



(19) 대한민국특허청(KR)

(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2018년05월29일

(11) 등록번호 10-1862474

(24) 등록일자 2018년05월23일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A23L 11/00 (2016.01) A23L 33/00 (2016.01)

A23L 33/105 (2016.01) A23P 10/28 (2016.01)

(52) CPC특허분류

A23L 11/09 (2016.08)

A23L 11/05 (2016.08)

(21) 출원번호 10-2016-0143167

(22) 출원일자 2016년10월28일

심사청구일자 2016년10월28일

(65) 공개번호 10-2018-0046822

(43) 공개일자 2018년05월09일

(56) 선행기술조사문헌

KR1020060072105 A*

KR1020060128164 A*

KR1020120024093 A

KR1020130010780 A*

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자

이경자

충청남도 홍성군 금마면 충서로1932번길 20

(72) 발명자

이경자

충청남도 홍성군 금마면 충서로1932번길 20

전체 청구항 수 : 총 3 항

심사관 : 김민정

(54) 발명의 명칭 팔청국환 제조방법

(57) 요 약

본 발명의 팔청국환 제조방법에 따르면, 팔과 콩을 1:1의 중량비로 준비하는 제1준비단계; 준비된 팔과 콩을 각각 삶는 제1팔콩삶는단계; 상기 제1팔콩삶는단계에서 삶아진 팔과 콩이 식으면, 각각 발효실에서 발효시키는 제1발효단계; 상기 제1발효단계에서 발효된 발효팔과 발효콩을 건조시키는 제1건조단계; 상기 제1건조단계에서 건조된 발효팔과 발효콩을 분쇄하여 분말로 제조하는 분말제조단계; 및 상기 분말제조단계에서 제조된 분말과, 팔장 및 찰보리로 만든 찰보리풀을 혼합하여 팔청국환을 제조하는 팔청국환제조단계;를 포함한다.

본 발명의 효과는, 팔과 콩 및 팔장을 혼합하여 제조한 팔청국환으로써, 사용자가 팔청국환을 섭취함에 따라 항비만, 항종양, 항산화, 항균, 항 당뇨, 항 혈전과 같은 효능이 있으며, 다이어트와 성인병 예방 및 완화에 도움을 줄 수 있는 팔청국환 제조방법을 제공할 수 있다.

(52) CPC특허분류

A23L 33/00 (2016.08)

A23L 33/105 (2016.08)

A23P 10/28 (2016.08)

A23V 2002/00 (2013.01)

A23V 2200/30 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

팥과 콩을 1:1의 중량비로 준비하는 제1준비단계;

준비된 팥과 콩을 각각 삶는 제1팥콩삶는단계;

상기 제1팥콩삶는단계에서 삶아진 팥과 콩이 식으면, 각각 발효실에서 발효시키는 제1발효단계;

상기 제1발효단계에서 발효된 발효팥과 발효콩을 건조시키는 제1건조단계;

상기 제1건조단계에서 건조된 발효팥과 발효콩을 분쇄하여 분말로 제조하는 분말제조단계; 및

상기 분말제조단계에서 제조된 분말과, 팥장 및 찰보리로 만든 찰보리풀을 혼합하여 팥청국환을 제조하는 팥청국환제조단계;를 포함하고,

상기 팥장의 제조방법은,

팥 100 중량부에 대하여 콩 800 내지 1000 중량부로 팥과 콩을 준비하는 제2준비단계;

준비된 팥과 콩을 각각 삶는 제2팥콩삶는단계;

상기 제2팥콩삶는단계에서 삶아진 팥과 콩을 찧어 일정형상으로 팥메주를 빚는 팥메주빚는단계;

상기 팥메주빚는단계에서 빚어진 팥메주를 벗집의 고초균을 이용하여 발효시키는 제2발효단계;

상기 제2발효단계에서 발효시킨 팥메주를 건조시키는 제2건조단계;

상기 제2건조단계에서 건조된 팥메주를 가루로 만드는 가루제조단계;

상기 가루제조단계에서 제조된 가루와 소금, 고춧가루, 간장을 넣어 반죽하여 팥반죽을 제조하는 팥반죽제조단계; 및

상기 팥반죽제조단계에서 제조된 팥반죽을 숙성시켜 팥장을 제조하는 팥장제조단계;를 포함하고,

콩을 삶을 때는, 겨울에 채취한 솔가지와 상기 솔가지로부터 나오는 송진 성분을 분해하기 위한 백출을 추가하여 5 내지 7시간 삶되, 물 교환없이 상기 솔가지를 일정시간마다 교체하며 삶고,

