
A23L 17/60 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2015-0120519
(22) 출원일자 2015년08월26일
심사청구일자 2015년08월26일

(71) 출원인
구암쌀두부영농조합법인
전라북도 완주군 봉동읍 구정1길 75
이중희
전라북도 전주시 덕진구 와룡로 50, 203동 204호
(송천동2가, 송천동2차쌍용아파트)
(72) 발명자
김민
전라북도 완주군 봉동읍 구정1길 75
유봉정
전라북도 전주시 덕진구 원장동길 111-18 (장동),
102(전라북도생물산업진흥원 물류센터)
이중희
전라북도 전주시 덕진구 와룡로 50, 203동 204호
(송천동2가, 송천동2차쌍용아파트)
(74) 대리인
특허법인 다해

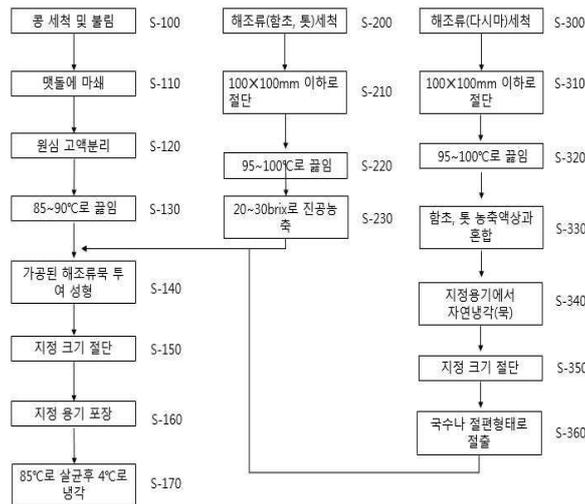
전체 청구항 수 : 총 4 항

(54) 발명의 명칭 **해조류를 포함하는 목두부 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 해조류를 포함하는 목두부 제조방법에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 두부와 해초가 직접 혼합되어 발생하는 문제점을 해결한 해조류를 물과 함께 가열, 냉각, 성형하여 목으로 1차 가공하고, 그 가공된 해조류목을 다시 국수나 절편형태로 2차 가공하여 두부의 성형공정에 투입, 첨가하므로, 해초를 목으로 쪄고 국수나 절편으로 가공된 해초목의 색깔이나 질감이 해초를 직접 첨가하는 기존의 해초두부와 달리 해초특유의 비린맛과 이질감과 이물감이 거의 없어 식감이 좋고 부드럽고 담백한 해조류목두부를 제공하는 것이다.

대표도 - 도1



명세서

청구범위

청구항 1

콩을 세척후 물에 담그어 불리는 콩불리는 단계;
 상기 콩불리는 단계에서 불려진 콩을 지정 멧돌에 마쇄하는 단계;
 상기 마쇄단계에서 마쇄된 콩마쇄물을 원심 고액분리하는 고액분리 단계;
 상기 고액분리 단계에서 분리된 고액을 85~90℃로 끓이는 끓임 단계;
 상기 끓임 단계에서 가공된 해조류묵을 투여하여 혼합, 성형하는 성형 단계;
 상기 성형 단계에서 혼합, 성형된 제품을 지정 크기로 절단하는 단계;
 상기 절단 단계에서 절단된 제품을 지정용기에 포장하는 단계;
 상기 포장 단계에서 포장된 제품을 85℃로 살균후 4℃로 냉각하는 단계;를 포함하여, 이루어진 것을 특징으로 하는 해조류를 포함하는 묵두부 제조방법.

청구항 2

제 1항에 있어서, 상기 끓임 단계 후에는 가공된 해조류묵을 투여하는데, 해조류는 함초나 톳을 세척하는단계; 100x100mm 이하로 절단하는 단계; 95~100℃로 끓여 20~30brix로 진공농축하는 1차 가공을 특징으로 하는 해조류를 포함하는 묵두부 제조방법.

청구항 3

제 2항에 있어서, 상기 1차 가공단계를 거친 묵으로 성형가능한 다시마 열수추출액에 약 10%의 비율로 첨가하여 혼합한 저온에서 성형하는 다종의 해조류를 이용하는것을 특징으로 하는 해조류를 포함하는 묵두부 제조방법.

청구항 4

제 3항에 있어서, 상기 다시마 열수추출액은 다시마를 세척하는 단계; 100x100mm, 이하로 절단하는 단계; 95~100℃로 끓이는 단계;를 포함하는 것을 특징으로 하는 해조류를 포함하는 묵두부 제조방법.

