



**(19) 대한민국특허청(KR)**  
**(12) 등록특허공보(B1)**

(45) 공고일자 2017년08월25일  
 (11) 등록번호 10-1771661  
 (24) 등록일자 2017년08월21일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
 A23L 23/00 (2016.01) A23D 9/00 (2006.01)  
 A23L 33/20 (2016.01) A23L 5/10 (2016.01)  
 A23L 7/10 (2016.01)

(52) CPC특허분류  
 A23L 23/00 (2016.08)  
 A23D 9/00 (2013.01)

(21) 출원번호 10-2017-0036276  
 (22) 출원일자 2017년03월22일  
 심사청구일자 2017년03월22일

(56) 선행기술조사문헌  
 위압) 위압에 좋은 음식 만들어 볼까요? 네이버블로그, online, 2012.01.06., 인터넷 <URL: <http://ps2005kr.blog.me/50130876490>>\*  
 콩죽만들기/콩스프 만들기. 네이버블로그, online, 2015.02.26., 인터넷 <URL: <http://blog.naver.com/youae11/220283928863>>\*  
 KR1020130105953 A  
 KR101581628 B1  
 \*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자  
 이재수  
 대전광역시 대덕구 새말2길 61 (상서동)  
**최창업**  
 대전광역시 동구 용운로 80, 314동 1103호 (용운동, 용방마을아파트)

(72) 발명자  
 이재수  
 대전광역시 대덕구 새말2길 61 (상서동)  
**최창업**  
 대전광역시 동구 용운로 80, 314동 1103호 (용운동, 용방마을아파트)  
 (뒷면에 계속)

(74) 대리인  
 이동모

전체 청구항 수 : 총 1 항

심사관 : 한지혜

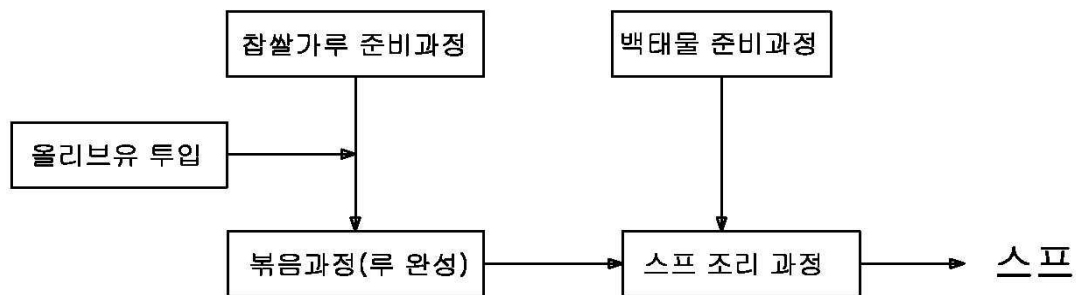
(54) 발명의 명칭 **저나트륨 찹쌀 스프 제조방법**

**(57) 요약**

본 발명은 찹쌀과 올리브유를 이용하여 루(Roux)를 만들고, 이를 백태(메주콩) 물로 끓여서 스프를 제조하는 저나트륨 찹쌀 스프 제조방법에 관한 것이다.

본 발명은 찹쌀가루를 올리브유로 볶아준 후 메주콩을 갈아만든 백태물을 넣어 스프를 제조하는 것으로, 찹쌀은 세척하고 건조한 다음 곱게 분쇄를 하는 찹쌀가루 준비과정을 수행하고, 메주콩은 물에 불린 후 곱게 갈아주는 백태물 준비과정을 수행하고, 준비된 찹쌀가루를 올리브유로 볶아서 루를 완성하는 볶음과정을 수행하고, 완성된 루를 백태물로 농도를 맞추며 가열하는 스프를 완성하는 스프조리 과정을 수행함으로써 이루어진다.

