



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2016-0106372
(43) 공개일자 2016년09월12일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23G 3/36 (2006.01) A23G 3/48 (2006.01)
(52) CPC특허분류
A23G 3/36 (2013.01)
A23G 3/48 (2013.01)
(21) 출원번호 10-2015-0029182
(22) 출원일자 2015년03월02일
심사청구일자 2015년03월02일

(71) 출원인
박선영
서울특별시 강남구 삼성로107길 35 (삼성동)
(72) 발명자
박선영
서울특별시 강남구 삼성로107길 35 (삼성동)
(74) 대리인
강정만

전체 청구항 수 : 총 5 항

(54) 발명의 명칭 모주양갱 및 제조방법

(57) 요약

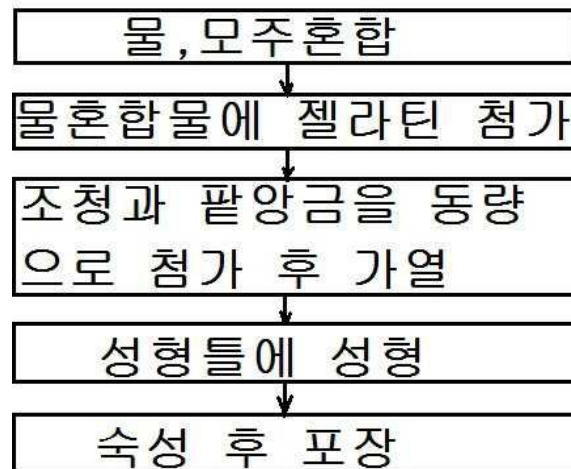
본 발명은 모주를 포함하는 물혼합물 26~30중량부에,

젤라틴 1.6~2.4중량부 혼합하여 모주젤라틴액을 만들고;

모주젤라틴액에 조청과 팔암금의 팔암금혼합물 100중량부,

설탕 2중량부 및 계피 0.2중량부 비율로 혼합하여 끓인 후 일정틀에 부어 성형한 모주양갱 제조방법과, 이 방법에 의하여 제조한 모주양갱을 제공한다..

대표도 - 도1



명세서

청구범위

청구항 1

모주를 포함하는 물혼합물 26~30중량부에,
젤라틴 1.6~2.4중량부 혼합하여 모주젤라틴액을 만들고;
모주젤라틴액에 조청과 팔암금의 팔암금혼합물 100중량부,
설탕 2중량부 및 계피 0.2중량부 비율로 혼합하여 끓인 후 일정틀에 부어 성형한 모주양갱 제조방법.

청구항 2

제 1항에 있어서, 물혼합물은 물과 모주가 1:2의 비율로 혼합한 것을 특징으로 하는 모주양갱 제조방법.

청구항 3

제 1항에 있어서, 팔암금혼합물은 조청과 팔암금이 1:1 비율로 혼합한 것을 특징으로 하는 모주양갱 제조방법.

청구항 4

제 1항에 있어서, 일정틀에 부어 성형 후 적어도 하루 이상 숙성시키는 공정을 더 수행함을 특징으로 하는 모주양갱 제조방법.

청구항 5

제 1항 내지 4항의 방법으로 제조한 모주양갱.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 모주양갱 및 그 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

