



**(19) 대한민국특허청(KR)**  
**(12) 등록특허공보(B1)**

(45) 공고일자 2013년09월03일  
(11) 등록번호 10-1303073  
(24) 등록일자 2013년08월28일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
A23L 1/312 (2006.01) A23L 1/015 (2006.01)  
A23L 1/29 (2006.01)  
(21) 출원번호 10-2011-0052515  
(22) 출원일자 2011년05월31일  
심사청구일자 2011년05월31일  
(65) 공개번호 10-2012-0134168  
(43) 공개일자 2012년12월12일  
(56) 선행기술조사문헌  
KR100394538 B1  
KR100612778 B1  
KR1019880000169 B1  
KR1020060125296 A

(73) 특허권자  
**박미리**  
광주 북구 동림동 호반베르디움아파트501-512  
501동 1002호  
**이선호**  
광주광역시 서구 화개1로24번길 10, 부영아파트  
106동 308호 (금호동)  
(72) 발명자  
**이선호**  
광주광역시 서구 화개1로24번길 10, 부영아파트  
106동 308호 (금호동)  
**윤한근**  
광주광역시 북구 천지인로115번길 6 (오치동)  
(뒷면에 계속)  
(74) 대리인  
**특허법인 천지**

전체 청구항 수 : 총 3 항

심사관 : 하혜경

(54) 발명의 명칭 **호박 순대의 제조방법**

**(57) 요약**

본 발명은 호박 순대의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 소금 물을 이용하여 돼지 소장을 세척하는 돼지 소장 세척 단계; 물 호박 및 소금을 첨가하고 가열한 후, 호박을 건져내는 호박물 제조 단계; 상기 제조된 호박물을 냉각한 후, 상기 냉각된 호박물에 상기 세척된 돼지 소장을 담근 후에, 물기를 제거하는 순대 외피 제조 단계; 돼지고기, 찹쌀, 숙주, 배추, 호박, 및 청량고추를 혼합하는 순대소 내용물 혼합단계; 다진 파, 다진 마늘, 생강즙, 후춧가루 및 소금을 혼합하는 순대소 양념 제조 단계; 상기 순대소 내용물, 상기 순대소 양념 및 돼지선지를 혼합하는 순대소 제조 단계; 상기 순대소를 상기 순대 외피에 주입하고, 양 끝단을 묶어서 순대를 제조하는 단계; 및 된장을 풀고 가열하여 끓인 물에 상기 제조된 순대를 넣고 끓여 순대를 익히는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 호박 순대 제조방법 및 상기 방법에 의해 제조된 호박 순대에 관한 것으로, 본 발명의 제조방법에 의해 제조된 호박 순대는 돼지 창자 또는 순대 특유의 비린 맛이나 역한 향이 제어되고, 다양한 야채로 인해 영양학적으로도 우수할 뿐만 아니라, 깨짐성도 우수하여, 기호도 및 물성이 모두 향상되었다는 장점이 있다.

(72) 발명자

**박계순**

광주 서구 금호동 818번지 부영아파트 106동 308호

**박미리**

광주 북구 동림동 호반베르디움아파트501-512

501동 1002호

이 발명을 지원한 국가연구개발사업

과제고유번호 HNU2010-0278

부처명 중소기업청

연구사업명 산학연공동기술개발사업

연구과제명 호박을 이용한 웰빙 소시지 및 순대 개발

주관기관 호남대학교 산학협력단

연구기간 2010.06.01 ~ 2011.05.31

---

**특허청구의 범위**

**청구항 1**

소금 물을 이용하여 돼지 소장의 내부 및 외부를 세척하는 돼지 소장 세척 단계;

물 100 중량부를 기준으로 물에 호박 30 중량부 내지 50 중량부 및 소금 0.5 중량부 내지 1.5 중량부를 첨가하고 85℃ 내지 115℃에서 25분 내지 35분 동안 가열한 후, 호박을 건져내서 호박물을 제조하는 호박물 제조 단계;

상기 제조된 호박물을 4℃ 내지 12℃로 냉각한 후, 상기 냉각된 호박물에 상기 돼지 소장 세척 단계에서 세척된 돼지 소장을 첨가하고 15분 내지 25분 동안 담근 다음, 물기를 제거하는 순대 외피 제조 단계;

참쌀을 물에 불린 후, 찌서 찐 참쌀을 준비하는 과정, 끓는 소금물에 숙주 및 배추를 넣고 데친 후에, 물기를 제거하여 데친 숙주 및 데친 배추를 준비하는 과정, 호박을 증숙하여 찐 호박을 준비하는 과정, 돼지고기 100 중량부, 상기 찐 참쌀 140 중량부, 상기 데친 숙주 30 중량부, 상기 데친 배추 30 중량부, 상기 찐 호박 100 중량부, 표고 버섯 20 중량부, 느타리 버섯 20 중량부 및 청량고추 20 중량부를 혼합하는 순대소 내용물 혼합단계;

상기 순대소 내용물 혼합단계의 돼지고기 100 중량부를 기준으로 다진 파 8 중량부; 다진 마늘 8 중량부; 생강즙 4 중량부; 후춧가루 2 중량부 및 소금 2 중량부를 혼합하는 순대소 양념 제조 단계;

상기 순대소 내용물, 상기 순대소 양념 및 돼지선지를 혼합하고, 상기 돼지선지의 첨가량은 상기 순대소 내용물 혼합단계의 돼지고기 100 중량부를 기준으로 70 중량부 내지 90 중량부인 순대소 제조 단계;

상기 순대소를 상기 순대 외피에 주입하고, 양 끝단을 묶어서 순대를 제조하는 단계; 및

물 100 중량부를 기준으로 2 중량부의 된장을 첨가하고 푼 다음 가열하여 끓인 물에 상기 제조된 순대를 넣고 45분 동안 끓여 순대를 익히는 단계

를 포함하는 것을 특징으로 하는 호박 순대 제조방법.