**대표도** - 도1



(52) CPC특허분류

*A23L 33/20* (2016.08)

*A23L 5/13* (2016.08)

*A23L 7/10* (2016.08)

*A23V 2002/00* (2013.01)

(72) 발명자

**박병식**

대전광역시 유성구 성북로154번길 28-3 (성북동)

**김중복**

대전광역시 유성구 대정로28번길 50 드리움아파트  
103동 303호

**김동진**

대전광역시 중구 안영로 68 우남스타원아파트 105  
동 602호

**박대순**

서울특별시 종로구 평창문화로 42, 7동722호(평  
창동, 평창APT)

**김부영**

서울특별시 종로구 평창문화로 42, 7동 722호 (평  
창동 평창아파트)

**박상민**

대전광역시 동구 대전로 664 현대아파트 109동 10  
5호

**박범수**

대전광역시 유성구 성북로154번길 28-3

**명세서**

**청구범위**

**청구항 1**

참쌀 100g을 깨끗이 씻은 후 채반에 받쳐서 물기를 제거한 다음 분쇄기로 분쇄하여 참쌀가루로 만드는 참쌀가루 준비과정을 수행하고,

메주콩 20g은 물에 12시간 불린 후 물 1000g을 넣고 믹서에 갈아 백태물로 만드는 백태물 준비과정을 수행하고, 준비된 참쌀가루에 올리브유 80g을 섞어 가며 중심온도가 120-130℃가 되게 참쌀가루를 볶아주되 연한 갈색이 띄도록 서서히 볶아주어 루(roux)를 완성하는 볶음과정을 수행하고,

상기에서 완성된 루(roux)에 준비된 백태물을 넣은 후 30-40분 저어가며 끓여서 스프를 완성하되 백태물의 투입량에 따라 스프의 농도를 조절하는 스프 조리과정을 수행함으로써 이루어지는 것을 특징으로 하는 저나트륨 참쌀 스프 제조방법.

**청구항 2**

삭제

**발명의 설명**

**기술 분야**

[0001] 본 발명은 참쌀과 올리브유를 이용하여 루(Roux)를 만들고, 이를 백태(메주콩) 물로 끓여서 스프를 제조하는 저나트륨 참쌀 스프 제조방법에 관한 것으로, 건강을 생각하는 현대인의 입맛과 저나트륨을 만족시키며 기존 스프의 고소한 맛은 더욱 살리고 다이어트를 하는 여성을 위한 저지방(올리브유)과 고단백식(백태물) 재료를 사용하여 누구나 즐길 수 있는 영양식 스프를 제공하는 것이다.

**배경 기술**

[0002] 서양요리에서 소스나 스프를 걸죽하게 하기 위해 사용되는 루(roux)는 밀가루를 버터로 볶아서 사용하는 것으로, 루의 제조시 사용되는 밀가루는 정제된 탄수화물로 G.I(Glycemic Index) 지수(포도당 기준으로 어떤 음식이 혈당을 얼마나 빨리 그리고 많이 올리느냐를 나타내는 수치로 G.I 지수가 높을수록 탄수화물 흡수 속도는 빠르고, G.I 지수가 낮을수록 탄수화물 흡수 속도는 느리다.)가 높은 문제가 있고, 이 같이 혈당 지수가 높아질 경우 우리의 몸에서는 이를 낮추기 위해 인슐린을 분비해서 포도당을 사용하는데 여기서 남은 포도당은 지방으로 저장되어 비만을 초래하게 된다.

[0003] 그리고, 루의 제조시 버터를 사용하는 관계로 포화지방(LDL : 육류에서 섭취되는 지방으로 혈관을 막는 역할을 하게 된다)을 높이기 때문에 섭취를 권장하지 않고 HDL(혈관에 쌓인 지방을 없애주는 콜레스테롤)을 높이는 올리브유를 사용할 필요가 있게 된다.

[0004] 이러한 문제를 해결하기 위하여 국내 특허등록10-1514384호에 제시된 바와 같이 밀가루와 버터를 사용하지 않고, 발효현미와 쌀을 분쇄하여 혼합한 후 100~120℃에서 올리브유로 볶아주어 루를 제조하는 방법이 제시되어 있으나, 상기 선행기술에서는 루의 제조방식만 제시되어 있을 뿐이고, 특히, 쌀가루와 발효현미를 필요로 하는 점에서 본 발명의 참쌀가루를 이용하는 것과 백태물을 이용하여 스프를 제조하는 것에서 차이가 있다.

[0005] 쌀가루는 아밀로텍틴과 아밀로스로 이루어지고, 참쌀가루가 아밀로텍틴으로 이루어져 있으며, 쌀가루보다는 참쌀가루가 소화가 더 용이하게 이루어지는 한편 위벽을 자극하지 않고, 위장을 보호하며, 기를 보충하여 소화 잘 되게 하고 혈중 콜레스테롤을 낮춰주는 효과가 뛰어나 동맥경화 및 고혈압과 성인병개선에 효능이 있는 것으로 알려져 있다.

