(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2018-0122763
(43) 공개일자 2018년11월14일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 23/00 (2016.01) *A23L 19/00* (2016.01)
A23L 27/10 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 23/00 (2016.08)
A23L 19/09 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2017-0056731
(22) 출원일자 2017년05월04일
심사청구일자 2017년05월04일

(71) 출원인
유지훈
경기도 용인시 기흥구 구성로 184, 108동 703호 (언남동, 언동마을아파트)
(72) 발명자
유지훈
경기도 용인시 기흥구 구성로 184, 108동 703호 (언남동, 언동마을아파트)
(74) 대리인
특허법인유아이피

전체 청구항 수 : 총 5 항

(54) 발명의 명칭 **마늘 소스 조성물 및 그 제조방법**

(57) 요 약

본 발명은 마늘 소스 조성물 및 이의 제조방법에 관한 것으로서, 상세하게는 마늘, 양파, 과일, 당류 및 청주를 최적화된 배합비로 포함함으로써, 맛과 풍미가 뛰어나며 고기요리에 적용되는 경우 육질을 연화시켜 우수한 식감을 갖게 하고 고기의 비린내를 잡아 주어 우수한 기호성을 갖는 마늘 소스 조성물을 제조할 수 있는 제조방법 및 상기 제조방법으로 제조되는 마늘 소스 조성물에 관한 것이다.

(52) CPC특허분류
A23L 27/105 (2016.08)
A23V 2002/00 (2013.01)
A23V 2250/212 (2013.01)

명 세 서

청구범위

청구항 1

마늘을 1 내지 5㎜크기로 절단하는 제 1단계;

마늘, 양파, 파인애플 및 배퓨레를 혼합하고 70 내지 120℃ 에서 10 내지 30분 동안 가열하는 제 2단계; 및

마늘가루, 당류, 소금 및 소주를 첨가하고 교반하면서 혼합하는 제 3단계를 포함하는 마늘 소스 조성물의 제조방법에 있어서,

마늘 25 내지 35 중량부, 양파 10 내지 20 중량부, 파인애플 1 내지 10 중량부, 배퓨레 10 내지 20 중량부, 마늘가루 1 내지 5 중량부, 당류 15 내지 25 중량부, 소금 1 내지 5 중량부 및 소주 0.5 내지 5 중량부로 사용되는 것을 특징으로 하는 마늘 소스 조성물의 제조방법.

청구항 2

제 1항에 있어서, 상기 마늘 및 마늘가루는 1:0.01 내지 0.1 중량비로 사용되는 것을 특징으로 하는 마늘 소스 조성물의 제조방법.

청구항 3

제 1항에 있어서, 상기 제 3단계에서 L-글루타민산나트륨, 후추 및 연육제로 이루어진 군에서 선택되는 적어도 하나를 더 첨가하는 것을 특징으로 하는 마늘 소스 조성물의 제조방법.

청구항 4

제 1항 내지 제 3항 중 어느 한 항에 따른 제조방법으로 제조되는 마늘 소스 조성물.

청구항 5

양파 10 내지 20 중량부, 마늘 25 내지 35 중량부, 파인애플 1 내지 10 중량부, 배퓨레 10 내지 20 중량부, 마늘가루 1 내지 5 중량부, 당류 15 내지 25 중량부, 소금 1 내지 5 중량부 및 소주 0.5 내지 5 중량부로 포함하는 것을 특징으로 하는 마늘 소스 조성물.

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 마늘 소스 조성물 및 이의 제조방법에 관한 것으로서, 상세하게는 마늘, 양파, 과일, 당류 및 청주를 최적화된 배합비로 포함하는 마늘 소스 조성물 및 이의 제조방법에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0003] 일반적으로 조미식품은 간장, 된장 및 고추장 등의 장류식품과 케첩, 마요네즈 및 핫소스 등의 서양식 소스류가 사용되고 있다. 소스는 식품 본래의 영양과 향을 유지하면서 음식의 풍미를 보다 향상시키기 위하여 첨가되는 것으로, 요리의 가치와 질을 결정하는 중요한 역할을 한다. 육식이 발달한 서양요리에서 소스는 맛과 색상을 부여하며 식욕을 증진시키고 재료의 첨가로 영양가를 높이며 음식이 요리되는 동안 재료들이 서로 결합되게 하는

중요한 역할을 한다.