**청구항 2**

제1항에 있어서,

상기 순대소 제조 단계에 혼합되는 돼지선지의 함량은 상기 순대소 내용물 혼합단계의 돼지고기 100 중량부를 기준으로 80 중량부인 것을 특징으로 하는 호박 순대 제조방법.

**청구항 3**

제1항의 제조방법에 의해 제조되는 것을 특징으로 하는 호박 순대.

**명세서**

**기술분야**

[0001] 본 발명은 호박 순대의 제조방법에 관한 것이다.

**배경기술**

[0002] 우리나라에서 돼지의 내장은 전통적으로 소의 내장과 함께 단백질 섭취원으로 애용해온 부위이다. 종래 고기로 식용되는 짐승의 내장을 내포라 하였고, 내장 중에서도 고기로 쓰는 창자란 주로 소창과 대창을 아울러 이를 때 사용되었다. 또한, 배장이라는 풍습은 예전에 마을 사람들이 함께 돼지를 잡고 난 후, 살코기를 나누어 갖되 돼지의 내장은 마을의 노인들께 드리는 미풍양속으로, 이러한 미풍양속으로부터 돼지의 내장은 좋은 음식으로 대접받았다는 것을 알 수 있다.

[0003] 또한, 이북 지방의 전통 음식 중에는 소나 돼지의 내장을 재료로 써서 만드는 요리가 꽤 많이 있다. 일 예로, 평안도 지방의 전통음식인 ‘돼지내포국’은 돼지의 혀과, 간 및 대창을 깨끗이 씻어서 무르게 삶은 다음 김치, 숙주나물 및 파를 넣고 다시 끓인 후, 고명으로 계란, 은행, 대추, 밤 또는 당면 따위를 얹어서 국물이 자작해

지도록 끓여서 완성하는 것으로, 영양가도 많고, 푸짐하고 구수하며 불품이 있는 찌개이다.

