



등록특허 10-2037760



(19) 대한민국특허청(KR)  
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2019년10월30일  
(11) 등록번호 10-2037760  
(24) 등록일자 2019년10월23일

- (51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
*A21D 2/36* (2006.01) *A21D 2/34* (2006.01)  
*A23L 13/30* (2016.01) *A23L 13/50* (2016.01)  
*A23L 19/10* (2016.01) *A23L 23/00* (2016.01)  
*A23L 27/10* (2016.01) *A23L 27/14* (2016.01)  
*A23L 27/50* (2016.01) *A23L 5/10* (2016.01)  
*A23L 7/109* (2016.01)
- (52) CPC특허분류  
*A21D 2/36* (2013.01)  
*A21D 2/34* (2013.01)
- (21) 출원번호 10-2019-0060892  
(22) 출원일자 2019년05월23일  
심사청구일자 2019년05월23일
- (56) 선행기술조사문헌  
[파스타 만들기] 참나물 소고기파스타, 네이버 블로그(2016.8.17),  
인터넷(<https://nemohj.blog.me/220789485729>)  
1부.\*  
닭뼈 육수 & 치킨스톡마카로니, 네이버 블로그(2018.5.4),  
인터넷(<https://rlckdk123.blog.me/22126822380>) 0) 1부.\*  
카페드마린\_봄을 부르는 Recipe "봄나물 파스타"  
와 "만조 샐러드", 네이버 블로그(2013.3.24), 인터넷(<https://blog.naver.com/cafemarine/80186096049>) 1부.\*
- KR1020150029933 A  
\*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

전체 청구항 수 : 총 2 항

심사관 : 강복희

(54) 발명의 명칭 건나물 파스타의 제조방법 및 이에 의해 제조된 건나물 파스타

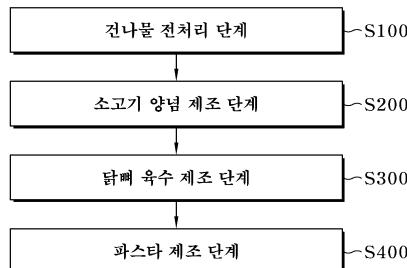
**(57) 요약**

본 발명은 건나물 파스타의 제조방법 및 이에 의해 제조된 건나물 파스타에 관한 것이다.

본 발명에 따른 건나물 파스타의 제조방법은 건나물을 준비한 후 물에 불려줌으로써 불린 건나물을 준비하는 건나물 전처리 단계(S100); 소고기를 포함하는 양념을 제조하는 소고기 양념 제조 단계(S200); 닭뼈에서 우려낸 닭

(뒷면에 계속)

**대 표 도** - 도1



뼈 육수를 제조하는 닭뼈 육수 제조 단계(S300); 및 상기 불린 건나물, 소고기 양념, 닭뼈 육수 및 파스타 면을 포함하는 재료를 이용하여 파스타를 제조하는 파스타 제조 단계(S400)를 포함한다.

상기한 구성에 의해 본 발명은 건조 호박나물 및 건조 취나물을 이용하여 파스타를 제조함으로써, 부드러운 식감 및 풍부한 영양을 제공할 수 있고, 맛과 향이 고소하여 소비자의 기호도를 충족시킬 수 있는 건나물 파스타를 제조할 수 있다.

(52) CPC특허분류

*A23L 13/30* (2016.08)

*A23L 13/50* (2016.08)

*A23L 19/10* (2016.08)

*A23L 23/00* (2016.08)

*A23L 27/105* (2016.08)

*A23L 27/14* (2016.08)

*A23L 27/50* (2016.08)

*A23L 5/10* (2016.08)

*A23L 7/109* (2016.08)

---

## 명세서

### 청구범위

#### 청구항 1

건나물을 준비한 후 물에 불려줌으로써 불린 건나물을 준비하는 건나물 전처리 단계(S100);