상기 팥을 삶을 때는, 처음 넣은 물이 끓으면 끓는 물을 제거하고 새로운 물을 넣어 2 내지 4시간 삶되, 중불에서 삶은 후 약불에서 뜫들이며 삶는 것을 특징으로 하고,

상기 팥메주빚는단계는, 백설기를 더 추가하여 팥메주를 빚는 것을 특징으로 하는 팥청국환 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

제1항에 있어서, 상기 제1건조단계는,

상기 발효팥과 발효콩을 건조시킬 때, 솔잎가루를 발효팥과 발효콩 중 어느 하나의 100중량부에 대하여 2 내지 4중량부를 뿐만 건조시키고,

상기 분말은, 상기 솔잎가루가 혼합된 것을 특징으로 하는 팥청국환 제조방법.

청구항 5

제1항에 있어서, 팥청국환제조단계는,

상기 분말 100 중량부에 대하여, 팔장 20 내지 30 중량부와 상기 찰보리풀 20 내지 30 중량부로 혼합하여 상기 팔청국환을 제조하고,

상기 찰보리풀은, 찰보리 가루와 물을 1:1의 중량비로 혼합하여 제조된 것을 특징으로 하는 팔청국환 제조방법.

발명의 설명

기술 분야

[0001]

본 발명은 팔청국환 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

[0002]

일반적으로 팔의 주성분은 당질과 단백질로 대부분 구성되어 있으며, 특히 전분이 34% 이상이고, 단백질 함량도 20% 내외이다. 지방질 함량은 적으며, 식이섬유가 많고, 무기성분으로는 칼륨, 비타민류로는 B1, B2, 니코티산 (nicotinic acid), 카로틴(carotene) 등이 많고, 특수성분으로는 사포닌이 포함된다. 팔은 검은색, 붉은색, 갈색, 흰색, 얼룩색으로 다양하며 붉은색이 가장 많이 재배되고 있다.

[0003]

팔의 주요 효능으로는 1. 이뇨작용이 뛰어나 체내의 불필요한 수분을 배출시킨다. 따라서, 체내에 과잉 수분이 쌓여 지방이 쉽게 축적되어 살이 찌는 사람에게 효과적이고 부기, 만성신장염 등의 치료에도 효과적이며, 2. 다른 음식에 비해서 포만감을 크게 느끼게 해주므로 과식을 방지할 수 있고, 3. 팔에는 비타민 B1 등이 많이 들어 있어 소화흡수율을 높여준다. 또한, 섬유질과 여러 종류의 사포닌이 들어있어 장 기능을 원활하게 하여 변비를 치료하는 데 좋으며, 4. 팔에는 식이섬유소와 올리고당이 풍부하게 들어있어서 대변을 부드럽게 하고 부피를 증가시켜 변비를 예방하는 효과가 있다. 그리고, 수분배출을 돋는 사포닌 성분과 염분으로 인한 부기조절에 관여하는 칼륨이 포함되어 있어 이뇨작용을 원활하게 하여서 몸 안에 축적된 수분을 배출시키고 부기를 줄이거나 만성 신장염에 좋고, 5. 팔은 단백질 20%, 당질이 절반 이상을 차지하고 비타민 B군이 풍부하게 들어있다. 비타민 B1이 부족하면 당질대사가 잘 이루어지지 않아 피로물질이 잘 쌓이는데, 주식으로 쌀만 먹는 것보다 팔과 함께 먹으면 대사활동도 좋아지고 비타민도 보완할 수 있으며, 6. 성인병 예방 : 팔은 산을 촉진하는 곡식이어서 입맛이 없거나 무산증으로 소화가 안 될 때 섭취하면 도움이 되며 몸속의 물을 잘 유통시켜 소변을 잘 나오게 한다. 또한, 혈액이나 지질의 질을 좋게 하여 혈액순환을 촉진하므로 각종 성인병을 예방하고 그 외에 요로결석, 항암효과, 과음해소에도 도움을 준다.

[0004]

이러한 효능 및 효과가 있는 팔을 이용한 팔죽, 팔밥 등 팔 요리를 쉽게 할 수 있는 팔가루가 개발되고 있으나, 소비자가 원하는 음식을 완성시키지 못하는 치명적이 단점이 있을 뿐만 아니라 음식하는데 번거로우며 간편하게 섭취할 수 없는 문제점이 있었다.

