



(19) 대한민국특허청(KR)
 (12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2017-0071797
 (43) 공개일자 2017년06월26일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 1/00 (2006.01)
 (52) CPC특허분류
A23L 13/50 (2016.08)
A23L 23/00 (2016.08)
 (21) 출원번호 10-2015-0179914
 (22) 출원일자 2015년12월16일
 심사청구일자 2015년12월16일

(71) 출원인
김옥주
 경상남도 하동군 청암면 청학로 2533-7
 (72) 발명자
김옥주
 경상남도 하동군 청암면 청학로 2533-7
엄대후
 경상남도 하동군 청암면 청학로 2533-7
 (74) 대리인
박지호

전체 청구항 수 : 총 5 항

(54) 발명의 명칭 산양삼닭백숙의 제조방법

(57) 요 약

본 발명은 산양삼닭백숙의 제조방법에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 황기, 엄나무, 헛개나무, 대추, 구기자, 둥글레, 통후추, 마늘 및 오가피 등에 함유된 유효 성분이 완전히 우러나오면서 약재의 약효 성분이 증발되지 않는 육수와 함께 닭백숙을 조리하여 영양을 섭취하고 특히, 산양삼을 첨가하여 산양삼에서 발산되는 특특한 향과 맛을 제공함으로써 기존의 백숙에 비해 풍미가 향상되고 기호성이 증진되어 품질이 우수한 산양삼닭백숙의 제조방법을 제공할 수 있다.

(52) CPC특허분류

A23L 33/105 (2016.08)

A23L 5/17 (2016.08)

A23V 2002/00 (2013.01)

A23V 2250/2124 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

황기, 엄나무, 구기자, 헛개나무, 등글레, 대추, 통후추, 마늘 및 오가피를 세척한 후, 물 2L를 중탕기에 끓고 가열하여 중탕기 내부 온도 90°C 내지 110°C의 온도로 25분 내지 35분 가열하여 육수를 준비하는 단계;

배를 가르고 내장 및 지방을 제거하여 손질한 생닭 2000g을 흐르는 물에 25분 내지 35분 정도 수세하고 물기를 제거하는 생닭전처리단계;

압력솥에 준비된 육수, 전처리된 생닭 2000g 및 대추 15~20g을 넣고 15분 내지 30분 정도 가열하는 1차 가열단계; 및

1차 가열단계를 거친 압력솥에 산양삼을 넣고 10분 내지 15분 정도 끓이는 2차 가열 단계;를 포함하는 것을 특징으로 하는 산양삼닭백숙의 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서,

상기 육수를 준비하는 단계는 황기 10~15g, 엄나무 15~20g, 구기자 15~20g, 헛개나무 15~20g, 등글레 15~20g, 대추 15~20g, 통후추 2.3~4.3g, 마늘 15~20g 및 오가피 15~20g인 것을 특징으로 하는 산양삼닭백숙의 제조방법.

청구항 3

제1항에 있어서,

상기 1차 가열단계는 센불에서 10분 내지 20분 정도 가열하고, 약한불에서 10분 내지 20분 정도 가열하여 생닭을 익히는 것을 특징으로 하는 산양삼닭백숙의 제조방법.

청구항 4

제1항에 있어서,

상기 2차 가열단계는 생닭 2000g에 대해 산양삼 3~5g 정도를 넣는 것을 특징으로 하는 산양삼닭백숙의 제조방법.

청구항 5

제1항 내지 제4항 중 하나 이상의 항의 제조방법으로 제조되는 산양삼닭백숙.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 산양삼닭백숙의 제조방법에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 황기, 엄나무, 헛개나무, 대추, 구기자, 등글레, 통후추, 마늘 및 오가피 등 다양한 약재가 함유된 육수로 닭백숙을 조리하고, 특히 산양삼을 첨가하여 영양섭취는 물론 산양삼에서 발산되는 특특한 향과 맛을 제공할 수 있는 산양삼닭백숙의 제조방법에 대한 것이다.

