



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2017년06월16일
 (11) 등록번호 10-1748263
 (24) 등록일자 2017년06월12일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
 A23L 7/10 (2016.01)
 (52) CPC특허분류
 A23L 7/10 (2016.08)
 A23V 2002/00 (2013.01)
 (21) 출원번호 10-2016-0172641
 (22) 출원일자 2016년12월16일
 심사청구일자 2016년12월16일
 (56) 선행기술조사문헌
<http://blog.naver.com/ssunnong/220127709153>(2014.09.20.)
<http://blog.naver.com/kiltie999/70031344187>(2008.05.25.)
<http://blog.naver.com/xodidsk2/220679474500>(2016.04.10.)
<http://blog.naver.com/ram2jjang/220844244762>(2016.10.25.)

(73) 특허권자
재단법인 전라북도생물산업진흥원
 전라북도 전주시 덕진구 원장동길 111-18(장동)
 (72) 발명자
장한수
 전라북도 전주시 완산구 문학대4길 18-6
서향임
 전라북도 전주시 완산구 강변로 220-16, 4/1202
 (뒷면에 계속)
 (74) 대리인
정진석

전체 청구항 수 : 총 8 항

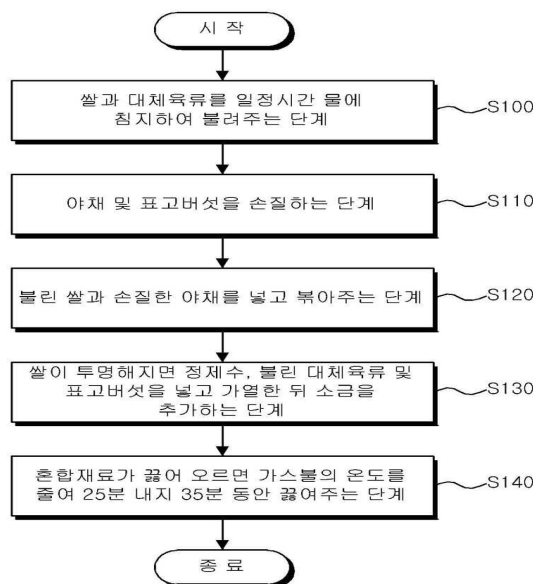
심사관 : 김태산

(54) 발명의 명칭 **육류대체소재를 활용한 죽 및 그 제조방법**

(57) 요약

본 발명의 제 1 실시예에 따른 육류대체소재를 활용한 죽 제조방법은, (a) 쌀과 육류대체소재를 일정시간 물에 침지하여 불려주는 단계; (b) 야채 및 표고버섯을 손질하는 단계; (c) 불린 쌀과 손질한 야채를 넣고 볶아 주는 단계; (d) 쌀이 투명해지면 정제수, 불린 육류대체소재 및 표고버섯을 넣고 가열한 뒤 소금을 추가하는 단계 및 (뒷면에 계속)

대표도 - 도1



(e) 혼합재료가 끓어 오르면 가스불의 온도를 줄여 25분 내지 35분 동안 끓여주는 단계를 포함하며, 상기 육류대체소재는 대두단백, 유청단백, 우유단백 중 하나를 포함하며, 상기 야채는 당근, 양파, 애호박을 포함하는 것을 특징으로 한다.

본 발명의 제 2 실시예에 따른 육류대체소재를 활용한 즉 제조방법은, (a) 쌀과 육류대체소재를 일정시간 물에 침지하여 불려주는 단계; (b) 야채, 표고버섯, 김치, 해산물을 손질하는 단계; (c) 불린 쌀과 손질한 야채를 넣고 볶아 주는 단계; (d) 쌀이 투명해지면 옥수, 불린 육류대체소재, 표고버섯, 김치, 해산물을 넣고 가열한 뒤 소금, 고춧가루, 표고버섯추출액 및 후추를 추가하는 단계 및 (e) 혼합재료가 끓어 오르면 가스불의 온도를 줄여 25분 내지 35분 동안 끓여주는 단계를 포함하며, 상기 육류대체소재는 대두단백, 유청단백, 우유단백 중 하나를 포함하며, 상기 해산물은 새우 및 바지락살을 포함하고, 상기 야채는 당근, 양파, 애호박을 포함하는 것을 특징으로 한다.

이를 통해, 제조된 육류대체소재를 활용한 죽은, 육류섭취를 꺼리는 채식주의자 또는 무슬림 등의 사람들도 섭취할 수 있는 장점이 있으며, 식사대용으로 섭취 시에도, 균형잡힌 영양소 공급이 이루어 질 수 있는 특징이 있다.