[0004] 국민소득 향상에 따른 건강 지향화와 고급화 추구로 식생활도 변화하면서 음식의 조리 및 섭취시 간편하게 음식의 맛과 풍미를 향상시키는 것을 지향하고 있으며, 안전성과 영양성 및 기능성까지 모두 추구하고자 하는 수요가 증대하고 있다. 이러한 소비자의 욕구에 따라 전통적인 조미식품을 넘어 새로운 소스류를 개발할 필요성 또한 증대하고 있는 실정이다.

[0005] 마늘은 우리 나라에서 주된 양념재료의 하나로 사용되고 있다. 마늘은 활성산소를 제어하여 항산화효과가 탁월하고, 혈액순환과 신진대사를 원활하게 개선하며, 해독, 살균 등의 많은 유용한 효과가 있는 건강식품으로 알려져 있으며, 당뇨개선, 항암작용, 아토피 개선 등의 효과를 가지는 것이 보고되고 있다. 최근 마늘의 여러 효능이 새롭게 알려짐에 따라 마늘을 여러 형태로 섭취하고자 하는 사람들이 많이 늘어나고 있는 추세다. 마늘은 기름 및 고기와의 융합이 좋아 육류요리에 많이 응용되지만, 특유의 독향 냄새와 매운 맛으로 인하여 신선한 고기의 풍미를 오히려 저감시키는 문제가 있다.

선행기술문헌

특허문헌

[0007] (특허문헌 0001) KR 101420283 B1

발명의 내용

해결하려는 과제

[0008] 본 발명은 건강식품인 마늘을 포함하는 소스 조성물을 제조할 수 있는 제조방법을 제공하는 것을 목적으로 한다.

[0009] 또한, 본 발명은 파인애플, 배와 같이 달콤하고 시원한 맛을 가지는 과일을 포함함으로써 마늘의 매운맛과 향을 저감시켜 맛, 향미 및 풍미가 개선된 마늘 소스 조성물을 제공하는 것을 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

[0011] 본 발명의 일 측면에 따르면, 마늘을 1 내지 5㎜크기로 절단하는 제 1단계; 마늘, 양파, 파인애플 및 배퓨레를 혼합하고 70 내지 120℃ 에서 10 내지 30분 동안 가열하는 제 2단계; 및 마늘가루, 당류, 소금 및 소주를 첨가하고 교반하면서 혼합하는 제 3단계를 포함하는 마늘 소스 조성물의 제조방법에 있어서, 양파 10 내지 20 중량부, 마늘 25 내지 35 중량부, 파인애플 1 내지 10 중량부, 배퓨레 10 내지 20 중량부, 마늘가루 1 내지 5 중량부, 당류 15 내지 30 중량부, 소금 1 내지 5 중량부 및 소주 0.5 내지 5 중량부로 사용되는 것을 특징으로 하는 마늘 소스 조성물의 제조방법이 제공된다.

[0012] 또한, 상기 마늘 및 마늘가루는 1:0.01 내지 0.1 중량비로 사용될 수 있다.

[0013] 또한, 상기 제 3단계에서 L-글루타민산나트륨, 후추 및 연육제로 이루어진 군에서 선택되는 적어도 하나를 더 첨가할 수 있다.

[0014] 본 발명의 다른 측면에 따르면, 상기 제조방법으로 제조되는 마늘 소스 조성물이 제공된다.

[0015] 본 발명의 다른 측면에 따르면, 양파 10 내지 20 중량부, 마늘 25 내지 35 중량부, 파인애플 1 내지 10 중량부, 배퓨레 10 내지 20 중량부, 마늘가루 1 내지 5 중량부, 당류 15 내지 30 중량부, 소금 1 내지 5 중량부 및 소주 0.5 내지 5 중량부로 포함하는 것을 특징으로 하는 마늘 소스 조성물이 제공된다.

