



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2012년07월25일
(11) 등록번호 10-1167811
(24) 등록일자 2012년07월16일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 1/33 (2006.01) A23L 1/22 (2006.01)
A23L 1/015 (2006.01) A23L 1/29 (2006.01)
(21) 출원번호 10-2011-0019928
(22) 출원일자 2011년03월07일
심사청구일자 2011년03월07일
(56) 선행기술조사문헌
KR100869403 B1*
KR1020100102954 A*
KR100338569 B1
KR100526313 B1
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
인천대학교 산학협력단
인천광역시 연수구 아카데미로 119, 11호 12 (송도동)
윤성진
인천광역시 계양구 오리울길 37 (이화동)
(뒷면에 계속)
(72) 발명자
구자근
인천광역시 남동구 논현동 한화에코메트로 1108-1804
윤성진
인천광역시 남동구 소래역로18번길 48, 소래바다 (논현동)
이태수
인천광역시 부평구 부평동 70-125 동아아파트 3 5동 204호
(74) 대리인
황주명, 정정현

전체 청구항 수 : 총 6 항

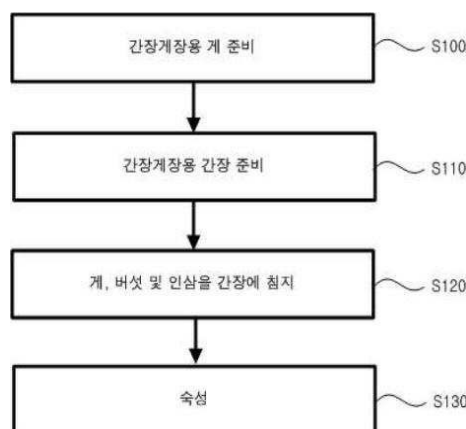
심사관 : 이재영

(54) 발명의 명칭 인삼 및 버섯을 이용한 간장계장의 제조방법

(57) 요약

본 발명은 인삼 및 버섯을 이용한 기능성 간장계장의 제조방법에 관한 것으로서, 보다 구체적으로는 종래 사용되는 간장 외에 당과 채소, 양념 및 한약재를 일정 비율로 첨가한 다음 열을 통한 멸균 과정을 거쳐 만들어진 간장 소스에 계를 침지시키고 여기에 인삼 및 버섯을 첨가하여 인삼의 사포닌 버섯의 베타글루칸 등 다양한 생체 기능성 성분들이 녹아나올 수 있도록 만들어 간장계장의 영양 및 풍미를 높임으로써, 계의 비린 맛을 제거하고 영양소 공급을 보완한 신규한 기능성 간장계장에 관한 것이다.

대 표 도 - 도1



(73) 특허권자

김성실

인천 남동구 논현동 643-1 논현휴먼시아2단지 범
마을아파트 208동 1202호

인천광역시

인천광역시 남동구 구월1동 1138번지

특허청구의 범위

청구항 1

계 100중량부를 간장계장용 간장 85 내지 175 중량부에 침지시키는 단계;

상기 간장계장용 간장에 버섯 5 내지 20중량부 및 인삼 1 내지 5 중량부를 첨가하는 단계; 및

30 내지 60시간 동안 상온에서 숙성시키는 단계를 포함하며,

상기 간장계장용 간장은 간장 100 중량부, 탄산음료 9 내지 10 중량부, 건 고추씨 0.2 내지 0.3 중량부, 건고추 0.1 내지 0.3 중량부, 생강 0.5 내지 1.5 중량부, 마늘 0.5 내지 2.0 중량부, 대파 1.0 내지 2.0 중량부 및 당 1.0 내지 2.0 중량부를 포함하는 기능성 간장계장 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

제1항에 있어서,

상기 간장계장용 간장은 간장 100 중량부 당 한약재 0.05 내지 1.0 중량부를 더 포함하는 것을 특징으로 하는 기능성 간장계장 제조방법.

청구항 4

제1항에 있어서,

상기 버섯은 새송이 버섯인 것을 특징으로 하는 기능성 간장계장 제조방법.

청구항 5

제1항에 있어서,

상기 인삼은 수삼인 것을 특징으로 하는 기능성 간장계장 제조방법.

