



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2017-0098578
 (43) 공개일자 2017년08월30일

- | | |
|---|---|
| (51) 국제특허분류(Int. Cl.)
<i>A23L 17/60</i> (2016.01) <i>A23L 17/00</i> (2016.01)
<i>A23L 23/00</i> (2016.01)
(52) CPC특허분류
<i>A23L 17/60</i> (2016.08)
<i>A23L 17/00</i> (2016.08)
(21) 출원번호 10-2016-0020678
(22) 출원일자 2016년02월22일
심사청구일자 2016년02월22일 | (71) 출원인
대관령신용협동조합
강원도 평창군 대관령면 황계길 5
(72) 발명자
이종우
강원도 평창군 대관령면 눈마을길 9
(74) 대리인
권오준 |
|---|---|

전체 청구항 수 : 총 6 항

(54) 발명의 명칭 즉석 황태 미역국용 식재료 조성물 및 이를 이용한 황태 미역국 제조방법

(57) 요약

본 발명은 황태 미역국에 관한 것으로, 머리카락 형상으로 잘게 잘린 황태 섬유소를 절단하여 말린 미역과 동일한 중량비로 함유한 황태 미역국용 식재료 조성물과 이를 이용한 황태 미역국 제조방법을 제공함으로써, 다른 조미료 없이 황태 섬유소만으로 미역국의 비린내 등을 제거를 제거할 수 있게 되어, 라면처럼 누구든지 언제 어디서나 간편하게 즉석 황태 미역국을 끓여 먹을 수 있는 효과가 있다.

(52) CPC특허분류

A23L 23/00 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

소정의 크기로 절단하여 말린 미역과 머리카락 형상으로 잘게 잘린 황태 섬유소를 중량비 1:1로 배합한 것을 특징으로 하는 황태 미역국용 식재료 조성물.

청구항 2

제 1 항에 있어서,

상기 미역은 평균 3cm x 5cm의 크기로 절단하여 습도 10~20%로 말린 것이고,

상기 황태 섬유소는 평균 굵기와 길이가 각각 0.1mm와 0.5mm로 잘게 잘린 것을 특징으로 하는 황태 미역국용 식재료 조성물.

청구항 3

제 3 항에 있어서,

상기 미역은 바다에서 채취된 후 깨끗한 바닷물에 2~3번 씻어내고 미역 줄기를 제외한 미역 잎을 소정의 크기로 절단하여 말린 것이고,

상기 황태 섬유소는 황태의 살코기 섬유소로만 구성된 것을 특징으로 하는 황태 미역국용 식재료 조성물.

청구항 4

제 1 항 내지 제 3 항 중 어느 한 항에 있어서,

4인분용으로 상기 미역 및 상기 황태 섬유소는 각각 20g으로 배합한 것을 특징으로 하는 황태 미역국용 식재료 조성물.

청구항 5

소정의 용기에 물 1리터와 제 4 항의 황태 미역국용 식재료 조성물을 넣어 4인용 황태 미역국을 끓이는 것을 특징으로 하는 황태 미역국 제조방법.

청구항 6

제 5 항에 있어서,

상기 황태 미역국용 식재료 조성물을 넣은 단계는 상기 물에 먼저 상기 미역 20g을 넣고 5분 정도 불리며 끓인 후 상기 황태 섬유소 20g을 넣고 10~15분 더 끓여 황태 미역국을 완성하는 것을 특징으로 하는 황태 미역국 제조방법.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 미역국에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 라면과 같이 즉석에서 끓여 먹을 수 있는 즉석 황태 미역국용 식재료 조성물 및 이를 이용한 황태 미역국 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

