



(19) 대한민국특허청(KR)

(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2021년06월23일

(11) 등록번호 10-2268669

(24) 등록일자 2021년06월17일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A23L 23/00 (2016.01) A23D 9/00 (2006.01)

A23L 11/70 (2021.01) A23L 27/30 (2016.01)

A23L 27/40 (2016.01) A23L 29/30 (2016.01)

(52) CPC특허분류

A23L 23/00 (2016.08)

A23D 9/00 (2013.01)

(21) 출원번호 10-2020-0181387

(22) 출원일자 2020년12월22일

심사청구일자 2020년12월22일

(56) 선행기술조사문헌

KR101578664 B1*

KR101825434 B1*

KR1020160058996 A*

KR102144299 B1*

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자

김성환

경기도 안산시 상록구 화랑로 534, 108동 505호
(성포동, 파크푸르지오아파트)

(72) 발명자

김성환

경기도 안산시 상록구 화랑로 534, 108동 505호
(성포동, 파크푸르지오아파트)

(74) 대리인

특허법인테헤란

전체 청구항 수 : 총 5 항

심사관 : 염금희

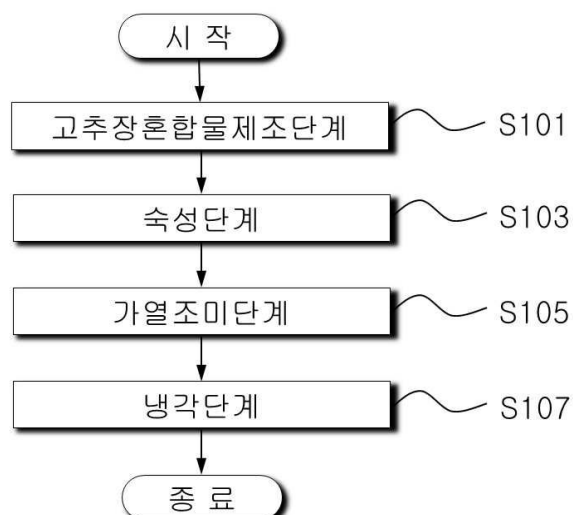
(54) 발명의 명칭 맛과 식감이 우수한 떡볶이 소스의 제조방법

(57) 요약

본 발명은 맛과 식감이 우수한 떡볶이 소스의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 육수 혼합물, 물엿 및 고추장을 혼합하는 고추장혼합물제조단계, 상기 고추장혼합물제조단계를 통해 제조된 혼합물을 숙성하는 숙성단계, 상기 숙성단계를 통해 숙성된 혼합물을 가열한 상태에 불포화지방산유, 핫소스, 설탕 및 소금을 혼합하는 가열조미단계 및 상기 가열조미단계를 통해 조리된 혼합물을 냉각하는 냉각단계로 이루어진다.

상기의 과정을 통해 제조된 떡볶이 소스는 깊은 맛과 기호도가 우수하며 식감이 부드러울 뿐만 아니라, 영양성분이 풍부하게 함유되어 우수한 생리학적 효능을 나타낸다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

A23L 11/70 (2021.01)

A23L 27/30 (2016.08)

A23L 27/40 (2016.08)

A23L 29/30 (2020.05)

A23V 2002/00 (2013.01)

A23V 2200/14 (2013.01)

A23V 2200/16 (2013.01)

A23V 2300/20 (2013.01)

A23V 2300/24 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

육수 혼합물, 물엿 및 고추장을 혼합하는 고추장혼합물제조단계;

상기 고추장혼합물제조단계를 통해 제조된 혼합물을 숙성하는 숙성단계;

