



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2013년08월20일
(11) 등록번호 10-1298039
(24) 등록일자 2013년08월13일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 1/202 (2006.01) A23L 1/22 (2006.01)
A23L 1/29 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2011-0053646

(22) 출원일자 2011년06월03일

심사청구일자 2011년06월03일

(65) 공개번호 10-2012-0134606

(43) 공개일자 2012년12월12일

(56) 선행기술조사문헌

KR1020110002309 A

KR2020100004136 U

전체 청구항 수 : 총 7 항

(73) 특허권자

양춘선

제주특별자치도 서귀포시 안덕면 일주서로1567번길 16

(72) 발명자

양춘선

제주특별자치도 서귀포시 안덕면 일주서로1567번길 16

(74) 대리인

박중환

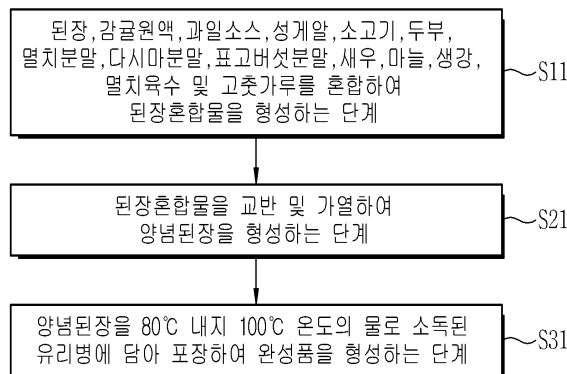
심사관 : 조성호

(54) 발명의 명칭 양념 된장 및 그의 제조방법

(57) 요약

본 발명은 양념 된장 및 그의 제조방법에 관한 것으로, 기존의 된장에, 종래 된장에 부족했던 비타민 A 및 비타민 C 등의 영양분을 포함시키고, 기존 된장의 단조로운 맛과 향을 증진시켜 상품가치를 향상시키기 위한 것이다. 이러한 본 발명은 된장, 감귤원액, 과일소스, 성게알, 소고기, 두부, 멸치분말, 다시마분말, 표고버섯분말, 새우, 마늘, 생강, 멸치육수 및 고춧가루를 혼합하여 된장혼합물을 형성하는 단계, 된장혼합물을 교반 및 가열하여 양념된장을 형성하는 단계, 양념된장을 80℃ 내지 100℃ 온도의 물로 소독된 유리병에 담아 포장하여 완성품을 형성하는 단계를 제공한다.

대표도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

된장, 감귤원액, 과일소스, 성계알, 소고기, 두부, 멸치분말, 다시마분말, 표고버섯분말, 새우, 마늘, 생강, 멸치 육수 및 고춧가루를 포함하되,

상기 된장은 40wt% 내지 60wt%, 상기 감귤원액은 4wt% 내지 13wt%, 상기 과일소스는 6wt% 내지 18wt%, 상기 성계알은 1wt% 내지 3wt%, 상기 소고기는 1wt% 내지 3wt%, 상기 두부는 5wt% 내지 15wt%, 상기 멸치분말은 0.1wt% 내지 1wt%, 상기 다시마분말은 0.1wt% 내지 1wt%, 상기 표고버섯분말은 0.1wt% 내지 1wt%, 상기 새우는 1wt% 내지 3wt%, 상기 마늘은 0.01wt% 내지 0.05wt%, 상기 생강은 0.01wt% 내지 0.05wt%, 상기 멸치 육수는 6wt% 내지 18wt% 및 상기 고춧가루는 1wt% 내지 3wt%를 포함하는 것을 특징으로 하는 양념 된장.

청구항 2

삭제

청구항 3

제1항에 있어서, 상기 멸치 육수는,

멸치, 다시마, 무, 표고버섯 및 물의 혼합물을 가열하여 제조된 것을 특징으로 하는 양념 된장.