- [0002] 미역국은 생일이나 산후 조리시뿐만 아니라 평상시에도 널리 애용되는 한국의 전통 음식 중에 하나이다.
- [0003] 그런데, 종래 미역국을 끓이기 위해서는 보통 마른 통 미역을 1시간 정도 불리는 과정, 불린 미역을 흐르는 물에 2~3번 씻어 물기를 제거해주는 잡내 제거 과정, 물기 제거된 미역을 적당히 잘라 참기름이나 들기름에 달달 볶는 미역 비린내 제거과정, 볶은 미역에 물(쌀뜨물)을 적당량 붓고 소고기 등 국 재료와 소금이나 간장 등 양념재료를 넣어 20~30분 충분히 끓여주는 미역국 끓이는 과정 등을 거쳐야하므로, 여러 번 시도해보지 않으면 한번에 제대로 된 미역국을 끓이기 어렵고(특히, 미역국의 잡내나 비린내 제거에 어려움이 있음), 미역국 준비 시간도 1시간 30분 이상 장시간 소요되는 문제로, 미역국은 젊은 신혼부부나 직장 생활하는 바쁜 현대인이 직접 끓여 먹기에는 부담스러운 음식으로 여겨지고 있다.
- [0004] 미역국의 국 재료에는 소고기 말고도 전복이나 황태 등이 사용되고 있으나, 이때 황태는 주로 가는 손가락 굵기로 찢어진 황태채를 구입하여 손가락 머리 크기로 절단하여 사용하고 있다. 이렇게 황태채를 절단하여 사용할 경우에는 황태 미역국의 깊은맛을 내기 위해서는 30분 이상 충분히 끓여주어야 하고, 이렇게 준비된 황태 미역국은 절단된 황태채가 끓이는 과정에서 불어나게 되고 황태채 특유의 질감으로 인하여 어린아이나 이가 튼튼하지 않은 노약자가 먹기엔 어려운 점이 있다.
- [0005] 최근에는 한국공개특허 제10-2013-0072776호에서 개시되어 있는 바와 같이 황태를 밀가루 입자크기보다 작은 0.16~0.26mm(100~150mesh)가 되도록 분말 화하여 황태만두피 및 황태국수의 제조에 이용되고 있다.
- [0006] 그러나, 다른 조미료 없이 잘게 잘린 황태 섬유소를 이용하여 미역국의 잡내 및 비린내 제거를 제거하고, 어디서나 라면과 같이 즉석에서 끓여먹을 수 있는 즉석 황태 미역국은 개발되지 못하고 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0007] 본 발명은 상기와 같은 종래 기술의 문제점을 해결하기 위하여, 즉 어디서, 누구나 라면처럼 20분 안에 쉽게 끓여먹을 수 있는 즉석 황태 미역국용 식재료 조성물 및 이를 이용한 황태 미역국 제조방법을 제공하는 데 그 목적이 있다.

과제의 해결 수단

- [0008] 상기 목적을 달성하기 위하여, 본 발명에 의한 황태 미역국용 식재료 조성물은 소정의 크기로 절단하여 말린 미역과 머리카락 형상으로 잘게 잘린 황태 섬유소를 중량비 1:1로 배합한 것을 특징으로 한다.
- [0009] 상기 미역은 평균 3cm x 5cm의 크기로 절단하여 습도 10~20%로 말린 것이고, 상기 황태 섬유소는 평균 굵기와 길이가 각각 0.1mm와 0.5mm로 잘게 잘린 것을 본 발명에 의한 황태 미역국용 식재료 조성물의 다른 특징으로 한다.
- [0010] 상기 미역은 바다에서 채취된 후 깨끗한 바닷물에 2~3번 씻어내고 미역 줄기를 제외한 미역 잎을 소정의 크기로 절단하여 말린 것이고, 상기 황태 섬유소는 황태의 살코기 섬유소로만 구성된 것을 본 발명에 의한 황태 미역국용 식재료 조성물의 다른 특징으로 한다.
- [0011] 4인분용으로 상기 미역 및 상기 황태 섬유소는 각각 20g으로 배합한 것을 본 발명에 의한 황태 미역국용 식재료 조성물의 다른 특징으로 한다.
- [0012] 본 발명에 의한 황태 미역국 제조방법은 소정의 용기에 물 1리터와 상기 황태 미역국용 식재료 조성물을 넣어 4인용 황태 미역국을 끓이는 것을 특징으로 한다.
- [0013] 상기 황태 미역국용 식재료 조성물을 넣은 단계는 상기 물에 먼저 상기 미역 20g을 넣고 5분 정도 불리며 끓인 후 상기 황태 섬유소 20g을 넣고 10~15분 더 끓여 황태 미역국을 완성하는 것을 본 발명에 의한 황태 미역국 제조방법의 다른 특징으로 한다.

발명의 효과

- [0014] 본 발명은 머리카락 형상으로 잘게 잘린 황태 섬유소를 절단하여 말린 미역과 동일한 중량비로 함유한 것을 황태 미역국용 식재료 조성물의 특징으로 하고, 이를 그대로 황태 미역국 제조에 사용됨으로써, 다른 조미료 없이