상기 숙성단계를 통해 숙성된 혼합물을 가열한 상태에서 불포화지방산유, 핫소스, 설탕 및 소금을 혼합하는 가열조미단계; 및

상기 가열조미단계를 통해 조미된 혼합물을 냉각하는 냉각단계;로 이루어지며,

상기 고추장혼합물제조단계는 육수 혼합물 100 중량부, 물엿 30 내지 40 중량부 및 고추장 20 내지 30 중량부를 혼합하여 이루어지고,

상기 육수 혼합물은 다시마 육수 100 중량부에 멸치 육수 20 내지 40 중량부 및 고로쇠 추출물 5 내지 10 중량부를 혼합하여 이루어지며,

상기 다시마 육수는 다시마 100 중량부 및 무 100 내지 150 중량부를 정제수 2000 내지 3000 중량부에 투입한 후에 85 내지 95℃의 온도에서 20 내지 30분간 가열한 후에 고형분을 제거하는 과정으로 제조되며,

상기 멸치 육수는 멸치 100 중량부, 양파 50 내지 100 중량부 및 대추 10 내지 20 중량부를 정제수 500 내지 1000 중량부에 투입한 후에 85 내지 95℃의 온도에서 20 내지 30분간 가열한 후에 고형분을 제거하는 과정으로 제조되고,

상기 고로쇠 추출물은 고로쇠 과립 100 중량부를 정제수 500 내지 1000 중량부와 혼합한 후에 90 내지 100℃의 온도에서 3 내지 5시간 동안 가열한 후에 상온으로 냉각하는 과정으로 제조되는 것을 특징으로 하는 맛과 식감이 우수한 떡볶이 소스의 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

청구항 1에 있어서,

상기 육수 혼합물에는 상기 다시마 육수 100 중량부 대비 한약재 추출물 1 내지 5 중량부가 더 함유되는 것을 특징으로 하는 맛과 식감이 우수한 떡볶이 소스의 제조방법.

청구항 6

청구항 5에 있어서,

상기 한약재는 가시오가피, 엄나무, 황기, 계피, 헛개나무 및 황칠나무로 이루어진 그룹에서 선택된 하나 이상으로 이루어지는 것을 특징으로 하는 맛과 식감이 우수한 떡볶이 소스의 제조방법.

청구항 7

청구항 1에 있어서,

상기 숙성단계는 20 내지 25℃의 온도에서 60 내지 80시간 동안 진행된 후에, 1 내지 4℃의 온도에서 5 내지 10 시간 동안 진행되는 것을 특징으로 하는 맛과 식감이 우수한 떡볶이 소스의 제조방법.

청구항 8

청구항 1에 있어서,

상기 가열조미단계는 상기 숙성단계를 통해 숙성된 혼합물 100 중량부를 90 내지 100℃의 온도로 가열한 상태에서 불포화지방산유 20 내지 40 중량부, 핫소스 80 내지 90 중량부, 설탕 100 내지 120 중량부 및 소금 4 내지 6 중량부를 혼합하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 맛과 식감이 우수한 떡볶이 소스의 제조방법.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 맛과 식감이 우수한 떡볶이 소스의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 깊은 맛과 기호도가 우수하며 식감이 부드러울 뿐만 아니라, 영양성분이 풍부하게 함유되어 우수한 생리학적 효능을 나타내는 맛과 식감이 우수한 떡볶이 소스의 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0003] 우리민족의 보편적인 음식이었던 떡은 오늘날에는 의례의 간소화, 핵가족화 및 식생활 패턴이 서구화 됨에 따라 그 소비량이 급격하게 줄어들고 있다.

[0004] 그러나 떡에는 노화방지 항산화 물질인 천연 폴리페놀이 다량 함유되어 있으며, 최근에는 웰빙 붐으로 인해 떡의 역할이 새롭게 부각되면서 중요성이 새롭게 인식되고 있다.

[0005] 특히, 떡볶이는 가래떡을 가늘게 잘라 여러 가지 채소를 넣고 고추장이나 간장으로 볶은 음식으로 한국에서는 매콤한 맛을 대표하는 음식의 하나인데, 일반적으로 고추장, 고춧가루를 주원료로 하여 간장, 춘장, 설탕, 물엿, 조미료와 마늘, 대파, 당근, 양배추 등의 야채 및 향신료를 첨가하여 소스를 제조하고 여기에 떡볶이용 떡 등을 첨가하여 제조되고 있다.