(52) CPC특허분류

- A23V 2200/262 (2013.01)
- A23V 2200/266 (2013.01)
- A23V 2250/5424 (2013.01)
- A23V 2250/54252 (2013.01)
- A23V 2250/5488 (2013.01)

김미나

전라북도 전주시 완산구 홍산북로 83, 102동 1601호

(72) 발명자

김영아

전라북도 전주시 완산구 백제대로 85, 110동 202호

이 발명을 지원한 국가연구개발사업

과제고유번호	315056-3
부처명	농림축산식품부
연구관리전문기관	농림수산식품기술기획평가원
연구사업명	고부가가치식품기술개발
연구과제명	인도네시아, 말레이시아 이슬람 시장 현지화 전략수립을 통한 할랄식품용 대체소재 및 HMR
제품 개발	
기여율	1/1
주관기관	(재)전라북도생물산업진흥원
연구기간	2015.08.31 ~ 2016.08.30

명세서

청구범위

청구항 1

- (a) 쌀과 육류대체소재를 일정시간 물에 침지하여 불려주는 단계;
- (b) 야채 및 표고버섯을 손질하는 단계;
- (c) 불린 쌀과 손질한 야채를 냄비 또는 프라이팬에 넣고 볶아 주는 단계;
- (d) 쌀이 익으면 정제수, 불린 육류대체소재 및 표고버섯을 넣고 가열한 뒤 소금을 추가하는 단계 및
- (e) 혼합재료가 끓어 오르면 가스불의 온도를 줄여 25분 내지 35분 동안 끓여주는 단계를 포함하며, 상기 육류대체소재는 대두단백, 유청단백, 우유단백 중 하나를 포함하며, 상기 야채는 당근, 양파, 애호박을 포함하며, 상기 육류대체소재의 침지시간은 13분 내지 17분이며, 상기 쌀 100 중량부에 대하여 육류대체소재 5~15 중량부, 표고버섯 18~22 중량부, 당근 15~25 중량부, 양파 23~27 중량부, 애호박 23~27 중량부, 소금 1.0~1.5 중량부, 정제수 850~900 중량부가 첨가되는 것을 특징으로 하는 육류대체소재를 활용한 즉 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

- 제 1 항에 있어서,
- 상기 야채는,
- 콜리플라워 10~30 중량부, 파프리카 10~30 중량부, 시금치 10~30 중량부 중 하나 이상이 더 포함되는 육류대체소재를 활용한 즉 제조방법.

청구항 4

- (a) 쌀과 육류대체소재를 일정시간 물에 침지하여 불려주는 단계;
- (b) 야채, 표고버섯, 김치, 해산물을 손질하는 단계;
- (c) 불린 쌀과 손질한 야채를 냄비 또는 프라이팬에 넣고 볶아 주는 단계;
- (d) 쌀이 익으면 육수, 불린 육류대체소재, 표고버섯, 김치, 해산물을 넣고 가열한 뒤 소금, 고춧가루, 표고버섯추출액 및 후추를 추가하는 단계 및
- (e) 혼합재료가 끓어 오르면 가스불의 온도를 줄여 25분 내지 35분 동안 끓여주는 단계를 포함하며, 상기 육류대체소재는 대두단백, 유청단백, 우유단백 중 하나를 포함하며, 상기 해산물은 새우 및 바지락살을 포함하고, 상기 야채는 당근, 양파, 애호박을 포함하며, 상기 육류대체소재의 침지시간은 13분 내지 17분이며, 상기 쌀 100 중량부에 대하여, 육류대체소재 10~50 중량부, 김치 30~90 중량부, 양파 10~30 중량부, 당근 10~30

중량부, 애호박 10~30 중량부, 표고버섯 5~15 중량부, 새우 30~80 중량부, 바지락살 15~30 중량부, 소금 1~5 중량부, 고춧가루 2~5 중량부, 표고버섯추출액 0.5~3 중량부, 후추 0.1~0.5 중량부, 옥수 600~800중량부가 첨가되는 것을 특징으로 하는 육류대체소재를 활용한 죽 제조방법.

청구항 5

삭제

청구항 6

제 1 항에 있어서,

상기 옥수는,

멸치, 디포리, 다시마, 건새우, 건표고, 물을 포함하며,

물 1000 중량부에 대하여 멸치 10~20 중량부, 디포리 3~10 중량부, 다시마 1~10 중량부, 건새우 1~10 중량부, 건표고 1~10 중량부가 첨가되는 것을 특징으로 하는 육류대체소재를 활용한 죽 제조방법.

청구항 7

제 4 항에 있어서,

상기 야채는,

콜리플라워 10~30 중량부, 파프리카 10~30 중량부, 시금치 10~30 중량부 중 하나 이상이 더 포함되는 육류대체소재를 활용한 죽 제조방법.

청구항 8

제 4 항에 있어서,

상기 해산물은,

낙지 10~60 중량부, 전복 10~60 중량부, 문어 10~60 중량부, 백합 10~60 중량부, 게살 10~60 중량부, 굴 10~60 중량부 중 하나 이상을 더 포함하는 육류대체소재를 활용한 죽 제조방법.

청구항 9

제 4 항에 있어서,

상기 (d) 단계 이후에,

손질된 해조류를 넣는 단계를 더 포함하며,

상기 해조류는, 파래 5~30 중량부, 청각 5~30 중량부, 청태 5~30 중량부, 미역 5~30 중량부, 다시마 5~30 중량부, 톳 5~30 중량부, 대항 5~30 중량부, 우뚝가사리 5~30 중량부 중 하나 이상인 것을 특징으로 하는 육류대체소재를 활용한 죽 제조방법.