황태 섬유소만으로 미역국의 비린내 등을 제거를 제거할 수 있게 되어, 라면처럼 누구든지 언제 어디서나 간편하게 황태 미역국을 끓여 먹을 수 있는 효과가 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0015] 이하, 본 발명의 바람직한 실시 예에 대하여 설명한다.
- [0016] 본 발명의 일 실시 예에 의한 황태 미역국용 식재료 조성물은 소정의 크기로 절단하여 말린 미역과 머리카락 형상으로 잘게 잘린 황태 섬유소를 중량비 1:1로 배합한 것을 특징으로 한다.
- [0017] 여기서, 상기 황태 미역국용 식재료 조성물이란 라면처럼 한 번의 음식물(황태 미역국)로 끓여먹을 수 있는 식재료 구성물을 말한다. 따라서, 상기 실시 예에 의한 황태 미역국용 식재료 조성물은 말린 미역과 황태 섬유소를 포함하여 구성되고, 상기 말린 미역과 황태 섬유소가 개별 포장될 수 있고, 하나의 포장 속에 같이 포함될 수도 있다.
- [0018] 상기 말린 미역과 황태 섬유소가 포장되는 모습과 관계없이, 상기 실시 예에 의한 황태 미역국용 식재료 조성물을 이루기 위해서는 중량비가 1:1로 배합되도록 하여야 본 발명의 목적인 바대로 다른 조미료 없이, 그리고 사전에 볶는 과정 없이 끓이는 과정에서 황태 섬유소만으로 첨가하여 미역의 비린내를 효과적으로 제거할 수 있게 된다. 즉, 상기 황태 섬유소가 상기 말린 미역보다 적은 중량으로 배합될 경우에는 황태 미역국에서 미역의 비린내가 남아있어 마늘이나 생강 등을 넣고 더 끓여 주어야 하는 문제가 있고, 그렇다고 너무 많이 배합될 경우에는 황태 미역국이 탁하여 미역국으로의 깔끔한 맛을 내기 어려운 문제가 있다.
- [0019] 상기 마른 미역은 평균 3cm x 5cm의 크기로 절단하여 습도 10~20%로 말린 것이 바람직하데, 상기 크기보다 클 경우에는 본 발명의 목적인 가능한 한 짧은 시간인 약 15~20분 만에 황태 미역국을 즉석에서 끓이기 어렵고, 너무 작으면 미역국의 특성(식감 등)을 잃어버리는 문제점이 있다. 또한, 마른 미역의 습도가 상기 기준 미만일 경우에는 절단된 마른 미역이 포장 등 이송과정에서 잘 부서지는 문제가 있고, 그렇다고 상기 기준을 초과하여 너무 높으면 1년 정도 장기간 보관할 수 없게 되는 문제점이 있다.
- [0020] 상기 마른 미역의 조건과 함께, 상기 황태 섬유소도 이발시 잘린 머리카락 형상으로 다양한 크기의 부스러기로 구성될 수 있으나 평균 굵기와 길이가 각각 0.1mm와 0.5mm로 잘게 잘린 것이 바람직하다. 여기서 평균 굵기 및 평균 길이란 다양한 크기의 부스러기로 구성된 절단된 황태 섬유소의 평균을 말하는 것으로, 상기 기준을 벗어나 너무 크면 종래 황태채로 만든 미역국과 같이 황태채 특유의 질감으로 인하여 어린아이나 이가 튼튼하지 않은 노약자가 먹기 어려운 문제점과 본 발명의 목적인 짧은 시간(약 10~15분)으로 가열하여도 충분히 황태의 맛을 우려내어 미역의 비린내를 제거하기 어렵게 되는 문제가 있고, 그렇다고 너무 잘게 절단되면 종래 황태분말과 다를 바가 못되어 황태 미역국에 황태의 독특한 질감이 완전히 사라지고, 맑은 황태 미역국을 기대할 수 없게 되는 문제점이 있다.
- [0021] 또한, 상기 마른 미역은 바다에서 채취된 후 깨끗한 바닷물에 2~3번 씻어내고 미역 줄기를 제외한 미역 잎을 소정의 크기로 절단하여 말린 것이 바람직하다. 이렇게 함으로써, 미역에서 나는 잡내를 미연에 방지할 수 있게 될 뿐만 아니라 종래 민물(수돗물)이 아닌 바닷물로 씻어 내게 되어 소금성분을 그대로 함유해 미역국 제조시 별도의 간을 하지 않아도 되는 장점이 있다. 또한, 미역 줄기를 제외한 미역 잎을 소정의 크기로 절단하여야 본 발명의 목적인 가열과정에서 마른 미역을 불리며 황태 섬유소의 깊은맛과 어우러져 짧은 조리시간(약 10~15분) 내에서도 미역의 비린내를 효과적으로 제거하게 된다.
- [0022] 상기 황태 섬유소는 황태의 살코기 섬유소로만 구성되도록 함이, 황태 미역국에 황태 섬유소가 부유 되도록 하여 황태 미역국으로의 식감을 높일 수 있게 되어 바람직하다.
- [0023] 구체적 실시 예로, 4인분용으로 하는 황태 미역국용 식재료 조성물은 상기 마른 미역 및 상기 황태 섬유소를 각각 20g으로 배합한 것으로 구성할 수 있다. 상기 20g의 기준을 벗어나 너무 많이 상기 마른 미역과 황태 섬유소가 배합될 경우에는 깔끔한 황태 미역국을 만들 수 없게 되고, 그렇다고 적게 배합되면 너무 연한 황태 미역국이 되어 제맛을 낼 수 없게 된다.
- [0024] 상기 각 실시 예에 의한 황태 미역국용 식재료 조성물에는 상기 마른 미역과 상기 황태 섬유소만으로 동일한 중량비로 구성될 수도 있으나, 라면이 그러하듯이 기능성 영양과 맛을 보완하기 위하여 마른 쇠고기, 마른 전복, 마른 버섯 등의 국 재료, 소금 등 양념 수프가 동봉되어 구성될 수 있다.
- [0025] 다음, 본 발명에 의한 황태 미역국의 제조방법에 대한 실시 예에 대하여 설명한다.