청구항 4

된장, 감귤원액, 과일소스, 성계알, 소고기, 두부, 멸치분말, 다시마분말, 표고버섯분말, 새우, 마늘, 생강, 멸치 육수 및 고춧가루를 혼합하여 된장혼합물을 형성하는 된장혼합물 형성단계;

상기 된장혼합물을 교반과 동시에 가열하여 양념 된장을 형성하는 단계;

및 상기 양념 된장을 소독된 유리병에 담아 포장하여 완성품을 형성하는 단계;를 포함하며,

상기 된장은 40wt% 내지 60wt%, 상기 감귤원액은 4wt% 내지 13wt%, 상기 과일소스는 6wt% 내지 18wt%, 상기 성계알은 1wt% 내지 3wt%, 상기 소고기는 1wt% 내지 3wt%, 상기 두부는 5wt% 내지 15wt%, 상기 멸치분말은 0.1wt% 내지 1wt%, 상기 다시마분말은 0.1wt% 내지 1wt%, 상기 표고버섯분말은 0.1wt% 내지 1wt%, 상기 새우는 1wt% 내지 3wt%, 상기 마늘은 0.01wt% 내지 0.05wt%, 상기 생강은 0.01wt% 내지 0.05wt%, 상기 멸치 육수는 6wt% 내지 18wt% 및 상기 고춧가루는 1wt% 내지 3wt%인 것을 특징으로 하는 양념 된장의 제조방법.

청구항 5

제4항에 있어서, 상기 된장혼합물 형성단계는,

상기 성계알, 상기 소고기, 상기 새우 및 상기 멸치 육수를 혼합한 후 가열하여 익혀진 멸치 육수 혼합물을 형성하는 단계;

및 상기 익혀진 멸치 육수 혼합물, 상기 된장, 상기 감귤원액, 상기 과일소스, 상기 두부, 상기 멸치분말, 상기 다시마분말, 상기 표고버섯분말, 상기 마늘, 상기 생강 및 상기 고춧가루를 혼합하는 단계;

를 포함하는 것을 특징으로 하는 양념 된장의 제조방법.

청구항 6

삭제

청구항 7

제4항에 있어서, 상기 된장은,

콩을 세척하는 단계;

상기 세척된 콩을 물에 6시간 내지 10시간 동안 침지한 후, 3시간 내지 4시간 동안 가열하는 단계;
 상기 가열된 콩을 이용하여 메주를 형성한 후, 상기 메주를 25일 내지 35일 동안 건조시키는 단계;
 상기 건조된 메주를 세척하는 단계;
 및 상기 세척된 메주와 소금을 혼합한 후, 상기 소금이 혼합된 메주를 80일 내지 100일 동안 발효시켜 된장을 형성하는 단계;
 에 의해 제조된 것을 특징으로 하는 양념 된장의 제조방법.

청구항 8

제4항에 있어서, 상기 과일소스는,
 토마토, 사과, 양파, 배 및 매실을 분쇄하고, 혼합하여 분쇄된 과일혼합물을 제조하는 단계;
 및 상기 분쇄된 과일혼합물, 매실효소, 과일식초, 소금 및 꿀을 혼합하고, 90℃ 내지 110℃로 가열하는 단계;
 에 의해 제조된 것을 특징으로 하는 양념 된장의 제조방법.

청구항 9

제4항에 있어서, 상기 멸치 육수는,
 멸치, 다시마, 무, 표고버섯, 양파 및 물의 혼합물을 가열하여 제조된 것을 특징으로 하는 양념 된장의 제조방법.

명세서

기술분야

[0001] 본 발명은 양념 된장 및 그의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 대한민국의 전통적인 장류의 한 종류에 해당하고, 단백질 등이 풍부하고 항암효과가 있는 된장에, 비타민을 다량 함유하고 있고 고유의 맛과 향이 있는 감귤원액과 과일소스 및 단백질, 칼슘, 인, 철분 등이 풍부한 성계알 등을 첨가하여 기존에 존재했던 된장보다 맛과 향이 우수하고, 영양소가 풍부하여 상품가치를 향상시킨 양념 된장 및 그의 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