청구항 6

제1항에 있어서,

상기 계는 꽃계, 홍계, 대계, 돌계, 박하지로 이루어진 군 중에서 선택되는 것을 특징으로 하는 기능성 간장계장 제조방법.

청구항 7

제1항 및 제 3항 내지 제6항 중 어느 한 항의 방법으로 제조된 기능성 간장계장.

명세서

기술 분야

[0001] 본 발명은 인삼 및 버섯을 이용한 간장계장 제조방법에 관한 것으로서, 계의 비린 맛이 제거되고 영양소 공급이 보완된 기능성 간장계장 및 그의 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 일반적으로 계는 키토산과 타우린 성분이 많이 함유되고, 비타민B₂, 칼슘, 필수 아미노산이 함유되어 발육기의 어린이나 노약자에게 좋은 식품으로 알려져 있다. 특히, 저지방 고단백을 필요로 하는 간장병, 고혈압, 비만증에 특히 권장할 만한 식품뿐만 아니라, 질병으로부터의 회복촉진, 항암, 간기능 강화 및 관절신경통에도 좋은 것으로 알려져 왔다.

- [0003] 이러한 계를 이용한 대표적인 한국 전통음식으로 게장이 있는데, 바다에 빨이 있는 해안지방에서는 신선한 계를 무쳐서 먹는 양념 게장을 주로 만들어 먹고, 상대적으로 내륙지방에서는 장기간 보관이 가능한 간장에 절인 간장게장을 주로 만들어 먹는다. 게장 중 간장게장은 암컷 계, 양념 게장은 수컷 계를 더 많이 사용한다. 일반적으로 간장게장은 게(Crab)에 장을 달여 부어 담근 한국 고유의 젓갈류의 일종으로, 이러한 간장게장은 깨끗하게 손질하여 물기를 제거한 계에 간장을 부어 약 2개월 내지 6개월간 숙성하여 만들어지는 것이 일반적이다.
- [0004] 다시 말해서, 간장게장의 제조과정은 계를 간장에 침지하여 1?2주 숙성시킨 후 계와 간장을 분리한 다음 간장을 달여 다시 이 달인 간장에 계를 침지하여 1?2주 숙성시킨다. 그리고 재차 계와 간장을 분리한 다음 간장을 달이고 다시 이 간장에 계를 침지하여 1?2주 숙성시킨 후 이와 같은 공정을 2?3회 반복함으로써 간장게장을 제조한다. 이때, 간장게장 제조시 사용하는 간장에 마늘, 마른 통고추 및 술 등을 넣어 끓인 것을 사용하면 더욱 감칠맛이 나는 게장이 된다.
- [0005] 그러나 전술한 바와 같은 종래의 기술에 따른 간장게장의 제조방법에 따라 제조된 간장게장은 계의 비린내와 간장에서 오는 구릿한 맛을 제거하기 위하여 짜게 하거나 또는 약간의 술을 첨가하는 방법밖에 사용을 하지 않았기 때문에 이러한 게장은 짜게 되고 또한 구릿한 맛과 냄새가 나는 등의 문제점이 있었다.
- [0006] 또한, 상품성을 유지하기 위해 계를 절단하지 않고 통계를 그대로 숙성할 경우 높은 염도가 통 계에 스며든다. 따라서 먹기 용이하도록 먹기 전단계에서 염도를 낮추기 위해 예를 들어 염도가 낮은 게장에 염도가 높은 계를 침수하여 간장게장을 완성한다. 그러다 보니 장은 섭취하기 적당한 염도이나 계는 염도가 높아 먹기에 다소 부담이 되는 문제점이 있었다.
- [0007] 아울러, 전술한 바와 같은 종래의 기술에 따른 간장게장의 제조방법에 따라 제조된 간장게장은 대체로 간장만을 사용하기 때문에 게가 가지고 있는 영양분 이외에는 전혀 없다는 문제가 있음은 물론, 오히려 소금을 많이 함유한 간장으로 인하여 영양의 불균형을 초래할 수 있는 문제가 있었다.
- [0008] 또한, 이러한 전통적인 간장게장 제조방법은 간장을 두세 번 끓여서 식힌 후 붓기를 반복해야하므로 제조과정 이 번거로운 단점이 있었으며 원료 계를 직접 가열하여 익히는 것이 아니므로 세균이나 미생물 번식의 우려가 있었다. 또한, 전통적인 간장게장 제조방법에는 기호에 따라 마늘, 생강 등의 양념을 더 첨가하기는 하지만 계 특유의 비릿한 맛과 향이 나는 경우가 있어 일부 수요자들에게 거부감을 불러일으키기도 한다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0009] 본 발명은 전술한 종래 기술의 제반 문제점을 해결하기 위해 안출된 것으로, 인삼 및 버섯을 이용한 간장게장을 제조함으로써 새로운 맛의 간장게장을 제공할 수 있도록 한 간장게장의 제조방법 및 이의 제조방법을 통해 제조된 간장게장을 제공함에 그 목적이 있다.