청구항 10

제1항, 제3항 내지 제4항, 제6항 내지 제9항 중 어느 한 항의 방법으로 제조되는 죽.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 죽에 관한 것으로서, 자세하게는 육류대체소재를 활용하여 제조하는 죽 및 그 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0003] 육류는 사람들이 즐겨 먹는 고단백 식품이지만, 육류의 과다 섭취는 혈액을 산성화하여 장기의 기능을 저하시키고, 고콜레스테롤 혈증과 동맥경화의 주요 원인이 된다. 또한 변비나 장내 부패를 일으키며, 골다공증과 치아 손상을 일으키기 쉽다고 알려져 있다.

[0004] 이러한 이유 때문에 건강에 관심을 갖는 사람들은 최근 들어 육식을 줄이고 채식을 선호하고 있는 실정이다. 또한 나아가 육류를 아예 섭취하지 않는 채식주의자도 증가하고 있는 추세이다.

[0005] 또한 무슬림 등의 종교인들은 종교적인 이유로 돼지고기 등의 육류 섭취를 기피하고 있는 실정이다.

[0007] 한편, 슬로우푸드라 불리는 죽은 대표적인 웰빙식품 중 하나로써 맛을 내기 위해 소고기, 돼지고기, 닭고기 등의 육류를 사용해왔다.

[0008] 이 때문에, 육류섭취를 꺼리는 채식주의자나 무슬림 등은 몸이 아플때나 식욕이 없을 때, 식사대용으로 죽을 편하게 먹을 수 없었다.

[0009] 이에 따라, 채식주의자 또는 무슬림 등 고기 섭취에 민감한 사람들을 아우르는 모든 사람이 즐겨 먹을 수 있는 죽 개발이 필요한 실정이다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0011] 본 발명은 상기와 같은 문제점을 해결하기 위하여 육류를 대신하는 대체소재를 활용하여 죽을 제조함으로써 채식주의자 또는 무슬림 등의 고기에 민감한 사람들도 섭취할 수 있는 육류대체소재를 활용한 죽 및 그 제조방법을 제공하는 데 있다.

과제의 해결 수단

[0013] 상기 과제를 해결하기 위하여 본 발명의 제 1 실시예에 따른 육류대체소재를 활용한 죽 제조방법은, (a) 쌀과 육류대체소재를 일정시간 물에 침지하여 불려주는 단계; (b) 야채 및 표고버섯을 손질하는 단계; (c) 불린 쌀과 손질한 야채를 넣고 볶아 주는 단계; (d) 쌀이 투명해지면 정제수, 불린 육류대체소재 및 표고버섯을 넣고 가열한 뒤 소금을 추가하는 단계 및 (e) 혼합재료가 끓어 오르면 가스불의 온도를 줄여 25분 내지 35분 동안 끓여주는 단계를 포함하며, 상기 육류대체소재는 대두단백, 유청단백, 우유단백 중 하나를 포함하며, 상기 야채는 당근, 양파, 애호박을 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0014] 또한 상기 쌀 100 중량부에 대하여 육류대체소재 5~15 중량부, 표고버섯 18~22 중량부, 당근 15~25 중량부, 양파 23~27 중량부, 애호박 23~27 중량부, 소금 1.0~1.5 중량부, 정제수 850~900 중량부가 첨가되는 것을 특징으로 한다.

[0015] 또한 상기 야채는, 콜리플라워 10~30 중량부, 파프리카 10~30 중량부, 시금치 10~30 중량부 중 하나 이상이 더 포함될 수 있다.

[0017] 다음으로, 본 발명의 제 2 실시예에 따른 육류대체소재를 활용한 죽 제조방법은, (a) 쌀과 육류대체소재를 일정시간 물에 침지하여 불려주는 단계; (b) 야채, 표고버섯, 김치, 해산물을 손질하는 단계; (c) 불린 쌀과 손질한 야채를 넣고 볶아 주는 단계; (d) 쌀이 투명해지면 육수, 불린 육류대체소재, 표고버섯, 김치, 해산물을 넣고 가열한 뒤 소금, 고춧가루, 표고버섯추출액 및 후추를 추가하는 단계 및 (e) 혼합재료가 끓어 오르면 가스불의 온도를 줄여 25분 내지 35분 동안 끓여주는 단계를 포함하며, 상기 육류대체소재는 대두단백, 유청단백, 우유단백 중 하나를 포함하며, 상기 해산물은 새우 및 바지락살을 포함하고, 상기 야채는 당근, 양파, 애호박을 포함하는 것을 특징으로 한다.