발명의 효과

[0017] 본 발명의 일 측면에 따른 마늘 소스 조성물의 제조방법은 마늘을 포함하면서도 맛과 풍미가 뛰어나 우수한 기

호성을 갖는 마늘 소스 조성물을 제조할 수 있다.

[0018] 본 발명의 일 측면에 마늘 소스 조성물의 제조방법은 단맛과 매운맛의 조화로 우수한 풍미를 가지며 전연령대에서 편하게 섭취할 수 있는 기호성을 갖는 마늘 소스 조성물을 제조할 수 있다.

[0019] 또한, 본 발명의 일 측면에 따른 마늘 소스 조성물의 제조방법으로 제조되는 조성물은 맛과 향미가 우수하고 고기의 노린내를 잡아주면서 고기의 육질을 연화시켜 우수한 식감을 갖도록 할 수 있어 육류요리에 적용하기 적합하다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0021] 본 발명의 일 실시예에 따른 마늘 소스 조성물의 제조방법은 마늘을 절단하는 제 1단계; 마늘, 양파, 파인애플 및 배퓨레를 혼합하고 70 내지 120℃ 에서 10 내지 30분 동안 가열하는 제 2단계; 및 마늘가루, 당류, 소금 및 소주를 첨가하고 교반하면서 혼합하는 제 3단계를 포함하여 이루어진다.

[0022] 이하, 본 발명에 대해 보다 상세하게 설명한다.

[0024] 본 발명의 일 실시예에 따른 마늘 소스 조성물의 제조방법은 마늘을 절단하는 제 1단계를 포함한다.

[0025] 상기 마늘은 껍질을 깐 후 세척되어 준비될 수 있다. 상기 절단은 통상의 방법으로 수행될 수 있다. 상기 절단으로 생성되는 재료의 조각의 크기는 조리자 또는 섭취자의 기호성을 증진시키기 위하여 조절될 수 있으며, 1 내지 5㎜, 바람직하게는 3 내지 5㎜ 크기로 절단되는 것이 좋다. 상세하게는, 한 변의 크기가 상기 범위내에 들도록 사방을 절단하여 준비될 수 있다. 상기 마늘이 상기 범위내의 크기로 준비되는 경우 재료 준비에 드는 노동력을 절감하면서 핸들링 및 후공정에 용이한 크기로 준비되어 생산성을 향상시킬 수 있다. 또한, 제조되는 소스 조성물의 식감을 향상시키고 첨가로 인한 마늘 맛의 강도를 조절하여 기호성을 보다 향상시킬 수 있다. 마늘의 크기가 1㎜ 미만이면 맛과 풍미가 저하되고 조리시간이 증가하여 생산성이 저하되고, 5㎜ 초과이면 맛과 풍미가 저하되고 식감이 저하되어 조성물의 기호성이 저하되는 문제가 있다.

[0026] 본 발명의 일 실시예에 따른 마늘 소스 조성물의 제조방법은 마늘, 양파, 파인애플 및 배를 혼합하고 가열하는 제 2단계를 포함한다.