과제의 해결 수단

- [0010] 상기 본 발명이 이루고자 하는 기술적 과제를 달성하기 위하여 본 발명은, 계 100 중량부를 간장게장용 간장 85 내지 175 중량부에 침지시키는 단계; 상기 간장게장용 간장에 버섯 5 내지 20 중량부 및 인삼 1 내지 5 중량부를 첨가하는 단계; 및 30 내지 60시간 동안 상온에서 숙성시키는 단계를 포함하는 기능성 간장게장 제조방법을 제공한다.
- [0011] 본 발명의 일실시예에 있어서, 상기 간장게장용 간장은, 간장 100 중량부, 탄산음료 9 내지 10 중량부, 건 고추씨 0.2 내지 0.3 중량부, 건고추 0.1 내지 0.3 중량부, 생강 0.5 내지 1.5 중량부, 마늘 0.5 내지 2.0 중량부, 대파 1.0 내지 2.0 중량부 및 당 1.0 내지 2.0 중량부를 포함할 수 있다.
- [0012] 본 발명의 일실시예에 있어서, 상기 간장 100 중량부 당 한약재 0.05 내지 1.0 중량부를 더 포함할 수 있으며, 100 중량부 당 매실 0.5 내지 1.0 중량부를 더 포함할 수 있다.
- [0013] 본 발명의 일실시예에 있어서, 상기 버섯은 새송이 버섯일 수 있다.
- [0014] 본 발명의 일실시예에 있어서, 상기 인삼은 수삼일 수 있다.
- [0015] 본 발명의 일실시예에 있어서, 상기 계는 꽃게, 홍게, 대게, 돌게, 박하지로 이루어진 군 중에서 선택되는 것

일 수 있다.

[0016] 또한, 본 발명은 상기 본 발명에 따른 방법으로 제조된 기능성 간장게장을 제공한다.

발명의 효과

[0017] 본 발명의 기술에 따르면 인삼 및 버섯을 이용한 간장게장을 제조함으로써 새로운 맛의 간장게장을 제공할 수 있다.

[0018] 또한, 본 발명에 따른 기술은 인삼 및 버섯을 이용한 간장게장을 제조함으로써 게가 가지고 있는 고유의 영양과 첨가재료가 가지는 영양분이 혼합된 영양이 풍부한 간장게장을 제공할 수가 있다.

[0019] 아울러, 본 발명에 따른 기술은 인삼 및 버섯을 이용한 간장게장을 제조하여 맛과 영양이 풍부한 간장게장을 제공함으로써 소비자들로 하여금 선택의 폭을 넓게 할 수가 있다는 장점이 있다.

도면의 간단한 설명

[0020] 도 1은 본 발명의 일실시예에 따른 간장게장 제조방법을 도시한 블록도이다.

도 2는 본 발명의 일실시예에서 사용할 수 있는 간장게장용 간장 제조방법을 도시한 블록도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0021] 이하, 본 발명의 바람직한 실시예에 대하여 상세히 설명한다.

[0022] 또한, 하기의 설명에서는 구체적인 구성요소 등과 같은 많은 특정사항들이 설명되어 있는데, 이는 본 발명의 보다 전반적인 이해를 돕기 위해서 제공된 것일 뿐 이러한 특정 사항들 없이도 본 발명이 실시될 수 있음은 이 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자에게는 자명하다 할 것이다. 그리고 본 발명을 설명함에 있어서, 관련된 공지 기능 혹은 구성에 대한 구체적인 설명이 본 발명의 요지를 불필요하게 흐릴 수 있다고 판단되는 경우 그 상세한 설명을 생략한다.

[0023] 도 1은 본 발명의 일실시예에 따른 간장게장 제조방법을 도시한 블록도이다.