- [0018] 또한 쌀 100 중량부에 대하여, 육류대체소재 10~50 중량부, 김치 30~90 중량부, 양파 10~30 중량부, 당근 10~30 중량부, 애호박 10~30 중량부, 표고버섯 5~15 중량부, 새우 30~80 중량부, 바지락살 15~30 중량부, 소금 1~5 중량부, 고춧가루 2~5 중량부, 표고버섯추출액 0.5~3 중량부, 후추 0.1~0.5 중량부, 육수 600~800중량부가 첨가되는 것을 특징으로 한다.
- [0019] 또한 상기 육수는, 멸치, 디포리, 다시마, 건새우, 건표고, 물을 포함하며, 물 1000 중량부에 대하여 멸치 10~20 중량부, 디포리 3~10 중량부, 다시마 1~10 중량부, 건새우 1~10 중량부, 건표고 1~10 중량부가 첨가되는 것을 특징으로 한다.
- [0020] 또한 상기 야채는, 콜리플라워 10~30 중량부, 파프리카 10~30 중량부, 시금치 10~30 중량부 중 하나 이상이 더 포함될 수 있다.
- [0021] 또한 상기 해산물은, 낙지 10~60 중량부, 전복 10~60 중량부, 문어 10~60 중량부, 백합 10~60 중량부, 게살 10~60 중량부, 굴 10~60 중량부 중 하나 이상을 더 포함할 수 있다.
- [0022] 또한 상기 (d) 단계 이후에, 손질된 해조류를 넣는 단계를 더 포함하며, 상기 해조류는, 파래 5~30 중량부, 청각 5~30 중량부, 청태 5~30 중량부, 미역 5~30 중량부, 다시마 5~30 중량부, 톳 5~30 중량부, 대황 5~30 중량부, 우뚝가사리 5~30 중량부 중 하나 이상인 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

- [0024] 본 발명의 일 실시예에 따른 육류대체소재를 활용한 죽은 육류섭취를 꺼리는 채식주의자 또는 무슬림 등의 사람들도 섭취할 수 있는 장점이 있다.
- [0025] 또한 본 발명을 섭취함으로써, 균형잡힌 영양소를 제공받을 수 있다.

도면의 간단한 설명

- [0027] 도 1은 본 발명의 제 1 실시예에 따른 육류대체소재를 활용한 죽 제조방법의 흐름도이다.
- 도 2는 본 발명의 제 2 실시예에 따른 육류대체소재를 활용한 죽 제조방법의 흐름도이다.
- 도 3은 본 발명의 제 1 실시예에 따른 육류대체소재를 활용한 죽 제품을 나타낸 사진이다.
- 도 4는 본 발명의 제 2 실시예에 따른 육류대체소재를 활용한 죽 제품을 나타낸 사진이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0028] 이하, 도면을 참조한 본 발명의 설명은 특정한 실시 형태에 대해 한정되지 않으며, 다양한 변환을 가할 수 있고 여러 가지 실시예를 가질 수 있다. 또한, 이하에서 설명하는 내용은 본 발명의 사상 및 기술 범위에 포함되는 모든 변환, 균등물 내지 대체물을 포함하는 것으로 이해되어야 한다.
- [0029] 이하의 설명에서 제1, 제2 등의 용어는 다양한 구성요소들을 설명하는데 사용되는 용어로서, 그 자체에 의미가 한정되지 아니하며, 하나의 구성요소를 다른 구성요소로부터 구별하는 목적으로만 사용된다.
- [0030] 본 명세서 전체에 걸쳐 사용되는 동일한 참조번호는 동일한 구성요소를 나타낸다.
- [0031] 본 발명에서 사용되는 단수의 표현은 문맥상 명백하게 다르게 뜻하지 않는 한, 복수의 표현을 포함한다. 또한, 이하에서 기재되는 "포함하다", "구비하다" 또는 "가지다" 등의 용어는 명세서상에 기재된 특징, 숫자, 단계, 동작, 구성요소, 부품 또는 이들을 조합한 것이 존재함을 지정하려는 것으로 해석되어야 하며, 하나 또는 그 이상의 다른 특징들이나, 숫자, 단계, 동작, 구성요소, 부품 또는 이들을 조합한 것들의 존재 또는 부가 가능성을 미리 배제하지 않는 것으로 이해되어야 한다.
- [0033] 이하, 본 발명의 실시예에 따른 육류대체소재를 활용한 죽 및 그 제조방법에 대해 상세히 설명하기로 한다.
- [0034] 먼저, 도 1을 참조하면, 본 발명의 제 1 실시예에 따른 육류대체소재를 활용한 죽 제조방법은 (a) 쌀과 육류대체소재를 일정시간 물에 침지하여 불려주는 단계; (b) 야채 및 표고버섯을 손질하는 단계; (c) 불린 쌀과 손질한 야채를 넣고 볶아 주는 단계; (d) 쌀이 투명해지면 정제수, 불린 육류대체소재 및 표고버섯을 넣고 가열한 뒤 소금을 추가하는 단계 및 (e) 혼합재료가 끓어 오르면 가스불의 온도를 줄여 25분 내지 35분 동안 끓여주는 단계를 포함할 수 있다. (25분 내지 35분 동안 끓이는 시간은 쌀이 퍼지는 시간을 고려한 것이다.)