**선행기술문헌**

**특허문헌**

- [0006] (특허문헌 0001) 대한민국 특허등록 10-0757665호(2007.09.04 등록)
- (특허문헌 0002) 대한민국 특허등록 10-1221564호(2013.01.17 등록)
- (특허문헌 0003) 대한민국 특허등록 10-1276074호(2013.06.12 등록)
- (특허문헌 0004) 대한민국 특허등록 10-1514384호(2015.04.16 등록)

**발명의 내용**

**해결하려는 과제**

- [0007] 본 발명은 밀가루와 버터를 사용하는 기존 루를 이용하여 스프를 만들 때 우유 등을 첨가하게 되나, 밀가루는 비만을 초래하는 한편 버터는 포화지방이 높아지게 되고, 또한 우유의 사용으로 콜레스테롤이 증가하는 문제를 해결하기 위한 것으로, 찹쌀과 올리브유를 사용하여 루를 제조한 후 백태물을 이용하여 스프를 제조함으로써, 소화가 용이하고 혈중 콜레스테롤을 낮추어 동맥경화 및 고혈압과 성인병개선 효과와 함께 누구나 간편하게 즐길 수 있는 것이다.

**과제의 해결 수단**

- [0008] 본 발명은 찹쌀가루를 올리브유로 볶아준 후 메주콩을 갈아만든 백태물을 넣어 스프를 제조하는 것으로, 찹쌀은 세척하고 건조한 다음 곱게 분쇄를 하는 찹쌀가루 준비과정을 수행하고, 메주콩은 물에 불린 후 곱게 갈아주는 백태물 준비과정을 수행하고, 준비된 찹쌀가루를 올리브유로 볶아서 루를 완성하는 볶음과정을 수행하고, 완성된 루를 백태물로 농도를 맞추며 가열하는 스프를 완성하는 스프조리 과정을 수행함으로써 이루어지는 것으로, 화학조미료, 합성보존료, 합성착색제를 사용하지 않고도 아이부터 노인까지 누구나 부담 없이 안심하고 즐길 수 있는 스프를 제공하게 된다.

**발명의 효과**

- [0009] 본 발명은 소화가 용이한 찹쌀가루와 식물성 유지인 올리브유를 사용하여 루를 만들고, 콜레스테롤을 낮추는 한편 고단백 식품인 백태물로 끓인 건강 영양식 스프에 관한 것으로, 소화가 용이하고 화학조미료나 합성보존료 및 합성착색제 등이 포함되지 않은 영양식이어서, 아이부터 노인까지 누구나 부담 없이 안심하고 즐길 수 있는 것이다.
- [0010] 또한, 본 발명은 저나트륨식으로 섭취할 수 있는 것으로, 인체에 부담스러운 나트륨의 섭취를 최소화하는 것이다.

**도면의 간단한 설명**

- [0011] 도 1은 본 발명의 실시예 흐름도

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

- [0012] 본 발명은 찹쌀과 올리브유를 이용하여 루(Roux)를 만들고, 이를 메주콩을 갈은 백태물로 끓여서 건강한 웰빙 스프를 제공하기 위한 것이다.
- [0013] 본 발명은 찹쌀과 올리브유 및 메주콩을 이용하는 것으로, 찹쌀은 주성분인 전분이 주로 아밀로펙틴 구조로 되어 있기 때문에 밀가루보다도 소화가 용이하여 위벽을 자극하지 않고, 위장을 보호하며, 기름 보충하여 소화가 잘 되게 하고 혈중 콜레스테롤을 낮춰주는 효과가 뛰어나 동맥경화 및 고혈압과 성인병개선에 효능이 있는 것으로 알려져 있으며, 올리브유는 다른 기름에 비해 더 오랜 시간 동안 포만감을 주어 체중 감량에 도움을 주는 한편 올리브유에 함유되어 있는 단불포화지방산이 심장 질환으로 인한 사망률 및 심장 질환을 감소시키고, 40여 가지 항산화 화학 물질로 가득 차 있을 뿐만 아니라 LDL 콜레스테롤의 산화 효과 역시 감소시키는 것으로 알려져 있고, 메주콩은 리놀산 성분이 콜레스테롤을 낮춰 장의 활성화를 도우는 한편 고단백 식품으로 알려져 있다.
- [0014] 본 발명에서 찹쌀을 사용하는 이유는 멥쌀이나 현미쌀보다 점성이 높기 때문에 스프를 끓이는데 적합하기 때문

이다.

