

명세서

청구범위

청구항 1

김치를 정상적으로 씹어 드실 수 없으신 노인분 또는 항암 치료 환자분께서 김치를 드실 때 목넘김이 편리하게 하거나 얼굴 표정 찡그리지않고 아프지않게 잘 먹도록 미세한 입자 크기인 지름이 2mm 이내인 김치를 제조, 유통, 포장하여 환자분께 공급하기 위한 떠 먹는 김치 제조 방법에 있어서,

(a) 깻잎김치, 오이김치, 가지김치, 고추김치, 볶음김치, 마늘김치, 감김치 중에서 1가지를 선택하고 준비하는 김치를 준비하는 단계와;

b) 상기 준비된 김치를 1cm 이내로 세절하는 세절 단계 및 수정과, 가지, 토마토, 포도, 홍시, 감, 버섯, 배, 마늘, 양파, 생강 재료들 중 하나 이상 재료를

상기 (a)단계에서 준비된 김치의 총 중량대비 5~15% 추가 공급하는 단계와;

(c) 상기 세절된 김치를 절구 또는 맷돌을 이용하여 분쇄하는 단계와;

(d) 상기 분쇄된 김치를 체나 망으로 2mm 이내 크기만 걸러내는 분급 단계;를 포함하되, 상기 (d)단계의 분급된 김치는 15℃ 이상 상온에서 1~10시간 동안 발효 시키는 것을 특징으로 하는 떠 먹는 김치 제조 방법.

청구항 2

삭제

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 떠 먹는 김치 제조 방법에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 김치를 손가락이나 스프로 떠서 먹을 수 있도록 미세하게 제조하는 떠 먹는 김치 제조 방법이다.

배경 기술

[0002] 본 발명은 떠 먹는 김치 제조 방법에 관한 것으로서,

[0003] 김치(Kimchi)는 배추, 무, 썩갯, 깻잎, 오이 등의 섬유질이 풍부한 야채로

[0004] 전통적으로 한국의 채소 발효식품으로 한국의 영양과 식사에 있어서 매우 중요한 역할을 하며, 세계적인 건강식품으로 인정받고 있다. 이러한 김치는 주로 배추, 무 등의 채소를 주원료 및 마늘, 생강, 고춧가루 등의 양념을 부원료로 이용하여 소금을 넣어 염장 발효시키는데, 이중 배추나 무를 주재료로 한 김치는 한국인 김치 섭취량의 70% 이상을 차지한다. 김치의 주재료인 배추나 무에는 당성분과 유산균이 자연적으로 존재하는데 유산균이 채소 및 양념의 당을 발효하여 젖산, 초산 등의 유기산과 탄산가스, 알콜 등 여러 맛 성분과 β -시토스테롤, 글루코스 이눌레이트, 이소티오시아네이트, 캅사이신 등의 기능성 성분이 생성되게 된다.

[0007] 이러한 김치가 식탁에 오르게 되면, 밥과 함께 김치를 먹게 되는데, 김치의 주재료를 여러번 씹어서 삼켜야 목구멍으로 넘어가 체내 장기로 들어가 소화되고 배변도 된다.

[0008] 한편, 오늘날 수명연장과 함께 환자들이 크게 늘고 있는데,

[0009] 설암, 식도암, 위암 등 김치를 씹어 먹지 못하는 암환자들은 종래의 김치를 먹기에는 문제가 많았다. 특히 식사는 영양 제공에 밀접한 관계가 있는데, 항암 치료 시 암과 맞서 싸울 체력을 비축하고, 정상세포에 충분한 영양을 공급해야 하므로, 영양성분이 충분한 음식을 섭취할 필요가 있다. 그러나, 암 투병 중에는 오랜 기간 항암 치료로 인하여 속이 울렁거리거나 입맛을 잃기 쉽고, 음식 섭취가 곤란한 경우도 잦으므로, 영양이 충분한 식사와 김치를 제공하여도, 잃은 입맛과 체력저하, 김치를 턱과 이로 잘 씹어주지 못하는 등 주변 간병하는 사람들

도 영양 공급과 불편함에 고통이 있다.