- [0002] 양갱(羊羹)은 한문에서 그 뜻이 내포하듯 육류 스프를 사용한 것으로 중국에서 전해졌는데, 처음에는 곡물가루, 설탕, 팔소(小豆餡)를 혼합하고 여기에 한천을 넣어 가열한 다음, 당도가 70% 정도가 되게 졸인 후 형틀에 넣어 굳힌 제품이었으나, 근대에는 팔소, 설탕, 한천을 물을 넣어 혼합하고 가열처리하는데 이 때 잣, 계피, 그 외 부재료를 넣어 특색있는 제품을 제조하기도 한다. 가열이 끝난 것은 냉각한 후 적당한 크기로 절단하여 포장하는데 포장용기에 부어 넣어 성형제품을 제조한다.
- [0003] 양갱은 일본식과자라고도 하는데 설탕과 팔암금, 소금, 한천을 주재료로 하기도 하며 일반적인 제조공정에서는 소금을 넣지 않고 있다.
- [0004] 양갱의 제조공정은 비교적 간단하나 양갱의 종류 및 재료의 구성에 따라서 물성은 상당한 차이가 있으며, 조합과 제조방법에 따라 양갱유통 중 품질열화의 원인이 되는 이수현상(離水玄裳, syneresis)이 일어나기도 하는데, 이를 방지하기 위한 여러가지 방법이 연구되고 있다.
- [0005] 또한, 미역을 이용한 양갱(주동식, 미역 양갱제조에 관한 연구, 석사논문, 부산수산대 (1990)), 호박을 원료로 한 호박양갱의 제조방법(한국공개특허 제 1993-1795호) 등이 개시되어 있으며, 일본에서도 요칸(yokan)이란 이름으로 상당한 연구가 진행되고 있다(일본공개특허 제 소화61-224937호, 제 소화61-92535호 등).
- [0006] 그러나, 종래의 양갱은 경도, 씹힘성, 껌성 등이 증가하여 딱딱하게 되고 잘 부스러지는 등 전체적인 물성에 문제가 있었다.
- [0007] 또한 모주가 전주의 고유 음식(술이나 음료수)이나 사용은 제한적이어서 지역경제 발전에 왕성하게 기여하지 못

하는 문제점이 있다.

[0008] 일부 아이스크림에 모주를 섞은 제품이 있으나, 아이들이 먹는 제품에 모주가 들어가는 것이 비교육적이고, 왕성하게 선전하기에는 어려움이 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0009] 본 발명은 이를 해결하고자 하는 것으로, 본 발명의 목적은 향이 좋고 식감이 뛰어나며 외관성이 좋은 모주양갱을 제공하려는 것이다.

[0010] 본 발명의 다른 목적은 모주를 첨가하여 모주에 포함된 한약재로 인한 섬유성분이 양갱의 형태 및 텐션유지를 위한 강섬유 기능을 하여 식감이 좋은 모주양갱을 제공하려는 것이다.

[0011] 본 발명의 다른 목적은 모주를 첨가하여 모주의 소비를 증대시켜 지역 경제발전에 기여하는 모주양갱을 제공하려는 것이다.

[0012] 본 발명의 다른 목적은 모주를 첨가하되 물과 적절한 비율로 첨가하여 성분이 골고루 혼합하고 향이 진하지 않아 먹는 부담감을 줄인 모주양갱을 제공하려는 것이다.

[0013] 본 발명이 다른 목적은 조청과 팔랑금을 균일하게 첨가하여 팔랑금의 혼합이 용이하고 조청의 부드러움에 양갱이 굳어지는 것을 막아주며 하루 이상 숙성시켜 보존성을 증진시키도록 하는 모주양갱을 제공하려는 것이다.

[0014] 본 발명은 모주를 사용하되, 양갱 제조시 가열시키고 숙성시켜 모주 특유의 진한맛을 순하게 하고, 알콜 성분도 음료수 수준으로 줄여 먹기에 거부감을 줄인 모주양갱을 제공하려는 것이다.

과제의 해결 수단

[0015] 이를 위하여 본원발명은 모주를 포함하는 물혼합물 26~30중량부에,

[0016] 젤라틴 1.6~2.4중량부를 혼합하여 모주젤라틴액을 만들고;

[0017] 모주젤라틴액에 조청과 팔랑금의 팔랑금혼합물 100중량부,

[0018] 설탕 2중량부 및 계피 0.2중량부비율로 순차 혼합하여 끓인 후 일정틀에 부어 성형한 모주양갱 제조방법을 제공한다.

[0019] 본원발명은 또한 모주 물혼합물 26~30중량부,

[0020] 젤라틴 1.6~2.4중량부,

[0021] 팔랑금과 조청이 균일하게 첨가된 팔랑금혼합물 100중량부,

[0022] 설탕 2중량부 및 계피 0.2중량부의 비율로 혼합성형된 모주양갱을 제공한다.

발명의 효과

[0023] 이상과 같이 본원발명은 본 발명의 목적은 향이 좋고 식감이 뛰어나며 외관성이 좋은 모주양갱을 제공한다.

[0024] 본 발은 모주를 첨가하여 모주에 포함된 한약재로 인한 섬유성분이 양갱의 형태 및 텐션유지를 위한 강섬유 기능을 하여 식감이 좋은 모주양갱을 제공한다.

