

건강한 튀김

# 튀김용 묵 제조기술

특허 소개서



## 튀김용 묵 제조 발명 배경



### 도토리묵

도토리, 메밀 또는 녹두 등의 앙금을 풀처럼 쑤어 식혀서 굳힌 우리나라 전통 음식

**미세먼지 및 중금속 배출, 다이어트에 효과가 입증된 도토리묵**

#### 기존 도토리묵 활용법



양념장



무침



건조 및 튀김

도토리묵은 수분함량이 높아 바삭한 튀김용으로 적합 하지 않아

- ✓ 도토리묵에 옷을 입혀 바로 튀기거나
- ✓ 건조 후 튀기는 방법

하지만!

묵 건조 시 너무 단단해져서 식감 저하, 뒤틀림 현상으로 인한 모양 변형



**식감을 살리고 모양도 유지시킬 수 있는  
묵 건조 및 튀김 방법 개발**

## 목의 효능



## 튀김용 묵 소개



특히 받은 튀김용 묵 제조 기술을 활용한  
새로운 튀김용 묵

특히

- ✓ 부드럽고 쫄깃한 식감
- ✓ 겉은 바삭하고 속은 부드러운 식감
- ✓ 쫄깃한 고기 맛
- ✓ 묵 모양 유지로 식욕 자극
- ✓ 원료 특성 상 다양한 모양으로 제조 가능
- ✓ 소비자들의 기호도 우수



## 튀김용 묵 제조 방법

특허기술로

영양과 식감을 모두 갖춘 튀김용 묵

호화



묵을 만들기 위한 전분에  
물을 붓고 열을 가하여  
호화시키는 과정

냉각 후 겔화



호화된 전분을 냉각시켜  
겔화시키는 과정

절단 후 냉동



겔화시켜 얻은 묵을 절단 후  
냉동

해동



냉동된 묵 해동

수분빼기



해동된 묵에서  
물기를 빼는 과정

| 튀김용 목 제조기술 및 제품 소개자료 |

## 튀김용 목 제조기술 활용



튀김(목 튀각/부각)으로 섭취할 수 있고 이외 다양한 형태로 활용 가능



목버거



목탕수육



목돈가스



목꼬치



목 튀김용가루



목샐러드

## 저 칼로리 식물성고기로 활용 가능

## 튀김용 묵 제조기술 활용에 의한 기대효과

### 저렴한 제품 단가

- 육류에 비해 제품단가를 낮출 수 있음

### 넉넉한 유통기간

- 냉동보관 가능
  - 기존 묵의 경우 15일정도 냉장보관이나 냉동 시 10개월 이상 보관 가능

### 건강식품으로 활용

- 폴리프로페놀성분의 탄닌 함유로 항산화 효과
- 식물성으로 포만감을 느낄 수 있어 비만 예방 및 다이어트 효과
- 체내 중금속배출
- 소화개선, 지혈기능, 해독기능, 소염작용 등

### 육류 대체 식품

- 종교적으로 육류를 기피하는 소비자에게 육류의 향미를 대체하여 섭취

### 다양한 활용성

- 올방개, 녹두, 메밀 등 여러 전분에 적용, 사용 가능
- 부재료를 넣어 만든 묵의 경우 더욱 다양한 맛과 향을 느낄 수 있음

### 소비자 기호 충족

- 튀김 시 젊은 소비층 입맛에 맞춤
- 다양한 형태로 개발 가능하여 다양한 소비층에 적용 가능



## 튀김용 목 제조방법, 이에 의해 제조된 튀김용 목 및 이를 이용한 목튀김 제조방법

10-2017-0080047

10-1835398

2017.06.23 / 2018.02.28

A23L 29/212

이성연



특허청

한국특허위원회




발명의 명칭 = 특허를 목 제조방법, 이에 의해 제조된 특허를 목 및 이들 이용한 특허용 제조방법

출원 번호 = 10-2017-080047

특허 번호 = 10-283338

기술 분야 = 화학

특허 요약

발명의 명칭

= 특허용 목 제조방법

등급

출원번호

= 10-2017-080047

IBB

등록번호

= 10-283338

출원일/등록일

= 2017/0523 / 2018/0228

예정연도일

= 2187/0623

출원인

= 이성연

권리자

= 이성연

발명자

= 이성연

대리인

= 김□ 권

국제특허분류코드

= A21C 23/22

국제특허분류명

= —

■ 조 록

본 발명은 부드럽고 편안한 느낌을 가지며, 색상도 보기 좋아서 식욕을 자극하는 특허권을 만들 수 있는 새로운 특허용 목을 제조하기 위한 특허용 목 제조방법 및 이에 의해 제조된 특허용 목, 그리고 이러한 특허용 목을 이용하여 식감의 맛이 우수하고 색상도 보기 좋아서 소비자로서의 기호도가 우수한 특허권을 만들 수 있는 특허용 목제조방법에 관한 것이다. 본 발명에 따르면, C2M을 만들기 위한 재료에 물을 넣고 끓여 화제에 C2M을 C2M에서 호화된 것을 냉각시켜 화제시키는 과정, C2M을 C2M에서 냉각시켜서 얻은 물을 끓여내는 과정, C2M을 냉각시켜서 냉각시키는 과정, C2M을 냉각시켜서 냉각시키는 과정, C2M을 냉각시켜서 냉각시키는 과정을 포함하는 것을 특징으로 하는 특허용 목 제조방법, 이에 의해 제조된 특허용 목 및 이들 이용한 특허용 목 제조방법이 제공된다.

■ 대표 청구항

C2M을 만들기 위한 재료에 물을 넣고 끓여 화제에 C2M을 C2M에서 호화된 것을 냉각시켜 화제시키는 과정, C2M을 C2M에서 냉각시켜서 얻은 물을 끓여내는 과정, C2M을 냉각시켜서 냉각시키는 과정, C2M을 냉각시켜서 냉각시키는 과정, C2M을 냉각시켜서 냉각시키는 과정을 포함하는 것을 특징으로 하는 특허용 목 제조방법.

특허 평가등급

BBB





건강한 튀김 **튀김용 목 제조기술**

감사합니다.