



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2016년09월22일
 (11) 등록번호 10-1658993
 (24) 등록일자 2016년09월13일

- (51) 국제특허분류(Int. Cl.)
 A23L 7/196 (2016.01) A23B 7/10 (2006.01)
 A23L 17/40 (2016.01) A23L 23/00 (2016.01)
 B65D 81/34 (2006.01)
- (52) CPC특허분류
 A23L 1/182 (2013.01)
 A23B 7/105 (2013.01)
- (21) 출원번호 10-2015-0026391
- (22) 출원일자 2015년02월25일
 심사청구일자 2015년02월25일
- (65) 공개번호 10-2016-0103708
- (43) 공개일자 2016년09월02일
- (56) 선행기술조사문헌
 KR100244350 B1*
 JP04144653 A
 JP2000333624 A
 KR1020140065169 A
 *는 심사관에 의하여 인용된 문헌

- (73) 특허권자
 김춘석
 인천광역시 남구 남주길31번길 22 (주안동)
- (72) 발명자
 김춘석
 인천광역시 남구 남주길31번길 22 (주안동)
- (74) 대리인
 김중효

전체 청구항 수 : 총 2 항

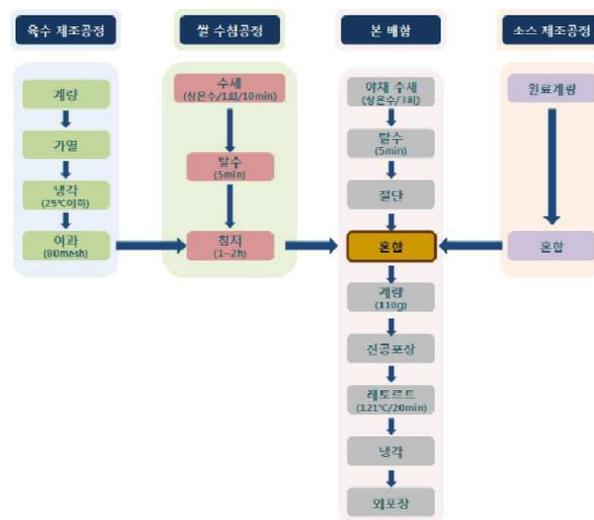
심사관 : 신현일

(54) 발명의 명칭 **레토르트 파우치 포장밥의 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 레토르트 파우치 포장밥의 제조방법에 관한 것으로서, 찰쌀과 멥쌀을 포함하는 혼합미를 세척하고 조미육수에 1 ~ 2 시간 침지하는 단계; 세척하고 탈수한 야채를 절단하는 단계; 조미소스를 준비하는 단계; 상기 침지단계를 거친 혼합미, 상기 절단된 야채 및 상기 조미소스를 혼합하여 레토르트 파우치에 충전하고 진공포장하는 단계; 및 상기 레토르트 파우치를 20 ~ 25분 동안 121℃의 온도에서 열처리하여 취반 하고 살균처리한 후에 냉각하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

A23L 1/33 (2013.01)

A23L 1/39 (2013.01)

B65D 81/34 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

삭제

청구항 2

삭제

청구항 3

참쌀과 멥쌀을 포함하는 혼합미를 세척하고 조미육수에 1 ~ 2 시간 침지하는 단계; 세척하고 탈수한 야채를 절단하는 단계; 조미소스를 준비하는 단계; 상기 침지단계를 거친 혼합미, 상기 절단된 야채, 및 상기 조미소스를 혼합하여 레토르트 파우치에 충전하고 진공포장하는 단계; 및 상기 레토르트 파우치를 20 ~ 25분 동안 121℃의 온도에서 열처리하여 취반하고 살균처리한 후에 냉각하는 단계를 포함하는 레토르트 파우치 포장밥의 제조방법에 있어서,

배합성분으로 햄과 김치를 더 포함하되,

상기 참쌀은 18.42 중량부이며;

상기 멥쌀은 7.89 중량부이고;

상기 야채는 당근 6.32 중량부, 청피망 3.16 중량부, 홍피망 3.16 중량부, 단무지 6.68 중량부, 애호박 3.16 중량부, 및 양파 3.86 중량부를 포함하고;

상기 조미소스는 고추장, 카놀라유, 캡시컴분말, L-글루탐산나트륨, 스모크향, 및 케찹을 배합하여 제조된 것으로 8.30 중량부이고;

상기 햄은 18.00 중량부이고;

상기 김치는 21.05 중량부인 것으로 김치볶음밥의 풍미를 가지는 것을 특징으로 하는 레토르트 파우치 포장밥의 제조방법.