발명의 설명

기술분야

본 발명은 해조류를 포함하는 묵두부 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 쇠고기에 버금가는 최고의 단백질 함유하고 있는 기존콩두부의 제조공정에 요오드, 알긴산, 식이섬유, 칼슘, 칼슘의 흡수를 도와주는 마그네슘 등을 다량 함유한 다시마를 비롯한 톳, 파래, 매생이, 김 등 콩 식품의 최대 단점인 인체 내의 소화흡수율을 개선시켜 주는 효능을 갖고 있어 해조류를 다시마와 같이 열수추출물이 상온에서 쉽게 응고하는 해조류를 기본으로 여기에 김, 매생이 함초 등 열수추출 후 저온에서 응고가 잘 되지 않는 해조류의 추출물을 응고가 가능한 정도까지의 비율로 혼합하여 묵으로 제조 후 절편이나 국수형태로 가공하여 자체개발한 기술인 현미쌀(혼합곡물)두부의 제조공정에서 응고 또는 성형공정 중에서 제품의 제조가 용이한 공정을 택하여 첨가, 투여하여 제조하는 해조류묵두부를 제공하기 위한 것이다.

배경기술

[0001]

- [0002] 본 발명은 해조류를 포함하는 목두부 제조방법으로서, 더욱 상세하게는 해조류의 세포속에 충전된 다당류를 분쇄하고 가열용해한 후 응고제와 반응시켜 성형고화시킴으로써 맛과 색택이 유지되면서 장기간 보존가능한 해조목을 신속하게 제조할 수 있는 해조류의 다당류를 이용한 해조류목두부를 제공하기 위한 것이다.
- [0003] 일반적으로 두부는 주원료로 콩을 이용하여 왔으며 콩에는 단백질 성분이 다량 함유되어 있기 때문에 영양식으로 각광을 받아오고 있다.
- [0004] 그러나 이러한 두부는 콩만을 주원료로 하였고 사용하였기에 콩이 가진 영양성분 이외에 다른 영양성분은 거의 포함하지 못하는 문제점이 있었다.
- [0005] 그리하여 근래에 들어 두부의 맛과 향을 보다 다양화시키는 노력이 진행되고 있는바, 상기 두부를 순수한 콩으로만 제조하는 것이 아니라 소비자의 입맛에 맞는 각종 첨가물을 투입하여 소비자가 선택할 수 있는 폭을 넓혀주고 있으며, 해조류에는 양질의 식물성 섬유인 알긴산을 많이 함유하고 있어 대장의 연동 운동을 도와 배변을 원활하게 하여 다이어트에 좋다. 다만, 미역이나 다시마 같은 해조류는 점액이 너무 많아 제대로 응고되지 않으므로 목으로 제조하기에는 적합하지 않고, 가령 목으로 제조한 경우에도 완성된 목은 한가지 맛만 낼 수 있는 목의 빛깔도 곱지 않다는 단점을 지니고 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0006] 해조류를 다시마와 같이 열수추출물이 상온에서 쉽게 응고하는 해조류를 기본으로 여기에 김, 매생이, 함초 등 열수추출 후 저온에서 응고가 잘 되지 않는 해조류의 추출물을 응고가 가능한 정도까지의 비율로 혼합하여 목으로 제조 후 절편이나 국수형태로 가공하여 자체개발한 기술인 현미쌀두부의 제조공정에서 응고 또는 성형공정 중에서 제품의 제조가 용이한 공정을 택하여 첨가, 투여하여 제조하는 해조류목두부를 제공하는 것을 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

- [0007] 기존 해초 두부의 단점인 조리 시 발생하는 해초의 풀림현상과 시각적으로 적합하지 못한 제품의 외적이미지 그리고 섭취 시 발생하는 이물감과 치아에 끼고 달라붙는 등의 두부와 해초가 직접 혼합되어 발생하는 문제점을 해결한 해조류를 물과 함께 가열, 냉각, 성형하여 목으로 1차 가공하고 그 가공된 해조류목을 다시 국수나 절편 형태로 2차 가공하여 두부의 성형공정에 투여, 첨가하므로, 해초를 목으로 썬고 국수나 절편으로 가공된 해초목의 색깔이나 질감이 해초를 직접 첨가하는 기존의 해초두부와 달리 해초특유의 비린맛과 이질감과 이물감이 거의 없어 식감이 좋고 부드럽고 담백하다.