- [0015] 본 발명은 상기 찹쌀과 올리브유 및 메주콩을 사용하여 누구나 부담없이 즐길 수 있는 건강식인 스프를 제공하기 위한 것으로, 찹쌀을 씻어 채반에 건진 후 물기를 제거한 다음 미세한 분말로 분쇄하여 찹쌀가루를 만드는 찹쌀가루 준비과정을 수행하고, 메주콩은 물에 충분히 불린 후 믹서기로 곱게 갈아서 백태물을 만드는 백태물 준비과정을 수행하며, 찹쌀가루 준비과정에서 준비된 찹쌀가루를 올리브유로 섞어준 후 프라이팬에 볶아서 루(Roux)를 준비하는 볶음과정을 수행하고, 상기 볶음과정에서 완성된 루를 백태물 준비과정에서 완성된 백태물을 혼합하여 끓여주면서 농도를 맞추어 스프를 완성하는 스프 조리 과정을 수행함으로써 이루어진다.
- [0016] 본 발명은 스프 제조과정에서 화학조미료, 합성보존료, 합성착색제를 사용하지 않으면서, 소화가 용이하고 고소한 맛으로, 아이부터 노인까지 누구나가 부담 없이 안심하고 즐길 수 있는 한편 저나트륨의 스프제공이 가능하여 건강과 다이어트 식품으로도 활용할 수 있게 된다.
- [0017] 이하, 본 발명의 제조과정에 대하여 구체적으로 살펴본다.
- [0018] 본 발명의 스프를 제조하기 위해서는 찹쌀가루를 준비하는 한편 백태물을 준비한 다음, 먼저 찹쌀가루와 올리브유를 이용하여 루(roux)를 만들고, 제조된 루에 백태물을 섞어 스프를 만들게 된다.
- [0019] 본 발명에서 찹쌀은 100g을 준비하고, 올리브유는 80g을 준비하며, 메주콩은 20g을 준비한다.
- [0020] 먼저, 준비된 찹쌀 100g을 깨끗이 씻은 후 채반에 받쳐서 물기를 제거한 다음, 분쇄기를 이용하여 밀가루와 같이 미세한 분말로 분쇄를 하여 찹쌀가루로 준비한다.
- [0021] 메주콩 20g은 물에 12시간 불린 후 물 1000g을 넣고 믹서에 곱게 갈아 백태물로 준비한다.
- [0022] 위와 같이 찹쌀가루와 백태물이 준비된 다음에는 찹쌀가루에 올리브유 80g을 섞어 가며 프라이팬에서 볶아주되 프라이팬의 중심온도가 120-130℃가 될 수 있도록 약한 불에서 찹쌀가루가 연한 갈색이 띄도록 서서히 볶아줌으로써 루(roux)를 완성한다.
- [0023] 이때, 올리브유로 찹쌀가루를 볶아준 루(roux)는 견과류와 같은 고소한 맛과 향을 내게 된다.
- [0024] 위와 같이 완성된 루(roux)는 준비된 백태물을 넣어 30-40분 저어주며 끓여줌으로써, 스프를 완성하게 되며, 이때, 스프의 농도는 묽게 하거나 걸죽하게 할 수 있는 것으로, 먹는 사람에 따라 백태물의 첨가량을 조절하여 농도가 조절된 스프를 완성한다.
- [0025] 이 같이 본 발명은 찹쌀가루를 준비한 다음 올리브유를 첨가하여 볶아줌으로써 찹쌀을 주성분으로 하는 루(roux)를 완성하고, 완성된 루를 백태물로 혼합하여 걸죽하게 끓여줌으로써 스프를 완성하게 되는 것으로, 화학조미료, 합성보존료, 합성착색제를 사용하지 않으면서, 소화가 용이하고 고소한 맛을 제고할 수 있어, 아이부터 노인까지 누구나가 부담 없이 안심하고 즐길 수 있는 한편 다이어트 식품으로도 활용할 수 있다.
- [0026] 특히, 건강을 생각하는 현대인의 입맛을 만족시키며 기존 스프의 고소한 맛은 더욱 살리고 다이어트를 하는 여성을 위한 저지방(올리브유)과 고단백식(백태물) 재료를 사용하여 누구나 즐길 수 있는 저나트륨 영양식 스프를 제공하는 것이다.

**도면**

**도면1**