[0027] 상기 마늘은 상기 제 1단계에서 준비된 재료가 사용된다. 상기 양파는 제조되는 조성물에 단맛을 부여하고 풍미를 향상시키기 위해 포함된다. 상기 파인애플 및 배는 제조되는 조성물에 과일의 달콤하고 상큼한 풍미를 더하면서 마늘의 매운 맛과 조화를 이루며 단 맛을 첨가하면서 고기를 연화시키는 효과를 나타내기 위하여 첨가된다. 상기 파인애플은 제조시간 및 재료 준비에 드는 노동력을 절감하기 위한 측면에서 청크가 사용될 수 있다. 상기 양파 및 파인애플은 첨가로 인한 식감의 저하를 저감시키기 위한 측면에서 분쇄 후 첨가되는 것이 바람직하다. 상기 분쇄는 통상의 방법을 사용할 수 있으며, 예를 들면 블렌더 믹서를 이용하여 수행될 수 있으나 이에 한정되는 것은 아니다. 상기 배는 첨가로 인한 식감의 저하를 저감시키기 위한 측면에서 배퓨레로 첨가되는 것이 바람직하다. 상기 배퓨레는 90 내지 120℃로 가열하여 끓는 상태의 물에 껍질을 벗기고 잘게 자른 배를 2 내지 5분동안 데치거나 또는 찜기로 쪄낸 후 믹서 등으로 갈거나 채에 쳐내거나 또는 으깨어 제조될 수 있으나 이에 한정되는 것은 아니다. 필요에 따라, 상기 배퓨레의 제조시 감미증진을 위한 보조제를 첨가할 수 있다. 상기 보조제는 식품업계에서 사용되는 통상의 보조제를 사용할 수 있다. 필요에 따라, 점도를 조절하기 위한 물이 더 혼합될 수 있다. 상기 물은 통상 요리에 사용되는 물이면 특별히 한정되지는 않으며, 예를 들면 끓인 물 또는 정제수가 사용될 수 있다.

[0028] 본 단계는 상기 마늘, 양파, 파인애플 및 배를 혼합하고 교반하면서 가열하여 수행된다. 상기 가열은 통상의 방법으로 수행할 수 있으며, 예를 들면 스팀 가열할 수 있으나 이에 한정되는 것은 아니다. 상기 가열 온도는 70 내지 120℃일 수 있다. 바람직하게는 85 내지 100℃인 것이 좋다. 상기 온도범위내에서 가열을 수행하는 경우 성분의 변성을 저감시키며 후작업에 처리하기 용이한 점도의 소스 베이스를 짧은 시간에 제조할 수 있어 생산성을 향상시킬 수 있다. 본 단계는 상기 온도 범위내에서 10 내지 30분 동안, 바람직하게는 10 내지 20분 동안 가열처리하여 수행될 수 있다. 보다 바람직하게는 85 내지 100℃ 의 온도로 가열하면서 상기 투입된 마늘, 양파, 파인애플 및 배의 혼합물이 끓을 때까지 가열하여 수행될 수 있다.

[0029] 본 발명의 일 실시예에 따른 마늘 소스 조성물의 제조방법은 마늘가루, 당류, 소금 및 소주를 첨가하고 교반하

면서 혼합하는 제 3단계를 포함한다.

[0030] 상기 마늘가루는 제조되는 소스 조성물에 마늘의 맛과 풍미를 더하면서 식감을 저감시키지 않도록 첨가된다. 상기 당류는 제조되는 소스 조성물의 단 맛과 감칠맛을 향상시키기 위해 첨가된다. 상기 당류는 설탕, 액상과당, 결정과당 및 물엿으로 이루어진 군에서 선택되는 적어도 하나를 사용할 수 있으나 이에 한정되는 것은 아니다. 바람직하게는, 제조되는 조성물의 맛과 점도를 최적화하기 위한 측면에서 설탕 및 물엿의 혼합물이 사용되는 것이 좋다. 상기 소금은 제조되는 소스 조성물의 맛을 조절하기 위하여 첨가된다. 상기 소주는 잡냄새를 제거하고 제조되는 소스의 감칠맛과 풍미를 향상시키기 위해 첨가된다.

[0031] 필요에 따라, 본 단계에서 식품첨가제를 더 첨가하고 교반하면서 혼합할 수 있다. 상기 식품첨가제로는 L-글루타민산나트륨, 핵산IG, 후추 및 연육제로 이루어진 군에서 선택되는 적어도 하나가 사용될 수 있다. 바람직하게는, 제조되는 조성물을 고기를 재우기 위한 양념 용도로 적용하는 경우 최적화된 맛과 풍미의 증진 및 연육 효과를 나타내기 위하여 본 단계에서 더 첨가되는 식품첨가제로 L-글루타민산나트륨, 후추 및 연육제의 혼합물이 사용되는 것이 좋다.

