

청구범위

- [청구항 1] 냉동밥에 있어서,
상기 냉동밥은 성형밥 및 상기 성형밥의 표면의 적어도 일부에 형성된
수분전이방지층을 포함하고,
상기 냉동밥을 1일 동안 상온 및 상압의 조건에서 해동시킨 후, 상기
냉동밥의 총 중량을 기준으로 상기 냉동밥의 표면의 수분 함량 및
냉동밥의 심부의 수분 함량의 차이가 5 중량% 이상인 것인, 냉동밥.
- [청구항 2] 청구항 1에 있어서,
상기 냉동밥은 1일 동안 상온 및 상압에서 해동시킨 후의, 상기 냉동밥 1g
당, 상기 냉동밥의 표면의 수분 함량은 50 중량% 이하이고, 상기 냉동밥의
심부의 수분 함량은 50 내지 60 중량%인 것인, 냉동밥.
- [청구항 3] 청구항 1에 있어서,
상기 성형밥은 원물 및 소스 중에서 선택되는 적어도 하나와 밥을
포함하는 것인, 냉동밥.
- [청구항 4] 청구항 1에 있어서,
상기 수분전이방지층은 저당액 및 식용 유지 중에서 선택되는 적어도
하나를 포함하는 것인, 냉동밥.
- [청구항 5] 청구항 4에 있어서,
상기 식용 유지는 건성유, 반건성유 및 불건성유 중에서 선택되는 적어도
하나를 포함하는 것인, 냉동밥.
- [청구항 6] 청구항 4에 있어서,
상기 식용 유지는 들기름, 콩기름, 대두유, 해바라기씨유, 참기름,
카놀라유, 포도씨유, 올리브유 및 팜유 중에서 선택되는 적어도 하나를
포함하는 것인, 냉동밥.
- [청구항 7] 청구항 4에 있어서,
상기 식용 유지는 건성유 및 반건성유 중에서 선택되는 적어도 하나를
포함하는 것인, 냉동밥.
- [청구항 8] 청구항 4에 있어서,
상기 식용 유지는 대두유, 들기름 및 카놀라유 중에서 선택되는 적어도
하나를 포함하는 것인, 냉동밥.
- [청구항 9] 청구항 1에 있어서,
상기 냉동밥의 표면의 적어도 일부가 경화된 것인, 냉동밥.
- [청구항 10] 청구항 9에 있어서,
상기 냉동밥은 오븐(oven), 토칭 및 열풍 중에서 선택되는 적어도 하나를
이용하여 경화된 것인, 냉동밥.
- [청구항 11] 성형밥의 표면의 적어도 일부에 수분전이방지층을 형성하는 것;
상기 수분전이방지층이 형성된 성형밥의 표면의 적어도 일부를 경화하는

것; 및

상기 경화된 성형밥을 동결하는 것;

을 포함하는 것인, 냉동밥의 제조 방법.

[청구항 12]

청구항 11에 있어서,

상기 성형밥은 쌀을 주원료로 취반하여 밥을 준비하고, 상기 밥에 원물 및
소스 중의 적어도 하나를 혼합하여 제조되는 것인, 냉동밥의 제조 방법.

[청구항 13]

청구항 11에 있어서,

상기 수분전이방지층을 형성하기 전에, 상기 성형밥을 구, 반구, 찌그러진
구, 큐브, 바(bar), 원기둥, 다각기둥 및 반타원체 중에 선택되는 적어도
하나의 형상으로 성형하는 것을 포함하는 것인, 냉동밥의 제조 방법.

[청구항 14]

청구항 11에 있어서,

상기 수분전이방지층을 형성하는 것은, 저당액 및 식용 유지 중에서
선택되는 적어도 하나를 포함하는 수분전이방지액을 도포하는 것을
포함하는 것인, 냉동밥의 제조 방법.

[청구항 15]

청구항 14에 있어서,

상기 수분전이방지액은 상기 성형밥 100 중량부를 기준으로 1 내지 10
중량부의 함량으로 도포되는 것인, 냉동밥의 제조 방법.

[청구항 16]

청구항 11에 있어서,

상기 수분전이방지층이 형성된 성형밥의 표면을 경화하는 것은,
오븐(oven), 토칭 및 열풍 중에서 선택되는 적어도 하나의 방법을
이용하여 경화시키는 것인, 냉동밥의 제조 방법.

[청구항 17]

청구항 11에 있어서,

상기 동결하는 것은, 상기 경화된 성형밥을 품온 기준 -7°C에 도달하도록,
-30 내지 -5°C의 온도에서 6시간 내지 36시간 동안 냉동시키는 것, -70
내지 -5°C의 온도에서 10 내지 30분 동안 급속 동결시키는 것, 및 -40 내지
-30°C의 온도에서 30분 내지 1시간 동안 동결시키는 것 중에서 선택되는
적어도 하나를 포함하는 것인, 냉동밥의 제조 방법.