배경 기술

- [0002] 닭고기는 쇠고기나 돼지고기에 비해 지방이 적고 소화도 잘 되는 단백질 식품이다. 특히 닭고기의 단백질은 지방산 중에 리놀레산을 많이 함유하고 있어 성인병 예방에 좋으며 노인식, 환자식으로도 적합하고 비타민 A, B 1, B2, 니아신도 많이 함유하고 있다. 그리고 닭날개 부위에 많은 뮤신은 성장을 촉진하고 성기능과 운동기능을 증진시키며 단백질의 흡수력을 높여준다. 또한, 닭고기는 여름철에 차가운 음료나 과일들을 먹어서 뱃속의 기운이 차가워지는 것을 방지해 주는 효과가 있다.
- [0003] 따라서 예로부터 백숙, 닭곰탕 등 닭고기를 이용한 다양한 음식이 있었으며 특히, 백숙은 여름철에 보신하기 위하여 닭에 인삼을 넣고 푹 고아서 먹는 한국의 전통적인 보양식으로 유명하다.
- [0004] 이는 백숙이 풍부한 단백질과 필수 아미노산의 보고인 닭고기와 예로부터 만병통치의 영약으로 알려진 인삼을 주된 재료로 하고 있기 때문이다. 백숙은 이러한 인삼의 약리작용 외에도 찹쌀, 밤, 대추 등의 유효성분이 잘 어우러져 영양의 균형을 이룬 훌륭한 스태미너식이다.
- [0005] 이러한 백숙의 전통적인 조리 방법은 한 사람이 혼자 먹기에 알맞은 작은 크기의 어린 닭을 손질해서 배를 가르고 내장을 빼낸 다음, 그 안에 불린 찹쌀과 인삼, 대추 마늘 등을 넣고, 재료가 밖으로 빠져나오지 않도록 실로 묶은 후, 적당량의 물에 넣어 서서히 끓이는 것이다.
- [0006] 근래에는 삼계탕에 각종 한약재를 넣거나 다양한 재료를 첨가한 삼계탕이 제안되고 있다. 예컨대 국내 공개특허 제2005-102316호에는 닭의 배 속에 인삼과 함께 전복을 주입하여 삶아 삼계탕을 조리하는 방법이 제시되어 있고, 국내 공개특허 제2004-0084350에서는 능이 버섯을 이용한 한방 삼계탕의 제조방법이 제시되어 있다.
- [0007] 그러나 이와 같이 종래의 백숙의 제조방법은 생닭과 약재를 한꺼번에 넣고 끓이기 때문에 끓이는 시간이 짧을 경우 약재의 약효 성분이 완전히 우러나오지 않고, 끓이는 시간이 길어질 경우에는 약재의 약효 성분이 증발되는 문제점이 있었다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0008] 본 발명의 목적은 황기, 엄나무, 헛개나무, 대추, 구기자, 동글레, 통후추, 마늘 및 오가피 등 다양한 약재의 유효 성분이 완전히 우러나오면서 약재의 약효 성분이 증발되지 않는 육수와 함께 닭백숙을 조리하여 영양섭취를 할 수 있는 산양삼닭백숙의 제조방법을 제공하는 것이다.
- [0009] 본 발명의 또 다른 목적은 산양삼을 넣고 끓임으로써 생닭의 비린내를 제거하고 쫀득한 육질을 제공하며 기름기를 줄인 산양삼닭백숙의 제조방법을 제공하는 것이다.
- [0010] 본 발명의 또 다른 목적은 산양삼에서 발산되는 독특한 향과 맛으로 기본의 백숙에 비해 풍미가 향상되어 기호성이 증진되고 품질이 우수한 산양삼닭백숙의 제조방법을 제공하는 것이다.

과제의 해결 수단

- [0011] 상술한 본 발명의 목적을 달성하기 위한 산양삼닭백숙의 제조방법은 다음과 같은 구성을 포함한다.
- [0012] 본 발명의 일 실시예에 따른 산양삼닭백숙의 제조방법은, 황기, 엄나무, 구기자, 헛개나무, 동글레, 대추, 통후추, 마늘 및 오가피를 세척한 후, 물 2L를 중탕기에 봇고 가열하여 중탕기 내부 온도 90°C 내지 110°C의 온도로 25분 내지 35분 가열하여 육수를 준비하는 단계;
- [0013] 배를 가르고 내장 및 지방을 제거하여 손질한 생닭 2000g을 흐르는 물에 25분 내지 35분 정도 수세하고 물기를 제거하는 생닭전처리단계;
- [0014] 압력솥에 준비된 육수, 전처리된 생닭 2000g 및 대추 15~20g을 넣고 15분 내지 30분 정도 가열하는 1차 가열단계; 및
- [0015] 1차 가열단계를 거친 압력솥에 산양삼을 넣고 10분 내지 15분 정도 끓이는 2차 가열 단계;를 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0016] 여기서, 상기 육수를 준비하는 단계는 황기 10~15g, 엄나무 15~20g, 구기자 15~20g, 헛개나무 15~20g,

둥글레 15~20g, 대추 15~20g, 통후추 2.3~4.3g, 마늘 15~20g 및 오가피 15~20g인 것이 바람직하다.