청구항 4

참쌀과 멥쌀을 포함하는 혼합미를 세척하고 조미육수에 1 ~ 2 시간 침지하는 단계; 세척하고 탈수한 야채를 절단하는 단계; 조미소스를 준비하는 단계; 상기 침지단계를 거친 혼합미, 상기 절단된 야채, 및 상기 조미소스를 혼합하여 레토르트 파우치에 충전하고 진공포장하는 단계; 및 상기 레토르트 파우치를 20 ~ 25분 동안 121℃의 온도에서 열처리하여 취반하고 살균처리한 후에 냉각하는 단계를 포함하는 레토르트 파우치 포장밥의 제조방법에 있어서,

배합성분으로 햄과 각테일 새우를 더 포함하되,

상기 참쌀은 21.00 중량부이며;

상기 멥쌀은 14.00 중량부이고;

상기 야채는 당근 13.00 중량부, 홍피망 8.00 중량부, 단무지 8.0 중량부, 애호박 3.70 중량부, 및 양파 4.0 중량부를 포함하고;

상기 조미소스는 L-글루탐산나트륨, 버터, 삼발테라시 소스, 순후추, 굴소스, 효모추출분말, 맛간장을 배합하여 제조된 것으로 8.30중량부;

상기 햄은 8.0 중량부이고;

상기 각테일 새우는 12.0 중량부인 것으로 나시고랭볶음밥의 풍미를 가지는 것을 특징으로 하는 레토르트 파우

치 포장밥의 제조방법.

청구항 5

삭제

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 레토르트 파우치 포장밥의 제조방법에 관한 것으로서, 김치볶음밥, 나시고랭 타입의 볶음밥, 및 카레 볶음밥에 대한 기존 레토르트 제품 등의 가공식품보다 우수한 풍미를 가지는 레토르트 파우치 포장밥의 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 근래에 들어 레저생활을 비롯한 생활 패턴의 변화로 장기간 보존이 가능하고 조리 시간이 단축된 인스턴트 식품의 수요가 급증하고 있다. 그중, 밥을 이용한 가공식품으로는 레토르트밥, 냉동밥, 무균포장밥, 건조밥 등이 있으나 이러한 것들은 별도의 조리과정을 거치는 번거로움이 있고, 일부 건조밥은 복원시간이 8 내지 15 분으로 길고 밥맛이 떨어지며, 외관상 상에서 황갈색으로 변색이 되고, 건조 후 절미현상에 의한 식감저하가 미해결 기술로 남아있어 소비자를 대상으로 하는 일반소비자상품화로는 크게 미달되어 일부 특수목적 시장 상품 즉, 전투식량에 한정하여 적용되고 있다.

[0003] 예를 들면, 대한민국 공개특허공보 제1987-2772호(발명의 명칭: 건조밥의 제조방법)의 방법은 열풍건조에 의해 건조미를 제조하여 고온의 열풍에 의해 건조시키는 건조밥의 제조방법이지만, 고온에 의해 외형이 위축, 변형되어 복원시 복원이 지연되고 조직감 등이 떨어지는 문제점이 있으며, 대한민국 공개특허공보 제2014-37752호(발명의 명칭: 로스팅밥 및 이의 제조방법)의 경우 기존 복원용밥의 단점을 해결하여 복원성 및 저장성을 우수하게 개량하였지만, 이 또한 복원시간을 거쳐야 하고 식감이 저하되는 문제점이 있다.