- [0002] 된장은 콩을 주원료로 하여 만들어진 메주를 장기간 숙성시킴으로써 제조되는 대한민국의 전통적인 장류의 한 종류로서, 간장을 담가서 장물을 떠내고 건더기를 쓰는 재래식 된장 및 소금물을 알맞게 부어 장물을 떠내지 않고 쓰는 개량식 된장 등이 있다.
- [0003] 된장은 콩을 주원료로 하기 때문에, 된장에는 콩에 풍부한 영양소들이 많이 함유되어 있다. 된장 특유의 맛과 향을 내는 글루타민산은 아미노산의 일종으로 뇌의 활동과 신진대사, 피로회복을 돕고, 콩의 지질은 발효되면서 리놀레산의 항암성분을 만들어 내서 콜레스테롤이 체내에 쌓이는 것을 방지하고 혈액순환을 돕는다. 또한 비타민 E, 사포닌, 레시틴, 베타시토스테롤 및 피틴산 등이 함유되어 있어 암예방에 도움이 된다.
- [0004] 한편 도시화가 진행되면서, 예전과 같이 각 가정에서 된장을 직접 만들어 먹기가 힘들어졌고, 공장에서 대량생산된 된장을 구입하여 섭취하게 되었는데, 시중에 유통 중인 된장에는 화학조미료가 첨가되어 있어서 많은 양을 섭취하게 되면 인체에 해를 끼칠 수 있는 문제가 있다.
- [0005] 또한 된장에는 짠맛을 내는 나트륨이 다량 함유되어 있어, 과량 섭취시 인체의 혈압을 상승시키는 요인이 되는 등의 성인병을 일으킬 수 있는 문제가 있고, 콩만을 주원료로 사용하는 경우 된장의 맛과 향이 단조로운 상품가치를 향상시킬 수 없는 문제점이 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0006] 따라서 본 발명의 목적은 기존의 된장에, 종래 된장에 부족했던 비타민 A 및 비타민 C 등의 영양분을 포함시키고, 종래 된장이 지녔던 단조로운 맛과 향을 증진시켜 상품가치를 향상시킨 양념 된장 및 그의 제조방법을 제공

하는 데 있다.