선행기술문헌

특허문헌

[0005]

(특허문헌 0001) 대한민국 공개특허 10-2006-0032939

(특허문헌 0002) 대한민국 공개특허 10-2012-0116533

(특허문헌 0003) 대한민국 등록특허 10-1583186

(특허문헌 0004) 대한민국 공개특허 10-2012-0024093

발명의 내용

해결하려는 과제

[0006]

상술한 바와 같은 문제점을 해결하기 위해 안출된 본 발명의 목적은, 팔과 콩 및 팔장을 혼합하여 제조한 팔청국환으로써, 사용자가 팔청국환을 섭취함에 따라 항비만, 항종양, 항산화, 항균, 항 당뇨, 항 혈전과 같은 효능이 있으며, 다이어트와 성인병 예방 및 완화에 도움을 줄 수 있는 팔청국환 제조방법을 제공한다.

[0007]

또한, 본 발명의 목적은, 환 형상으로 제조함으로써, 보관이 용이할 뿐만 아니라 요구르트, 이유식, 스프 등 다

양한 방법으로 용이하게 섭취할 수 있어 쉽게 누구나 접할 수 있는 건강식품으로 활용 가능한 팔청국환 제조방법을 제공한다.

[0008] 또한, 본 발명의 목적은, 솔잎가루가 혼합되어 환으로 제조됨으로써, 솔잎가루를 동시에 섭취할 수 있으며, 피로회복, 지혈작용, 빈혈 예방, 단백질 공급, 심혈관계질환 등 도움을 줄 수 있는 건강식품으로 활용 가능한 팔청국환 제조방법을 제공한다.

과제의 해결 수단

[0009] 상기한 바와 같은 목적을 달성하기 위한 본 발명의 팔청국환 제조방법에 따르면, 팥과 콩을 1:1의 중량비로 준비하는 제1준비단계; 준비된 팥과 콩을 각각 삶는 제1팥콩삶는단계; 상기 제1팥콩삶는단계에서 삶아진 팥과 콩이 식으면, 각각 발효실에서 발효시키는 제1발효단계; 상기 제1발효단계에서 발효된 발효팥과 발효콩을 건조시키는 제1건조단계; 상기 제1건조단계에서 건조된 발효팥과 발효콩을 분쇄하여 분말로 제조하는 분말제조단계; 및 상기 분말제조단계에서 제조된 분말과, 팥장 및 찰보리로 만든 찰보리풀을 혼합하여 팔청국환을 제조하는 팔청국환제조단계;를 포함한다.

[0010] 또한, 상기 팥장의 제조방법은, 팥 100 중량부에 대하여 콩 800 내지 1000 중량부로 팥과 콩을 준비하는 제2준비단계; 준비된 팥과 콩을 각각 삶는 제2팥콩삶는단계; 상기 제2팥콩삶는단계에서 삶아진 팥과 콩을 찧어 일정형상으로 팥메주를 빚는 팥메주빚는단계; 상기 팥메주빚는단계에서 빚어진 팥메주를 벗집의 고초균을 이용하여 발효시키는 제2발효단계; 상기 제2발효단계에서 발효시킨 팥메주를 건조시키는 제2건조단계; 상기 제2건조단계에서 건조된 팥메주를 가루로 만드는 가루제조단계; 상기 가루제조단계에서 제조된 가루와 소금, 고춧가루, 간장을 넣어 반죽하여 팥반죽을 제조하는 팥반죽제조단계; 및 상기 팥반죽제조단계에서 제조된 팥반죽을 숙성시켜 팥장을 제조하는 팥장제조단계;를 포함한다.

[0011] 또한, 콩을 삶을 때는, 솔가지와 백출을 추가하여 5 내지 7시간 삶되, 물 교환없이 상기 솔가지를 일정시간마다 교체하며 삶고, 상기 팥을 삶을 때는, 처음 넣은 물이 끓으면 끓는 물을 제거하고 새로운 물을 넣어 2 내지 4시간 삶되, 중불에서 삶은 후 약불에서 뜸들이며 삶는 것을 특징으로 한다.

[0012] 또한, 상기 제1건조단계는, 상기 발효팥과 발효콩을 건조시킬 때, 솔잎가루를 발효팥과 발효콩 중 어느 하나의 100중량부에 대하여 2 내지 4중량부를 뿐만 건조시키고, 상기 분말은, 상기 솔잎가루가 혼합된 것을 특징으로 한다.