[0004] 한편, 주먹밥 및 삼각김밥이 비록 가볍게 어디서나 먹을 수 있다는 장점이 있으나, 장기보존이 불가능하고 냉장 설비가 없는 곳에서는 판매하기 어렵다. 게다가, 소고기볶음밥 및 카레라이스 등을 주먹밥처럼 먹으려고 하여도 쉽게 부서지기 때문에 이를 담을수 있는 용기가 필요하였다. 따라서, 밥을 이용하여 시간 및 장소에 구애받지 않고 장기 보존이 가능한 식품을 개발하고자 하는 시도가 진행되어 왔다. 이에, 즉석으로 별도의 수저나 포크가 없어도 포장내의 밥을 밀어 취식이 가능하도록 제품의 결착성 향상을 위하여 전분 등을 결착제로 사용하는 경우가 있다. 이러한 결착제의 사용은 밥의 형태를 그대로 유지할 수 있다는 장점이 있으나, 밥 고유의 식감 및 풍미를 발현시키기 힘든 문제점이 있어 소비자의 구매욕구를 불러 일으키는 데는 실패하고 있다.

[0005] 따라서, 밥을 이용한 가공식품으로 휴대성이 높고, 포장용기 밖으로 밥을 밀었어도 밥이 날알이 떨어지지 않도록 적당한 점도를 가질 수 있도록 하여 야외에서 즉석으로 별도의 수저나 포크가 없어도 취식이 가능하고, 제조과정이 간편한 가공식품에 대한 요구가 증가하고 있다.

[0006]

발명의 내용

해결하려는 과제

[0007] 본 발명은 상기와 같은 종래의 문제점을 해소하고자 발명된 것으로 다음과 같은 목적을 가진다.

[0008] 본 발명은 밥을 이용한 가공식품으로 휴대성이 높아 야외(아웃도어)용 레토르트 파우치 포장밥의 제조방법을 제

공하는 것을 목적으로 한다.

- [0009] 본 발명은 또한 야외에서 즉석으로 별도의 수저나 포크가 없어도 취식이 가능한 레토르트 파우치 포장밥의 제조 방법을 제공하는 것을 목적으로 한다.
- [0010] 본 발명은 제조과정이 간편하고 제조비용이 낮은 레토르트 파우치 포장밥의 제조방법을 제공하는 것을 목적으로 한다.
- [0011] 본 발명은 김치볶음밥, 나시고랭 타입의 볶음밥, 및 카레볶음밥에 대한 기존 레토르트 제품 등의 가공식품보다 우수한 풍미를 가지는 레토르트 파우치 포장밥의 제조방법을 제공하는 것을 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

- [0012] 상기와 같은 목적을 달성하기 위한 본 발명은 다음과 같은 해결 수단에 의하여 구현된다.
- [0013] 본 발명의 레토르트 파우치 포장밥의 제조방법은 찰쌀과 멥쌀을 포함하는 혼합미를 세척하고 조미육수에 1 ~ 2 시간 침지하는 단계; 세척하고 탈수한 야채를 절단하는 단계; 조미소스를 준비하는 단계; 상기 침지단계를 거친 혼합미, 상기 절단된 야채, 및 상기 조미소스를 혼합하여 레토르트 파우치에 충전하고 진공포장하는 단계; 및 상기 레토르트 파우치를 20 ~ 25분 동안 121℃의 온도에서 열처리하여 취반 하고 살균처리한 후에 냉각하는 단계를 포함하는 레토르트 파우치 포장밥의 제조방법에 있어서, 배합성분으로 햄과 김치를 더 포함하되, 상기 찰쌀은 18.42 중량부이며; 상기 멥쌀은 7.89 중량부이고; 상기 야채는 당근 6.32 중량부, 청피망 3.16 중량부, 홍피망 3.16 중량부, 단무지 6.68 중량부, 애호박 3.16 중량부, 및 양파 3.86 중량부를 포함하고; 상기 조미소스는 고추장, 카놀라유, 캡시킴분말, L-글루탐산나트륨, 스모크향, 및 케찹을 배합하여 제조된 것으로 8.30 중량부이고; 상기 햄은 18.00 중량부이고; 상기 김치는 21.05 중량부인 것으로 김치볶음밥의 풍미를 가지는 것을 특징으로 한다.