과제의 해결 수단

- [0007] 상기 목적을 달성하기 위하여, 본 발명은 된장, 감귤원액, 과일소스, 성계알, 소고기, 두부, 멸치분말, 다시마분말, 표고버섯분말, 새우, 마늘, 생강, 멸치 육수 및 고춧가루를 포함하는 것을 특징으로 하는 양념 된장을 제공한다.
- [0008] 본 발명에 따른 양념 된장에 있어서, 상기 된장은 40wt% 내지 60wt%, 상기 감귤원액은 4wt% 내지 13wt%, 상기 과일소스는 6wt% 내지 18wt%, 상기 성계알은 1wt% 내지 3wt%, 상기 소고기는 1wt% 내지 3wt%, 상기 두부는 5wt% 내지 15wt%, 상기 멸치분말은 0.1wt% 내지 1wt%, 상기 다시마분말은 0.1wt% 내지 1wt%, 상기 표고버섯분말은 0.1wt% 내지 1wt%, 상기 새우는 1wt% 내지 3wt%, 상기 마늘은 0.01wt% 내지 0.05wt%, 상기 생강은 0.01wt% 내지 0.05wt%, 상기 멸치 육수는 6wt% 내지 18wt% 및 상기 고춧가루는 1wt% 내지 3wt%를 포함할 수 있다.
- [0009] 본 발명에 따른 양념 된장에 있어서, 상기 멸치 육수는 멸치, 다시마, 무, 표고버섯, 양파 및 물의 혼합물을 가열하여 제조된 것일 수 있다.
- [0010] 본 발명은 된장, 감귤원액, 과일소스, 성계알, 소고기, 두부, 멸치분말, 다시마분말, 표고버섯분말, 새우, 마늘, 생강, 멸치 육수 및 고춧가루를 혼합하여 된장혼합물을 형성하는 된장혼합물 형성단계, 상기 된장혼합물을 교반과 동시에 가열하여 양념 된장을 형성하는 단계 및 상기 양념 된장을 소독된 유리병에 담아 포장하여 완성품을 형성하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 양념 된장의 제조방법을 제공한다.
- [0011] 본 발명에 따른 양념 된장의 제조방법에 있어서, 상기 된장혼합물 형성단계는 상기 성계알, 상기 소고기, 상기 새우 및 상기 멸치 육수를 혼합한 후 가열하여 익혀진 멸치 육수 혼합물을 형성하는 단계, 상기 익혀진 멸치 육수 혼합물, 상기 된장, 상기 감귤원액, 상기 과일소스, 상기 두부, 상기 멸치분말, 상기 다시마분말, 상기 표고버섯분말, 상기 마늘, 상기 생강 및 상기 고춧가루를 혼합하는 단계를 포함할 수 있다.
- [0012] 본 발명에 따른 양념 된장의 제조방법에 있어서, 상기 된장은 40wt% 내지 60wt%, 상기 감귤원액은 4wt% 내지 13wt%, 상기 과일소스는 6wt% 내지 18wt%, 상기 성계알은 1wt% 내지 3wt%, 상기 소고기는 1wt% 내지 3wt%, 상기 두부는 5wt% 내지 15wt%, 상기 멸치분말은 0.1wt% 내지 1wt%, 상기 다시마분말은 0.1wt% 내지 1wt%, 상기 표고버섯분말은 0.1wt% 내지 1wt%, 상기 새우는 1wt% 내지 3wt%, 상기 마늘은 0.01wt% 내지 0.05wt%, 상기 생강은 0.01wt% 내지 0.05wt%, 상기 멸치 육수는 6wt% 내지 18wt% 및 상기 고춧가루는 1wt% 내지 3wt%일 수 있다.
- [0013] 본 발명에 따른 양념 된장의 제조방법에 있어서, 상기 된장은 콩을 세척하는 단계, 상기 세척된 콩을 물에 6시간 내지 10시간 동안 침지한 후, 3시간 내지 4시간 동안 가열하는 단계, 상기 가열된 콩을 이용하여 메주를 형성한 후, 상기 메주를 25일 내지 35일 동안 건조시키는 단계, 상기 건조된 메주를 세척하는 단계 및 상기 세척된 메주와 소금을 혼합한 후, 상기 소금이 혼합된 메주를 80일 내지 100일 동안 발효시켜 된장을 형성하는 단계에 의해 제조될 수 있다.
- [0014] 본 발명에 따른 양념 된장의 제조방법에 있어서, 상기 과일소스는 토마토, 사과, 양파, 배 및 매실을 분쇄하고, 혼합하여 분쇄된 과일혼합물을 제조하는 단계 및 상기 분쇄된 과일혼합물, 매실효소, 과일식초, 소금 및 꿀을 혼합하고, 90℃ 내지 110℃로 가열하는 단계에 의해 제조될 수 있다.
- [0015] 본 발명에 따른 양념 된장의 제조방법에 있어서, 상기 멸치 육수는 멸치, 다시마, 무, 표고버섯, 양파 및 물의 혼합물을 가열하여 제조될 수 있다.

발명의 효과

- [0016] 본 발명에 따르면 된장, 비타민이 풍부하고 고유의 향과 맛 그리고 고유한 색감을 지니는 감귤원액과 과일소스, 비타민 A 및 철분을 다량 함유한 성계알, 단백질을 함유하고 있는 소고기 및 두부, 칼슘을 함유한 멸치의 분말, 다시마분말, 표고버섯분말, 새우, 마늘, 생강, 멸치 육수 및 고춧가루를 적절한 비율로 혼합하여 제조하는 양념 된장은 종래 된장의 단조로운 맛과 향을 증진시키고, 종래의 된장에 부족했던 비타민 등의 영양성분을 함유함으로써 종래의 된장보다 상품가치를 향상시킬 수 있다.
- [0017] 또한 본 발명에 따르면 기존의 된장에 감귤원액 및 성계알 등의 다른 재료를 섞음으로써 된장에 다량 함유되어

있고, 성인병의 원인이 되는 나트륨의 함유량을 상대적으로 감소시킬 수 있다.

[0018] 또한 본 발명에 따르면 비빔밥제조에 활용이 가능하고, 찬물에도 잘 용해되는 특징이 있어 국이나 찌개를 끓일 때 편의성을 높여줄 수 있다.

도면의 간단한 설명

[0019] 도 1은 본 발명의 실시예에 따른 양념 된장의 제조방법을 보여주는 흐름도이다.

도 2는 본 발명의 실시예에 따른 양념 된장의 재료가 되는 된장의 제조방법을 보여주는 흐름도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0020] 하기의 설명에서는 본 발명의 실시예에 따른 방법을 이해하는데 필요한 부분만이 설명되며, 그 이외 부분의 설명은 본 발명의 요지를 흐리지 않도록 생략될 것이라는 것을 유의하여야 한다.