[0017] 또한, 상기 1차 가열단계는 센불에서 10분 내지 20분 정도 가열하고, 약한불에서 10분 내지 20분 정도 가열하여 생닭을 익히는 것이 바람직하다.

[0018] 또한, 상기 2차 가열단계는 생닭 2000g에 대해 산양삼 3~5g 정도를 넣는 것이 바람직하다.

발명의 효과

[0019] 본 발명의 황기, 엄나무, 구기자, 헛개나무, 둥글레, 대추, 통후추, 마늘 및 오가피 등에 함유된 유효 성분이 완전히 우러나오면서 약재의 약효 성분이 증발되지 않는 육수와 함께 닭백숙을 조리하여 영양섭취를 할 수 있다.

[0020] 또한, 본 발명은 산양삼을 넣고 끓임으로써 생닭의 비린내를 제거하고 쫀득한 육질을 제공하며 기름기가 줄어든 깔끔한 맛을 느낄 수 있다.

[0021] 또한, 본 발명은 산양삼에서 발산되는 독특한 향과 맛으로 기준의 백숙에 비해 풍미가 향상되어 기호성이 증진되고 품질이 우수한 닭백숙을 먹을 수 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0022] 이하, 본 발명의 일실시예를 상세하게 설명하기로 한다.

[0023] <실시예1> 산양삼닭백숙의 제조

1. 육수의 제조

[0025] 중탕기에, 황기 10~15g, 엄나무 15~20g, 구기자 15~20g, 헛개나무 15~20g, 둥글레 15~20g, 대추 15~20g, 통후추 2.3~4.3g, 마늘 15~20g 및 오가피 15~20g를 넣고, 여기에 물을 2L를 붓고 중탕기 내부 온도 90°C 내지 110°C의 온도로 25분 내지 35분 가열하였다.

[0026] 육수에서 진더기를 모두 제거하고, 최종적으로 닭백숙 육수를 제조하였다.

[0027] 상기 육수를 내기 위한 황기는 '단너삼'이라 부르며 독특하게도 땀이 많이 나거나, 반대로 땀이 나지 않을 때에 모두 사용된다. 기운이 약해 땀이 너무 적은 사람에게 쓰면 땀이 나오고, 땀이 너무 많은 사람은 피부를 견고하게 해서 땀을 그치게 해주는 효능이 있다. 여름철 보양식인 백숙에 넣어 먹는 것은 너무 땀을 많이 흘려 탈진 하는 것을 막아주는 경우로 땀이 난다는 것은 그만큼 기력이 쇠해졌다는 뜻인데, 이처럼 허약해진 체질을 개선하는데 효과가 좋다. 황기에는 다당류가 들어 있어 단맛이 나오고, 피로회복에 도움이 되는 아미노산과 비타민, 광물질 등이 들어있다. 종합적으로 볼 때 우리 몸의 면역기능을 강화시키고 신진대사를 활발하게 도우며 활성산소를 없애주는 성분들이 들어 있기 때문에 현대인들에게 많이 나타나는 문제 증상인 고혈압과 만성기관지염, 전립선비대증에도 효과가 있다.

[0028] 엄나무는 오갈피나무과로 짚은 잎을 지니는 다년성 낙엽교목으로 25m까지 자라며 가지에는 가시가 있다. 잎은 오갈피나무과의 공통된 특징인 손바닥 모양이며, 보통 5 ~ 9갈래로 갈라져 있다. 꽃은 황록색으로 5~6월경에 피며 산형화서로서 정생(頂生)한다. 과실은 핵과로 되어 있고 구형(球形)으로 10월에 흑색으로 익으며, 그 안에 1 ~ 2개의 종자가 들어있다. 우리나라 전지역에서 자라며 자생력이 강할 뿐만 아니라 그 발육도 대단히 빠르고 수근피와 잎까지도 유효성분이 거의 고르게 들어있는 것이 자원 생약으로서 유리한 점이라고 사료된다. 예로부터 민간에서는 해동피를 삶은 물로 단술이나 술을 빚어 마시면 신경통과 요통에 효과를 보고 타박상이나 뻔데, 류머티즘에 효과를 보고, 또한 봄에 돋아나는 어린순은 개두릅이라고도 하여 끓는 물에 데쳐 초장에 찍어 먹으면 산채로서 한층 입맛을 돋우어 주는 별미가 있다.