또한, 본 발명은 찰쌀과 멥쌀을 포함하는 혼합미를 세척하고 조미육수에 1 ~ 2 시간 침지하는 단계; 세척하고 탈수한 야채를 절단하는 단계; 조미소스를 준비하는 단계; 상기 침지단계를 거친 혼합미, 상기 절단된 야채, 및 상기 조미소스를 혼합하여 레토르트 파우치에 충전하고 진공포장하는 단계; 및 상기 레토르트 파우치를 20 ~ 25 분 동안 121℃의 온도에서 열처리하여 취반 하고 살균처리한 후에 냉각하는 단계를 포함하는 레토르트 파우치 포장밥의 제조방법에 있어서, 배합성분으로 햄과 각테일 새우를 더 포함하되, 상기 찰쌀은 21.00 중량부이며; 상기 멥쌀은 14.00 중량부이고; 상기 야채는 당근 13.00 중량부, 홍피망 8.00 중량부, 단무지 8.0 중량부, 애호박 3.70 중량부, 및 양파 4.0 중량부를 포함하고; 상기 조미소스는 L-글루탐산나트륨, 버터, 삼발테라시 소스, 순후추, 굴소스, 효모추출분말, 맛간장을 배합하여 제조된 것으로 8.30중량부; 상기 햄은 8.0 중량부이고; 상기 각테일 새우는 12.0 중량부인 것으로 나시고랭볶음밥의 풍미를 가지는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

- [0014] 본 발명은 앞서 본 구성에 의하여 다음과 같은 효과를 가진다.
- [0015] 본 발명은 밥을 이용한 가공식품으로 휴대성이 높고, 야외에서 즉석으로 별도의 수저나 포크가 없어도 취식이 가능하여 야외(아웃도어)용으로 적합하고, 나아가 제조과정이 간편하고 제조비용이 낮은 레토르트 파우치 포장밥의 제조방법을 제공하는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

- [0016] 도 1은 본 발명의 레토르트 파우치 포장밥의 제조방법의 흐름도이다.
- 도 2는 본 발명의 레토르트 파우치 포장밥의 제조에 사용된 조미육수의 재료 및 조미육수 사진이다.
- 도 3은 본 발명의 레토르트 파우치 포장밥의 제조방법에 따라 제조된 레토르트파우치 포장밥들의 사진이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0017] 출원인은 이하에서 앞서 본 과제의 해결수단을 상세하게 설명한다. 본 발명의 요지를 불필요하게 흐릴 수 있다

고 판단되는 공지기술에 대한 상세한 내용은 생략한다.