[0025] 본 발명은 모주를 첨가하여 모주의 소비를 증대시켜 지역 경제발전에 기여하는 모주양갱을 제공한다.

[0026] 본 발명은 모주를 첨가하되 물과 적절한 비율로 첨가하여 성분이 골고루 혼합하고 향이 진하지 않아 먹는 부담감을 줄인 모주양갱을 제공한다.

[0027] 본 발명은 조청과 팔랑금을 균일하게 첨가하여 팔랑금의 혼합이 용이하고 조청의 부드러움에 양갱이 굳어지는 것을 막아주며 하루 이상 숙성시켜 보존성을 증진시키도록 하는 모주양갱을 제공한다.

[0028] 본 발명은 모주를 사용하되, 양갱 제조시 가열시키고 숙성시켜 모주 특유의 진한맛을 순하게 하고, 알콜 성분도 음료수 수준으로 줄여 먹기에 거부감을 줄인 모주양갱을 제공하여, 모주의 수요를 현격히 늘려 지역경제 발전에 기여하는 모주양갱을 제공한다.

도면의 간단한 설명

[0029] 도 1은 본원발명의 제조공정도

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0030] 이하 본원발명의 실시예를 도면을 참조하여 상세히 설명한다.

[0031] 본 발명은 모주를 포함하는 물혼합물 26~30중량부에,

[0032] 젤라틴 1.6~2.4중량부 혼합하여 모주젤라틴액을 만들고;

[0033] 모주젤라틴액에 조청과 팔암금의 팔암금혼합물 100중량부,

[0034] 설탕 2중량부 및 계피 0.2중량부 비율로 혼합하여 끓인 후 일정틀에 부어 성형한다.

[0035] 본 발명의 모주는 막걸리에 생강, 대추, 계피, 배 등을 넣고 하루 동안 끓인 술이다. 모주는 광해군 때 인목대비의 어머니가 귀양지 제주에서 빚었던 술이라 해서대비모주(大妃母酒)'라 부르다가 모주라 줄여서 불리게 되었다는 설과, 어느 고을에 술 많이 마시는 아들의 건강을 염려한 어머니가 막걸리에다 각종 한약재를 넣고 달여 아들에게 주어 모주라 이름 붙였다는 설이 있다. 모주의 사전적인 뜻은 밀술 또는 술을 거르고 남은 찌꺼기라는 뜻인데, 전주지방의 모주는 막걸리에 생강, 대추, 감초, 인삼, 찜(갈근) 등의 8가지 한약재를 넣고 술의 양이 절반 정도로 줄고 알코올 성분이 거의 없어졌을 때 완성한다.

[0036] 본 발명에서의 모주는 생강, 대추, 감초, 인삼, 찜, 배, 녹차분말, 계피의 한약재를 막걸리에 넣고 끓여 막걸리의 양이 절반으로 줄어든 농도를 가지는 것을 사용한다. 필요시 저온살균한 것을 사용할 수도 있다.

[0037] 본 발명에서의 물과 모주는 1:2의 비율로 첨가하는 것이 좋은바, 이는 모주에 포함된 한약재 섬유성분이 소위 강섬유(Steel fiber)와 같이 상호간의 결합제로 작용하고, 이는 양갱의 탄력성을 유지하고 맛과 영양이 우수한 양갱을 제조하는데 기여한다. 물과 모주는 1:2의 비율로 첨가하는데, 이경우 물의 양이 과하면 모주의 향이 떨어지고 탄력도가 저하되며, 물의 양이 적으면 모주의 향이 진하여 먹기에 불편함을 느낄 수 있고, 딱딱하게 되어 식감이 떨어진다.

[0038] 본 발명에서의 물과 모주의 물혼합물은 팔암금혼합물 100중량부에 26~30중량부 비율로 첨가하는 것이 좋으며, 26중량부 미만이면, 양갱이 딱딱해져 식감이 떨어지고, 30중량부를 초과하면, 수화현상이 발생하여 보관성이 떨어진다.

