

# 호두과자용 반죽 조성물 및 이를 이용한 호두과자의 제조방법

①거래유형 : 추후 협의

②기술가격 : 별도 협의

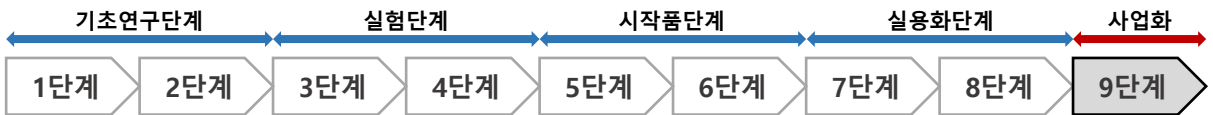
## 기술개요

- 쌀가루를 이용한 호두과자용 반죽 조성물 및 이를 이용한 호두과자의 제조방법에 관한 특허
- 밀가루로 제조된 호두과자와는 달리 쌀가루를 이용하여 호두과자를 제조함에 따라, 식감이 향상된 호두과자가 제조될 수 있음
- 또한, 쌀가루는 밀가루에 비하여 각종 영양소를 포함하고 있으므로, 건강 증진에 도움이 될 수 있음



<참고> 쌀가루를 이용한 호두과자, (출처)원특허권자 제공

## TRL 기술의 구현 수준



## 적용 분야

- 빵, 과자

## 적용 시장

- 제과 및 제빵 시장

## 지식재산권 현황

No.	국가	발명의 명칭	등록번호 (등록일)	권리자	상태
1	KR	호두과자용 반죽 조성물 및 이를 이용한 호두과자의 제조방법	10-1256489 (2013.04.15)	아이피뱅크 주식회사	등록

## 문의처

기술보유기관	담당자	연락처	이메일
인텔렉추얼디스커버리(주)	이호성 선임	02-6004-8033	hs.lee@i-discovery.com

No	발명의 명칭
1	<p style="text-align: center;"><b>호두과자용 반죽 조성물 및 이를 이용한 호두과자의 제조방법</b>  <b>(paste composition for small walnut-flavored cake and method for preparing the small walnut-flavored cake the same)</b></p>

**□ 서지사항**

국가코드	KR	문헌종류 코드	B1
공개/등록번호	KR 1256489 B1 (2013.04.15)	출원인	주식회사 하이넬
법적상태	등록	존속기간 만료일	2031.04.25
현재권리자	주식회사 채움에프엔비	발명자	신철   윤영호
패밀리 국가	KR		

**□ 특허요지**

<p style="text-align: center;"><b>요약</b></p>	<p>본 발명은 쌀호두과자의 제조방법에 관한 것으로서, 특히 웰빙 영양식으로 사용되고 있는 쌀을 세척한 후, 180~200메쉬로 분쇄하여 분말을 수득하고 첨가하여 전통적인 호두과자를 생산하되 반죽과 함께 투입되는 생호두 1/4 쪽으로 고소한 맛을 부가하고 반죽의 생산시 교반작용에 따라 더욱 부드러운 식감을 향상시킨 방법이다.</p> <p>본 발명은 반죽에 포함되는 주요한 구성요소로서 쌀을 선택하여 첨가했기에 껍질의 경우 다소 바삭바삭한 느낌이 나지만, 시간이 지나면서 더욱 부드러워지며, 고소하고 복합된 독특한 맛을 준다.</p> <p>또한 본 발명은 첨가된 쌀에 의해서 호두의 색상처럼 어두운색을 띠며, 장기간 저장이 가능하여 활용가능성이 높다.</p>
<p style="text-align: center;"><b>대표청구항</b></p>	<p>[청구항1]  180~200메쉬로 분쇄한 쌀가루 100중량부, 계란 70~80중량부, 설탕 20~25중량부, 소금 0.1~1.0중량부, 버터 8~15중량부, 콩기름 15~30중량부, 생우유 15~30중량부, 베이킹 파우더 0.6~3.0중량부, 및 소다 0.4~2.0중량부로 구성되는 호두과자용 반죽 조성물.</p> <p>[청구항 2]  180~200메쉬로 분쇄한 쌀가루 100중량부를 기준으로, 계란 70~80중량부, 설탕 20~25중량부 및 소금 0.1~1.0중량부를 반죽기에 넣고 초당 6~20회의 고속으로 10~20분간 교반한 후, 초당 0.3~2회의 저속으로 10~20분간 교대로 균질하게 교반하여 1차 양념 반죽을 제조하는 단계;  180~200메쉬로 분쇄한 쌀가루 100중량부를 기준으로, 버터 8~15중량부, 콩기름 15~30중량부를 약 30~60°C에 녹인 후 상기 1단계에서 제조한 양념반죽에 혼합하고, 초당 6~20회의 고속으로 10~20분간 교반한 후, 초당 0.3~2회의 저속으로 10~20분간 교대로 균질하게 교반시키는 단계;  180~200메쉬로 분쇄한 쌀가루 100중량부, 생우유 15~30중량부, 베이킹 파우더 0.6~3.0중량부, 및 소다 0.4~2.0중량부를 마지막으로 혼합하고, 초당 6~20회의 고속으로 10~20분간 교반한 후, 초당 0.3~2회의 저속으로 10~20분간 교대로 균질하게 교반하는 단계; 및  상기 3단계를 거쳐 교반된 호두과자용 반죽 조성물에 앙금과 호두, 땅콩, 아몬드 또는 잣을 넣어 이를 호두과자 구이기에서 구워 호두과자를 제조하는 단계로 구성되는 호두과자의 제조방법.</p>