[0032] 본 단계는 상기 제 2단계의 가열을 중지한 후 상기 제 2단계에서 제조된 조성물에 본 단계에서 첨가되는 각 원재료를 투입하여 수행될 수 있다. 상기 투입의 시기는 특별하게 한정되지 않으며, 제 2단계에서 수행된 가열을 중지한 직후 또는 상기 제 2단계에서 제조된 조성물을 실온 또는 상온에서 식힌 후에 수행될 수 있다. 상기 실온은 15 내지 30℃일 수 있다. 상기 상온은 통상적인 의미의 온도범위인 15 내지 25℃ 이다. 바람직하게는 제조시간을 단축하면서도 본 단계에서 투입되는 원재료의 열에 의한 변성을 저감시키는 측면에서, 상기 제 3단계에서 제조된 조성물을 서서히 식히면서 각 원재료를 투입하도록 수행되는 것이 좋다. 보다 바람직하게는 가열을 중지하고 60 내지 75 ℃ 온도까지 식힌 후 각 원재료를 투입하도록 수행되는 것이 좋다.

[0033] 상기 제 1 내지 3단계의 제조방법에 있어서, 첨가 또는 투입되어 혼합되는 각 재료는 마늘 25 내지 35 중량부, 양파 10 내지 20 중량부, 파인애플 1 내지 10 중량부, 배퓨레 10 내지 20 중량부, 마늘가루 1 내지 5 중량부, 당류 15 내지 30 중량부, 소금 1 내지 5 중량부 및 소주 0.5 내지 5 중량부로 사용된다. 상기 나열한 각 성분이 상기 범위내로 첨가 및 혼합되는 경우 본 발명에 따른 제조방법으로 제조되는 마늘 소스 조성물이 최적화된 맛과 풍미를 나타낼 수 있다. 상기 마늘의 함량이 25 중량부 미만이면 마늘의 첨가로 인한 특유의 맛과 향을 나타내기 어렵고 35 중량부 초과이면 마늘의 함량이 지나치게 높아져 특유의 강한 맛과 향으로 인하여 제조되는 조성물의 맛과 풍미가 저하되는 문제가 발생할 수 있다. 상기 양파의 함량이 10 중량부 미만이면 첨가로 인한 맛과 풍미의 증진 효과를 나타내기 어렵고, 20 중량부 초과이면 제조되는 조성물의 맛과 풍미가 저하되는 문제가 발생할 수 있다. 상기 파인애플의 함량이 1 중량부 미만이면 첨가로 인한 맛의 증진 효과 및 연육 효과를 나타내기 어렵고 10 중량부 초과이면 제조되는 조성물의 맛과 풍미가 저하되는 문제가 발생할 수 있다. 상기 배퓨레의 함량이 10 중량부 미만이면 첨가로 인한 깔끔하고 상큼하고 시원한 맛 및 연육 효과를 나타내기 어렵고 20 중량부 초과이면 제조되는 조성물의 맛이 저하되는 문제가 발생할 수 있다. 상기 마늘가루의 함량이 1 중량부 미만이면 첨가로 인한 효과를 나타내기 어렵고 5 중량부 초과이면 마늘 특유의 강한 맛과 향으로 인하여 제조되는 조성물의 맛과 풍미가 저하되는 문제가 발생할 수 있다. 상기 당류의 함량이 15 중량부 미만 또는 30 중량부 초과이면 제조되는 조성물의 맛이 저감되고 점도가 지나치게 낮거나 높아지게 되어 혼합시 균일성이 저감되는 문제가 발생할 수 있다. 바람직하게는, 상기 당류는 설탕 및 물엿이 1:2 내지 4의 중량비로 혼합된 것이 사용되는 것이 좋다. 상기 소금의 함량이 1 중량부 미만 또는 5 중량부 초과이면 제조되는 조성물의 맛이 저하되는 문제가 발생할 수 있다. 상기 소주의 함량이 0.5 중량부 미만이면 첨가로 인한 냄새제거 및 연육 효과를 나타내기 어렵고 5 중량부 초과이면 제조되는 조성물의 풍미가 저하되고 고기를 재우는 용도로 적용되는 경우 식감이 저하되는 문제가 발생할 수 있다. 상기 마늘 및 마늘가루는 제조되는 조성물의 맛, 식감 및 풍미를 최적화하기 위한 측면에서 1:0.01 내지 0.1 중량비로 사용되는 것이 바람직하다. 필요에 따라, 식품첨가제가 더 사용될 수 있으며, 예를 들면, L-글루타민산나트륨 0.1 내지 1 중량부, 후추 0.1 내지 1 중량부 및 연육제 0.1 내지 1 중량부로 더 사용될 수 있다. 필요에 따라, 점도를 조절하기 위해 물이 사용될 수 있으며, 예를 들면 1 내지 20 중량부로 더 사용될 수 있다.