[0024] 본 발명의 간장게장용 제조방법은 우선 간장게장용 게를 준비하는 단계로부터 시작된다(S100). 이를 위하여 신선한 게를 선별한 다음 원형 그대로 통째로 세척하여 사용할 수도 있고, 탈각시켜 세척한 후 다리와 몸통을 절단하여 사용할 수도 있다.

[0025] 본 발명의 간장게장 제조에 사용되는 게는 꽃게, 홍게, 대게, 돌게, 박하지 등 일반적으로 간장게장의 재료로 사용할 수 있는 게 종류라면 제한 없이 당업자의 선택에 의하여 사용될 수 있으며, 또한, 살아 있는 게뿐만 아니라 냉동상태의 게도 본 발명을 실시하고자 하는 당업자의 선택에 의하여 사용될 수 있다. 본 발명의 일실시예에서는 꽃게를 사용하였다.

[0026] 다음으로, 상기 게를 숙성시키는데 사용하기 위한 간장게장용 간장을 제조한다(S110). 간장게장용 간장은 상기 게를 준비하는 S100단계 전이나 후에 당업자의 작업 효율성에 기반한 판단에 의하여 선택적으로 실시될 수 있다.

[0027] 도 2는 본 발명의 일실시예에서 사용할 수 있는 간장게장용 간장 제조방법을 도시한 블록도이다. 본 발명의 간장게장은 도 2에 도시한 간장 제조방법만으로 제한되지 않으며 당업자의 선택에 의하여 적용 가능한 간장게장용 간장이라면 모두 사용될 수 있다.

[0028] 본 발명의 일실시예에 따른 간장게장용 간장 제조방법은 우선 간장게장용 간장 성분들을 혼합하는 단계로부터 시작된다(S200). 이를 위하여 상기 간장게장용 간장은, 간장 100 중량부, 탄산음료 9 내지 10 중량부, 건 고추씨 0.2 내지 0.3 중량부, 건고추 0.1 내지 0.3 중량부, 생강 0.5 내지 1.5 중량부, 마늘 0.5 내지 2.0 중량부, 대파 1.0 내지 2.0 중량부 및 당 1.0 내지 2.0 중량부를 포함할 수 있다.

[0029] 본 발명의 일실시예에 있어서, 상기 간장 100 중량부 당 한약재 0.05 내지 1.0 중량부를 더 포함할 수 있으며, 100 중량부 당 매실 0.5 내지 1.0 중량부를 더 포함할 수 있다. 본 발명에 적용 가능한 바람직한 한약재로는 감초 및 당귀 등을 들 수 있다. 이를 통해, 상기 한약재의 유익성분을 제공하고 간장게장의 풍미를 더욱 향상시킬 수 있다.