[0029] 일반적으로 헛개나무(Honenia dulcis)는 갈매나무과의 낙엽교목으로서, 지구자나무라고도 칭하며, 한국(강원과 황해이남지역에 주로 분포), 일본, 중국 등에 분포되어 있으며, 나무는 도 1에 나타난 바와 같이 높이 10 ~17m 정도까지 성장하며, 수피(樹皮)는 흑회색이며 작은가지는 갈자색(褐紫色)으로 피목(皮目)이 있다. 겨울눈은 2개의 눈비늘로 싸여 있으며, 털이 있다. 잎은 도 2에 나타난 바와 같이 길이 8~15cm이며 어긋나고 짚은 난형 또는 타원형이다. 잎에 3개의 짚은 잎맥이 발달하고 가장자리에 잔톱니가 있으며 주로 6~7월에 흰색 꽃이 양성화(兩性花)이다. 꽃은 취산꽃 차례로 달린다. 꽃받침 조각과 꽂잎은 5개씩이고 암술대는 3개로 갈라진다. 열매는 갈색이 돌고 지름 8 mm 정도이며 닭의 발톱 모양이다. 열매의 3실에 각각 1개씩의 종자가 들어 있다. 종자는 다갈

색이고 윤기가 있다. 헛개나무는 본초강목에 맛이 달고 평온하며 독성이 없으며, 오장을 부드럽게 하고 윤활하게 하며 대변, 소변을 잘 보게 하며 가슴에 번열을 없애주고 갈증을 풀어주며 술독을 풀고, 구토증을 제거하며, 충독을 없애고 다섯 종류의 치질을 치유한다고 되어있다.

[0030] 대추는 우리나라 기후풍토에 적합하여 재배가 용이하고 생산물의 저장성이 좋아서 널리 재배된 과수이다. 대추는 비교적 수분이 낮아서 풋대추의 수분함량은 74%이고, 붉은 대추 생것의 수분함량은 60%이며, 건조대추의 수분함량은 30%이다. 대추의 주성분인 포도당과 과당의 함량은 28%이고, 단백질의 함량은 1.5%이며, 기타 칼슘, 철, 인, 비타민 A 및 비타민 B를 함유하고 있다. 대추의 에탄올 추출액을 간이 손상된 쥐에 투여하여 실험한 결과 손상된 간의 회복 및 보호효과가 좋은 것으로 보고된 바 있다. 한방에서는 대추를 완화장장제로 사용하고, 잘익은 대추를 증숙 및 건조시켜 달여 먹으면 열을 내리게 하고, 변을 물게 하여 변비를 없애며, 기침도 멎게 하는 것으로 알려져 있다.

[0031] 구기자의 약리작용과 효능에 대하여는 동의보감, 향약집성방, 신농본초경, 본초경집주, 식료본초, 본초강목, 본초비요, 중약학, 약학입문 등 내외의 고서적에서도 많이 알려져 있다. 이중 지골피는 혈당 및 콜레스테롤의 강하작용이 있고, 지방이 간세포에 침강되는 것을 억제하며, 혈청과 인지질을 증가시키는 작용이 있는 것으로 알려져 있으며, 구기자 줄기도 뿌리인 지골피와 비슷한 혈당 및 콜레스테롤 하량의 강하작용을 갖고 있음이 밝혀졌다. 이른 봄에 생산되는 구기순은 무공해 식품일 뿐만 아니라 각종 비타민이 다량 함유되어 있고, 양질의 지방산과 필수아미노산이 함유되어 있다. 또한, 구기순에는 루틴(rutin) 성분이 다량 함유되어 있어, 혈중 콜레스테롤 함량과 혈당을 감소시켜 주는 역할을 한다. 구기잎은 강장, 해열, 폐결핵 및 당뇨병 치료효능이 있으며, 과실과 구기잎은 차의 재료로도 이용되고 있다.