- [0004] 또한, 돼지 내장을 이용한 독특한 음식으로 '위쌈'이 있는데, 이는 돼지의 귀때기살, 갈비살, 족발살 등을 잘게 썰어서 갖은 양념을 하여 무친 것을 돼지의 밥통 속에 넣고 실로 케맨 다음 세 시간 가량 삶아서 돌로 눌렀다가 식으면 편육으로 썰어내는 음식이다. 상기 돼지의 밥통 대신 창자를 사용하는 경우 '창자찜'이라고도 한다.
- [0005] 이러한 돼지 내장을 이용한 음식 중에서 가장 서민적인 음식인 순대는 북쪽의 함경도부터 남쪽의 제주도까지 전국에 걸쳐 분포되어 있으며, 일반 국민들이 가장 쉽게 접할 수 있는 음식이다.
- [0006] 상기 순대는 전통적으로 가축을 잡아 정갈하게 씻어서 뼈를 발라 만두소와?같이 양념을 해서 질퍽하게 만들어 창자에다 가득히 넣어서 시루에 담아 은근히 찌서 만드는 음식으로, 예전에는 소 창자 또는 돼지 창자를 이용하여, 상기 창자에 돼지고기, 쇠고기, 꿩고기 또는 닭고기 등의 육류를 집어 넣어 제조하였고, 최근 들어서는 돼지 창자가 순대의 기본 원료로 정착되고 있는 실정이다.
- [0007] 상기 순대는 일반적으로 돼지 창자를 깨끗이 세척하여 순대 외피를 만들고, 돼지고기, 곡류, 당면, 두부 또는 채소 등을 양념과 섞어서 만든 내용물을 상기 순대 외피에 삽입한 후, 양 끝을 동여 매고, 뜨거운 물 또는 증기에 삶아 익혀 제조한다.
- [0008] 상기 순대는 재료의 종류에 따라 여러 종류로 구분할 수 있다. 예를 들면, 야채와 고기를 다져 두부와 함께 민어 속에 넣고 찐 어교순대, 당면이 많이 들어가 걸지고 담백한 평안도 순대, 주로 대창에 소를 채우므로 큼직한 함경도 순대, 찹쌀 대신 돼지고기를 갈아 넣은 개성순대, 많은 재료가 들어가 푸짐하고 기름진 것이 특징인 병천 순대, 순대소를 갈아 맛이 부드러운 소시지를 먹는 듯한 백암 순대, 많은 육류와 야채가 사용된 경기도 순대, 보리, 메밀 및 부추를 넣어 만든 제주순대, 생태를 내장을 빼고 말려서 그 안에 소를 넣어 만든 명태순대, 찹쌀과 당면을 위주로 한 찹쌀순대, 오징어 몸통에 순대소를 집어넣은 오징어순대 등이 있다.
- [0009] 상기 순대는 고단백 칼로리의 영양식품이고, 상기 순대의 주 원료인 돼지 내장은 납이나 수은 등 우리 몸에 유해한 독의 해독에 도움이 되고, 비타민 F라 불리는 리놀산과 많은 종류의 비타민이 다량 함유되어 있으며, 다양한 채소나 곡류 등을 함께 섭취할 수 있으며, 제조원가 저렴하여 초등학교부터 노인분들까지 다양한 서민층이 즐기는 음식이었다.
- [0010] 그러나, 최근 경제 성장에 따라 단백질 공급원이 다양해지고, 다양한 국제 교류와 변화된 식습관으로 인해 서구화된 입맛을 갖는 어린이, 청소년 층 및 젊은 층으로부터는 예전과 같은 호응을 받지 못하고 있는 실정이다.
- [0011] 이러한 이유는 돼지의 소창을 사용하는 음식 제조방법에 의한 것으로, 상기 돼지 소창에 의해 발생하는 특유한 냄새 및 돼지고기의 비린 맛은 서구화된 입맛을 가진 젊은 층에게는 식감을 떨어뜨리는 원인이 되고, 일부 젊은 세대들은 순대에 사용되는 창자를 혐오스럽게 받아들여, 순대를 즐기면서도, 창자 부분을 제거하고 시식하는 등의 거부감이 표현되고 있다.
- [0012] 또한, 호박(Gourd, pumpkin, *Cucurbita* spp.)은 박과의 덩굴성 한해살이풀로, 남과, 번과 또는 반과라고도 하며, 열대 및 남아메리카가 원산지이다. 한국에서 재배하는 호박은 중앙아메리카 또는 멕시코 남부의 열대 아메리카 원산의 동양계 호박(*C. moschata*), 남아메리카 원산의 서양계 호박(*C. maxima*) 또는 멕시코 북부와 북아메리카 원산의 페포계 호박(*C. pepo*)의 3종이다. 이 중 동양계 호박은 한국을 비롯한 중국 또는 일본 등으로 전파된 시기가 가장 이른 것으로 추정되며, 예로부터 애호박, 호박고지용 또는 호박범벅 등으로 이용되었다. 상기 서양계 호박은 주로 찌르는 호박 또는 밤호박으로 불리며 주로 찌서 먹는 방법으로 이용되었다. 또한, 주키니 호박이라고도 하며, 덩굴이 거의 뻗지 않고, 절정성을 나타내는 애호박용의 페포계 호박은 제2차 세계대전 후 도입되어, 조식재배용이나 하우스 축성재배용으로 이용되었다.
- [0013] 상기 호박은 과채류 중에서는 녹말 함량이 가장 많아, 감자, 고구마, 또는 콩에 이어 칼로리가 높아, 전시에는 대용식으로 재배가 되었다. 일상적으로는 조리용으로 이용되는데, 속과는 다량의 비타민 A를 포함하여, 비타민 B 및 비타민 C 등 다양한 비타민을 포함하고 있다.
- [0014] 상기 순대는 종래에는 단백질을 공급해주는 훌륭한 주식의 일종으로 받아들여졌으나, 최근에는 간식이나 술안주로 받아들여지고 있는 실정이다. 오랜 전통을 갖는 우리나라 고유 음식의 개발이란 차원에서 순대에 대한 개발은 요구되며, 음식문화의 발달, 식생활의 변화 및 서구화된 입맛을 가지는 소비층을 고려하여, 단순히 단백질 공급뿐만 아니라, 높은 영양가와 함께 기존 순대가 가지는 비리고 역겨운 냄새나 맛을 효과적으로 제거하기 위한 연구 개발이 필요성이 증대되고 있는 실정이다.

**발명의 내용**

**해결하려는 과제**

[0015] 상기와 같은 종래의 문제점을 해결하기 위하여, 본 발명의 목적은 기존 소금물을 이용하여 돼지 창자를 씻어내는 방법에 추가적인 공정을 더하여 돼지 소창의 특유한 냄새 및 비린 맛을 제어하고, 다양한 종류의 채소 및 야채 등을 이용하여 순대의 식감 및 기호도와 물성을 효과적으로 향상시킬 수 있는 호박 순대의 제조방법을 제공하는 것이다.

[0016] 또한, 본 발명의 다른 목적은 상기 제조방법에 의하여 제조된 호박 순대를 제공하는 것이다.

**과제의 해결 수단**

[0017] 본 발명은 호박 순대의 제조방법에 관한 것으로, 상세하게는 본 발명은 돼지 소창의 특유한 냄새 및 비린 맛을 제어하여 순대의 식감을 향상시키고, 채소 및 야채 등을 혼합하여 영양학적으로 우수한 순대를 제조하면서도, 야채의 첨가에 따른 깨짐성 등의 물성 저하를 최대한 억제하여 호박 순대의 물성 및 기호도를 향상시키기 위한 것으로, 소금 물을 이용하여 돼지 소장을 세척하는 돼지 소장 세척 단계; 물 호박 및 소금을 첨가하고 가열한 후, 호박을 건져내는 호박물 제조 단계; 상기 제조된 호박물을 냉각한 후, 상기 냉각된 호박물에 상기 세척된 돼지 소장을 담근 후에, 물기를 제거하는 순대 외피 제조 단계; 돼지고기, 찹쌀, 숙주, 배추, 호박, 및 청량고추를 혼합하는 순대소 내용물 혼합단계; 다진 과, 다진 마늘, 생강 즙, 후춧가루 및 소금을 혼합하는 순대소 양념 제조 단계; 상기 순대소 내용물, 상기 순대소 양념 및 돼지선지를 혼합하는 순대소 제조 단계; 상기 순대소를 상기 순대 외피에 주입하고, 양 끝단을 묶어서 순대를 제조하는 단계; 및 된장을 풀고 가열하여 끓인 물에 상기 제조된 순대를 넣고 끓여 순대를 익히는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 호박 순대 제조방법에 관한 것이다.