- [0030] 본 발명의 일실시예에 있어서, 상기 S200단계의 혼합물은 상기 간장 100 중량부 당 색소 0.2 내지 0.8 중량부를 추가로 포함할 수 있으며 간장계장의 색감을 좋게 하여 취식자의 기호도를 더욱 향상시킬 수 있다. 상기 색소는 식용색소라면 제한이 없이 본 발명을 실시하고자 하는 당업자의 선택에 의하여 사용될 수 있다. 특히 캐러멜색소를 사용하는 것이 가장 우수한 색감을 발현할 수 있다.
- [0031] 본 발명의 바람직한 실시예에 있어서 상기 S200단계에서 사용되는 간장은 국간장을 사용할 수도 있으나, 그보다는 진간장을 사용하는 것이 더욱 깊은 맛을 제공할 수 있다.
- [0032] 본 발명의 바람직한 실시예에 있어서 상기 S200단계에서 사용되는 탄산음료는 콜라, 사이다 등이 사용될 수 있다.
- [0033] 본 발명의 바람직한 실시예에 있어서 상기 S200단계에서 사용되는 고추는 전체 중량을 기준으로 청양고추 등이 70 내지 95중량% 함유된 것이 게의 비린 맛을 제거하는 데 바람직하다.
- [0034] 그리고 본 발명의 바람직한 실시예에 있어서 상기 S200단계에서 사용되는 당은 백설탕, 황설탕, 흑설탕 등의 설탕, 물엿, 꿀, 아스파탐 등 단맛을 내는 성분이면 제한이 없이 본 발명을 실시하고자 하는 당업자의 선택에 의하여 사용될 수 있으나, 백설탕과 물엿의 혼합물이 맛이나 경제성 측면에서 가장 바람직하다. 특히 상기 설탕과 물엿의 중량비는 1 : 0.1 내지 1 중량비인 것이 더욱 바람직하다.
- [0035] 본 발명의 간장계장용 간장 제조시 통상적으로 사용되는 첨가물을 첨가할 수 있다. 이러한 첨가물의 일례로서 참기름, 실고추 등과 같은 향신료, 식염을 소정의 함량으로 첨가할 수 있다. 이는 본 발명을 실시하고자 하는 당업자의 선택에 의하여 적정량 사용될 수 있다.
- [0036] 다음으로, 상기 혼합된 재료를 온도가 98 내지 100℃에서 1시간 내지 3시간, 바람직하게는 2시간 동안 1차 가열한다(S210). 이러한 1차 가열과정을 통해 간장계장용 간장에 함유된 미생물을 사멸시켜, 변질을 예방한다.
- [0037] 상기 S210단계에서 1차 가열시간이 1시간 미만이면 장기간 보관시 변질의 우려가 있고, 간장계장의 깊은 맛이 우려나지 않는다. 반대로, 1차 가열시간이 3시간을 초과하면 지나치게 짭맛이 나는 문제점이 있다.
- [0038] 다음으로, 상기 가열된 재료를 1.2 내지 1.5기압으로 가압한 다음 115℃ 내지 130℃에서 20분 내지 50분간 2차 가열한다(S220). 이러한 2차 가열과정을 통해 소스에 함유된 미생물을 사멸시켜, 변질을 예방한다.
- [0039] 상기 S120단계에서 2차 가열시간이 20분 미만이면 장기간 보관시 변질의 우려가 있고, 간장계장의 깊은 맛이 우려나지 않는다. 반대로, 2차 가열시간이 50분을 초과하면 지나치게 짭맛이 나는 문제점이 있다.
- [0040] 마지막으로 상기 S210 및 S220단계에서 1차 및 2차 가열된 간장계장용 간장은 충분히 식힌 다음 여과함으로써 고형물을 제거한다(S230).
- [0041] 다음으로, 상기 S100단계에서 준비한 게를 상기 S110단계에서 준비한 간장계장용 간장에 침지시킨다(S120). 이때 상기 S100단계에서 준비한 게 100중량부에 대하여 상기 S110단계의 간장계장용 간장을 85 내지 175 중량부를 준비한다. 게 100 중량부에 대하여 간장계장용 간장이 85 중량부 미만이면 간장의 양이 게에 비하여 부족하기 때문에 게가 간장에 완전히 침지되지 못하여 충분한 숙성 단계를 거치지 못하기 때문에 바람직하지 않다. 또한, 간장이 게 100중량부에 대하여 175 중량부를 넘어서면 추가된 간장에 비하여 게의 숙성 단계에 충분히 활용되지 못하고 낭비되는 측면이 있어 바람직하지 않다.
- [0042] 상기 S120단계에서 상기 간장에 인삼 및 버섯을 추가로 더 도입한다. 바람직하게는 게 100중량부에 대하여 버섯 5 내지 20중량부 및 인삼 1 내지 5 중량부를 추가할 수 있다.
- [0043] 일반적으로 인삼은 사포닌 등의 함유성분으로 인하여 인체 기능 보강, 신경계 흥분, 뇌하수체와 부신피질계의 기능 향진으로 생체의 저항력 향상, 성기능 증강, 심장 기능 강화, 혈당 강화, 소화 흡수 촉진, 신진대사 기능을 높이고 식용 증진, 단백질 합성 촉진, 콜레스테롤의 발생 억제, 배뇨 억제 작용을 한다고 알려져 있으며, 그 효능에 대해서는 과거로부터 많은 의서에서 언급하고 있다.
- [0044] 대표적으로 '중초약학'에서는 원기를 보하고 폐를 튼튼히 하며, 비장을 좋게 하고 심장을 편하게 해주는 것으로 기재되어 있으며, '신농초본경'에서는 오장의 양기를 돋구어 주고, 위장의 기를 열어 주며, 혈맥을 잘 통하게 할 뿐만 아니라, 오래 복용하면 몸이 가벼워지고 장수하는 약재로 소개되고 있다. 인삼의 대표적인 효능을 7효설이라 하여, 보기구탈(補救 - 체력증진), 익혈복맥(益血脈 - 신진대사 개선), 양심안신(養心安神 - 스트레스 해소), 생진지갈(生津止 - 당뇨병 치료), 보폐정喘(補肺定喘 - 호흡기 질환 개선), 건비지사(健脾止瀉

- 소화기관 개선), 독독합창(托毒合瘡 - 독소 제거, 항암작용)로 설명하기도 한다.