- [0010] 이처럼 항암치료나 환자 또는 연세가 많으신 어르신의 경우에도 체력이 떨어질때는 아무리 맛있는 음식도 입에 들어가서 일단 여러번 씹는 운동과 과정이 진행되어야만, 김치가 액체 상태로 녹아 혀에서 제 맛을 알게 하고 느낄 수 있다.
- [0011] 혀의 특성상, 액체가 되어야 혀의 미뢰의 맛 세포에 김치 성분이 붙게되고 그러면 화학작용에 의해 극히 약한 전류가 발생하여 이것이 고색신경과 설후신경에 의해 혀로부터 뇌의 미각중추에 전달되어 맛을 판정하게 된다.
- [0012] 그러나 노인이나 환자 특히 항암치료 약물이나 주사 등으로 치료하는 환자에게는 여러 가지 신체적, 체력적 저하로 머리카락도 빠지기도 하면서 미각도 잃어버려 음식에 대한 맛을 느끼지 못하는 경우가 많았다.
- [0013] 이렇게 되면 항암 치료 과정 중, 혀의 유두나 미뢰 등 기능이 저조하여 음식에 대한 맛을 느낄 수 없는 문제점이 있었고, 이렇게 음식을 충분히 먹질 못하면 체력적으로나 정신적으로 고통과 아픔을 참아가며 병을 이겨내는데 고통과 어려움이 있었다.
- [0014] 본 발명가는 환자, 특히 이가 없으신 노인분이나 항암치료 중에 김치를 잘 씹어 먹지 못하는 불편함을 해소하기 위해서 발명가의 책무인 신성한 국민을 사랑하고 몸이 불편한 국민께 도움이 되고자 떠 먹을 수 있는 김치를 제공하여 전국 방방곡곡 모든 암 환자분, 이가 없으신 노인분 등 모두의 국민이 건강하게 김치를 드시게 하는 목적으로 발명하게 된 배경이 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0015] 본 발명은 몸이 늙어 잇몸이 약하시거나 이가 없으신 노인분, 또는 아프고 힘든 환자에게 어떻게 해서든지 김치를 잘 드시게 해주어서 건강하게 살아갈 수 있도록 식사하기 편한 김치를 제공할 필요성이 있다.
- [0016] 특히 본 발명은, 항암 치료 환자는 여러 부작용으로 혀의 여러 가지 기능과 미각 성능이 저하되어 음식을 잘 먹지 못하는 불편함이나 문제점을 해결하기 위해 창출된 것으로, 김치를 씹어 먹을 수 없는 신경쇠약과 허약 체력으로 힘들어 하는 환자도 쉽게 손가락이나 스푼으로 떠서 먹는 김치를 제공하여 잃어버린 김치 맛을 제공할 수 있어서 충분한 영양공급과 편리한 식사 활동으로 건강을 되찾는데 필요한 김치를 영양분으로 제공하여서 병마를 이기며 건강하게 잘 살아야겠다는 희망을 맛있게 김치를 먹으로 살 수 있는 목적의 떠 먹는 김치를 제공할 떠 먹는 김치 제조 방법이다.

과제의 해결 수단

- [0017] 본 발명에 따른 떠 먹는 김치 제조 방법은, 노인분 또는 환자나 암환자, 항암 치료 환경에서도 김치를 정상적으로 씹어 드실 수 없거나 불편함 속에서도 우리나라 발효 절임식품의 품질을 유지하면서 안전하게 저장과 유통하여 공급하기 위해
- [0018] 김치를 여러 단계로 잘게 만들어 손가락이나 스푼으로도 김치를 떠 드시게 할 수 있는 드시기 편리하게 떠 먹는 김치 제공을 목적으로 한 떠 먹는 김치 제조 방법이다.

발명의 효과

- [0019] 본 발명의 떠 먹는 김치 제조 방법에 의하면,
- [0020] 나이 들어 이가 없고 잇몸이 약한 노인분에게 오랫동안 먹어온 김치의 전부를 손쉽게 대접해드릴 수 있어서 자식들은 매일매일 식사대접으로 모실 수 있게 되어 부모님께 효도를 할 수 있는 효과가 있으며, 노인분들은 김치의 맛과 향 그리고 영양성분까지 예전처럼 식사하는 효과로 건강하게 만수무강 하실 수 있다.
- [0021] 또한 외국인들에게 씹지 않아도 친숙한 먹거리로 입안에서 오랜시간 혀를 자극할 수 있고, 또 혀에게 마사지를 제공하여 혀의 유두나 미뢰 등 기능을 살려 맛을 느끼는 미각을 서서히 느끼게 하여 김치를 처음 접하는 사람에게도 도움을 주게 하여 김치와 친숙하게 할 수 있는 효과가 있다.
- [0022] 그리고 몸이 아픈 환자 그 가족에게는 김치를 잘 먹이고 먹게하여 가족 모두가 행복하게 식사하는 시간에도 얼굴표정 찡그리지않고 아프지않게 잘 먹도록 도움을 준다.
- [0023] 본 발명으로 대한 민국 국민이 잘 먹고 잘 지내서 전국방방곡곡 건강한 국민, 건강한 체력과 국력으로 고마운

대한민국에 올바르게 충성하고, 참되게 일하고 경영하고 사업해서 나라가 강하고 튼튼하고 부자이면서 서로서로 행복하게 잘 지내서 선진국가 만들어 후손님께 물려줄 수 있는 위대한 대한민국 건설에 이바지 할 수 있는 발명이다.