소고기를 포함하는 양념을 제조하는 소고기 양념 제조 단계(S200);

닭뼈에서 우려낸 닭뼈 육수를 제조하는 닭뼈 육수 제조 단계(S300); 및

상기 불린 건나물, 소고기 양념, 닭뼈 육수 및 파스타 면을 포함하는 재료를 이용하여 파스타를 제조하는 파스타 제조 단계(S400)를 포함하되,

상기 건나물 전처리 단계(S100)에서 상기 건나물은 건조 호박나물 및 건조 취나물이 이용되고, 상기 불린 건나물 중에서 불린 호박나물은 상기 건조 호박나물을 15 내지 25°C 온도의 물에 40 내지 80분 동안 불린 후, 상기 불려진 호박나물을 가압하여 상기 호박나물에 잔류하는 수분을 제거하여 준비하고, 상기 불린 건나물 중에서 불린 취나물은 상기 건조 취나물을 95 내지 100°C 온도의 물에서 10 내지 30초 동안 데친 후 상기 데쳐진 취나물을 10 내지 20°C의 물에서 냉각하고, 상기 냉각된 취나물을 가압하여 상기 취나물에 잔류하는 수분을 제거하여 준비하며,

상기 소고기 양념 제조 단계(S200)에서 소고기 양념은 소고기, 간장, 설탕 및 올리브 오일로 이루어진 재료들을 준비한 후, 상기 재료들을 150 내지 200°C 온도의 팬에서 5 내지 15분 동안 볶아줌으로써 제조되되, 상기 재료들은 소고기 1500 내지 2500 중량부, 간장 30 내지 50 중량부, 설탕 10 내지 20 중량부 및 올리브 오일 10 내지 20 중량부의 중량 비율로 혼합되어 혼합되고,

상기 닭뼈 육수 제조 단계(S300)에서 상기 닭뼈 육수는 닭뼈 500 내지 1500 중량부, 정제수 8000 내지 12000 중량부, 양파 200 내지 400 중량부, 셀러리(celery) 50 내지 200 중량부, 당근 50 내지 200 중량부, 통후추 5 내지 15 중량부 및 월계수잎 1 내지 10 중량부를 혼합한 후 95 내지 100°C의 온도에서 50 내지 100분 동안 가열하여 육수를 제조하고, 이후 상기 육수에 소금 30 내지 70 중량부를 투입한 후 고형분을 분리함으로써 제조되며,

상기 닭뼈는, 닭뼈 100 내지 200 중량부, 해초류 50 내지 70 중량부, 발효 쌀가루 10 내지 30 중량부 및 정제수 1000 내지 2000 중량부의 중량 비율로 혼합한 후 80 내지 85°C의 온도에서 5 내지 10분 동안 가열하고, 상기 해초류, 발효 쌀가루 및 정제수에서 닭뼈만을 분리하여 제조된 닭뼈가 이용되며,

상기 해초류는, 미역,톳, 우뭇가사리, 다시마 및 파래로 이루어진 군에서 선택된 어느 하나 이상의 해초류를 선별하고, 상기 해초류를 해수로 세척하되, 상기 해초류의 세척은 10 내지 15°C의 온도 및 3 내지 5%의 염도를 가지는 정제된 해수를 이용하여 수행되고, 상기 해수로 세척된 해초류를 녹차잎 숙성액에 침지시키되, 녹차잎을 준비한 후, 상기 녹차잎과 정제수를 1:9 내지 2:8의 중량비로 혼합하고, 상기 녹차잎이 혼합된 정제수를 80 내지 85°C의 온도에서 5 내지 10분 동안 가열하여 삶은 후 녹차잎을 제거하고 여과하여 녹차잎 여과액을 제조하며, 상기 녹차잎 여과액과 레몬즙을 7:3 내지 8:2의 중량비로 혼합하고 5 내지 25시간 동안 숙성시켜 녹차잎 숙성액을 제조하고, 상기 해수로 세척된 해초류를 8 내지 10°C 온도의 녹차잎 숙성액에 30 내지 60분 동안 침지시키며, 상기 침지된 해초류를 분리한 후 5 내지 10°C의 온도에서 1 내지 3시간 동안 냉장 보관하여 숙성시키는 과정을 거친 해초류를 사용하고,