[0021] 또한 이하에서 설명되는 본 명세서 및 청구범위에 사용된 용어나 단어는 통상적이거나 사전적인 의미로 한정해서 해석되어서는 아니 되며, 발명자는 그 자신의 발명을 가장 최선의 방법으로 설명하기 위해 용어의 개념으로 적절하게 정의할 수 있다는 원칙에 입각하여 본 발명의 기술적 사상에 부합하는 의미와 개념으로 해석되어야만 한다. 따라서 본 명세서에 기재된 실시예와 도면에 도시된 구성은 본 발명의 바람직한 하나의 실시예에 불과할 뿐이고, 본 발명의 기술적 사상을 모두 대변하는 것은 아니므로, 본 출원시점에 있어서 이들을 대체할 수 있는 다양한 균등물과 변형예들이 있을 수 있음을 이해하여야 한다.

[0022] 본 발명의 실시예에 따른 양념 된장은 된장, 감귤원액, 과일소스, 성계알, 소고기, 두부, 멸치분말, 다시마분말, 표고버섯분말, 새우, 마늘, 생강, 멸치 육수 및 고춧가루를 포함한다.

[0023] 여기서, 양념 된장은 40wt% 내지 60wt%, 감귤원액은 4wt% 내지 13wt%, 과일소스는 6wt% 내지 18wt%, 성계알은 1wt% 내지 3wt%, 소고기는 1wt% 내지 3wt%, 두부는 5wt% 내지 15wt%, 멸치분말은 0.1wt% 내지 1wt%, 다시마분말은 0.1wt% 내지 1wt%, 표고버섯분말은 0.1wt% 내지 1wt%, 새우는 1wt% 내지 3wt%, 마늘은 0.01wt% 내지 0.05wt%, 생강은 0.01wt% 내지 0.05wt%, 멸치 육수는 6wt% 내지 18wt% 및 고춧가루는 1wt% 내지 3wt%를 포함할 수 있다.

[0024] 양념 된장의 제조에 사용되는 재료들의 성분비를 전술한 바와 같은 성분비로 할 경우, 된장에 다량 함유된 나트륨의 양을 기존의 된장에 비해 적게 함유하도록 하여, 성인병의 예방에 도움이 되고, 감귤원액, 과일소스, 성계알 및 멸치 육수 등을 적절한 양이 포함되도록 함으로써, 된장의 특유한 맛과 향은 유지하되 기존 된장에 없던 영양분을 더 함유함과 동시에, 맛과 향을 향상시켜 상품가치를 증대시키게 되는 효과가 있다.

[0025] 여기서, 된장의 재료가 되는 메주의 제조에 사용된 콩은 국내에서 재배된 것일 수 있다. 최근 중국 농산물이 국내에 다량 수입되고 있는 실정을 보면 국내산 재료를 사용함으로써 상품가치 및 고객흡입력을 더욱 향상시킬 수 있는 효과가 있다.

[0026] 된장은 발효식품 중에서도 항암효과가 탁월한 것으로 알려져 있고, 된장에 포함된 히스타민-류신 아미노산은 단백질의 생리 활성이 뛰어나 두통경감, 혈압 저하 및 콜레스테롤의 제거효능이 뛰어난 것으로 알려져 있다.

[0027] 또한 여기서, 감귤원액의 제조에 사용되는 감귤은 제주도에서 유기농 방식으로 재배된 것일 수 있다.

[0028] 감귤은 운향과 감귤나무아과 감귤속에 속하는 과일의 한 종류로서, 고유의 맛과 향 그리고 고유한 색감을 지니고 있어 국내의 일반인에게 가장 선호되는 대표적인 과일에 해당한다. 특히 제주도에서 재배된 감귤은 그 품질이 뛰어난 것으로 알려져 있다.