[0018] 또한 본 발명은 상기 방법에 의해 제조된 호박 순대에 관한 것이다.

[0019] 본 발명의 발명자는 기존에 비린 맛과 특유의 거부감이 드는 냄새로 인해 식감이 감소된 순대를 다양한 연령층에서 거부감 없이 시식할 수 있도록 제조된 순대에 대해 연구하던 중, 야채 끓인 물 특히, 호박 끓인 물에 순대의 외피로 사용되는 돼지 창자를 담그었다가 꺼내는 경우, 최종적으로 제조된 순대에서 느껴지던 비린 맛과 거부감이 현저하게 감소될 수 있다는 것을 확인하였고, 추가로 끓는 물에서 삶는 방법과 같이 증숙하는 것보다는 된장을 푼 물에서 삶는 방법으로 수행하는 것이 순대에서 느껴지던 비린 맛과 거부감 감소에 도움이 되며, 영양학적 관점에서 첨가되는 야채와 관련하여, 양배추 또는 김치에 비하여 버섯을 첨가하는 경우 깨짐성 등의 물성 감소를 최소화할 수 있는 것으로 확인하여 본 발명을 완성하였다.

[0020] 이하, 본 발명을 보다 상세하게 설명한다.

[0021] 본 명세서에 있어서, 순대란 돼지 창자 또는 돼지 소장에 돼지 선지, 돼지고기, 곡류 또는 야채 등을 혼합하고, 간을 하여 제조한 순대소를 채우고 삶아서 완성한 음식을 말한다. 상기 순대는 지역에 따라 그 제조방법 및 원료가 다르며, 일 예로, 평안도와 함경도의 아바이 순대, 개성 순대, 제주 순대, 충청남도 천안시 병천에서 유래된 병천 순대, 경기도 용인시 백암에서 유래한 백암 순대, 전라도 암뽕순대 등이 있고, 재료에 따라 오징어 순대, 명태 순대 또는 어교 순대 등이 있다. 상기 순대를 응용한 음식으로는 순댓국, 순대볶음 등이 있다.

[0022] 본 명세서에 있어서, 호박 순대란 본 발명의 제조방법에 의해 제조되고, 특히, 순대 외피의 재료인 돼지 소장을 호박 끓인 물인 호박물로 처리하는 과정을 포함하는 방법으로 제조된 순대를 의미한다.

[0023] 본 명세서에 있어서, 중량부란 특정 성분의 질량을 기준으로 다른 성분의 질량을 대비하여 표시하는 값을 의미한다.

[0024] 본 발명은 호박 순대의 제조방법에 관한 것이다.

[0025] 본 발명의 순대 제조방법은 돼지 소장 세척 단계; 호박물 제조 단계; 순대 외피 제조 단계; 순대소 내용물 혼합 단계; 순대소 양념 제조 단계; 순대소 제조 단계; 순대 제조 단계; 및 순대를 익히는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 호박 순대 제조방법일 수 있다.

[0026] 상기 돼지 소장 세척 단계는 상기 돼지 소장을 소금 물을 이용하여 세척하는 방법으로 수행할 수 있다. 구체적으로, 상기 돼지 소장 세척 단계는 소금 물을 이용하여 돼지 소장의 내부 및 외부를 깨끗이 세척하는 방법으로 수행할 수 있고, 보다 구체적으로, 돼지 소장을 뒤집어 내부의 이물질을 깨끗이 제거하고, 소금 물에서 소장을

주물러 기름기와 이물질을 제거하여, 소장의 내부 및 외부를 깨끗이 세척한 후, 간 마늘 및 간 생강을 첨가한 물에 30분 내지 2시간 또는 1시간 내지 1시간 30분 동안 담가 둔 후, 유수를 이용하여 돼지 소장을 씻어 주면서, 돼지 소장의 염분 및 이물질을 제거하는 방법으로 수행할 수 있다. 상기 소금 물은 돼지 소장의 이물질 제거 및 살균이란 목적을 이루기 위하여 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자에 의하여 적절한 농도로 조절할 수 있으며, 일 예로 물 1 L에 소금, 바람직하게는 천일염을 35g 내지 350g을 녹여서 제조할 수 있다.

[0027] 상기 호박물 제조 단계는 물에 호박 및 소금을 첨가하고 가열한 후, 호박을 건져내는 방법으로 수행할 수 있고, 구체적으로 물 100 중량부를 기준으로 물에 호박 30 중량부 내지 50 중량부, 바람직하게는 35 중량부 내지 45 중량부 및 소금 0.5 중량부 내지 1.5 중량부, 바람직하게는 0.75 중량부 내지 1.25 중량부를 첨가하고, 85℃ 내지 115℃, 바람직하게는 95℃ 내지 105℃에서 25분 내지 35분 동안, 바람직하게는 27분 내지 32분 동안 가열한 후, 호박을 건져내는 방법으로 수행할 수 있다. 보다 구체적으로, 상기 호박물 제조 단계는 물에 물 100 중량부를 기준으로 소금, 바람직하게는 천일염 0.5 중량부 내지 1.5 중량부를 첨가하고, 유수로 표면이 이물질을 제거하고 세척한 후, 4등분 또는 8등분 한 호박(*Cucurbita* spp.), 일 예로 동양계 호박(*C. moschata*), 서양계 호박(*C. maxima*) 또는 페포계 호박(*C. pepo*) 35 중량부 내지 45 중량부를 첨가한 후, 95℃ 내지 105℃에서 30분 동안 가열한 후, 호박을 건져내는 방법으로 수행할 수 있고, 추가로 상기 호박을 건져낸 후, 체 또는 망을 이용하여 여과함으로써 고형분을 제거하는 공정을 수행할 수 있다.