[0039] 본 발명에서의 젤라틴은 유도 단백질의 일종. 콜라겐에서 인위적 처리에 의해 얻을 수 있다. 분자량 15000~250000의 것으로 되어 있는 불균일한 물질. 평균 분자량 61000~67000. 양질의 원료를 사용하고 공정에 주의해서 얻어지는 담색, 투명, 무미, 무취이고 진한 온탕 용액을 냉각하면 젤라틴이 얻어진다. 사용시에는 분말 또는 판상의 상용화 제품이나 한천을 사용하며, 바람직한 첨가량은 1.6~2.4중량부이며, 1.6중량부 미만으로 첨가하면 결찰력이 저하되고, 2.4중량부를 초과하면 형태유지가 어려워 포장과 보관성이 떨어진다.

[0040] 본 발명에서의 조청(jocheong, grain syrup)은 쌀, 수수, 좁쌀, 옥수수 등으로 밥을 고슬고슬하게 지어 뜨거울 때 찬 엿기름물을 부어 78시간 두면 삭아서 밥알이 동동 떠오른다. 이것을 베자루에 퍼담아 눌러서 짜면 뽕안 당화액이 나오는데, 이것을 술에 퍼담고 나무주걱으로 눌지 않게 저으면서 곤다. 다 고아진 액을 주걱에 떠서 비스듬히 들었을 때 액이 실같이 연속된 상태로 늘어지면서 굳는데 이렇게 되기 전의 상태가 곧 조청이다. 따라서 조청은 아무리 식혀도 엿처럼 굳어지지 않는다. 본 발명에서의 조청은 이러한 원리에 의하여 팔암금과의 결찰력을 제공하고 당분 특유의 살균 및 보존성 증진에 기여토록 작용한다.

[0041] 본 발명에서의 조청은 팔암금과 동량으로 첨가하고, 물혼합물을 26~30중량부 첨가할 때 조청과 팔암금의 팔암금혼합물은 100중량부 비율로 첨가한다. 조청과 팔암금을 동량으로 첨가하는 것은 팔암금의 맛이 조청에 더하여져 단맛을 줄이면서 팔 고유의 향을 더하여져 기호도를 증진시키고, 팔암금의 변질을 막아주는 기능을 한다.

[0042] 본 발명에서의 설탕은 2중량부를 첨가하는 바, 이는 설탕이 흡습성과 보습성을 겸하여 조청과 팔암금의 부드러움에 강한 결찰력을 제공하여 양갱의 형태유지와 보존성을 증진시키는데 기여토록 하기 위함이다.

[0043] 본 발명은 계피를 0.2중량부 첨가하는바, 이는 첨가량이 작아 진하지 않아 거부감 없이 식감을 높이고, 계피 향으로 인하여 벌레의 침투를 막아 보존성을 증진시키기 위함이다.

[0044] 상기, 일정틀에 부어 성형 후 적어도 하루 이상 숙성시키는 공정을 더 수행한다. 본 발명에서 숙성공정을 수행

하는 것은 모주에 첨가된 한약재의 섬유질을 부드럽게 하여 식감을 높이고, 양갱에 균일하게 섬유질이 분포하여 섬유입자를 숙성으로 잘게 작용하므로 식감이 좋도록 하고, 숙성에 다른 첨가제의 균일한 혼합으로 이수작용의 발생이 없어 보존성을 극대화 시킨다.

[0045] 제 조 예

표 1

[0046]

실시예1	실시예2	비교예1	비교예2
모주 1000ml	모주 866ml	모주 1000ml	모주 866ml
물 500ml	물 433ml	물 600ml	물 600ml
젤 10g	젤 8g	젤 10g	젤 10g
팔랑금 2500g	팔랑금2500g	팔랑금2500g	팔랑금2500g
조 청 2500g	조청 2500g	조청 2500g	조청 2500g
흑설탕 10g	흑설탕 10g	흑설탕 10g	흑설탕 10g
계피 1g	계피 1g	계피 1g	계피 1g

[0047] 본 발명의 성분비에 포함되는 상기 표 1의 실시예 1 및 실시예 2는 식감과 3개월 후의 보존성이 양호하였으나, 물과 모주의 함량이 실시예 1 보다 초과한 비교예 1 과 실시예 2 보다 초과한 비교예 2는 3개월 후에 이수현상이 발생함을 확인하였다.

부호의 설명

[0048]

없음

도면

도면1