[0006] 그러나 상기에 기재된 종래의 떡볶이 소스는 고춧가루의 사용으로 인한 텁텁함과, 화학조미료의 과도한 사용으로 인체의 유익하지 못하기 때문에 간식으로 선택하기에 부적절한 면이 있었다.

[0007] 또한, 종래에 떡볶이 소스는 매운맛과 단맛 및 독특한 향미만을 제공할 뿐 인체가 필요로 하는 다양한 영양성분의 함량이 부족하할 뿐만 아니라, 각종 재료를 물과 혼합하여 끓이는 과정으로 제조되기 때문에, 깊은 맛을 낼 수 없는 문제점이 있었다.

선행기술문헌

특허문헌

[0009] (특허문헌 0001) 한국특허공개 제10-2013-0111875호(2013.10.11)
(특허문헌 0002) 한국특허공개 제10-2015-0068178호(2015.06.19)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0010] 본 발명의 목적은 깊은 맛과 기호도가 우수하며 식감이 부드러울 뿐만 아니라, 영양성분이 풍부하게 함유되어 우수한 생리학적 효능을 나타내는 떡볶이 소스의 제조방법을 제공하는 것이다.

과제의 해결 수단

[0012] 본 발명의 목적은 옥수 혼합물, 물엿 및 고추장을 혼합하는 고추장혼합물제조단계, 상기 고추장혼합물제조단계를 통해 제조된 혼합물을 숙성하는 숙성단계, 상기 숙성단계를 통해 숙성된 혼합물을 가열한 상태에서 불포화지방산유, 핫소스, 설탕 및 소금을 혼합하는 가열조미단계 및 상기 가열조미단계를 통해 조미된 혼합물을 냉각하는 냉각단계로 이루어지는 것을 특징으로 하는 맛과 식감이 우수한 떡볶이 소스의 제조방법을 제공함에 의해 달성된다.

[0013] 본 발명의 바람직한 특징에 따르면, 상기 고추장혼합물제조단계는 옥수 혼합물 100 중량부, 물엿 30 내지 40 중량부 및 고추장 20 내지 30 중량부를 혼합하여 이루어지는 것으로 한다.

[0014] 본 발명의 더 바람직한 특징에 따르면, 상기 옥수 혼합물은 다시마 옥수 100 중량부에 멸치 옥수 20 내지 40 중량부를 혼합하여 이루어지는 것으로 한다.

[0015] 본 발명의 더욱 바람직한 특징에 따르면, 상기 옥수 혼합물에는 상기 다시마 옥수 100 중량부 대비 고로쇠 추출물 5 내지 10 중량부가 더 함유되는 것으로 한다.

[0016] 본 발명의 더욱 더 바람직한 특징에 따르면, 상기 옥수 혼합물에는 상기 다시마 옥수 100 중량부 대비 한약재 추출물 1 내지 5 중량부가 더 함유되는 것으로 한다.

[0017] 본 발명의 더욱 더 바람직한 특징에 따르면, 상기 한약재는 가시오가피, 엄나무, 황기, 계피, 헛개나무 및 황칠나무로 이루어진 그룹에서 선택된 하나 이상으로 이루어지는 것으로 한다.

[0018] 본 발명의 더욱 더 바람직한 특징에 따르면, 상기 숙성단계는 20 내지 25℃의 온도에서 60 내지 80시간 동안 진행된 후에, 1 내지 4℃의 온도에서 5 내지 10시간 동안 진행되는 것으로 한다.

[0019] 본 발명의 더욱 더 바람직한 특징에 따르면, 상기 가열조미단계는 상기 숙성단계를 통해 숙성된 혼합물 100 중량부를 90 내지 100℃의 온도로 가열한 상태에서 불포화 지방산유 20 내지 40 중량부, 핫소스 80 내지 90 중량부, 설탕 100 내지 120 중량부 및 소금 4 내지 6 중량부를 혼합하여 이루어지는 것으로 한다.