[0013] 또한, 팔청국환제조단계는, 상기 분말 100 중량부에 대하여, 팥장 20 내지 30 중량부와 상기 찰보리풀 20 내지 30 중량부로 혼합하여 상기 팔청국환을 제조하고, 상기 찰보리풀은, 찰보리 가루와 물을 1:1의 중량비로 혼합하여 제조된 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0014] 이상 살펴본 바와 같은 본 발명의 효과는, 팥과 콩 및 팥장을 혼합하여 제조한 팔청국환으로써, 사용자가 팔청국환을 섭취함에 따라 항비만, 항종양, 항산화, 항균, 항 당뇨, 항 혈전과 같은 효능이 있으며, 다이어트와 성인병 예방 및 완화에 도움을 줄 수 있는 팔청국환 제조방법을 제공할 수 있다.

[0015] 또한, 본 발명의 효과는, 환 형상으로 제조함으로써, 보관이 용이할 뿐만 아니라 요구르트, 이유식, 스프 등 다양한 방법으로 용이하게 섭취할 수 있어 쉽게 누구나 접할 수 있는 건강식품으로 활용 가능한 팔청국환 제조방법을 제공할 수 있다.

[0016] 또한, 본 발명의 효과는, 솔잎가루가 혼합되어 환으로 제조됨으로써, 솔잎가루를 동시에 섭취할 수 있으며, 피로회복, 지혈작용, 빈혈 예방, 단백질 공급, 심혈관계질환 등 도움을 줄 수 있는 건강식품으로 활용 가능한 팔청국환 제조방법을 제공할 수 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0017] 본 발명의 이점 및 특징, 그리고 그것들을 달성하는 방법은 첨부되는 도면과 함께 상세하게 후술되어 있는 실시예들을 참조하면 명확해질 것이다. 그러나 본 발명은 이하에서 개시되는 실시예들에 한정되는 것이 아니라 서로 다른 다양한 형태로 구현될 수 있으며, 단지 본 실시예들은 본 발명의 개시가 완전하도록 하고, 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자에게 발명의 범주를 완전하게 알려주기 위해 제공되는 것이며, 본 발명은 청구항의 범주에 의해 정의될 뿐이다. 명세서 전체에 걸쳐 동일 참조 부호는 동일 구성 요소를 지칭한다.