상기 발효 쌀가루는, 수세한 쌀을 20 내지 30°C 온도의 물에서 30 내지 60분 동안 침지시켜 쌀을 불리고, 상기 불린 쌀 100 중량부에 대하여 천일염 1 내지 5 중량부의 중량 비율로 첨가한 후 분쇄함으로써 쌀가루의 입자가 50 내지 150메시(mesh)의 범위가 되도록 하며, 상기 천일염이 포함된 쌀가루 100 중량부에 대해 막걸리 5 내지 15 중량부, 설탕 2 내지 5 중량부 및 정제수 20 내지 40 중량부의 중량 비율로 혼합하여 교반한 후, 15 내지 20°C의 온도에서 1 내지 3시간 동안 보관함으로써 상기 쌀가루를 숙성시키고, 상기 숙성된 쌀가루를 35 내지 40°C의 온도에서 10 내지 30시간 동안 발효시키는 과정을 거친 발효 쌀가루가 이용되며,

상기 파스타 제조 단계(S400)에서 상기 파스타는 불린 호박나물 30 내지 40 중량부, 불린 취나물 25 내지 35 중량부, 마늘 슬라이스 10 내지 20 중량부, 소고기 양념 15 내지 25 중량부, 분말 후추 1 내지 3 중량부, 식용유 2 내지 4 중량부, 페페론치노 5 내지 8 중량부, 닭뼈 육수 50 내지 100 중량부, 파스타 면 100 내지 200

중량부, 그러나 파다노 치즈 4 내지 8 중량부 및 올리브유 2 내지 5 중량부의 중량 비율로 배합되어 제조된 것을 특징으로 하는 건나물 파스타의 제조방법.

## 청구항 2

삭제

## 청구항 3

삭제

## 청구항 4

제 1항의 제조방법으로 제조된 것을 특징으로 하는 건나물 파스타.

### 발명의 설명

#### 기술 분야

[0001] 본 발명은 건나물 파스타의 제조방법 및 이에 의해 제조된 건나물 파스타에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 건조 호박나물 및 건조 취나물을 이용하여 파스타를 제조함으로써, 부드러운 식감 및 풍부한 영양을 제공할 수 있고, 맛과 향이 고소하여 소비자의 기호도를 충족시킬 수 있는 건나물 파스타의 제조방법 및 이에 의해 제조된 건나물 파스타에 관한 것이다.

### 배경기술

[0003] 최근 국내 서구화된 외식 문화의 발달로 서양 요리를 위주로 시장이 급성장하고 있고, 그 중 이탈리아 패밀리 레스토랑 수가 증대됨에 따라 파스타의 소비가 증가하고 있는 추세이다. 이에 따라, 영양가가 높고 조리 특성이 뛰어나면서 맛이 좋은 파스타에 대한 요구가 증가하고 있다.

[0004] 파스타(pasta)는 밀가루, 달걀, 소금 등의 기본 재료를 물로 반죽하여 만든 이탈리아의 국수 요리로, 그 종류는 150여 종 이상으로 매우 다양하며, 형태에 따라서 스타게티(spaghetti)로 대표되는 긴 파스타(long pasta)와 마카로니(macaroni), 펜네(penne)등의 짧은 파스타(short pasta)로 분류되고, 제조법에 따라 건조 파스타(dried pasta)와 생 파스타(fresh pasta)로 나뉘고 있다.