- [0018] 본 발명은 찹쌀과 멥쌀을 포함하는 혼합미를 세척하고 조미육수에 1 ~ 2 시간 침지하는 단계; 세척하고 탈수한 야채를 절단하는 단계; 조미소스를 준비하는 단계; 상기 침지단계를 거친 혼합미, 상기 절단된 야채, 및 상기 조미소스를 혼합하여 레토르트 파우치에 충전하고 진공포장하는 단계; 그리고 상기 레토르트 파우치를 20 ~ 25 분 동안 121℃의 온도에서 열처리하여 취반하고 살균처리한 후에 냉각하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 레토르트 파우치 포장밥의 제조방법이다.
- [0019] 본 발명의 레토르트 파우치 포장밥의 제조방법의 흐름도인 도 1을 참조로 구체적으로 설명한다.
- [0020] 먼저, 정제수에 다시마, 황태머리, 건멸치, 통마늘, 생강, 대파, 무, 및 양파를 첨가하여 끓인 후에 25℃이하로 냉각하고 여과(80mesh)하여 조미육수를 준비한다. 바람직한 조미 육수의 성분배합비는 다시마 0.85중량부, 황태머리 0.64중량부, 건멸치 0.42중량부, 통마늘 1.70중량부, 생강 0.85중량부, 대파 2.11중량부, 무 4.25중량부, 양파 4.25 중량부 및 정제수 84.93 중량부로 구성된다.
- [0021] 찹쌀과 멥쌀을 포함하는 혼합미를 세척한다. 구체적으로는 상온수로 10분간 1회에 걸쳐 세척하고 5분간 탈수한다. 찹쌀과 멥쌀을 포함하는 혼합미를 이용하는 이유는 소비자가 제품(레토르트 파우치)을 개봉하여 취식할 때에 별도의 수저나 포크를 사용하지 않고도 파우치 내의 밥을 밀어내기만 하면 취식이 가능하도록 하기 위한 것으로, 파우치 내의 밥이 낱알이 서로 떨어지지 않도록 적당한 점도를 가질 수 있도록 한 것이다. 즉, 파우치 내의 밥에 대한 찰기(점도)를 부여하기 위해 일정한 범위의 찹쌀을 혼합하여 사용하고 있으며, 별도의 식품용 접착성분, 예를 들어 식감이 떨어지게 하는 전분 성분이 없다는 점에 그 기술적 특징이 있다.
- [0022] 상기 혼합미는 상기 조미 육수에 1 ~ 2시간 동안 침지하는 과정을 거치는 데, 이는 미리 제조된 조미 육수가 상기 혼합미에 스며들게 하여 본 발명의 레토르트 파우치 포장밥의 맛을 향상시키기 위한 것임과 동시에 상기 레토르트 파우치를 20 ~ 25분 동안 121℃의 온도에서 열처리하는 것만으로도 파우치 내의 혼합미에 대한 취반이 가능하게 하기 위함이다.
- [0023] 이후, 세척하고 탈수한 야채를 절단하는 단계; 조미소스를 준비하는 단계; 상기 침지단계를 거친 혼합미, 상기 절단된 야채 및 상기 조미소스를 혼합하여 레토르트 파우치에 충전하고 진공포장하는 단계를 거친다. 레토르트 파우치에 제품을 담은 후 진공포장을 하였는데 그 이유는 포장지 내의 공기를 최소화시킴으로 쌀의 노화를 방지하고, 레토르트 시 고온에 의한 공기의 팽창으로 포장지가 파손되는 것을 막기 위함이다.
- [0024] 그리고 상기 레토르트 파우치를 20 ~ 25분 동안 121℃의 온도에서 열처리하여 취반하고 살균처리한 후에 냉각한다. 이처럼, 조리 과정이 없이 불린 쌀, 야채, 소스만을 혼합한 후 레토르트하여 제조하기 때문에, 제조시 불을 사용하지 않는 등 그 과정이 현저히 간편하다는 특징이 있다. 레토르트는 고압과 동시에 약 120도 온도가 가해지는 멸균 방법으로, 멸균과정에서 포장용기 속의 밥 내부의 수증기 발생으로 포장지 내부압이 증가하며, 이로 인해 포장지가 터지는 문제가 발생할 수 있다. 따라서 이를 해결하기 위해 포장지 내에 내용물을 포장지 체적비율 대비 내용물의 체적비율을 고려하여 일정량만 충전한다.
- [0025] 한편, 본 발명에서는 김치볶음밥, 나시고령볶음밥, 카레볶음밥의 풍미를 가지는 것을 특징으로 하는 레토르트 파우치 포장밥을 개시하고 있는바, 각각의 레토르트 파우치 포장밥에 사용되는 조미소스의 성분 및 배합비율, 야채 등 재료 등을 살펴보면 아래와 같다.

[0026] 김치볶음밥

[0027] 본 발명의 김치볶음밥 조미소스는 고추장, 카놀라유, 캡시컴분말, L-글루탐산나트륨, 스모크향, 및 케찹을 배합하여 제조된 것으로 구체적인 배합비율은 아래와 같다.

표 1

[0028]

김치볶음밥 소스재료	배합비(%)
고추장	58.33
카놀라유	30.17
캡시컴분말	0.60
L-글루탐산나트륨	2.50
스모크향	0.40
케찹	8.00
합계	100.0

[0029] 본 발명의 김치볶음밥의 재료는 상기 조미육수에 침지를 거친 찹쌀과 멥쌀의 혼합미; 김치; 당근, 청피망, 홍피망, 단무지, 애호박, 양파 등의 야채; 상기 김치볶음밥 조미소스이며, 이에 추가하여 햄, 계란, 참치 등이 포함될 수 있다.

[0030] 나시고랭볶음밥

[0031] 나시고랭볶음밥은 인도네시아의 전통 요리로, 볶음밥과 비슷하다. 해산물이나 닭고기, 돼지고기, 쇠고기 등을 각종 야채와 함께 넣고 특유의 향신료로 양념하여 쉐 불에서 볶아낸다. 나시(nasi)는 ‘쌀’, 고랭(goreng)은 ‘볶음’을 뜻하며, 본 발명은 동남아 특유의 특성을 살리기 보다는 한국인의 입맛에 맞도록 소스배합을 달리하여 개발한 것이다. 본 발명의 나시고랭볶음밥 조미소스는 L-글루탐산나트륨, 버터, 삼발테라시 소스, 순후추, 굴소스, 효모추출 분말, 맛간장을 배합하여 제조된 것으로 구체적인 배합비율은 아래와 같다.