[0029] 감귤에는 구연산, 비타민 C, 펙틴성분이 풍부한데, 구연산은 감귤의 신맛을 내는 주 성분으로 피로의 원인 물질인 유산을 분해하여 피로를 없애주며, 산성화된 인체를 약알칼리성으로 개선하여 성인병을 예방하는 효과를 나타내고, 비타민 C는 혈색을 좋게 하고, 피부미용에 효과적이며, 신진대사를 원활하게 하는 효과가 있어 겨울철 감기예방에 도움이 되고, 펙틴성분은 감귤 껍질 안쪽의 흰 부분과 알맹이를 싸고 있는 속껍질에 다량 함유되어 있는데, 이 성분은 장 내에서 수분조절을 통해 변비를 해소하고 설사억제에 효과가 있다.

[0030] 한편, 양념 된장의 제조에 사용되는 두부는 국내에서 재배된 콩을 원료로 재래식으로 제조된 것일 수 있으며 특히 소고기, 두부 및 새우는 고르게 다져진 상태로 형성된 후, 양념 된장의 제조에 사용될 수 있다.

[0031] 한편, 양념 된장의 제조에 사용되는 다시마는 다시마목, 다시마과에 속하는 갈조식물로서, 비타민 C 및 비타민

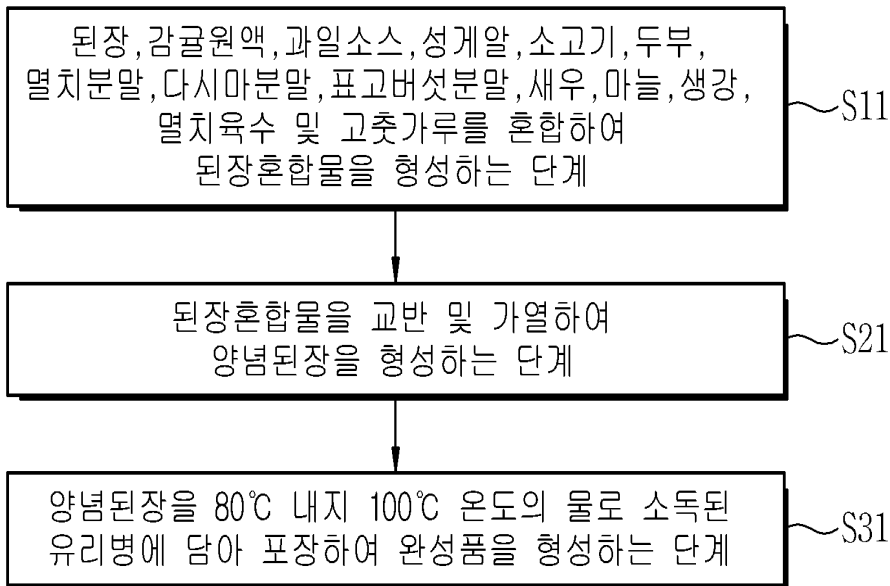
E가 풍부하여 피부에 좋고, 장운동을 촉진시키고, 콜레스테롤 수치와 혈압을 내리는 효과가 있는 알긴산이 다량 함유되어 있으며, 요오드가 풍부하여 갑상선 질환을 예방하는데 효과적이다.