[0005] 특히, 파스타 제품의 질감 특성은 소비자들의 최종 선택에 있어서 중요한 역할을 한다. 통상적인 파스타 소비국에서는 예컨대 맛 또는 색상보다 질감이 훨씬 더 중요하게 여겨지고 있다. 상기 질감 특성은 단단함(firmness), 쫀득한 찰기(cohesiveness) 및 탄성(elasticity)으로서 규정될 수 있다.

[0006] 또한, 파스타는 면과 소스를 취향대로 선택할 수 있는데, 들어가는 재료에 따라 채소, 치즈 혹은 크림, 생선 혹은 해산물, 육류의 소스 등으로 구분되고, 같은 해산물 소스라도 기호에 따라 한두 가지 다른 재료를 넣으면 맛이 달라진다. 그러나 파스타는 특정한 면에 특정한 소스가 정해져 있는 것이 아니므로 취향에 따라 선택할 수 있는 것이 특징이다.

[0007] 따라서, 파스타의 소비가 증가하면서 영양가 높고 조리 특성이 뛰어나면서 맛이 좋은 파스타에 대한 현대인의 요구를 만족시킬 필요가 있다.

[0008] 이에 본 발명자는 건나물을 이용하여 남녀노소 누구나 즐길 수 있는 영양식품을 연구하던 중, 건조된 호박나물 및 취나물을 이용하여 파스타를 제조함으로써, 부드러운 식감 및 풍부한 영양을 제공할 수 있고, 맛과 향이 고소하여 소비자의 기호도를 충족시킬 수 있음을 확인하고 본 발명을 완성하였다.

### 선행기술문헌

#### 특허문헌

[0010] (특허문헌 0001) 국내등록특허 제10-1957451호(2019년 03월 06일 등록)

(특허문헌 0002) 국내등록특허 제10-1597301호(2016년 02월 18일 등록)

(특허문헌 0003) 국내공개특허 제10-2017-0141374호(2017년 12월 26일 공개)

## 발명의 내용

### 해결하려는 과제

[0011] 본 발명은 건조 호박나물 및 건조 취나물을 이용하여 파스타를 제조함으로써, 부드러운 식감 및 풍부한 영양을 제공할 수 있고, 맛과 향이 고소하여 소비자의 기호도를 충족시킬 수 있는 건나물 파스타의 제조방법 및 이에 의해 제조된 건나물 파스타를 제공하는데 있다.

[0012] 본 발명이 해결하고자 하는 다양한 과제들은 이상에서 언급한 과제들에 제한되지 않으며, 언급되지 않은 또 다른 과제들은 아래의 기재로부터 당업자에게 명확하게 이해될 수 있을 것이다.

### 과제의 해결 수단

[0014] 본 발명에 따른 건나물 파스타의 제조방법은 건나물을 준비한 후 물에 불려줌으로써 불린 건나물을 준비하는 건나물 전처리 단계(S100); 소고기를 포함하는 양념을 제조하는 소고기 양념 제조 단계(S200); 닭뼈에서 우려낸 닭뼈 육수를 제조하는 닭뼈 육수 제조 단계(S300); 및 상기 불린 건나물, 소고기 양념, 닭뼈 육수 및 파스타 면을 포함하는 재료를 이용하여 파스타를 제조하는 파스타 제조 단계(S400)를 포함한다.

[0015] 상기 건나물 전처리 단계(S100)에서 상기 건나물은 건조 호박나물 및 건조 취나물이 이용될 수 있다.

[0016] 상기 소고기 양념 제조 단계(S200)에서 소고기 양념은 소고기, 간장, 설탕 및 올리브 오일로 이루어진 재료들을 준비한 후, 상기 재료들을 150 내지 200°C 온도의 팬에서 5 내지 15분 동안 볶아줌으로써 제조되되, 상기 재료들은 소고기 1500 내지 2500 중량부, 간장 30 내지 50 중량부, 설탕 10 내지 20 중량부 및 올리브 오일 10 내지 20 중량부의 중량 비율로 배합될 수 있다.