[0028] 상기 순대 외피 제조 단계는 상기 제조된 호박물을 냉각한 후, 상기 냉각된 호박물에 상기 세척된 돼지 소장을 담근 후에, 물기를 제거하는 방법으로 수행할 수 있고, 구체적으로 상기 제조된 호박물을 4℃ 내지 12℃로 냉각한 후, 상기 냉각된 호박물에 상기 돼지 소장 세척 단계에서 세척된 돼지 소장을 첨가하고 10분 내지 120분 또는 15분 내지 25분 동안 담근 후에, 체 또는 망을 이용하여 물기를 제거하는 방법으로 수행할 수 있다.

[0029] 상기 순대소 내용물 혼합단계는 돼지고기, 찹쌀, 숙주, 배추, 호박 및 청량고추를 혼합하는 방법으로 수행할 수 있고, 상기 내용물 외에 사용목적 및 사용조건에 따라 추가적인 성분을 더욱 첨가하고 혼합하는 방법으로 수행할 수 있다. 상기 순대소 내용물 혼합단계는 구체적으로 돼지고기를 기준으로, 즉, 돼지고기 100 중량부를 기준으로 찹쌀 120 중량부 내지 160 중량부, 숙주 25 중량부 내지 35 중량부, 배추 25 중량부 내지 35 중량부, 호박 90 중량부 내지 110 중량부 및 청량고추 15 중량부 내지 25 중량부를 혼합하는 방법으로 수행할 수 있다. 상기 찹쌀은 찐 찹쌀일 수 있고, 상기 숙주는 데친 숙주 일 수 있으며, 상기 배추는 데친 배추일 수 있고, 상기 호박은 찐 호박일 수 있다. 이러한 측면에서, 상기 순대소 내용물 혼합단계는 찹쌀을 물에 불린 후, 찌서 찐 찹쌀을 준비하는 과정, 끓는 소금물에 숙주 및 배추를 넣고 데친 후에, 물기를 제거하여 데친 숙주 및 데친 배추를 준비하는 과정, 호박을 증숙하여 찐 호박을 준비하는 과정, 돼지고기 100 중량부, 상기 찐 찹쌀 140 중량부, 상기 데친 숙주 30 중량부, 상기 데친 배추 30 중량부, 상기 찐 호박 100 중량부 및 청량고추 20 중량부를 혼합하는 방법으로 수행할 수 있다.

[0030] 상기 순대소 내용물은 영양가 및 식감의 측면을 고려하여, 추가로 버섯, 양배추, 콩, 콩나물 또는 김치로부터 이루어진 군 중에서 선택된 어느 하나를 더욱 포함할 수 있으며, 채소 또는 야채 등의 첨가에 의한 깨짐성 등의 물성 저하를 최소화한다는 측면에서 바람직하게는 버섯을 더욱 포함할 수 있다. 상기 버섯은 느타리 버섯 및 표고버섯으로 이루어진 군 중에서 선택된 어느 하나일 수 있다. 상기 콩은 강낭콩일 수 있다.

[0031] 이러한 측면에서, 상기 순대소 내용물 혼합단계는 찹쌀을 물에 불린 후, 찌서 찐 찹쌀을 준비하는 과정, 끓는 물에 숙주 및 배추를 넣고 데친 후에, 물기를 제거하여 데친 숙주 및 데친 배추를 준비하는 과정, 구체적으로 끓는 소금물에 숙주 및 배추를 각각 넣고 데친 후에 물기를 제거하여 데친 숙주 및 데친 배추를 각각 준비하는 과정, 즉, 끓는 소금물에 숙주를 넣고 데친 후에 물기를 제거하여 데친 숙주를 준비하는 과정 및 끓는 소금물에 배추를 넣고 데친 후에 물기를 제거하여 데친 배추를 준비하는 과정, 호박을 증숙하여 찐 호박을 준비하는 과정, 돼지고기 100 중량부, 상기 찐 찹쌀 140 중량부, 상기 데친 숙주 30 중량부, 상기 데친 배추 30 중량부, 상기 찐 호박 100 중량부, 표고 버섯 20 중량부, 느타리 버섯 20 중량부 및 청량고추 20 중량부를 혼합하는 방법으로 수행할 수 있다. 상기 데치는 과정은 끓는 물에 1분 내지 20분 또는 5분 내지 10분 동안 데친 후 찬물에 식혔다가 물기를 제거하는 방법으로 수행할 수 있다.

[0032] 상기 돼지고기는 고운 입자 상태로 갈거나 칼로 잘게 썬 것일 수 있다. 또한, 상기 숙주, 배추, 호박, 청량고추, 버섯, 양배추 또는 김치는 칼로 잘게 썰어서 준비할 수 있고, 상기 내용물의 크기는 임의로 조절될 수 있으며, 일 예로 가로, 세로 및 높이가 각각 약 0.5 mm 내지 2 mm의 크기가 되도록 잘게 썰 수 있다.