- [0026] 본 발명에 의한 황태 미역국의 제조방법은 상술한 황태 미역국용 식재료 조성물을 이용하는 것으로 다양하게 실시할 수 있는데, 이하에서는 4인분용을 기준으로 설명한다.
- [0027] 기본적으로, 소정의 용기(냄비 등)에 물 1리터와 상술한 마른 미역과 황태 섬유소가 각각 20g으로 배합한 황태 미역국용 식재료 조성물을 넣어 15~20분 정도 끓이는 과정만으로 즉석 황태 미역국이 완성하게 되어, 라면처럼 누구든지 언제 어디서나 간편하게 황태 미역국을 끓여 먹을 수 있게 된다.
- [0028] 상기 황태 미역국용 식재료 조성물을 넣은 단계는 상기 물 1리터에 상기 마른 미역 20g과 상기 황태 섬유소 20g을 동시에 넣어 15~20분 정도 끓이는 과정만으로 완성할 수도 있으나, 먼저 상기 마른 미역 20g을 넣고 5분 정도 불리며 끓인 후 상기 황태 섬유소 20g을 넣고 10~15분 더 끓여 황태 미역국을 완성하는 것이 바람직하다. 이는 상기 물에 마른 미역을 넣고 끓이는 과정에서 약 2~3분 정도면 마른 미역은 5~10배 정도 원래 잘린 미역 크기로 불어나게 되고 5분 정도면 완전히 불어난 상태에서 끓게 되므로, 이때(김이 나며 펄펄 끓는 상태) 상기 황태 섬유소 20g을 넣고 10~15분 더 끓여(불의 세기는 계속 끓는 상태를 유지할 수 있는 세기로) 황태 섬유소의 영양성분이 우러나게 하기 위함이다. 즉, 마른 미역을 넣고 5분 미만이면 미역이 완전히 불어나기 어려울 뿐만 아니라 아직 물이 끓는 점에 도달하지 못한 상태일 수 있고, 그렇다고 5분 초과하여 끓일 경우에는 조리시간 낭비 내지 미역의 비린내 제거 시간이 상대적으로 단축되는 문제가 있다. 그리고, 마른 미역을 넣고 5분 정도 끓인 이후 황태 섬유소 20g을 넣고 10분 미만으로 끓일 경우에는 황태 섬유소의 깊은맛이 충분히 우러나지 않게 되어 미역의 비린내가 남아 있게 되고, 그렇다고 15분을 초과하여 끓일 경우에는 불필요한 요리시간을 연장시켜 본 발명의 목적을 달성하기 어렵게 하는 문제점이 있다.
- [0029] 결국, 상술한 본 발명에 의한 황태 미역국의 제조방법에 의하면, 종래 말린 미역을 1시간 정도 불리는 과정을 줄일 수 있고, 미역의 집내 및 비린내 제거를 위한 과정도 필요 없으며, 황태채로 인한 특유 질감의 문제도 해소하여 누구나 즐길 수 있는 즉석 황태 미역국을 제조할 수 있게 된다.
- [0030] 상술한 실시 예 이외에도 본 발명의 황태 미역국용 식재료 조성물을 이용하여 종래 방식대로 황태 미역국을 끓일 수 있음은 물론 가능한데, 이는 통상의 기술자가 충분히 실시할 수 있는 것이므로 이에 대한 설명은 생략한다.