[0017] 상기 닭뼈 육수 제조 단계(S300)에서 상기 닭뼈 육수는 닭뼈 500 내지 1500 중량부, 정제수 8000 내지 12000 중량부, 양파 200 내지 400 중량부, 셀러리(celery) 50 내지 200 중량부, 당근 50 내지 200 중량부, 통후추 5 내지 15 중량부, 월계수잎 1 내지 10 중량부 및 소금 30 내지 70 중량부의 중량 비율로 배합되어 제조될 수 있다.

[0018] 상기 파스타 제조 단계(S400)에서 상기 파스타는 불린 호박나물 30 내지 40 중량부, 불린 취나물 25 내지 35 중량부, 마늘 슬라이스 10 내지 20 중량부, 소고기 양념 15 내지 25 중량부, 분말 후추 1 내지 3 중량부, 식용유 2 내지 4 중량부, 페페론치노 5 내지 8 중량부, 닭뼈 육수 50 내지 100 중량부, 파스타 면 100 내지 200 중량부, 그러나 파다노 치즈 4 내지 8 중량부 및 올리브유 2 내지 5 중량부의 중량 비율로 배합되어 제조될 수 있다.

[0019] 또한, 본 발명은 상기한 제조방법으로 제조된 건나물 파스타를 포함한다.

[0020] 기타 실시 예들의 구체적인 사항들은 상세한 설명에 포함되어 있다.

### 발명의 효과

[0022] 본 발명에 따른 건나물 파스타의 제조방법은 건조 호박나물 및 건조 취나물을 이용하여 파스타를 제조함으로써, 부드러운 식감 및 풍부한 영양을 제공할 수 있고, 맛과 향이 고소하여 소비자의 기호도를 충족시킬 수 있는 건나물 파스타를 제조할 수 있다.

[0023] 본 발명의 기술적 사상의 실시예는, 구체적으로 언급되지 않은 다양한 효과를 제공할 수 있다는 것이 충분히 이해될 수 있을 것이다.

### 도면의 간단한 설명

[0025] 도 1은 본 발명에 따른 건나물 파스타의 제조방법을 설명하기 위한 순서도이다.

### 발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0026] 본 발명의 이점 및 특징, 그리고 그것들을 달성하는 방법은 상세하게 후술되어 있는 실시예를 참조하면 명확해질 것이다. 그러나 본 발명은 여기서 설명되는 실시예들에 한정되지 않고 다른 형태로 구체화될 수도 있다. 오

허려, 여기서 소개되는 실시예들은 개시된 내용이 철저하고 완전해질 수 있도록 그리고 당업자에게 본 발명의 사상이 충분히 전달될 수 있도록 하기 위해 제공되는 것이다.

[0027] 본 출원에서 사용한 용어는 단지 특정한 실시예를 설명하기 위해 사용된 것으로, 본 발명을 한정하려는 의도가 아니다. 단수의 표현은 문맥상 명백하게 다르게 뜻하지 않는 한, 복수의 표현을 포함한다.

[0028] 다르게 정의되지 않는 한, 기술적이거나 과학적인 용어를 포함해서 여기서 사용되는 모든 용어들은 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자에 의해 일반적으로 이해되는 것과 동일한 의미가 있다. 일반적으로 사용되는 사전에 정의되어 있는 것과 같은 용어들은 관련 기술의 문맥상 가지는 의미와 일치하는 의미가 있는 것으로 해석되어야 하며, 본 출원에서 명백하게 정의하지 않는 한, 이상적이거나 과도하게 형식적인 의미로 해석되지 않는다.

[0030] 이하, 첨부된 도면을 참조하여 본 발명에 따른 건나물 파스타의 제조방법에 대하여 바람직한 실시예를 들어 상세하게 설명한다.

[0032] 도 1은 본 발명에 따른 건나물 파스타의 제조방법을 설명하기 위한 순서도이다.