[0034] 상기 제조방법으로 제조된 소스 조성물을 냉각 후 포장할 수 있다. 상기 냉각 방법은 특별히 한정되지 않으며, 상온 또는 0 내지 10℃의 온도에서 수행될 수 있다. 상기 포장방법은 식품가공분야에서 통상적으로 이용하는 방법을 이용하여 파우치 또는 유리병에 단위포장하여 수행할 수 있다. 상기 파우치 또는 유리병은 포장전 살균하여 준비되는 것이 바람직하다. 상기 살균은 통상의 방법으로 수행될 수 있으며, 예를 들면 알코올로 소독하여 수행될 수 있다. 제조된 소스 조성물은 변성을 저감시키기 위해 0 내지 10℃ 온도에서 보관되는 것이 바람직하

다.

[0036] 본 발명의 일 실시예에 따라 제조되는 마늘 소스 조성물은 양파 10 내지 20 중량부, 마늘 25 내지 35 중량부, 파인애플 1 내지 10 중량부, 배퓨레 10 내지 20 중량부, 마늘가루 1 내지 5 중량부, 당류 15 내지 30 중량부, 소금 1 내지 5 중량부 및 소주 0.5 내지 5 중량부로 포함한다. 본 발명의 일 실시예에 따라 제조되는 마늘 소스 조성물은 물 1 내지 20 중량부를 더 포함할 수 있으며, 물의 함유량은 제조과정 중 점도를 조절하기 위하여 첨가되는 물의 함량 및 제조과정 중의 가열 시간에 따라 조절될 수 있다. 상기 나열한 각 성분이 상기 범위내 중량비로 첨가 및 혼합되는 경우 본 발명에 따른 제조방법으로 제조되는 마늘 소스 조성물이 최적의 풍미를 나타낼 수 있다.

[0038] 상기와 같이 본 발명의 일 실시예에 따른 마늘 소스 조성물의 제조방법에 의하면, 마늘을 높은 함량으로 포함하고, 마늘 특유의 맛과 향을 나타내면서도 과일의 단맛과 조화되어 전체적인 맛과 풍미가 증진된 마늘 소스 조성물을 제조할 수 있다. 또한, 본 발명에 따른 마늘 소스 조성물의 제조방법은 제조공정이 분리단순화되어 대량생산에 적합하고 단위포장이 용이한 장점이 있다. 상기 제조방법에 의해 제조된 본 발명의 마늘 소스 조성물은 단맛, 시원한 맛, 깔끔한 맛과 감칠맛이 어우러지며 요리의 맛과 풍미를 증진시키기 위한 소스로 사용되기 용이한 기호성을 가진다. 상기 제조방법에 의해 제조되는 본 발명의 마늘 소스 조성물은 고기 요리에 사용될 수 있으며, 상세하게는 고기에 맛을 들이면서 육질을 연화시켜 식감을 향상시키기 위해 고기를 재우는 양념용 소스로 적용되기 적합하다.