발명의 효과

[0021] 본 발명에 따른 맛과 식감이 우수한 떡볶이 소스의 제조방법은 깊은 맛과 기호도가 우수하며 식감이 부드러울 뿐만 아니라, 영양성분이 풍부하게 함유되어 우수한 생리학적 효능을 나타내는 떡볶이 소스를 제공하는 탁월한 효과를 나타낸다.

도면의 간단한 설명

[0023] 도 1은 본 발명에 따른 맛과 식감이 우수한 떡볶이 소스의 제조방법을 나타낸 순서도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0024] 이하에는, 본 발명의 바람직한 실시예와 각 성분의 물성을 상세하게 설명하되, 이는 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자가 발명을 용이하게 실시할 수 있을 정도로 상세하게 설명하기 위한 것이지, 이로 인해 본 발명의 기술적인 사상 및 범주가 한정되는 것을 의미하지는 않는다.

[0026] 본 발명에 따른 맛과 식감이 우수한 떡볶이 소스의 제조방법은 옥수 혼합물, 물엿 및 고추장을 혼합하는 고추장 혼합물제조단계(S101), 상기 고추장혼합물제조단계(S101)를 통해 제조된 혼합물을 숙성하는 숙성단계(S103), 상기 숙성단계(S103)를 통해 숙성된 혼합물을 가열한 상태에서 핫소스, 설탕 및 소금을 혼합하는 가열조미단계(S105) 및 상기 가열조미단계(S105)를 통해 조미된 혼합물을 냉각하는 냉각단계(S107)로 이루어진다.

[0028] 상기 고추장혼합물제조단계(S101)는 옥수 혼합물, 물엿 및 고추장을 혼합하는 단계로, 옥수 혼합물 100 중량부, 물엿 30 내지 40 중량부 및 고추장 20 내지 30 중량부를 교반기에 투입하고 100 내지 200rpm의 속도로 10 내지 20분 동안 교반하여 이루어진다.

[0029] 상기 옥수 혼합물은 본 발명을 통해 제조되는 떡볶이 소스에 깊은 맛과 기호도를 향상시키는 역할을 하는데, 다

시마 옥수 100 중량부에 멸치 옥수 20 내지 40 중량부를 혼합하여 이루어지는 것이 바람직하다.