[0033] 상기 순대소 양념 제조 단계는 파, 마늘, 생강, 후춧가루 및 소금을 혼합하는 방법으로 수행할 수 있고, 상기

파 및 상기 마늘은 각각 다진 것 즉, 다진 파 및 다진 마늘일 수 있다. 또한, 상기 생강은 생강즙일 수 있다. 구체적으로는 상기 순대소 내용물 혼합단계의 돼지고기 100 중량부를 기준으로 다진 파 8 중량부; 다진 마늘 8 중량부; 생강즙 4 중량부; 후춧가루 2 중량부 및 소금 2 중량부를 혼합하는 방법으로 수행할 수 있다.

[0034] 상기 순대소 제조 단계는 상기 순대소 내용물, 상기 순대소 양념 및 돼지선지를 혼합하는 방법으로 수행할 수 있다. 상기 돼지선지의 첨가량은 상기 순대소 내용물 혼합단계의 돼지고기 100 중량부를 기준으로 돼지선지 70 중량부 내지 90 중량부일 수 있다. 구체적으로, 상기 순대소 제조 단계는 상기 순대소 내용물, 상기 순대소 양념 및 상기 순대소 내용물 혼합단계의 돼지고기 100 중량부를 기준으로 돼지선지 80 중량부를 혼합하는 방법으로 수행할 수 있다.

[0035] 상기 혼합하는 방법은 상기 상기 순대소 내용물, 상기 순대소 양념 및 돼지선지를 손으로 주무르면서 혼합하거나 교반기를 이용하여 혼합할 수 있고, 선지는 다른 성분 즉, 상기 순대소 내용물과 상기 순대소 양념과 잘 혼합될 수 있도록 손으로 충분히 주무르는 방법으로 수행할 수 있다.

[0036] 상기 순대 제조 단계는 상기 순대소를 상기 순대 외피에 주입하고, 양 끝단을 묶는 방법으로 수행할 수 있다. 상기 순대 제조 단계는 상기 순대 외피의 물기를 제거한 후, 상기 물기를 제거한 순대 외피에 상기 순대소를 주입하는 방법으로 수행할 수 있고, 상기 순대소를 주입하는 방법은 상기 순대 외피의 일단에 손이나 젓가락 등을 이용하여 순대소를 주입하거나, 상기 순대 외피의 일단에 깔때기 등을 대고 상기 순대소를 손이나 젓가락 등을 이용하여 밀어 넣는 방법으로 수행할 수 있다. 상기 양 끝단을 묶는 방법은 실 등을 이용하여 묶는 방법으로 수행할 수 있다. 상기 순대소를 너무 많이 넣게 되는 경우, 이후 과정 또는 조리과정에서 순대가 터질 수 있으므로, 적당량의 순대소를 밀어 넣는 것이 바람직하며, 일 예로 상기 순대 외피의 양 끝단을 1 cm 내지 30 cm 정도 채우지 않고 양 끝단을 묶는 방법으로 수행할 수 있다.

[0037] 상기 순대를 익히는 단계는 순대를 끓는 물에 삶거나 증숙 즉, 증기를 통하여 익히는 방법, 일 예로 증숙기나 압력솥 등을 이용하여 증숙하는 방법으로 수행할 수 있으며, 상기 순대 외피의 재료인 순대 창자의 비린 맛과 역한 냄새나 상기 순대소에 포함되는 돼지고기 및 돼지선지의 비린 맛을 제거하기 위하여 끓는 물에 삶는 것이 바람직하다.

[0038] 상기 끓는 물에 삶는 방법은 물에 된장을 풀고 가열하여 끓인 물에 상기 제조된 순대를 넣고 끓이는 방법으로 수행할 수 있고, 이러한 측면에서 상기 순대를 익히는 단계는 물 100 중량부를 기준으로 2 중량부의 된장을 첨가하고 푼 후에 가열하여 끓인 물에 상기 제조된 순대를 넣고 45분 동안 끓여 순대를 익히는 단계일 수 있다.

[0039] 상기 순대를 익히는 단계는 보다 구체적으로 물에 된장을 풀고 가열하여 끓인 물을 준비하는 과정; 상기 끓인 물에 순대를 넣고 10분 내지 30분 동안 삶는 1차 삶는 과정 및 상기 1차 삶는 과정을 마친 순대의 표면을 대침, 대꼬챙이 또는 젓가락 등을 이용하여 찌른 후에 다시 30분 내지 60분 동안 삶는 2차 삶는 과정을 포함하는 방법으로 수행할 수 있다. 상기 끓인 물을 준비하는 과정은 물 100 중량부를 기준으로 1 중량부 내지 3 중량부, 바람직하게는 2 중량부의 된장을 첨가하고 푼 후에 가열하는 방법으로 수행할 수 있다.

[0040] 본 발명은 또한 상기 호박 순대 제조방법에 의해 제조된 호박 순대에 관한 것이다.

[0041] 상기 호박 순대는 돼지 소창의 특유한 냄새 및 비린 맛을 제거하여 우수한 식감과 기호도를 가질 수 있으며, 상기 호박 순대의 순대소에는 호박, 바람직하게는 호박, 표고 버섯 및 느타리 버섯을 포함하고 있어서, 단백질이나 단백질과 지방 또는 탄수화물 공급원만을 위주로 포함하고 있어서 영양학적으로 바람직하지 못했던 기존 순대에 있어서, 다양한 기능성을 갖는 야채 성분인 호박 및 버섯을 포함하고 있어서 영양학적으로 우수할 뿐만 아니라, 일반적으로 야채가 포함되는 경우 순대가 잘 깨지는 문제점을 갖는 것과 달리, 상기 버섯을 포함시키는 경우 깨짐성의 증가가 최소화되어 물성의 측면에서도 우수하므로, 상기 호박 순대는 다양한 연령층이 부담없이 먹을 수 있는 건강식이란 점에서 유리한 효과가 있다.