- [0018] 본 발명에 따른 제1준비단계, 제1팥콩삶는단계, 제1발효단계, 제1건조단계, 분말제조단계 및 팥청국환제조단계를 포함한다.
- [0019] 제1준비단계, 팥과 콩을 1:1의 중량비로 준비한다.
- [0020] 이때, 팥과 콩의 껍질은 제거할 수 있다. 또한, 껍질을 제거하기 위해서 볶을 수 있다.
- [0021] 제1팥콩삶는단계, 준비된 팥과 콩을 각각 삶는다.
- [0022] 여기서, 콩을 삶을 때 솔가지와 백출을 추가하여 5 내지 7시간 삶되, 물 교환없이 솔가지를 일정시간마다 교체하며 삶는다.
- [0023] 솔가지를 일정시간마다 교체하는 것은, 솔가지의 유용한 성분이 콩에 최대한 흡수되도록 하기 위함이다.
- [0024] 또한, 콩을 삶을 때 백출을 넣는 것은, 솔가지를 넣음에 따라 솔가지로부터 나오는 송진 성분을 분해하기 위해서이다.
- [0025] 특히, 솔가지는 겨울에 채취한 것을 사용한다. 이는, 겨울의 솔가지는 송진의 양이 최소이기 때문이다.
- [0026] 또한, 팥을 삶을 때 처음 넣은 물이 끓으면 끓는 물을 제거하고 새로운 물을 넣어 2 내지 4시간 삶는다. 이때, 중불에서 1.5 내지 2.5시간 삶은 후 약불에서 0.5 내지 1.5시간 끓들이며 삶는다.
- [0027] 또한, 팥을 삶을 때는 불리지 않은 상태에서 삶는 것이 바람직하나, 이에 한정하지 않는다.
- [0028] 그리고, 팥을 삶을 때 처음 넣은 물이 끓으면 버리는 것은, 미처 벗겨지지 않거나 벗기지 않은 껍질을 처음 넣은 물이 끓으면서 벗겨지는데, 이에 벗겨진 껍질을 제거하기 위함이다. 껍질이 용이하게 제거될 수 있도록 몇 회이상 행궈질 수 있다.
- [0029] 즉, 팥의 껍질은 떫은맛이 있으며, 위가 좋지 않은 사람들에게 생목이 오르는 현상 등 건강에 유해한 영향을 끼치기 때문에 팥의 껍질을 최대한 용이하게 벗겨 제거할 수 있도록 데쳐내는 것이다.
- [0030] 제1발효단계, 제1팥콩삶는단계에서 삶아진 팥과 콩이 식으면, 각각 발효실에서 발효시킨다.
- [0031] 이때, 발효실의 온도는 40 내지 50°C에서 이루어지는 것이 바람직하나, 이에 한정하지 않는다.
- [0032] 즉, 발효실의 온도가 높으면, 발효가 원활하게 이루어지지 않을 수 있다.
- [0033] 제1건조단계는, 제1발효단계에서 발효된 발효팥과 발효콩을 건조시킨다.
- [0034] 또한, 제1건조단계는, 발효팥과 발효콩을 건조시킬 때, 솔잎가루를 발효팥과 발효콩 중 어느 하나의 100중량부에 대하여 2 내지 4중량부를 뿐만 건조시킨다.
- [0035] 솔잎가루를 만들기 위한 솔잎 즉, 솔가지는 겨울에 채취하는 것이 바람직하다. 이는 겨울시기에 송진함유가 최소이기 때문이다.
- [0036] 분말제조단계, 제1건조단계에서 건조된 발효팥과 발효콩을 분쇄하여 분말로 제조한다.
- [0037] 이때, 분말은, 솔잎가루가 혼합된다.
- [0038] 솔잎가루는, 비타민A와 비타민C, 비타민K가 함유되어 있어, 피로회복과 출혈시 지혈작용을 도운다.
- [0039] 또한, 솔잎가루는, 칼슘과 철분이 들어있어 뼈와 치아 건강에 도움이 되며, 빈혈을 예방하고 혈액내 산소운반에 도움을 준다.
- [0040] 더불어, 솔잎가루는, 필수아미노산을 함유한 양질의 단백질을 공급할 수 있다.
- [0041] 그리고, 솔잎가루는 혈당및콜레스테롤 수치를 조절하여 당뇨와 고혈압 등 심혈관질환을 효과적으로 예방할 수 있도록 도움을 준다.
- [0042] 팥청국환제조단계, 분말제조단계에서 제조된 분말과, 팥장 및 찰보리로 만든 찰보리풀을 혼합하여 팥청국환을 제조한다.
- [0043] 이때, 분말 100 중량부에 대하여, 팥장 20 내지 30 중량부와 찰보리풀 20 내지 30 중량부로 혼합하여 팥청국환을 제조할 수 있다.