[0045] 또한, 새송이 버섯은 담자균류 주름버섯목 느타리과의 버섯으로, 대부분의 버섯이 항산화력을 지닌 비타민C가 없거나 매우 적은 데 비하여 새송이버섯은 비타민C가 느타리버섯의 7배, 팽이버섯의 10배나 많이 함유하고 있다. 일반 버섯에 주로 함유된 비타민B₁과 B₂, 나이아신 등은 검출되지 않지만, 다른 버섯에는 거의 없는 비타민 B₆가 많이 함유되어 있고, 악성빈혈 치유인자로 알려진 비타민B₁₂도 미량 함유되어 있다. 전당 함량이 높은 편이고, 조지방 함량은 표고버섯의 2배이다. 필수아미노산 10종 가운데 9종을 함유하고 있고, 칼슘과 철 등 신진대사를 원활하게 도와주는 무기질의 함량도 다른 버섯에 비하여 매우 높다.

[0046] 대와 갓의 구분이 확실하고, 대가 굵으면서 곧으며, 갓의 끝 부분이 두껍고 짙은 황토색이며, 대 부분이 촉촉 하면서 조금 단단하며, 버섯 자체의 수분이 적고 갓 밑부분이 노랗게 변색되지 않은 것이 좋은 상품이다. 미나리과(산형과)분과부처꽃과 등 초본식물의 뿌리에 질병을 유발시키는 병원균으로도 보고되어 있다.

[0047] 마지막으로 상기 간장에 게를 침지시킨 상태에서 일정 시간 이상 유지시킴으로써 게를 간장에서 숙성시켜 본 발명의 인삼 간장게장을 완성한다(S130). 상기 숙성시간은 30 내지 60시간, 바람직하게는 48시간 동안 연속적으로 지속하는 것이 바람직하다. 숙성시간이 30시간에 미치지 못하면 게가 충분히 숙성되지 못하기 때문에 바람직하지 않다. 본 발명의 방법에 의한 간장게장 제조시 다양한 조건으로 숙성을 실시한바 본 발명의 목적에 부합하는 간장게장을 얻기 위해서는 전술한 수치 범위의 조건으로 숙성하는 것이 좋다.

[0048] 상기 기술된 본 발명에 따른 방법으로 제조된 간장게장은 인체에 유용한 성분들을 함유한 버섯 및 인삼을 이용한 간장게장으로서, 종래 간장게장에 비해 비린맛이 없고 짭맛도 덜한 관능미가 개선된 간장게장이라는 특징이 있으며, 또한, 면역활성화, 암억제, 콜레스테롤 및 혈압상승 저하와 지질흡수 억제작용을 가지고 있는 바, 생체 유익한 많은 기능을 가진 기능성 간장게장이라는 특징이 있다.

[0049] 이하, 본 발명의 실시예에 대하여 설명한다.

[0050] <실시예 1>

[0051] 본 발명에 따른 꽃게 따른 간장게장 제조

[0052] 간장 15ℓ, 콜라 1.4 ℓ, 감초 50g, 당귀 10g, 건 고추씨 30g, 건고추 30g, 생강 200g, 마늘 100g, 대파 150g, 매실 100g 및 설탕 200g 준비하고, 이들 재료를 충분히 혼합하였다. 다음으로, 혼합된 첨가물들을 약탕기에 넣고 100℃에서 2시간 동안 끓인 다음, 1.2기압까지 상승시키면서 121℃에서 20분간 추가로 더 가열하여 멸균작업을 진행하였다. 멸균작업이 완료된 간장을 여과하여 간장게장용 간장을 제조하였다.