**발명의 효과**

[0042] 본 발명의 호박 순대 제조방법은 기존에 순대가 갖는 문제점인 돼지 소창의 특유한 냄새 및 비린 맛을 제어하여 순대의 식감을 향상시키고, 호박 등의 야채가 첨가되어 영양학적으로 우수할 뿐만 아니라, 기존 야채를 첨가하는 경우 제조된 순대가 잘 깨지는 물성 저하의 문제를 최소화하여 깨짐성과 같은 물성 저하의 문제점을 해결하여, 우수한 단백질공급원이자 오랜 전통을 갖는 전통음식이면서도 그 이용이 제한되었던 순대의 품질을 개선하였으므로, 식품업계 뿐만 아니라 양돈농가를 포함한 양돈산업의 수익 증대에 이바지 할 수 있어서, 산업적 효과가 우수하다 할 것이다.

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

- [0043] 이하, 본 발명의 이해를 돕기 위하여 구체적인 실시예 및 비교예를 통하여 본 발명의 구성 및 효과를 보다 상세히 설명하기로 한다. 그러나 하기 실시예는 본 발명을 보다 명확하기 이해시키기 위한 것일 뿐이며, 본 발명의 하기 실시예에 한정되는 것은 아니며, 본 발명의 보호 범위는 특허청구범위에 의하여 해석되어야 하고, 그와 동등한 범위 내에 있는 모든 기술 사상은 본 발명의 권리범위에 포함되는 것으로 해석되어야 한다.
- [0044] **실시예: 순대의 제조**
- [0045] 본 발명의 순대만드는 다음과 같은 방법으로 제조하였다.
- [0046] 우선, 돼지내장은 소금물로 주물러 씻고 내장 안에 호스로 물을 가하여 내장 안의 분비물을 씻어내고 칼로 길의 지방을 떼어 낸 다음 실로 한쪽 끝을 묶는다. 물 2 L에 호박 800 g 및 소금 20 g을 넣고 100℃로 30분 동안 끓인 후, 호박을 건져내고, 상기 물을 식히고, 냉장고에 넣어 냉각하였다. 8℃ 정도로 식은 물을 냉장고에서 꺼낸 후에 상기 세척한 돼지 소장을 넣고 20분 동안 담근 후에 체로 건져, 물기를 제거하였다.
- [0047] 순대소는 순대소 내용물, 순대소 양념 및 돼지선지를 혼합하여 제조하였다.
- [0048] 상기 순대소 양념은 다진 파 80 g, 다진 마늘 80 g, 생강즙 40 g, 후춧가루 20 g 및 소금 20 g을 혼합하여 제조하였다.
- [0049] 순대소 내용물은 하기와 같은 방법으로 실시예 1 내지 실시예 3과 비교예의 순대소를 제조하였다.
- [0050] 우선, 비교예과 관련하여, 참쌀을 물에 불린 후, 찌고 한 김 나가게 펼쳐 놓았다. 끓는 소금물에 숙주 및 배추를 넣고 데친 후에 헹궈 넣고 꼭 짜서 물기를 제거한 후, 곱게 다졌다. 호박은 찜통에서 증숙하여 찐 후 껍질을 제거하고 알맹이만 분리하였다. 잘게 다진 돼지고기 1 kg, 상기 찐 참쌀 1.4 kg, 상기 데친 숙주 300 g, 상기 데친 배추 300 g, 상기 찐 호박 1 kg, 및 청랑고추 20 g을 혼합하여 순대소 내용물(비교예)을 제조하였다.
- [0051] 실시예 1은 상기 비교예에 물에 불린 표고 버섯 200 g 및 느타리 버섯 20 g을 더 첨가하고 혼합하여 제조하였다. 실시예 2는 상기 비교예에 다진 김치 200 g 및 다진 양배추 200 g을 더 첨가하고 혼합하여 제조하였다. 실시예 3은 다진 콩나물 200 g, 삶은 강낭콩 100 g 및 팔 100 g을 더 첨가하고 혼합하여 제조하였다.
- [0052] 상기 순대소 내용물 및 상기 순대소 양념에 돼지선지 800 g과 소금을 첨가하고 혼합하여 순대소를 제조하였다. 상기 소금의 첨가량은 경우에 따라 적절하게 조절하였다.
- [0053] 상기 제조된 순대소를 상기 물기를 제거한 돼지 창자에 젓가락으로 밀어 터지지 않을 정도로 여유있게 주입하고, 양 끝을 실로 묶었다.
- [0054] 물 10 L에 된장 200 g을 넣고 풀어준 후, 물이 끓으면 상기 순대소를 집어 넣은 돼지 창자를 넣고 40분 내지 50분 정도 끓이면서, 젓가락으로 찢어서 충분히 익지 않은 경우 충분히 익을 때까지 끓였다.
- [0055] 순대가 충분히 익었으면, 물에서 꺼내서 체에 걸러 수분을 제거하면서 식힌 후, 충분히 식으면 일부는 등성 등성 짤라서 물성을 확인하고, 나머지는 한입 크기로 짤라서 고춧가루, 소금, 후춧가루 및 깨소금을 섞어서 만든 소금장과 함께 내어 식감 등의 기호도 검사를 수행하였다.
- [0056] **실험예 1: 순대 외피에 대한 전처리 공정의 효과 확인**
- [0057] 상기 호박 물에 담근 돼지 창자를 이용한 실시예 1과 상기 실시예 1과 돼지 소장을 담근 후 꺼내서 물기를 제거하는 과정을 생략한 것을 제외하고는 동일한 방법으로 제조한 대조군을 대상으로 비린 냄새, 구수한 맛, 전체적인 맛, 향 및 종합적 기호도에 대한 관능검사를 수행하여, 그 결과를 비교하였다. 상기 관능검사는 음식에 대한 관능검사에 익숙하도록 훈련된 10명의 관능검사원과 흡연을 하거나 감기에 걸리지 않아 미각 및 후각에 문제가 없는 것으로 인정되는 일반 남녀 성인 각 5명을 포함한 총 20명의 검사단이 각 항목에 대하여 5단계 평점법(5점: 매우 좋음, 4점: 좋음 3점: 적당, 2점: 보통, 1점: 나쁨)으로 평점하고, 상기 평점결과를 평균하여 관능검사 결과를 얻는 방법으로 수행하였으며, 그 결과를 표 1에 나타내었다. 검사결과에 대한 통계적인 유의성 검정은 분산분석법(p<0.05, n=20)으로 실시하였다.