- [0030] 상기 다시마 옥수는 다시마 100 중량부 및 무 100 내지 150 중량부를 정제수 2000 내지 3000 중량부에 투입한 후에 85 내지 95℃의 온도에서 20 내지 30분간 가열한 후에 고형분을 제거하는 과정으로 제조되는데, 다시마 옥수는 옥수 혼합물에 감칠맛을 부여하여 기호도가 향상된 떡볶이 소스를 제공하는 역할을 한다.
- [0031] 또한, 상기 멸치 옥수는 멸치 100 중량부, 양파 50 내지 100 중량부 및 대추 10 내지 20 중량부를 정제수 500 내지 1000 중량부에 투입한 후에 85 내지 95℃의 온도에서 20 내지 30분간 가열한 후에 고형분을 제거하는 과정으로 제조되는데, 멸치 옥수는 옥수 혼합물에 깊은 맛을 부여하여 깊은 맛이 향상된 떡볶이 소스를 제공하는 역할을 한다.
- [0032] 이때, 상기 옥수 혼합물에는 상기 옥수 혼합물에 함유된 다시마 옥수 100 중량부 대비 고로쇠 추출물 5 내지 10 중량부가 더 함유될 수도 있는데, 고로쇠 과립 100 중량부를 정제수 500 내지 1000 중량부와 혼합한 후에 90 내지 100℃의 온도에서 3 내지 5시간 동안 가열한 후에 상온으로 냉각하는 과정을 통해 제조되는데, 상기의 과정을 통해 제조되는 고로쇠 추출물은 천연의 단맛을 나타내어 떡볶이 소스의 맛을 향상시킬 뿐만 아니라, 뼈를 튼튼하게 하는 칼슘, 칼륨, 마그네슘 외에도 망간, 미네랄 등이 풍부하게 함유되어 설탕의 사용을 줄이고도 우수한 맛과 기호도를 나타낼 뿐만 아니라, 약리학적 효능이 우수한 떡볶이 소스를 제공할 수 있다.
- [0033] 상기 고로쇠 추출물의 함량이 5 중량부 미만이면 상기의 효과가 미미하며, 상기 고로쇠 추출물의 함량이 10 중량부를 초과하게 되면 상기의 효과는 크게 향상되지 않으면서 제조비용을 증가시키게 된다.
- [0034] 또한, 상기 옥수 혼합물에는 상기 옥수 혼합물에 함유된 다시마 옥수 100 중량부 대비 한약재 추출물 1 내지 5 중량부가 더 함유될 수도 있는데, 한약재 추출물은 한약재 100 중량부 및 정제수 1000 내지 2000 중량부를 압력 추출기에 투입하고 1기압에서 110 내지 150℃로 24 내지 36시간 가열하는 과정을 통해 제조되는데, 상기의 과정을 통해 제조되는 한약재 추출물이 함유되면 약리학적 효능이 더욱 우수한 떡볶이 소스가 제공될 수 있다.
- [0035] 상기 한약재 추출물의 함량이 1 중량부 미만이면 상기의 효과가 미미하며, 상기 한약재 추출물의 함량이 5 중량부를 초과하게 되면 상기의 효과는 크게 향상되지 않으면서 떡볶이 소스에서 한약재 특유의 향과 쓰맛의 발생이 지나치게 증가하여 기호도가 저하될 수 있다.
- [0036] 이때, 상기 한약재는 가시오가피, 엄나무, 황기, 계피, 헛개나무 및 황칠나무로 이루어진 그룹에서 선택된 하나 이상으로 이루어지는 것이 바람직한데, 상기 가시오가피는 가시오가피(*Acanthopanax senticosus*)는 "제 2의 산삼"이라고 할 정도로 인체에 유익한 성분이 다량 함유되어 있으며, 안토시아닌과 비타민 C를 비롯하여 엘레우테로사이드, 스테롤, 쿠마린, 리구닌, 플라본, 후타레인, 이소프락시딘 성분으로 말미암아 항암효과, 정력증강, 간 기능개선, 만성피로회복, 심근, 류마티즘, 학습능력 및 기억력을 높여주고, 특히, 몸 안에 나쁜 피를 맑게 다스려 주며, 뼈와 힘줄을 튼튼하게 해주는 뛰어난 효능을 가진것으로 널리 알려져 있다.
- [0037] 또한, 상기 엄나무는 한방에서 관절염 예방, 신경통 치유, 중기, 암 및 만성간염과 같은 간장질환에도 탁월한 효과를 나타내기 때문에 피로한 간을 회복시켜주며 자양강장 기능을 나타낸다.
- [0038] 또한, 상기 황기는 식은 땀을 많이 흘리는 허약한 체질 등에 기를 보하는 약재로 많이 쓰이며, 강장, 지한, 이뇨, 소종 등의 효능이 있어 신체허약, 피로권태, 기혈허탈, 탈항, 식은땀, 말초신경 등에 아주 좋은 것으로 알려져 있다.
- [0039] 또한, 상기 계피는 주요성분으로 시나믹 알데히드(cinnamic aldehyde), 유제놀(eugenol) 등이 알려져 있고, 예로부터 발한제, 해열제, 진통제 뿐 아니라 식료품의 향료 등 다양하게 사용되어 왔다.
- [0040] 또한, 상기 헛개나무는 약용으로는 주독제거를 위하여 상용되어 왔으며, 주독제거 및 과음시 부작용으로 나타나는 황달, 지방간, 간경화증, 위장병의 치료 및 예방에 뛰어난 효능을 나타내는 것으로 전해지고 있다.
- [0041] 상기 황칠나무는 수피의 유액은 천연도료로서, 옅은 항암제 및 면역 강화제(특히 황칠나무의 약효성분 가운데 하나인 베타엘레멘[베타- Elemene]은 인체의 중추신경계와 호르몬계에 영향을 주어 원기회복과 면역력 증진에 도움을 준다)를 함유하고 있어 생리활성물질 자원이며, 황칠 수액 중 독특한 향을 내는 안식향산의 이용 등(항우울증, 스트레스해소, 기억력향상 기능성 검증 검증 동물실험완료) 남부난대 기후대의 대표적 경제수종으로서의 가치를 갖고 있는 것으로 알려져 있다.
- [0042]
- [0043] 상기 숙성단계(S103)는 상기 고추장혼합물제조단계(S101)를 통해 제조된 혼합물을 숙성하는 단계로, 상기 고추