[0053] 상기 제조된 간장게장용 간장 3ℓ에 별도로 준비한 꽃게 2kg 8마리와 새송이버섯 200g, 수삼 50g을 함께 침지시켜 48 시간 동안 숙성시킴으로써 본 발명의 간장게장을 완성하였다.

[0054] <비교예 1>

[0055] 종래 방법에 따른 간장게장 제조

[0056] 간장 15ℓ, 물 14kg을 혼합하고 100℃까지 가열하였다. 온도가 100℃에 도달하면, 불의 세기를 낮추어 80℃까지 온도를 내리면서 40 분 동안 계속 가열하여 본 발명의 간장게장용 소스를 제조하였다. 별도로 꽃게 40kg을 용기에 담고 상기 소스를 부은 다음 48시간 동안 숙성시켜 종래의 간장게장을 완성하였다.

[0057] <실험예 1>

[0058] 관능검사

[0059] 전체적인 기호도에 대해 9단계 평가법을 실시하였으며, 그 결과를 하기 표 2에 나타내었다. 표 2의 각 숫자는 해당 평가를 내린 관능검사 단의 인원수를 가리킨다.

[0060]

관능검사단 구성

연령	10대	20대	30대	40대	50대
인원수	9	11	5	3	2

표 2

[0061]

시험결과

		상상	상중	상하	중상	중중	중하	하상	하중	하하
맛	실시예	6	10	8	4	2				
기호도	비교예			1	6	9	10	3		1
전체	실시예	5	11	6	7	1				
기호도	비교예			1	5	8	12	3	1	

[0062]

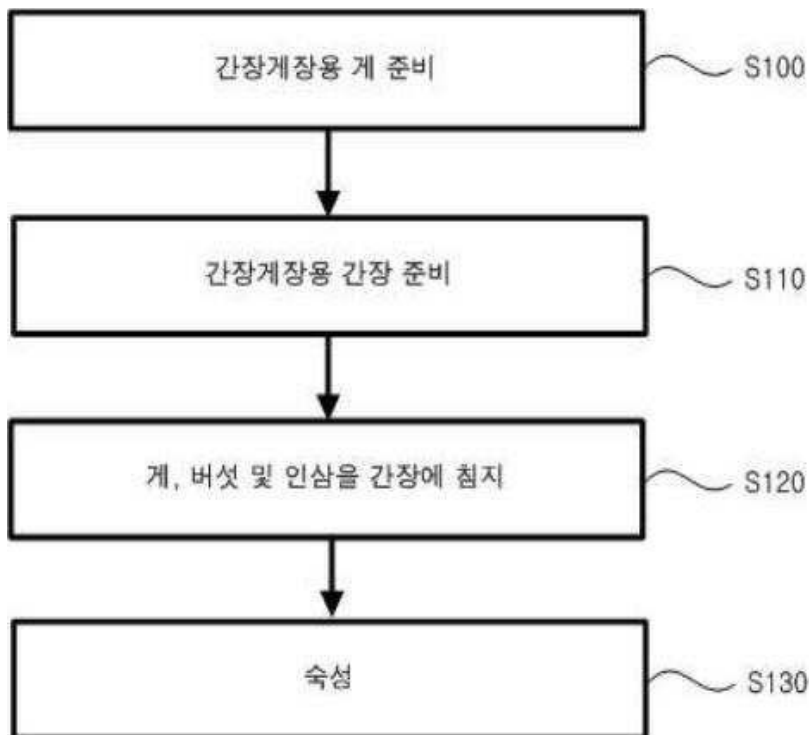
상기 표 2에서 확인할 수 있는 바와 같이, 본 발명에 따라 제조된 간장계장은 기존의 방법에 의하여 제조된 종래 간장계장에 비해, 계의 비린 맛이 제거되어 현저하게 높은 기호도를 달성하였다.

[0063]

이상에서는 본 발명의 바람직한 실시 예에 대해서 설명하였으나, 본 발명은 상술한 특정의 실시 예에 한정되지 아니하며, 당해 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자라면 본원 발명의 요지를 벗어남이 없이 다양한 변형 실시가 가능함은 물론이다. 따라서, 본 발명의 범위는 위의 실시 예에 국한해서 해석되어서는 안 되며, 후술하는 특허 청구범위뿐만 아니라 이 특허 청구범위와 균등한 것들에 의해 정해져야 할 것이다.

도면

도면1



도면2