[0032] 동글레는 한방에서 신경쇠약, 심장병, 번갈 등에 사용하고 있다. 동글레는 특히 차로 많이 이용해 마시는데 동글레차는 몸의 노화의 대표적인 활성산소를 방지하고 제거해 항산화작용을 한다. 각종 세균으로부터 건강을 지켜주고 노화를 예방해서 피부노화에도 좋아 윤기있고 탱탱한 피부를 지속시켜 준다. 또한, 동글레를 장기간 차로 끓여 먹으면 혈당을 내려주고 인슐린을 조절하는 효능으로 인해 당뇨병을 예방하는 효과를 볼 수 있다. 혈액순환에도 좋아서 평소 손, 발이 자주 차고 안색이 창백한 사람이 먹으면 손발이 따뜻해지는 것은 물론 혈색을 좋게 해준다. 동글레는 맛이 달고 성질은 약간 찬 편으로 폐장(肺臟)과 비장(脾臟), 신장(腎臟)의 경락(經絡)에 작용하는 약재다. 동글레는 음(陰)을 보강하는 약재로 오장(五臟)을 편안하게 하며, 소화기(消化器)인 비위(脾胃)를 보(補)하고, 심장(心臟)과 폐(肺)를 윤택하게 하며, 몸의 진액(津液)을 생기게 해 갈증을 멎게 한다. 또한, 정(精)과 기(氣)를 북돋우며, 풍습(風濕)을 제거하고, 근육과 뼈를 튼튼하게 하며, 시력과 청력을 좋아지게 하고, 열(熱)을 끄며, 정신을 맑게 하는 효능이 있다. 동글레는 호흡기인 기관지, 폐, 인후가 건조해 생기는 마른기침, 노인성 기침, 구강 건조증, 소변이 붉고 시원치 않고 소변을 자주 보는 증상, 가슴이 답답하고 갈증이 나는 증상, 식은땀, 몸이 피로하면서 팔 다리가 쑤신 증상, 유정(遺精) 등을 치료하고, 몸이 허약하거나 질병을 앓고 난 후 체력을 보(補)하는 강장제에 속한다. 동글레는 예로부터 약으로는 생것대로 쓰며, 오랫동안 두고 먹으려면 캐어 먼저 물에 우려서 쓴맛을 빼버리고 아홉 번 찌고 아홉 번 말려서 써 왔다. 동글레는 풍부한 탄수화물, 단백질, 지방, 비타민 A, 회분 등의 영양소를 함유해 대사를 돋고, 혈당과 혈압을 조절하며 심장을 튼튼하게 하고, 항균작용이 있어 고혈압, 당뇨, 동맥경화, 지방간, 고지혈증, 폐결핵, 기침, 심장질환, 위장질환, 신장질환, 변비, 요통, 치질, 무좀, 황달, 부종 등의 예방 및 치료, 비만과 노화방지 및 피부미용, 피로회복, 허약체질 개선에 도움을 준다. 민간에서는 타박상이나 요통 치료를 위해 동글레의 뿌리줄기를 가루로 만들어 발라주거나 뿌리 삶은 물에 상처부위를 담그며, 입이 마르면서 피곤할 때는 말린 동글레를 가루 내어 먹기도 한다. (대전대 둔산한방병원 한방내과 이연월 교수)

[0033] 오가피나무(학명: *Acanthopanax sessiliflorum* Seeman): <본초강목> 한줌의 오가피는 한 마차의 금옥보다 낫다. <동의보감> 오래 먹으면 몸이 가벼워지고 노화를 늦춘다고 한다. 특히 술을 담가 마시면 불로장생의 명약으로서 눈과 귀를 맑게 하고 이가 다시 나게 하며 머리카락을 검게 하고 안색을 윤택하게 한다고 한다. 간에 쌓여 있는 유해성분을 해독시키는 효능이 뛰어나 간 건강을 증진시켜주고, 숙취해소에도 도움이 된다. 오가피에 포함된 풍부한 엘레우테로사이드라는 성분은 간 수치를 낮춰주어 간 기능의 개선에 도움이 되고, 치사노사이드라는 성분은 간 경화를 억제하는데 도움이 된다. (두산백과 및 약초도감)

[0034] 2. 생닭 준비 공정

[0035] 생닭은 주로 2000g의 무게가 나가는 것이 적합하다. 생닭의 털과 머리, 다리, 내장을 깨끗하게 제거하고 특히 내장과 살 과 껍질 사이에 기름을 완전하게 제거해야한다.