[0040] 이하, 본 발명의 이해를 돕기 위하여 본 발명을 하기 실시예에 의거하여 좀 더 상세하게 설명한다. 단, 이들 실시예는 본 발명을 예시하는 것을 뿐 첨부된 특허청구범위를 제한하는 것이 아니며, 본 발명의 범주 및 기술사상 범위 내에서 실시예에 대한 다양한 변경 및 수정이 가능함은 당업자에게 있어서 명백한 것이며, 이러한 변형 및 수정이 첨부된 특허청구범위에 속하는 것도 당연한 것이다.

[0042] **실시예**

[0043] [실시예 1]

[0044] 재료를 g단위로 계량하여 준비했다. 배는 껍질을 벗기고 잘게 자른 후 100℃로 가열하여 끓는 상태의 물에 3분 동안 데친 후 블렌더로 분쇄하여 퓨레로 제조하여 준비하였다. 마늘은 껍질을 제거하고 일부는 건조시킨 후 곱게 갈아 마늘가루로 준비하였다. 마늘 일부는 한 변의 크기가 4㎜인 육면체 형태로 절단하여 준비하였다. 양파는 껍질을 제거하고 분쇄하여 준비하였다. 파인애플은 청크를 원료로 양파와 동일하게 분쇄하여 준비하였다. 4㎜크기로 절단된 마늘 34.53g, 양파 13.81g, 파인애플 청크 6.71g 및 배퓨레 14.8g을 조리용기에 투입하고 교반 혼합하면서 85 내지 100℃ 온도로 조절하며 15분동안 스팀가열하였다. 가열을 중지하고 상온에서 천천히 식히면서 마늘가루 1.48g, 물엿 18.25g, 백설탕 6.41g, 정제소금 1.87g 및 소주 1.1g 투입하고 교반하면서 균일하게 혼합하여 마늘 소스를 제조하였다. 제조된 소스는 살균된 파우치에 포장하여 0 내지 10℃에서 냉장보관하였다.

[0046] [실시예 2]

[0047] 마늘가루 5g 및 백설탕 9.8g으로 사용한 것을 제외하면 상기 실시예 1과 동일한 방법으로 마늘 소스를 제조 및 보관하였다.

[0049] [실시예 3]

[0050] 용기내 혼합물이 끓기 시작하고 가열을 중지한 후 재료 투입시 L-글루타민산나트륨 0.54g, 흑후추가루 0.3g 및 프로찜-S 0.2g 으로 더 첨가한 것을 제외하면 상기 실시예 1과 동일한 방법으로 마늘 소스를 제조 및 보관하였다.

[0052] [비교예 1]

[0053] 4㎜크기로 절단된 마늘 55.2g으로 사용한 것을 제외하면 상기 실시예 1과 동일한 방법으로 마늘 소스를 제조 및 보관하였다.

[0055] [비교예 2]

[0056] 파인애플을 재료에서 제외시켜 사용하지 않은 것을 제외하면 상기 실시예 1과 동일한 방법으로 마늘 소스를 제조 및 보관하였다.

[0058] [비교예 3]

[0059] 마늘가루를 재료에서 제외시켜 사용하지 않은 것을 제외하면 상기 실시예 1과 동일한 방법으로 마늘 소스를 제조 및 보관하였다.

[0061] [비교예 4]

[0062] 마늘 일부를 절단하여 준비할 때, 한 변의 크기가 8㎜인 육면체 형태로 절단하여 준비한 것을 제외하면 상기 실시예 1과 동일한 방법으로 마늘 소스를 제조 및 보관하였다.

[0064] <제조된 소스에 대한 기호도 평가>

[0065] 제조된 실시예 1 내지 3 및 비교예 1 내지 4의 마늘 소스에 대하여, 기호도를 평가하기 위하여 1차로 조리업 종사자(30대 여성 15명)으로 하여금 1차로 관능평가를 실시하였다. 각각의 시료는 난수표를 이용하여 무작위 번호를 적은 1회용 접시에 담아 제공하였으며, 맛을 본 후에는 물을 제공하여 평가하는 시료와 시료 사이에 반드시 입을 헹구고 3분간 대기하도록 하였다. 소스의 냄새, 식감, 매운 맛, 달콤한 맛, 상큼한 맛 및 전반적인 기호도에 대해 정도를 5점 척도(1=매우 싫음, 3=보통, 5=매우 좋음)를 이용하여 검사하고 평균값을 구하여 평가하였으며, 그 결과를 하기 표 1에 나타냈다.