- [0032] 한편, 양념 된장의 제조에 사용되는 성계알은 국내에서 어획된 성계로부터 획득한 것일 수 있고, 특히 제주도에 서 어획한 성계로부터 획득한 것일 수 있다.
- [0033] 성계알에는 단백질이 풍부하고, 지방, 당질, 칼슘, 인 및 철분 등의 무기질과 비타민 B1 및 B2가 함유되어 있어 서, 산후회복에 좋고, 알코올 해독작용에 도움이 된다.
- [0034] 한편, 멸치 육수는 멸치, 다시마, 무, 표고버섯, 양파 및 물을 적절히 혼합한 후, 그 혼합물을 가열하여 제조된 것일 수 있다.
- [0035] 도 1은 본 발명의 실시예에 따른 양념 된장의 제조방법에 따른 흐름도이다.
- [0036] S11단계에서, 된장, 감귤원액, 과일소스, 성계알, 소고기, 두부, 멸치분말, 다시마분말, 표고버섯분말, 새우, 마늘, 생강, 멸치 육수 및 고춧가루를 혼합하여 된장혼합물을 형성한다.
- [0037] 이때, 된장혼합물은 성계알, 소고기, 새우 및 멸치 육수를 혼합한 후 가열하여 익혀진 멸치 육수 혼합물을 형성 하는 단계 및 익혀진 멸치 육수 혼합물, 된장, 감귤원액, 과일소스, 두부, 멸치분말, 다시마분말, 표고버섯분말, 마늘, 생강 및 고춧가루를 혼합하는 단계에 의해 형성될 수 있다.
- [0038] 이때, 된장혼합물의 형성에 사용되는 된장은 40wt% 내지 60wt%, 감귤원액은 4wt% 내지 13wt%, 과일소스는 6wt% 내지 18wt%, 성계알은 1wt% 내지 3wt%, 소고기는 1wt% 내지 3wt%, 두부는 5wt% 내지 15wt%, 멸치분말은 0.1wt% 내지 1wt%, 다시마분말은 0.1wt% 내지 1wt%, 표고버섯분말은 0.1wt% 내지 1wt%, 새우는 1wt% 내지 3wt%, 마늘 은 0.01wt% 내지 0.05wt%, 생강은 0.01wt% 내지 0.05wt%, 멸치 육수는 6wt% 내지 18wt% 및 고춧가루는 1wt% 내 지 3wt%를 포함할 수 있다.
- [0039] 한편, 과일소스는 국내에서 재배된 토마토, 사과, 양파, 배 및 매실을 이용하여 제조된 것일 수 있는데, 토마토, 사과, 양파, 배 및 매실을 분쇄하고, 혼합하여 분쇄된 과일혼합물을 제조하는 단계 및 분쇄된 과일혼합 물, 매실효소, 과일식초, 소금 및 꿀을 혼합하고, 90℃ 내지 110℃로 가열하는 단계에 의해 제조된 것일 수 있 다.
- [0040] 여기서 과일소스는 토마토 10wt% 내지 20wt%, 사과 10wt% 내지 20wt%, 양파 10wt% 내지 20wt%, 배 10wt% 내지 20wt%, 매실 5wt% 내지 10wt%, 매실효소 5wt% 내지 10wt%, 과일식초 3wt% 내지 8wt%, 소금 0.1wt% 내지 2wt% 및 꿀 6wt% 내지 16wt%를 포함할 수 있다.
- [0041] 그리고 과일식초는 감귤식초, 감식초 및 매실식초 등을 포함할 수 있다.
- [0042] 이어서, S21단계에서, 된장혼합물을 교반과 동시에 가열하여 양념 된장을 형성한다.
- [0043] 이때, 교반과 동시에 가열을 하는 이유는 된장혼합물이 타지 않으면서 골고루 섞이도록 하기 위함이다.
- [0044] 이어서, S31단계에서, 양념 된장을 소독된 유리병에 담아 포장하여 완성품을 형성한다.
- [0045] 이때, 유리병은 끓는 물에 넣어 살균소독한 후, 살균소독된 유리병을 건조시킨 다음 양념 된장을 유리병에 담아 압착포장할 수 있다.
- [0046] 도 2는 본 발명의 실시예에 따른 양념 된장의 재료가 되는 된장의 제조방법을 보여주는 흐름도이다.
- [0047] S10단계에서, 콩을 세척한다.
- [0048] 이어서, S20단계에서, 세척된 콩을 물에 침지한 후 가열한다.
- [0049] 이때, 세척된 콩을 물에 6시간 내지 10시간 동안 침지한 후, 3시간 내지 4시간 동안 가열할 수 있다.
- [0050] 이어서, S30단계에서, 가열된 콩으로 메주를 형성한 후, 메주를 건조한다.
- [0051] 이때, 가열된 콩을 분쇄하여 메주를 형성한 후, 메주를 상온에서 25일 내지 35일 동안 건조할 수 있다.
- [0052] 이어서, S40단계에서, 건조된 메주를 세척한다.
- [0053] 그리고 이어서, S50단계에서, 세척된 메주와 소금을 혼합한 후, 발효시켜 된장을 형성한다.
- [0054] 이때, 소금이 혼합된 메주를 항아리에 넣고 상온에서 80일 내지 100일 동안 발효시킨 후, 발효된 메주에서 된장

만을 분리하여 획득할 수 있다.

도면

도면1



도면2