- [0035] 이때, 쌀의 침지시간은 28분 내지 32분일 수 있으며, 육류대체소재의 침지시간은 13분 내지 17분일 수 있다. 이는 쌀과 육류대체소재가 수분을 충분히 흡수시켜 재빠르게 열을 받게 하기 위함이며, 이를 통해, 죽 제조시에 빠르게 익힐 수 있다. (침지시간의 초과시에는 수분함량이 너무 많아져 눅눅해지고, 침지시간이 적을 시에는 수분을 충분히 받아들이지 못해 침지효과가 적다)
- [0036] 한편, 육류대체소재는 대두단백으로 형성될 수 있다.
- [0037] 대두단백은 순수한 콩단백질을 응축한 것으로서, 콩에서 유기용매 hexan을 이용하여 콩기름을 추출한 뒤 남은 건더기인 탈지대두에서 비단백질을 제거한 것이다.
- [0038] 이러한 대두단백의 섭취는 콜레스테롤 개선, 대장암, 위장암, 유방암, 전립선암 및 결장암 등의 각종 암의 억제, 산화 작용의 억제, 스트레스 억제, 면역력 강화 등의 효능이 있으며, 골다공증, 갱년기증후군에도 효과적이라고 알려져있다.
- [0039] 상기한 대두단백과, 비타민 A가 풍부한 당근, 열량이 적고 칼슘과 같은 무기질과 여러종류의 비타민을 함유한 양파, 식이섬유, 칼륨, 칼슘 등을 함유한 애호박 등의 야채 및 죽 재료가 함께 조리되어 본 발명의 실시예에 따른 육류대체소재를 활용한 죽은 영양학적 균형을 이룰 수 있다.
- [0040] 또한, 육류대체소재는 대두단백 외에도 유청단백 또는 우유단백으로 형성될 수 있다.
- [0041] 유청단백은 치즈를 만들 때, 산성도를 조절하여 추출하는 단백질로써, 농축 유청 단백질(WPC), 분리 유청 단백질(WPI), 가수분해 유청 단백질(WPH)이 있으며, 단백질 순도는 농축 유청 단백질(WPC)의 경우, 35%~87%이며, 분리 유청 단백질(WPI)은 88%~95%이고, 가수분해 유청 단백질(WPH)은 98% 이상이다.
- [0042] 이 때문에, 유청단백을 사용할 시, 바람직하게는 순도가 높은 가수분해 유청단백질(WPH)을 사용하는 것이 좋지만 한정되는 것은 아니며, 환경에 따라 달리 사용하는 것이 가장 바람직하다.
- [0043] 우유단백은 우유에서 락토오스라는 탄수화물과 지방을 제거한 단백질로 카세인이라고도 불리며, 식물성 단백질에 부족하기 쉬운 필수아미노산인 리신과 메티오닌 등의 아미노산이 많이 들어 있어 채식 위주의 식사를 하는 사람들에게 더욱 유용한 단백질이다. 상기와 같은 성질 때문에, 대두단백을 대체하기에 적합하다.
- [0044] 한편, 육류대체소재가 대두단백으로 준비될 시, 상기 (c) 단계 이전에 불린 대두단백을 흐르는 물에 씻는 단계를 더 포함할 수 있다. 이는 이취를 제거하기 위함이며, 다른 육류대체소재를 사용할 시 상기 단계를 생략해도 무방하다.
- [0045] 아울러 야채는, 당근, 양파, 애호박 외에도 콜리플라워 10~30 중량부, 파프리카 10~30 중량부, 시금치 10~30 중량부 중 하나이상 이 더 포함될 수 있다.
- [0046] 이는, 더욱 풍부한 영양소를 공급하기 위한 것으로, 콜리플라워는 칼슘, 칼륨, 엽산, 미네랄 성분, 비타민 C 등이 풍부하여 면역력을 증대시키고 피로회복과 피부미용에 좋으며, 파프리카는 수분, 단백질, 탄수화물, 무기질 및 각종비타민이 함유되어있어, 활성산소를 배출하며, 괴혈병 및 골다공증을 예방하고 항산화 작용과 피부노화 방지 등의 효능이 있으며, 시금치는 단백질, 지방, 탄수화물, 섬유질, 철분 및 비타민 A와 C등이 함유되어 있어, 지혈작용, 빈혈예방, 인슐린분비촉진 등의 효능이 있다.
- [0047] 한편, 제 1 실시예에 따른 육류대체소재를 활용한 죽의 제조는, 쌀 100 중량부에 대하여 육류대체소재 5~15 중량부, 표고버섯 18~22 중량부, 당근 15~25 중량부, 양파 23~27 중량부, 애호박 23~27 중량부, 소금 1.0~1.5 중량부, 정제수 850~900 중량부가 첨가되어 제조될 수 있다.
- [0048] 바람직하게는, 쌀 80g에 대하여 대두단백 4.5g, 당근 15g, 양파 20g, 애호박 20g, 표고버섯 16g, 소금 1g, 정제수 700g 일 수 있다.
- [0049] 상기 바람직한 예는 이해를 돕기 위한 예일 뿐, 한정되는 것은 아니다.
- [0051] 다음으로, 도 2를 참조하면, 제 2 실시예에 따른 육류대체소재를 활용한 죽 제조방법은 (a) 쌀과 육류대체소재를 일정시간 물에 침지하여 불려주는 단계; (b) 야채, 표고버섯, 김치, 해산물을 손질하는 단계; (c) 불린 쌀과 손질한 야채를 넣고 볶아 주는 단계; (d) 쌀이 투명해지면 육수, 불린 육류대체소재, 표고버섯, 김치, 해산물을 넣고 가열한 뒤 소금, 고춧가루, 표고버섯추출액 및 후추를 추가하는 단계 및 (e) 혼합재료가 끓어 오르면 가스 불의 온도를 줄여 25분 내지 35분 동안 끓여주는 단계를 포함할 수 있다.
- [0052] 여기서, 육류대체소재와 야채는 제 1 실시예에 따른 육류대체소재를 활용한 죽의 제조방법에서 전술한 각각 대

두단백, 유청단백, 우유단백 중 하나와, 당근, 양파, 애호박을 포함할 수 있으며, 콜리플라워 10~30 중량부, 파프리카 10~30 중량부, 시금치 10~30 중량부 중 하나 이상이 더 포함할 수 있다. 따라서, 이에 대한 설명은 중복되므로 생략하기로 한다.