표 1

[0067]

	냄새	식감	매운 맛	달콤한 맛	상큼한 맛	전반적인 기호도
실시예1	4.3	4.5	4.1	4.5	4.3	4.4
실시예2	4.0	4.5	3.8	4.0	3.9	4.2
실시예3	4.5	4.5	4.3	4.7	4.4	4.7
비교예1	2.9	2.5	2.8	3.0	3.0	2.9
비교예2	3.7	4.0	4.0	4.0	3.7	3.7
비교예3	4.2	4.3	4.0	4.0	4.0	3.9
비교예4	4.2	3.8	3.9	4.2	4.2	4.0

[0069] 1차 관능평가 결과, 본 발명에 따른 제조방법으로 제조된 실시예 1 내지 3은 냄새, 식감, 매운 맛, 달콤한 맛, 상큼한 맛 및 전반적인 기호도에서 높은 평점을 받아 우수한 기호성을 갖는 것으로 나타났으며, 실시예 3이 가장 높은 평점을 받았다. 비교예 1 내지 4는 모두 전반적인 맛과 풍미가 저감된 것으로 평가되었다. 비교예 1은 마늘의 과량으로 포함되어 마늘의 강한 향과 맛으로 소스의 기호성이 저감되고, 비교예 2는 달콤상콤한 맛이 저감되고, 비교예 3 및 4는 전체적인 풍미가 저감되는 것으로 평가되었다.

[0071] 제조된 실시예 1 내지 3 및 비교예 1 내지 4의 마늘 소스에 대하여, 요리에 적용된 경우의 기호도를 평가하기 위하여 2차 관능평가를 실시하였다. 돼지 삼겹살을 썰어 준비하고 팬에 올려 30 내지 40분동안 익혀낸 후 제조된 실시예 1 내지 3 및 비교예 1 내지 4의 마늘 소스를 고르게 뿌려주고 훈련된 패널(20대 여성 5명, 20대 남성 5명, 30대 여성 10명 및 30대 남성 10명)로 하여금 2차 관능평가를 실시하였다. 냄새, 식감, 매운 맛, 달콤한 맛, 요리와의 조화 및 전반적인 기호도에 대해 정도를 5점 척도(1=매우 싫음, 3=보통, 5=매우 좋음)를 이용하여 검사하고 그 결과를 하기 표 2에 나타냈다. 각각의 시료는 난수표를 이용하여 무작위 번호를 적은 1회용 접시에 담아 제공하였으며, 물을 제공하여 평가하는 시료와 시료 사이에 반드시 입을 헹구고 3분간 대기하도록 하였다.

표 2

[0073]

	냄새	식감	매운 맛	달콤한 맛	요리와의 조화	전반적인 기호도
실시예1	4.1	4.2	4.2	4.4	4.2	4.4
실시예2	4.0	4.3	4.0	3.8	4.0	4.1
실시예3	4.5	4.7	4.5	4.5	4.5	4.7
비교예1	2.7	3.8	3.2	4.0	2.5	3.0
비교예2	3.5	3.5	3.7	3.5	4.0	3.5
비교예3	4.0	4.0	3.8	4.0	3.8	3.9
비교예4	4.0	3.8	4.0	4.2	3.9	3.9

[0075] 상기 표 2를 보면, 본 발명에 따른 제조방법으로 제조된 실시예 1 내지 3은 요리에 적용한 경우 냄새, 식감, 맛, 요리와의 조화 및 전반적 기호도에서 높은 평점을 받아 우수한 기호성을 갖는 것으로 나타났다. 본 발명에 따른 제조방법으로 제조되는 마늘 소스를 육류요리에 적용하는 경우 기호성이 크게 증진되는 것을 확인할 수 있다.