발명의 효과

- [0008] 본 발명에 따르면 해조류를 포함하는 목두부 제조방법으로서, 요오드, 니아신, 식이섬유, 칼슘, 칼슘의 흡수를 도와주는 마그네슘 등을 다량 함유한 다시마를 비롯한 톳, 파래, 매생이, 김 등 거의 모든 해조류에는 콩 식품의 최대 단점인 인체 내의 소화흡수율을 개선시켜 주는 효능을 갖고 있어 콩과 해조류를 동시에 섭취하는 경우 해조류 특유의 콩 단백질의 소화흡수율을 증진시키는 상호 작용에 의해 각 각 해조류의 다양하고 유익한 영양소와 콩의 단백질을 고루 섭취할 수 있어 제품 자체로 영양의 균형까지 만족 시키며 바다 특유의 신선한 최고의 풍미를 가지며 건강한 기능성 두부를 제공하는 것이다.

도면의 간단한 설명

- [0009] 도 1은 본 발명에 따른 해조류를 포함하는 목두부 제조방법의 공정을 순서별로 나타낸 흐름도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0010] 본 발명의 목적 및 효과, 그리고 그것들을 달성하기 위한 기술적 구성들은 첨부되는 도면과 함께 상세하게 후술되어 있는 실시예들을 참조하면 명확해질 것이다. 본 발명을 설명함에 있어서 공지 기능 또는 구성에 대한 구체적인 설명이 본 발명의 요지를 불필요하게 흐릴 수 있다고 판단되는 경우에는 그 상세한 설명을 생략할 것이다. 그리고 후술되는 용어들은 본 발명에서의 기능을 고려하여 정의된 용어들로서 이는 사용자, 운용자의 의도 또는 관례 등에 따라 달라질 수 있다. 그러나 본 발명은 이하에서 개시되는 실시예들에 한정되는 것이 아니라 서로 다른 다양한 형태로 구현될 수 있다. 단지 본 실시예들은 본 발명의 개시가 완전하도록 하고, 본 발명이 속하는

기술분야에서 통상의 지식을 가진 자에게 발명의 범주를 완전하게 알려주기 위해 제공되는 것이며, 본 발명은 청구항의 범주에 의해 정의될 뿐이다. 그러므로 그 정의는 본 명세서 전반에 걸친 내용을 토대로 내려져야 할 것이다.

- [0011] 도1에 도시된 바와 같이, 본 발명의 해조류를 포함하는 묵두부 제조방법에 대해 공정별로 설명하면 다음과 같다.
- [0012] 1) 세척/불림
- [0013] 콩을 세척후 물에 담귀 충분히 불린다
- [0014] 2) 마쇄
- [0015] 충분히 불린 콩을 지정멧돌을 통해 마쇄한다.
- [0016] 3) 고액분리
- [0017] 콩마쇄물을 원심 고액분리한다.
- [0018] 4) 끓임
- [0019] 분리한 고액을 지정용기에 넣고 85-90℃로 끓인다.
- [0020] 5) 혼합/성형
- [0021] 고액을 가공된 해조류묵에 투여하여 혼합/성형한다. 가공된 해조류묵은 1차가공을 거쳐 2차가공을 통해 얻어진 형태의 해조류묵이다. 상기 1차가공은 해조류(함초, 톳)를 세척한 후 100x100mm 이하의 규격으로 절단하고 95~100℃도로 끓인뒤, 20~30brix로 진공농축하는 것이다. 상기 2차가공은 해조류(다시마)를 세척한 후 100x100mm 이하의 규격으로 절단하고 95~100℃도로 끓인뒤 1차가공해서 진공농축 한 액상과 함께 혼합하여 지정 용기에서 자연냉각하면 묵형태가 되는 것이다. 이후 지정크기로 절단하고 국수나 절편의 형태로 절출하는 것이다.
- [0022] 6) 절단
- [0023] 혼합/성형한 제품을 지정크기로 절단하는 것이다.
- [0024] 7) 포장
- [0025] 지정크기로 절단한 것을 제품의 기밀을 유지할 수 있는곳에 포장하는 것이다.
- [0026] 8) 살균/냉각
- [0027] 포장한 제품을 변질되지 않고 장기간 유통할 수 있도록 80℃로 살균후 4℃로 냉각하는 것이다.

도면

도면1