- [0053] 한편, 제 2 실시예에 따른 육류대체소재를 활용한 죽의 제조 시, (d) 단계에서 투입되는 해산물은 새우 및 바지락살을 포함할 수 있다.
- [0054] 이때, 쌀 100 중량부에 대하여, 새우는 30~80 중량부, 바지락살은 15~30 중량부일 수 있으며, 이와 대비하여 육류대체소재 10~50 중량부, 김치 30~90 중량부, 양파 10~30 중량부, 당근 10~30 중량부, 애호박 10~30 중량부, 표고버섯 5~15 중량부, 소금 1~5 중량부, 고춧가루 2~5 중량부, 표고버섯추출액 0.5~3 중량부, 후추 0.1~0.5 중량부가 첨가될 수 있다.
- [0055] 바람직하게는, 쌀100g에 대하여 대두단백 30g, 김치 80g, 양파 20g, 당근 20g, 애호박 20g, 표고버섯 10g, 새우 60g, 바지락살 25g, 소금 1.5g, 고춧가루 3g, 표고버섯추출액 1.5g, 후추 0.2g 일 수 있으나, 이는 이해를 돕기 위한 예일 뿐, 한정되는 것은 아니다.
- [0056] 또한 상기 해산물은, 낙지 10~60 중량부, 전복 10~60 중량부, 문어 10~60 중량부, 백합 10~60 중량부, 게살 10~60 중량부, 굴 10~60 중량부 중 하나 이상을 더 포함할 수 있다. 이를 통해 제 2 실시예에 따른 육류대체소재를 활용한 죽 섭취 시, 해산물의 영양분을 공급받음과 동시에, 해물의 진한맛을 더 느낄 수 있다.
- [0057] 한편, 본 발명의 제 2 실시예에 따른 육류대체소재를 활용한 죽은, 맛을 더해주기 위해 제 1 실시예에 있어 첨가되는 정제수 대신 옥수 600~800 중량부가 사용될 수 있다. 이때, 옥수는 멸치, 디포리, 다시마, 건새우, 건표고, 물을 포함할 수 있으며, 물 1000 중량부에 대하여 멸치 10~20 중량부, 디포리 3~10 중량부, 다시마 1~10 중량부, 건새우 1~10 중량부, 건표고 1~10 중량부가 첨가될 수 있다.
- [0058] 또한, 제 2 실시예에 따른 죽 제조시에는 매운맛 또는 김치의 진한맛 또는 고소한맛을 더 가미시키기 위해 (d) 단계에 마늘 1~3 중량부, 김치국물 12~18 중량부, 참기름 18~22 중량부 중 하나 이상이 더 첨가될 수 있다.
- [0059] 아울러, 제 2 실시예에 따른 육류대체소재를 활용한 죽의 제조방법은 각 (d)단계 이후에, 손질된 해조류를 넣는 단계를 더 포함할 수 있다.
- [0060] 해조류는 풍부한 섬유질이 있어, 콜레스테롤 수치 완화 및 중성지방을 줄여주며, 비타민이 풍부하여 호흡기관, 소화기관의 점막을 튼튼하게 하는 효능을 가지고 있다. 이를 통해, 영양적인 균형을 더 맞춰줄 수 있다.
- [0061] 이때, 해조류는 파래 5~30 중량부, 청각 5~30 중량부, 청태 5~30 중량부, 미역 5~30 중량부, 다시마 5~30 중량부, 톳 5~30 중량부, 대황 5~30 중량부, 우뚝가사리 5~30 중량부 중 하나 이상이 포함될 수 있다.
- [0062] 한편, 상기한 제 1 및 제 2 실시예에 따른 육류대체소재를 활용한 죽은 레토르트 살균을 실시하고, 레토르트 패키징을 함으로써, 미생물이 멸균되고, 상온보관이 가능하여 유통기한이 연장되므로 보관의 편리성이 향상될 수 있으며, 보다 안전하게 제조될 수 있다.
- [0063] 이하, 본 발명의 이해를 돕기 위해 실시예를 제시하나, 하기 실시예는 본 발명을 예시하는 것일 뿐 본 발명의 권리범위가 하기 실시예에 한정되는 것은 아니다.
- [0065] [실시예 1] 육류대체소재를 활용한 야채죽 제조
- [0067] 본 발명의 실시예에 따른 육류대체소재를 활용한 죽 제조방법에 아래와 같은 비율로 야채죽을 제조하였다.