- [0044] 또한, 찰보리풀은, 찰보리 가루와 물을 1:1의 중량비로 혼합하여 제조된다.
- [0045] 특히, 찰보리풀을 팥장의 비율과 유사하게 넣는 이유는, 분말과 팥장이 원활하게 혼합되어, 팥청국환 제조시 환형태를 용이하게 제조 및 유지시키기 위함이다.
- [0046] 한편, 팥장 제조방법은, 제2준비단계, 제2팥콩삶는단계, 팥메주빚는단계, 제2발효단계, 제2건조단계, 가루제조단계, 팥반죽제조단계 및 팥장제조단계를 포함한다.
- [0047] 먼저, 제2준비단계, 팥 100 중량부에 대하여 콩 800 내지 1000 중량부로 팥과 콩을 준비한다. 바람직하게는, 팥 100 중량부에 대하여 콩 900중량부를 준비하나, 이에 한정하지 않는다.
- [0048] 이때, 팥과 콩의 껌질은 제거할 수 있다. 또한, 껌질을 제거하기 위해서 볶을 수 있다.
- [0049] 제2팥콩삶는단계, 준비된 팥과 콩을 각각 삶는다.
- [0050] 여기서, 콩을 삶을 때 솔가지와 백출을 추가하여 5 내지 7시간 삶되, 물 교환없이 솔가지를 일정시간마다 교체하며 삶는다.
- [0051] 솔가지를 일정시간마다 교체하는 것은, 솔가지의 유용한 성분이 콩에 최대한 흡수되도록 하기 위함이다.
- [0052] 또한, 콩을 삶을 때 백출을 넣는 것은, 솔가지를 넣음에 따라 솔가지로부터 나오는 송진 성분을 분해하기 위해서이다.
- [0053] 특히, 솔가지는 겨울에 채취한 것을 사용한다. 이는, 겨울의 솔가지는 송진의 양이 최소이기 때문이다.
- [0054] 또한, 팥을 삶을 때 처음 넣은 물이 끓으면 끓는 물을 제거하고 새로운 물을 넣어 2 내지 4시간 삶는다. 이때, 중불에서 1.5 내지 2.5시간 삶은 후 약불에서 0.5 내지 1.5시간 끓들이며 삶는다.
- [0055] 또한, 팥을 삶을 때는 불리지 않은 상태에서 삶는 것이 바람직하나, 이에 한정하지 않는다.
- [0056] 그리고, 팥을 삶을 때 처음 넣은 물이 끓으면 버리는 것은, 미처 벗겨지지 않거나 벗기지 않은 껌질을 처음 넣은 물이 끓으면서 벗겨지는데, 이에 벗겨진 껌질을 제거하기 위함이다. 껌질이 용이하게 제거될 수 있도록 몇 회이상 행궈질 수 있다.
- [0057] 즉, 팥의 껌질은 떫은맛이 있으며, 위가 좋지 않은 사람들에게 생목이 오르는 현상 등 건강에 유해한 영향을 끼치기 때문에 팥의 껌질을 최대한 용이하게 벗겨 제거할 수 있도록 데쳐내는 것이다.
- [0058] 팥메주빚는단계, 제2팥콩삶는단계에서 삶아진 팥과 콩을 찧어 일정형상으로 팥메주를 빚는다.
- [0059] 이때, 일정형상은 도넛 형상 또는 직육면체 형상 등 다양하게 빚어질 수 있다.
- [0060] 특히, 팥메주빚는단계는, 팥장 즉, 팥청국환의 단맛과 구수함을 증가시키기 위하여 백설기를 더 추가하여 팥메주를 빚을 수 있다.
- [0061] 여기서, 팥메주는, 팥 100 중량부에 대하여 콩 800 내지 1000 중량부 및 백설기 90 내지 110 중량부로 이루어진다.
- [0062] 제2발효단계, 팥메주빚는단계에서 빚어진 팥메주를 벗집의 고초균을 이용하여 발효시키되, 40 내지 50°C에서 2 내지 3일동안 발효시킬 수 있다.
- [0063] 제2건조단계, 제2발효단계에서 발효시킨 팥메주를 건조시킨다. 건조는 발효 후, 13 내지 17일 동안 이루어질 수 있다.
- [0064] 또한, 제2건조단계에서 건조기계를 통해서 2일 정도 건조시키면, 정갈하고 급속하게 건조시킬 수도 있다.
- [0065] 가루제조단계, 제2건조단계에서 건조된 팥메주를 가루로 만든다.
- [0066] 팥반죽제조단계, 가루제조단계에서 제조된 가루와 소금, 고춧가루, 간장을 넣어 반죽하여 팥반죽을 제조한다.
- [0067] 이때, 팥메주 100 중량부에 대하여 소금 8 내지 12 중량부, 고춧가루 3 내지 7 중량부, 간장 1 내지 5 중량부로 이루어질 수 있다.
- [0068] 팥장제조단계, 팥반죽제조단계에서 제조된 팥반죽을 숙성시켜 팥장을 제조한다.
- [0069] 본 발명이 속하는 기술분야의 통상의 지식을 가진 자는 본 발명이 그 기술적 사상이나 필수적인 특징을 변경하

지 않고서 다른 구체적인 형태로 실시될 수 있다는 것을 이해할 수 있을 것이다. 그러므로 이상에서 기술한 실시예들은 모든 면에서 예시적인 것이며 한정적이 아닌 것으로 이해해야만 한다. 본 발명의 범위는 상기 상세한 설명보다는 후술하는 특허청구의 범위에 의하여 나타내어지며, 특허청구의 범위의 의미 및 범위 그리고 그 균등 개념으로부터 도출되는 모든 변경 또는 변형된 형태가 본 발명의 범위에 포함되는 것으로 해석되어야 한다. 더불어, 상술하는 과정에서 기술된 구성의 작동순서는 반드시 시계열적인 순서대로 수행될 필요는 없으며, 각 구성 및 단계의 수행 순서가 바뀌어도 본 발명의 요지를 충족한다면 이러한 과정은 본 발명의 권리범위에 속할 수 있음은 물론이다.