[0034] 도 1을 참조하면, 본 발명에 따른 건나물 파스타의 제조방법은 건나물 전처리 단계(S100), 소고기 양념 제조 단계(S200), 닭뼈 육수 제조 단계(S300) 및 파스타 제조 단계(S400)를 포함한다.

#### [0036] 1. 건나물 전처리 단계(S100)

[0037] 상기 건나물 전처리 단계(S100)는 건나물을 준비한 후 물에 불려줌으로써 불린 건나물을 준비하는 단계이다.

[0038] 상기 건나물 전처리 단계(S100)에서 상기 건나물은 어린 호박, 즉 애호박을 건조하여 제조한 건조 호박나물과, 취나물을 건조하여 제조한 건조 취나물이 이용될 수 있다.

[0039] 상기 호박나물은 100g 당 단백질 1.3g, 탄수화물 74g, 칼슘 23g, 인 42mg, 비타민 C 12mg 등이 함유되어 있고, 상기 호박나물에는 주성분인 당질과 비타민 A, C가 풍부하여 소화흡수가 잘되기 때문에 위궤양 환자도 쉽게 먹을 수 있고 아이들 영양식이나 이유식으로도 좋다.

[0040] 예를 들어, 상기 호박나물은 호박(어린 호박 또는 애호박)을 세척한 후 3~5mm의 두께로 절단하고, 상기 절단된 호박을 햅볕이 잘 들고 바람이 잘 부는 곳에서 건조하여 제조될 수 있는데, 상기 호박나물을 제조하는 구성은 당해 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자에게는 공지의 기술인바 이에 대한 구체적인 설명은 생략하기로 한다.

[0041] 상기 취나물은 자연상태에서는 30%정도 차광이 되는 시원한 반음지에서 잘 자라며 부식질이 풍부하면서 습도유지가 잘되고 그러면서도 물 빠짐도 잘되는 토양에서 잘 자란다. 상기 취나물은 맛과 향기가 뛰어나고 탄수화물, 비타민 A 등 다양한 영양분이 함유되어 있어 묵나물, 튀김, 부침용으로 이용되며 감기, 두통, 진통, 해독, 항암 등에 효과가 있어 한약재로도 이용된다.

[0042] 상기 취나물에는 비타민 A의 모체가 되는 카로틴과 비타민 B 복합체가 있고, 칼슘과 철분 등을 비교적 골고루 가지고 있다. 취나물 중의 비타민 C가 알코올 분해의 도움을 주며, 비타민 B2는 간의 해독작용을 도와주기도 하며, 혈액순환을 촉진시키고, 근육이나 관절이 아플 때, 요통, 두통 등에 효과가 있으며, 가래를 삭하고, 기침을 멎추게 하는 효과가 있다.

[0043] 상기 건나물 전처리 단계(S100)에서 상기 호박나물은 상기 건조 호박나물을 준비하고, 상기 건조 호박나물을 15내지 25°C 온도의 물에 40 내지 80분 동안 불린 후, 상기 불려진 호박나물을 손으로 가압하여 상기 호박나물에 잔류하는 수분을 제거함으로써, 불린 호박나물을 준비할 수 있다.

[0044] 또한, 상기 취나물은 상기 건조 취나물을 95 내지 100°C 온도의 물에서 10 내지 30초 동안 데친 후 상기 데쳐진 취나물을 10 내지 20°C의 물에서 냉각하고, 상기 냉각된 취나물을 손으로 가압하여 상기 취나물에 잔류하는 수분을 제거함으로써, 불린 취나물을 준비할 수 있다.

#### [0046] 2. 소고기 양념 제조 단계(S200)

[0047] 상기 소고기 양념 제조 단계(S200)는 파스타 면과 혼합될 소고기를 포함하는 양념을 제조하는 단계이다.

[0048] 상기 소고기 양념 제조 단계(S200)에서 소고기 양념은 소고기, 간장, 설탕 및 올리브 오일(포마스 올리브 오일)로 이루어진 재료들을 준비한 후, 상기 재료들을 150 내지 200°C 온도의 팬에서 5 내지 15분 동안 볶아줌으로써 제조될 수 있다.