표 1

야채죽 배합비

재료	중량(g)	배합비(%)
쌀	80	9.3
육류대체소재(콩단백)	4.5	0.5
당근	15	1.8
양파	20	2.3
애호박	20	2.3
표고버섯	16	1.9
소금	1	0.1
정제수	700	81.7

합계	856.5	100
----	-------	-----

[0071] [실시에 2] 육류대체소재를 활용한 김치해물죽 제조

[0072] 본 발명의 실시예에 따른 육류대체소재를 활용한 죽 제조방법에 아래와 같은 비율로 김치해물죽을 제조하였다.

표 2

김치해물죽 배합비

[0074]

재료	중량(g)	배합비(%)
쌀	100	8.3
육류대체소재	30	2.5
묵은지김치	80	6.6
양파	20	1.7
당근	20	1.7
애호박	20	1.7
표고버섯	10	0.8
새우	60	5.0
바지락살	25	2.1
소금	1.5	0.1
고춧가루	3	0.2
마늘	2	0.2
표고버섯추출액	1.5	0.1
김치국물	15	1.2
참기름	20	1.7
육수	800	66.1
합계	1178.2	100

표 3

김치해물죽 육수 배합비

[0076]

재료	중량(g)	배합비(%)
멸치	10	1.0
디포리	4	0.4
다시마	2	0.2
건새우	2	0.2
건표고	2	0.2
정제수	1000	98.0
합계	1020	100.0

[0078] [비교예 1] 쇠고기죽

[0079] 쇠고기 50g, 물 1L, 쌀 160g, 당근 20g, 참기름 15ml, 김가루, 간장 3ml, 소금, 깨를 준비한 뒤,

[0080] 1) 다진 쇠고기에 재래간장, 후춧가루를 넣고 재우는 단계

[0081] 2) 냄비에 참기름을 두르고 다진 소고기를 넣어 볶는 단계

[0082] 3) 쌀을 일정시간 불린 뒤 볶은 소고기에 넣고 다시 볶는 단계

[0083] 4) 물을 넣고 쌀이 퍼질 때까지 저어가며 끓이는 단계

[0084] 5) 당근, 소금, 참기름, 김가루, 통깨를 뿌리는 단계로 쇠고기죽을 제조하였다.

[0086] [실험예 1] 관능검사

[0087] 육류대체소재를 활용한 야채죽과 김치해물죽의 제품 기호도 검사를 위한 검사원은 (재)전라북도생물산업진흥원의 연구원을 대상으로 20대에서 40대에 이르기까지 남성 10명, 여성 15명을 선발하였다.

[0088] 이후, 검사원 각자에게 채점표를 나누어 주고 9점 척도에 의해 각 측정항목의 기호도를 측정하도록 하였다. 각 시료에 대해 단맛, 짠맛, 감칠맛, 매운맛, 향, 전체적인 기호도 등 여러 항목에 대해 설명하였고, 척도는 9점 척도(1:매우싫다, 5:보통, 9:매우좋다)법을 사용하였다.

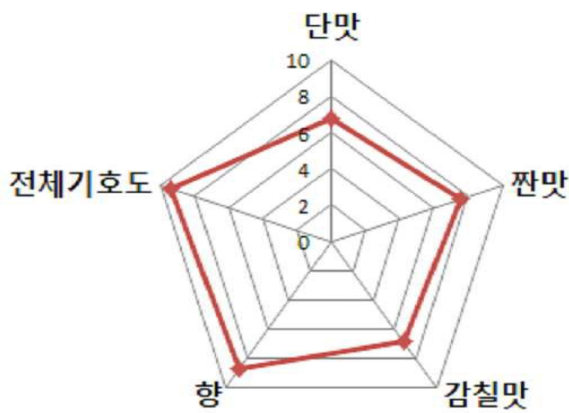
[0089] 그 결과는 아래 표 4와 같다.

표 4

기호도 비교표

	단맛	짠맛	감칠맛	향	전체기호도
실시예 1	6.8	7.6	6.9	8.7	9.4
실시예 2	4.1	8.5	7.9	8.7	7.9
비교예 1	5.2	7.9	5.7	7.6	7.2

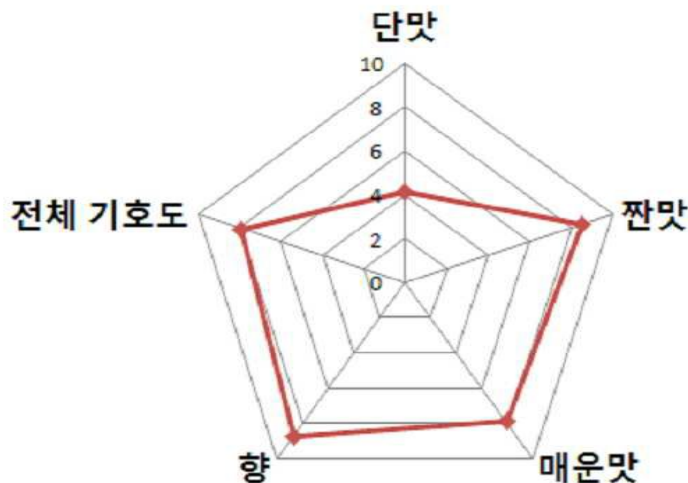
[0093] [실시예 1]의 기호도 평가 그래프



[0094]

[0096] 개발된 야채죽의 소비자 기호도를 분석한 결과, 단맛6.8, 짠맛7.6, 감칠맛6.9, 향8.7를 받았으며 전체 기호도에서는 9.4의 높은 평가를 받은 것을 확인 할 수 있다.