장혼합물제조단계(S101)를 통해 제조된 혼합물을 20 내지 25℃의 온도에서 60 내지 80시간 동안 숙성한 후에, 숙성된 혼합물을 다시 1 내지 4℃의 온도에서 5 내지 10시간 동안 저온숙성시키는 과정으로 이루어진다.

- [0044] 상기의 과정으로 이루어지는 숙성단계(S103)를 거치면서, 고추장혼합물제조단계(S101)를 통해 제조된 고추장 혼합물은 발효가 진행되어 더욱 깊은 맛을 나타낼 수 있게 된다.
- [0046] 상기 가열조미단계(S105)는 상기 숙성단계(S103)를 통해 숙성된 혼합물을 가열한 상태에서 불포화지방산유, 핫소스, 설탕 및 소금을 혼합하는 단계로, 상기 숙성단계(S103)를 통해 숙성된 혼합물 100 중량부를 90 내지 100℃의 온도로 가열한 상태에 불포화지방산유 20 내지 40 중량부, 핫소스 80 내지 90 중량부, 설탕 100 내지 120 중량부 및 소금 4 내지 6 중량부를 혼합하여 이루어진다.
- [0047] 상기의 가열조미단계(S105)를 거치면, 단맛, 감칠맛 및 매운맛이 향상될 뿐만 아니라, 불포화지방산유가 함유되어 부드러운 식감을 나타내는 떡볶이 소스를 제공할 수 있다.
- [0048] 이때, 상기 불포화지방산유는 유들기름, 아마씨유, 생선유, 콩기름, 해바라기씨유, 옥수수유, 올리브유, 땅콩유 및 아몬드유로 이루어진 그룹에서 선택된 하나 이상으로 이루어지는 것이 바람직하다.
- [0049]
- [0050] 상기 냉각단계(S107)는 상기 가열조미단계(S105)를 통해 조미된 혼합물을 냉각하는 단계로, 상기 가열조미단계(S105)를 통해 조미된 혼합물을 상온으로 서냉시켜 떡볶이 소스를 완성하는 단계다.
- [0052] 이하에서는, 본 발명에 따른 맛과 식감이 우수한 떡볶이 소스의 제조방법 및 그 제조방법을 통해 제조된 떡볶이 소스의 물성을 실시예를 들어 설명하기로 한다.
- [0054] <제조예 1> 다시마 육수의 제조
- [0055] 다시마 100 중량부, 무 125 중량부 및 정제수 2500 중량부를 가열장치가 구비된 혼합기에 투입한 후에 90℃의 온도에서 25분간 가열한 후에 고형분을 제거하여 다시마 육수를 제조하였다.
- [0057] <제조예 2> 멸치 육수의 제조
- [0058] 국물멸치 100 중량부, 양파 75 중량부, 대추 15 중량부 및 정제수 800 중량부를 가열장치가 구비된 혼합기에 투입한 후에 90℃의 온도에서 25분간 가열한 후에 고형분을 제거하여 멸치 육수를 제조하였다.
- [0060] <제조예 3> 고로쇠 추출물의 제조
- [0061] 고로쇠 과립 100 중량부 및 정제수 800 중량부와 혼합한 후에 95℃의 온도에서 4시간 동안 가열한 후에 고로쇠 과립을 제거하고 상온으로 냉각하여 고로쇠 추출물을 제조하였다.
- [0063] <제조예 4> 한약재 추출물의 제조
- [0064] 한약재(가시오가피, 엄나무, 황기, 계피, 헛개나무 및 황칠나무가 1:1:1:1:1의 중량부로 혼합) 100 중량부 및 정제수 1500 중량부를 압력추출기에 투입하고 1기압에서 130℃의 온도로 30시간 동안 가열하여 한약재 추출물을 제조하였다.
- [0066] <실시예 1>
- [0067] 육수 혼합물(제조예 1의 다시마 육수 100 중량부와 제조예 2의 멸치 육수 30 중량부) 100 중량부, 물엿 35 중량부 및 고추장 25 중량부를 혼합하고, 23℃의 온도에서 70시간 동안 숙성한 후에, 2.5℃의 온도에서 8시간 동안 저온숙성하고, 숙성된 혼합물 100 중량부를 95℃의 온도로 가열한 상태에서 불포화지방산유(아마씨유) 30 중량부, 핫소스 85 중량부, 설탕 110 중량부 및 소금 5 중량부를 혼합하고 상온으로 냉각하여 맛과 식감이 우수한 떡볶이 소스를 제조하였다.
- [0069] <실시예 2>
- [0070] 상기 실시예 1과 동일하게 진행하되, 육수 혼합물(제조예 1의 다시마 육수 100 중량부와 제조예 2의 멸치 육수 30 중량부 및 제조예 3의 고로쇠 추출물 8 중량부)을 사용하여 맛과 식감이 우수한 떡볶이 소스를 제조하였다.
- [0072] <실시예 3>
- [0073] 상기 실시예 1과 동일하게 진행하되, 육수 혼합물(제조예 1의 다시마 육수 100 중량부와 제조예 2의 멸치 육수 30 중량부 및 제조예 4의 한약재 추출물 3 중량부)을 사용하여 맛과 식감이 우수한 떡볶이 소스를 제조하였다.