도면의 간단한 설명

[0024] 도 1은 본 발명의 제조방법의 실시예에 따른 플로우차트.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0025] 이하, 첨부한 도면을 참조하여 본 발명의 실시예에 따른 떡 먹는 김치 제조방법에 대해 상세히 설명한다. 본 발명은 다양한 변경을 가할 수 있고 여러 가지 형태를 가질 수 있는 바, 특정 실시 예들을 도면에 예시하고 본문에 상세하게 설명하고자 한다. 그러나 이는 본 발명을 특정한 개시 형태에 대해 한정하려는 것이 아니며, 본 발명의 사상 및 기술 범위에 포함되는 모든 변경, 균등물 내지 대체물을 포함하는 것으로 이해되어야 한다. 각 도면을 설명하면서 유사한 참조부호를 유사한 구성요소에 대해 사용하였다. 첨부된 도면에 있어서, 구조물들의 도면은 본 발명을 설명하기 위한 것이거나 명확성을 기하기 위하여 첨부한 도면이므로 본 발명에서 제공하는 도면의 내용과도 다르게 또는 변형 이용 또는 응용, 활용할 수 있기에 이 또한 본 발명에 포함된다 할 것이다. 그러므로 본 출원에서 사용한 용어는 단지 특정한 실시 예를 설명하기 위해 사용된 것으로, 본 발명을 한정하려는 의도가 아니다. 단수의 표현은 문맥상 명백하게 다르게 뜻하지 않는 한, 복수의 표현을 포함한다. 본 출원에서, "포함하다" 또는 "가지다" 등의 용어는 명세서 상에 기재된 특징, 숫자, 단계, 동작, 구성요소, 부분품 또는 이들을 조합한 것이 존재함을 지정하려는 것이지, 하나 또는 그 이상의 다른 특징들이나 숫자, 단계, 동작, 구성요소, 부분품 또는 이들을 조합한 것들의 존재 또는 부가 가능성을 미리 배제하지 않는 것으로 이해되어야 한다.

[0026] 다르게 정의되지 않는 한, 기술적이거나 과학적인 용어를 포함해서 여기서 사용되는 모든 용어들은 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자에 의해 일반적으로 이해되는 것과 동일한 의미를 가지고 있다. 일반적으로 사용되는 사전에 정의되어 있는 것과 같은 용어들은 관련 기술의 문맥 상 가지는 의미와 일치하는 의미가 있는 것으로 해석되어야 하며, 본 출원에서 명백하게 정의하지 않는 한, 이상적이거나 과도하게 형식적인 의미로 해석되지 않는다.

[0028] 본 발명은 떡 먹는 김치 제조 방법에 관한 것으로서, (a) 김치 제조 또는 김치 준비 단계; (b) 상기 김치를 1cm 이내로 세절하는 세절 단계; (c) 상기 세절된 김치를 2mm 이내로 분쇄하는 분쇄 단계; (d) 상기 분쇄된 김치를 체로 걸러내는 분급 단계;로 숟가락이나 스푼으로 떡 먹을 수 있는 김치를 제조하는 단계를 포함하는 떡 먹는 김치 제조 방법에 관한 것이다.

[0030] 본 발명의 떡 먹는 김치 제조 방법을 첨부된 도면에 의해 설명하면,

[0031] (a) 김치 제조 또는 김치 준비 단계(S1)

[0032] 종래의 김치 제조공정과 같은 방법으로 생산되거나 제조된 김치를 준비하는 단계이다.

[0033] 종래의 김치로는 배추김치, 무김치, 깻잎김치, 오이김치, 가지김치, 고추김치, 볶음김치, 마늘이나 감 김치, 장아치류 등을 준비하거나 제조하여 준비한다.

[0037] (b) 상기 김치를 1cm 이내로 세절하는 세절 단계(S2)

[0038] 상기 김치를 세절기나 도마와 칼로 1cm 이내로 세절하여 나중에 믹서기나 절구, 맷돌로 이용하기 위한 공정이다.

[0039] 이때, 사용되는 상기 김치는 건더기 김치 이외에 김칫국물까지 모두를 이용한다.

[0041] (c) 상기 세절된 김치를 2mm 이내로 분쇄하는 분쇄 단계(S3)

[0042] 상기 1cm 이내로 세절된 김치를 다시 믹서나 절구 또는 방아를 이용하여 김치의 모든 재료가 2mm 이내 크기가 되도록 분쇄 하는 단계이다.