표 2

[0032]

나시고랭볶음밥 소스 재료	배합비(%)
L-글루탐산나트륨	3.00
버터	19.00
삼발테라시 소스	26.00
순후추(흑)	1.00
굴소스	47.00
맛간장	4.00
합계	100.0

[0033] 본 발명의 나시고랭 볶음밥은 상기 조미육수에 침지를 거친 찹쌀과 멥쌀의 혼합미; 당근, 홍피망, 단무지, 애호박, 양파 등의 야채; 상기 나시고랭볶음밥 조미소스를 포함하고; 이에 추가하여 햄과 각테일 새우등이 포함될 수 있다.

[0034] 카레볶음밥

[0035] 본 발명의 카레볶음밥 조미소스는 카레분말, L-글루탐산나트륨, 순후추, 카놀라유, 정제수를 배합하여 제조된 것으로 구체적인 배합비율은 아래와 같다.

표 3

[0036]

카레볶음밥 소스 재료	배합비(%)
카레분말	20.0
L-글루탐산나트륨	2.50
순후추(흑)	0.30

카놀라유	5.00
정제수	72.20
합계	100.0

[0037] 본 발명의 카레볶음밥은 상기 조미육수에 침지를 거친 찹쌀과 멥쌀의 혼합미; 당근, 청피망, 양파 등의 야채; 상기 카레볶음밥 조미소스이며, 이에 추가하여 각테일 새우등이 포함될 수 있다.

[0038] 이와 관련하여 실시예를 통하여 상세하게 설명한다. 다음의 실시예는 본 발명을 좀 더 상세히 설명하는 것이지만, 본 발명의 범주를 한정하는 것은 아니다.

실시예 1

[0039] 레토르트 파우치 포장 김치볶음밥의 제조를 위하여, 위 조미 육수 및 김치볶음밥 소스와 함께 표 4의 재료를 준비하였다(도 2의 본 발명의 레토르트 파우치 포장밥의 제조에 사용된 조미육수의 재료 및 조미육수 사진 참조). 먼저 찹쌀과 멥쌀을 포함하는 혼합미를 세척하고 조미육수에 1 시간 넘게 침지하였으며, 상기 침지단계를 거친 혼합미와 상기 세척하고 절단된 야채 및 상기 조미소스를 혼합하여 레토르트 파우치에 충전하고 진공포장하였다. 그리고 상기 레토르트 파우치를 20분 동안 121℃의 온도에서 열처리하여 취반하고 살균처리한 후에 냉각하였다(도 3의 본 발명의 레토르트 파우치 포장밥의 제조방법에 따라 제조된 레토르트파우치 포장밥들의 사진 참조).

표 4

[0040]

원재료명	배합비(%)
찹쌀	18.42
멥쌀	7.89
김치	21.05
햄	18.00
당근	6.32
청피망	3.16
홍피망	3.16
단무지	6.68
애호박	3.16
양파	3.86
소스	8.30
합계	100.0

실시예 2

[0041] 레토르트 파우치 포장 나시고랭 볶음밥의 제조를 위하여, 위 조미 육수 및 나시고랭볶음밥 소스와 함께 표 5의 재료를 준비하였으며, 상기 실시예 1과 동일한 제조방법으로 레토르트 파우치 포장 나시고랭 볶음밥을 제조하였다.

표 5

[0042]

원재료명	배합비(%)
찹쌀	21.00
멥쌀	14.00
햄	8.00
당근	13.00
홍피망	8.00
단무지	8.00
양파	4.00
나시고랭 소스	8.30

각테일새우	12.00
애호박	3.70
합계	100.0

실시예 3

[0043] 레토르트 파우치 포장 카레 볶음밥의 제조를 위하여, 위 조미 육수 및 카레볶음밥 소스와 함께 표 6의 재료를 준비하였으며, 상기 실시예 1과 동일한 제조방법으로 레토르트 파우치 포장 나시고랭 볶음밥을 제조하였다.