[0036] 3. 1차 가열단계

[0037] 1차 가열단계에서는 준비된 육수, 전처리된 생닭 2000g 및 대추 15~20g을 압력솥에 넣고 15분 내지 30분 정도 가열하는데 센불에서 10분 내지 20분 정도 가열하여 압력솥의 수증기 배출용 밸브가 심하게 흔들릴 정도로 끓인 다음에 약한불로 불을 줄인 후 10분 내지 20분 정도 가열하여 생닭을 더 익혔다. 압력솥에 넣고 조리하는 이유는 단백질 분해 효과에 의하여 백숙의 주재료인 닭의 맛을 부드럽게 해주도록 하기 위함이다.

[0038] 4. 2차 가열단계

[0039] 2차 가열단계에서는 1차 가열단계를 거친 압력솥에 생닭 2000g에 기준에 산양삼 3~5g 정도를 넣고 10분 내지 15분 정도를 더 끓인다. 산양삼을 넣고 끓여주는 이유는 산양삼은 예로부터 신비의 명약이라고 불리던 산삼의 씨를 받아, 야생 상태에서 자연 재배한 것을 말한다. 때문에 산삼과 그 약효와 효능이 거의 흡사한 것으로 알려져 있다. 산양삼의 탁월한 효능 중에서도 가장 으뜸으로 뽑는 것은 면역기능이며 '사포닌' 성분 비율이 인삼을 비롯한 다른 삼들에 비해 10배 이상 높으며 항암효과와 함께 암세포의 증식 억제작용, 간 기능 개선, 피로회복, 동백경화방지, 기억력 강화 등의 효과가 있다. 또한 폴리에틸렌 성분은 항산화효과와 함께 콜리스테롤을 억제해주며, 다당체는 혈압을 낮춰주고 고지혈증 예방에 좋다. 산양삼백숙은 산양삼 한뿌리 내지 두뿌리 정도를 함께 넣고 압력솥에서 30분 이상 삶은 음식을 말하며 산양삼에서 발산되는 독특한 향과 맛으로 기존의 백숙에 비해 닭의 비린내가 전혀 없고, 육질은 쫀득하며 기름기는 덜하고 꿩꿔하기 쉬운 가슴살에도 부드러움이 감도는 품질이 우수한 닭백숙을 먹을 수 있다.

[0040] <실시예2> 산양삼닭백숙의 관능검사

[0041] 건강한 20~50세의 성인남녀 20명을 무작위로 선정하여 관능검사를 위한 패널을 구성하여 관능검사를 시행하였다. 상기 실시예 1에 의해 제조된 산양삼닭백숙 20인분을 실험군으로, 시중에서 판매되고 있는 황기, 엄나무, 구기자, 헛개나무, 둥글레, 대추, 통후추, 마늘 및 오가피가 포함되며 산양삼을 포함한 백숙 20인분을 제조하여 이를 대조군으로 하였다.

[0042] 본 관능검사에서는 쓴맛, 냄새, 색상, 종합적 기호도 등의 항목에 대해 평가하였고 10점 평점법을 사용하였으며, 그 결과는 아래의 표 1에 나타내었다.

표 1

구분	맛	냄새	색상	종합적 기호도
실시예1	8.0	8.2	8.8	9.1
비교예	6.5	7.0	7.0	7.6

[0044] *관능검사 수치(10:아주 좋음, 0:아주 나쁨)

[0045] 관능검사결과를 살펴보면, 실시예1에 의해 제조된 산양삼닭백숙은 약재의 쓴맛이 완화되고 닭의 잡냄새 또한 제거되어 맛이 좋다고 나타나고 있으나 일반 시중에서 판매되는 백숙의 경우 약재 특유의 쓴맛이 여전히 나는 것으로 평가하였다. 한편 색에 대한 평가는 시중에 판매되는 백숙과 비교해보면 식욕을 불러일으키는 색상을 띠는 산양삼닭백숙이라고 평가하였다. 따라서 전체적으로 비교예의 삼계탕의 경우 보통이라고 의견을 제시하였으나 본 실시예1에 의해 제조된 산양삼닭백숙의 경우 아주 좋다는 평가를 내렸다.