[0043] 이때, 믹서기보다는 맷돌 또는 절구와 절구공으로 절구질해서 제공하는게 가장 정성이 많이 들어가고 김치맛의 변화가 없고 맛이 있었다.

[0044] 믹서기는 김치맛이 변질되기에 가능한 맷돌 또는 절구, 방아 방식으로 분쇄 하는게 바람직하다.

- [0045] 이때에는 김치 국물이 여기저기 튀고 시간이 많이 소요되며 수분 증발량도 많았다. 이때 시간은 2kg 배추김치일 경우, 절구를 이용하여 15분에서 30분 정도 사람이 손수 절구공이로 주방에서 절구질할 때, 3~15% 정도 수분 증발이 있었다.
- [0046] 별도 첨가물을 상기 (a)의 총 중량 대비 5~15%정도 추가 할 수 있다.
- [0047] 이때 추가되는 첨가물로는 된장국물, 간장 이외에 수정과, 홍시, 토마토, 키위, 배 등 과일 주스도 사용될 수 있고, 또 향암 효과가 있는 까마중, 또는 민들레, 엉겅퀴 등의 식물을 끓인 물로 보충할 수 있다.
- [0048] 이렇게 하여 모든 김치가 가능한 2mm 내외가 되도록 한다.
- [0050] (d) 상기 분쇄된 김치를 체로 걸러내는 분급 단계(S4)
- [0051] 상기 분쇄단계의 김치를 체나 망으로 2mm 이내 크기만 걸러내는
- [0052] 분급 단계이다.
- [0053] 즉, 김치 모두의 입자크기를 떠 먹을 수 있고 또 환자가 목넘김이 편리한 크기의 미세한 입자를 분급(分級)할 수 있다.
- [0054] 이때 김치 단맛을 증가하기 위해 15℃ 이상 상온에서 1~10시간 정도 발효 과정이 추가 될 수 있다.
- [0055] 이때 발효 과정으로 처음의 김치 맛에서 숙성된 김치 맛으로 개량할 수 있다.
- [0056] 이로써 환자에게 이가 없으신 노인에게 다양한 김치를 제공해 드릴 수 있었다.
- [0057] 그리고 상기 분급된 김치를 포장하여 판매할 수도 있다.
- [0058] 본 발명을 정리하면,
- [0059] 떠 먹는 김치 제조 방법에 있어서,
- [0060] (a) 김치 제조 또는 김치를 준비하는 단계;
- [0061] (b) 상기 김치를 세절하는 세절 단계;
- [0062] (c) 상기 세절된 김치를 분쇄하는 단계;
- [0063] (d) 상기 분쇄된 김치를 체로 걸러내는 분급 단계;를 포함하는 떠 먹는 김치 제조 방법이다.
- [0064] 그리고 상기 (c) 단계에서는 멧돌이나 절구 또는 방아로 분쇄하는 것을 특징으로 하는 떠 먹는 김치 제조 방법이다.
- [0065] 또한 상기 (b) 단계에서는 추가적으로 된장국물, 간장, 수정과, 김치국물, 가지나물, 토마토, 포도, 홍시, 감, 버섯, 배, 과일주스, 마늘, 양파, 생강 또 향암 효과가 있는 까마중, 또는 민들레, 엉겅퀴 등의 식물을 끓인 물로 중, 하나 이상의 재료가 중량대비 5~15% 추가 공급되는 것을 특징으로 하는 떠 먹는 김치 제조 방법이다.
- [0067] 이로서, 상기 분급된 김치 입자 크기는 지름이 2mm 이내인 것을 특징으로 하는 떠 먹는 김치 제조 방법이다.
- [0069] 제시된 실시예들에 대한 설명은 임의의 본 발명의 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자가 본 발명을 이용하거나 또는 실시할 수 있도록 제공된다. 이러한 실시예들에 대한 다양한 변형들은 본 발명의 기술 분야에서 통상의 지식을 가진자에게 명백할 것이며, 여기에 정의된 일반적인 원리들은 본 발명의 범위를 벗어남이 없이 다른 실시예들에 적용될 수 있다. 그리하여, 본 발명은 여기에 제시된 실시예들로 한정되는 것이 아니라, 여기에 제시된 원리들 및 신규한 특징들과 일관되는 여러 범위에서 해석되어야 할 것이다.

부호의 설명

- [0070] S1 : 김치 제조 또는 김치 준비 단계
- S2 : 세절 단계
- S3 : 분쇄 단계
- S4 : 분급 단계

도면

도면1