[0098] [실시예 2]의 기호도 평가 그래프



[0099]

[0101] 개발된 김치해물죽의 소비자 기호도를 분석한 결과, 단맛4.1, 짠맛8.5, 매운맛7.9, 향8.7를 받았으며 전체 기호도에서는 7.9로 비교적 높은 평가를 받은 것을 확인 할 수 있다.

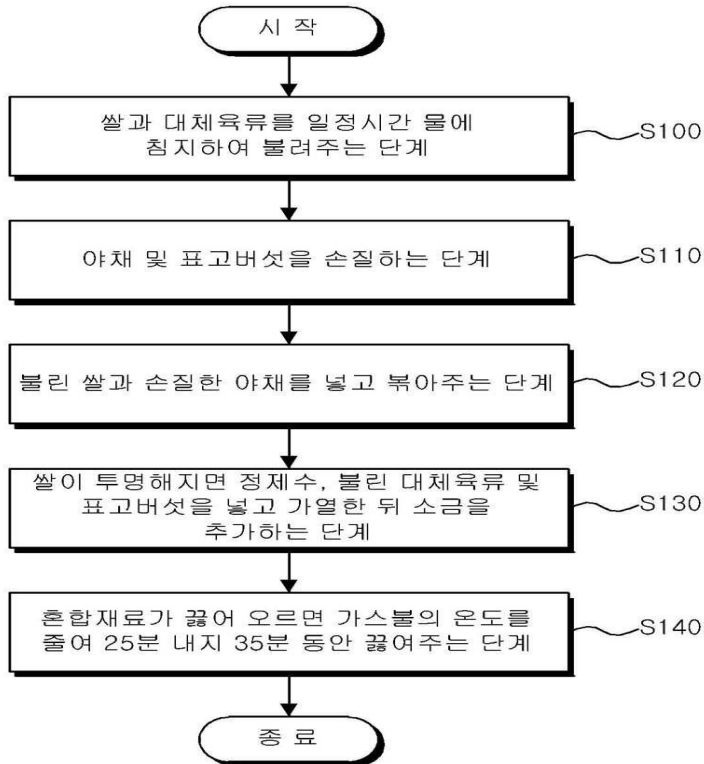
[0103] 상기한 결과를 살펴볼 때, 육류대체소재를 활용한 야채죽 또는 김치해물죽은 육류를 사용한 일반죽보다 낮은 기호도를 보이지 않았으며, 오히려 야채죽의 경우에는 기호도가 훨씬 높게 나타나는 것을 확인할 수 있다.

[0105]

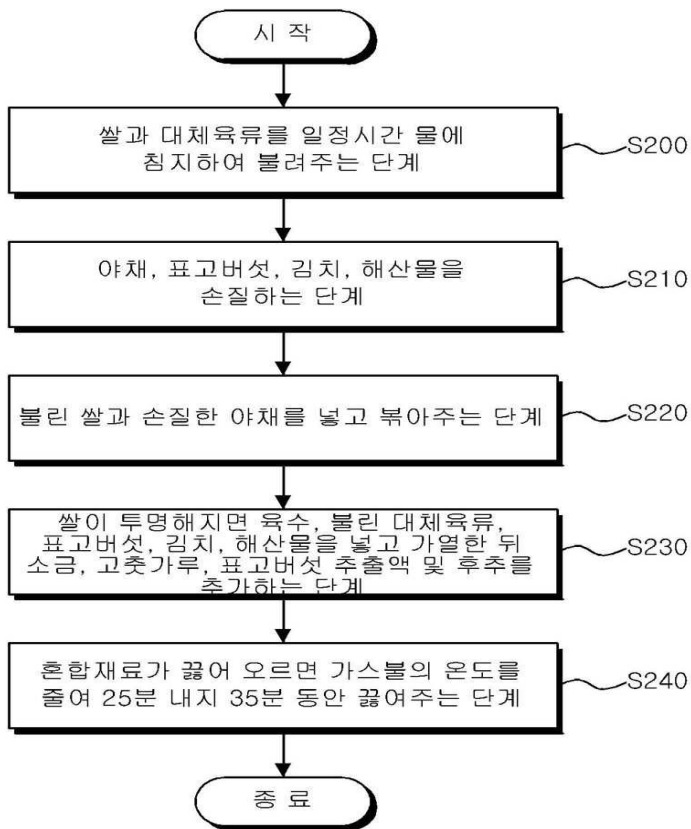
이상으로 첨부된 도면을 참조하여 본 발명의 실시예를 설명하였으나, 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자는 본 발명의 기술적 사상이나 필수적인 특징을 변경하지 않고 다른 구체적인 형태로 실시할 수 있다는 것을 이해할 수 있을 것이다. 따라서 이상에서 기술한 실시예는 모든 면에서 예시적인 것이며 한정적이 아닌 것이다.

도면

도면1



도면2



도면3



도면4