[0075] <비교예 1>

[0076] 정제수 100 중량부, 물엿 35 중량부 및 고추장 25 중량부를 혼합하고, 23℃의 온도에서 70시간 동안 숙성한 후에, 2.5℃의 온도에서 8시간 동안 저온숙성하고, 숙성된 혼합물 100 중량부를 95℃의 온도로 가열한 상태에서 핫소스 85 중량부, 설탕 110 중량부 및 소금 5 중량부를 혼합하고 상온으로 냉각하여 떡볶이 소스를 제조하였다.

[0078] 상기 실시예 1 내지 3 및 비교예 1을 통해 제조된 떡볶이 소스의 맛, 기호도 및 식감을 측정하여 아래 표 1에 나타내었다.

[0079] {단, 맛, 기호도 및 식감은 피시험자 50명을 대상으로 하여 5점 척도법으로 조사한 후에 평균값으로 나타내었다.

[0080] 5점:매우 우수, 4점:우수, 3점:보통, 2점:나쁨, 1점:매우 나쁨}

[0082] <표 1>

구분	맛	기호도	식감
실시예 1	4.7	4.6	4.7
실시예 2	4.8	4.7	4.6
실시예 3	4.5	4.4	4.6
비교예 1	3.7	4.1	3.5

[0083]

[0084] 상기 표 1에 나타난 것처럼, 본 발명의 실시예 1 내지 3을 통해 제조된 떡볶이 소스는 맛, 기호도 및 식감이 우수한 것을 알 수 있다.

[0085] 따라서, 본 발명에 따른 맛과 식감이 우수한 떡볶이 소스의 제조방법은 깊은 맛과 기호도가 우수하며 식감이 부드러울 뿐만 아니라, 영양성분이 풍부하게 함유되어 우수한 생리학적 효능을 나타내는 떡볶이 소스를 제공한다.

부호의 설명

[0087] S101 ; 고추장혼합물제조단계

S103 ; 숙성단계

S105 ; 가열조미단계

S107 ; 냉각단계

도면

도면1