표 6

[0044]

원재료명	배합비(%)
참쌀	19.80
멥쌀	13.20
각테일 새우	9.00
당근	10.31
청피망	8.50
양파	9.19
카레소스	30.00
합계	100.0

[0045] <실시예 1 ~ 3을 패널 30명을 대상으로 7점 척도법 관능검사를 실시한 결과>

[0046] 위 각 실시예의 김치볶음밥(샘플번호 : 450번)과 나시고랭볶음밥(샘플번호 : 185번), 카레볶음밥(샘플번호 : 348번)을 7점 척도법으로 검사한 결과는 도 4와 같다. 3가지 제품이 모두 전반적으로 우수하게 평가되었으며, 그 중 김치볶음밥(샘플번호 : 450번) 제품이 전체적인 평가, 색상, 향, 조직감에서 기호도가 가장 좋은 것으로 나타났다.

표 7

[0047]

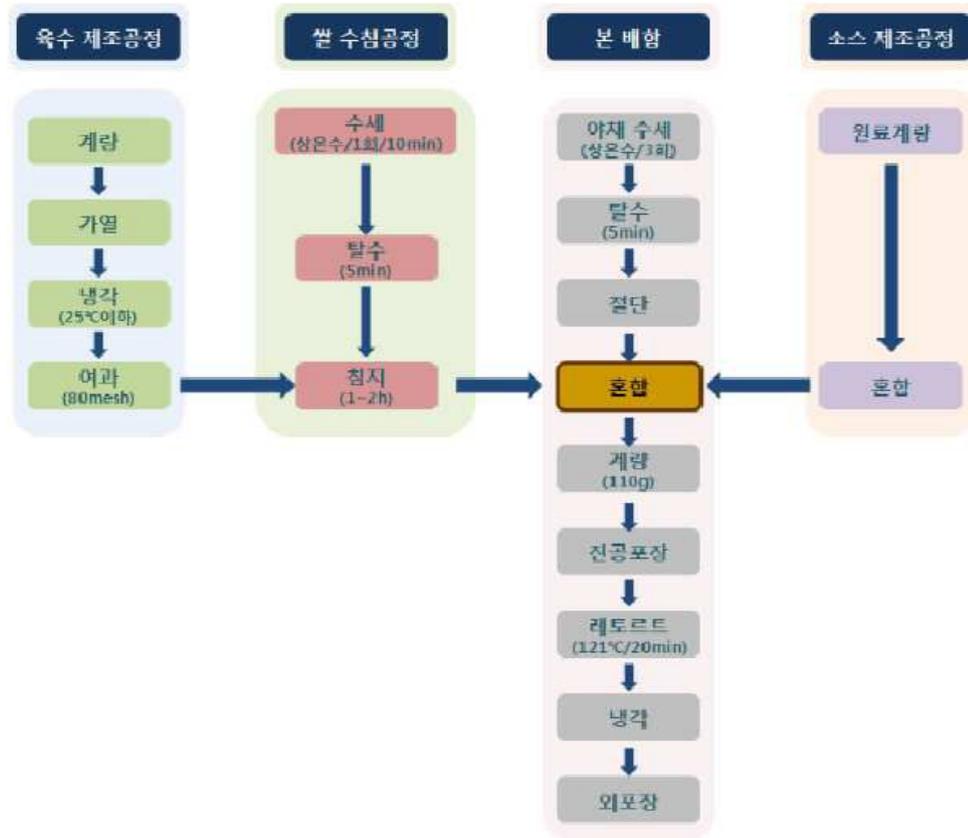
평가항목	김치볶음밥(450)	나시고랭볶음밥(185)	카레볶음밥(348)
전체적인 평가	4.75±0.97	4.30±1.26	3.85±1.27
색상	4.85±1.18	4.05±1.19	4.40±1.14
맛	4.80±1.06	4.10±1.29	3.90±1.07
점성	4.05±1.32	3.85±1.39	3.65±1.57
씹힘성	4.55±0.83	4.05±0.94	3.50±1.36

[0048] * 값 : 평균±표준편차, n=30

[0049] * 위 검사는 PASWStatistics18 program을 이용하여 Duncan의 다중범위검정법을 실시하였으며, 신뢰수준 95%로 나타내었다(p < 0.05).

도면

도면1



도면2



도면3



도면4