표 1

[0058]

	비린 냄새	구수한 맛	전체적인 맛	향	종합적 기호도
실시예 1	3.15±0.33	2.99±0.24	3.52±0.34	2.91±0.24	3.62±0.18
대조군	2.16±0.32	2.90±0.29	3.07±0.20	2.10±0.30	3.01±0.22

[0059]

상기 표 1에 나타난 바와 같이, 본 발명의 호박 끓인 물에 담그는 과정을 수행한 실시예 1은 대조군에 비하여 전반적인 기호도가 우수한 것으로 확인되었다. 특히, 비린 냄새의 제거 효과가 우수한 것으로 확인되었고, 이러한 결과는 향과 관련된 결과와 일치하는 것으로 확인되었다. 구수한 맛 또는 전체적인 맛이 향에 비해 차이가 적은 것은 순대의 경우 일정 수준의 비린 맛을 예상하는 평가원의 인식 때문인 것으로 예상되었다. 상기 표 1에 의하면, 순대를 기존과 같이 소금물에 씻거나 살짝 데치는 것 보다는 상기 과정에 추가로 호박을 끓인 물에 충분히 침지시켰다가 꺼내서 물기를 제거하는 것이 돼지창자 즉, 순대외피의 비린 냄새와 비린 맛의 제거에 효과적인 것으로 확인되었다.

[0060]

**실험예 2: 순대소에 첨가되는 최적성분의 선택**

[0061]

순대에 부족한 영양성분 즉, 미네랄 및 섬유질의 보안을 위해 기능성이 인정되는 채소 성분 등을 첨가하여, 영양 및 기호도의 개선을 시도하였다. 기존 순대에 첨가되지 않는 추가 성분의 첨가에 의해 영양 및 맛이 개선될 수 있으나, 야채 성분 등의 첨가에 의해 순대가 잘 깨지거나 탄력성이 줄어드는 등 물성이 저하될 수 있는 문제점이 있다.

[0062]

이러한 물성 저하와 관련하여, 첨가될 수 있는 성분을 선택하기 위하여 물성을 측정하였다. 보다 구체적으로, 통상의 순대소에 호박만을 첨가한 비교예와 추가 성분을 첨가한 상기 실시예 1 내지 실시예 3에 대해 Compact-100 II(Sun Scientific, 일본)을 이용하여, 탄력성, 응집성 및 깨짐성을 측정하였으며, 그 결과를 하기 표 2에 나타내었다.

표 2

[0063]

	탄력성	응집성	깨짐성
비교예	103.37±1.93	123.22±7.04	48,766.61±8,555.91
실시예 1	101.62±1.38	117.77±8.46	62,926.99±9,378.71
실시예 2	101.41±1.04	112.48±4.42	88,752.33±12,571.58
실시예 3	100.98±2.50	113.81±7.18	69,673.49±17,018.46

[0064]

상기 표 2에 나타난 바와 같이, 본 발명의 야채 성분 등을 첨가한 경우에는 기존 야채 등이 포함되지 않은 비교예에 비하여 물성이 저하되는 것이 확인되었다. 상기 물성 측정 결과, 버섯을 첨가한 실시예 1이 비교예에 비하여 물성 저하가 가장 낮아서, 상기 실시예 1이 물성의 측면에서 가장 바람직한 것으로 확인되었다.

[0065]

보다 구체적으로, 야채 성분 등을 첨가한 경우에 가장 물성이 저하되는 깨짐성과 관련하여, 김치와 양배추가 첨가된 실시예 2의 경우 깨짐성이 가장 많이 저하되는 문제점이 있는 것으로 확인되었다. 버섯을 첨가한 실시예 1의 경우에는 깨짐성 저하 정도가 가장 낮은 것으로 확인되었다. 또한, 상기 깨짐성과 관련하여 반대의 물성인 응집성의 경우에도 버섯을 첨가한 실시예 1이 가장 바람직하고, 김치와 양배추가 첨가된 실시예 2가 물성이 가장 많이 저하된 것으로 확인되었다. 또한, 실시예 1의 경우에는 탄력성의 측면에서도 우수한 것으로 확인되었다.

[0066]

상기 결과에 따라, 실시예 중에서 버섯을 첨가하는 경우, 물성 저하가 가장 낮아 본 발명의 순대소 제조와 관련하여 버섯을 첨가하는 것이 가장 바람직한 것으로 확인되었다.