

다양한 용도로 이용이 가능한 착색단고추 당절임 제조 방법

1. 발명내용

- 착색단고추를 이용한 가공품의 식미감 향상을 위한 과피 제거 및 고품질 가공품 개발
- 박피된 착색단고추를 이용한 당절임을 제조하는 것에 관한 것임

2. 특허청구의 범위

- 4% 수산화나트륨 수용액으로 2분처리후 수돗물을 이용하여 껍질을 제거하는 단계
- 박피된 착색단고추를 당절임함에 있어서 일정한 크기의 모양으로 절단하고 고농도의 당절임액에 1차 침지하여 단계
- 1차 침지 완료후 고농도의 당절임액에 2차 침지하는 단계
- 당절임용액량은 파프리카 중량대비(W/W) 1.2배 중량으로 처리하는 단계
- 당절임액으로 과당, 솔비톨, 꿀을 선택적으로 사용하는 단계

3. 산업화 가능성

- 박피를 통하여 식미가 향상된 가공품 제조 가능
- 당절임 가공품 개발로 생식 용도로만 사용되던 착색단고추의 이용성 증대
- 다양한 용도로 활용이 가능함(간식 대응, 제과·제빵의 건포도대용, 떡의 첨가물 등)

4. 유사 산업재산권과의 차이점

- 착색단고추 당절임에 대하여 산업재산권이 출원 된 바 없음