- [0049] 이때, 상기 재료들은 소고기 1500 내지 2500 중량부, 간장 30 내지 50 중량부, 설탕 10 내지 20 중량부 및 올리브 오일(포마스 올리브 오일) 10 내지 20 중량부의 중량 비율로 혼합되어 혼합될 수 있다.
- [0051] 3. 닭뼈 육수 제조 단계(S300)
- [0052] 상기 닭뼈 육수 제조 단계(S300)는 파스타 면과 혼합될 닭뼈에서 우려낸 육수를 제조하는 단계이다.
- [0053] 상기 닭뼈 육수 제조 단계(S300)에서 상기 닭뼈 육수는 닭뼈, 정제수, 양파, 셀러리(celery), 당근, 통후추, 월계수잎 및 소금으로 이루어진 재료들을 이용하여 제조될 수 있는데, 상기 재료들은 닭뼈 500 내지 1500 중량부, 정제수 8000 내지 12000 중량부, 양파 200 내지 400 중량부, 셀러리(celery) 50 내지 200 중량부, 당근 50 내지 200 중량부, 통후추 5 내지 15 중량부, 월계수잎 1 내지 10 중량부 및 소금 30 내지 70 중량부의 중량 비율로 혼합되어 제조될 수 있다.
- [0054] 더욱 상세하게는, 상기 닭뼈 육수 제조 단계(S300)에서 상기 닭뼈 육수는 닭뼈, 정제수, 양파, 셀러리(celery), 당근, 통후추 및 월계수잎을 혼합한 후 95 내지 100°C의 온도에서 50 내지 100분 동안 가열하여 육수를 제조하고, 이후 상기 육수에 소금을 투입하고 상기 닭뼈, 양파, 셀러리 등과 같은 고형분을 거름망을 이용하여 분리함으로써 제조될 수 있다.
- [0056] 한편, 상기 닭뼈 육수 제조 단계(S300)에서 사용되는 닭뼈는 닭뼈에 잔류하는 비린내 또는 잡냄새를 제거하기 위하여, 해초류, 발효 쌀가루 및 정제수에 상기 닭뼈를 침지시킨 후 일정시간 가열하여 비린내 또는 잡냄새가 제거된 닭뼈가 사용될 수 있다.
- [0057] 즉, 상기 닭뼈 육수 제조 단계(S300)에서 사용되는 닭뼈는 닭뼈 100 내지 200 중량부, 해초류 50 내지 70 중량부, 발효 쌀가루 10 내지 30 중량부 및 정제수 1000 내지 2000 중량부의 중량 비율로 혼합한 후 80 내지 85°C의 온도에서 5 내지 10분 동안 가열하고, 상기 해초류, 발효 쌀가루 및 정제수에서 닭뼈만을 분리하여 제조된 닭뼈가 이용될 수 있다.
- [0058] 상기 해초류로는 미역, 뗏, 우뭇가사리, 다시마 및 파래로 이루어진 군에서 선택된 어느 하나 이상이 사용될 수 있고, 상기 해초류는 하기의 가공 공정을 거쳐 제조된 해초류가 사용될 수 있다.
- [0059] 먼저, 해초류를 선별하고, 상기 해초류에 부착되어 있는 이물질이나 비식용 부위를 제거하며, 상기 해초류를 해수로 세척할 수 있다.
- [0060] 상기 단계에서 상기 해초류의 세척은 10 내지 15°C의 온도 및 3 내지 5%의 염도를 가지는 정제된 해수를 이용하여 수행될 수 있는데, 상기와 같은 온도 및 염도를 가지는 해수를 이용하여 세척함으로써, 상기 해초류의 표면과 내부에 존재하는 세균을 제거함과 동시에 상기 해초류의 비린내를 제거할 수 있다.
- [0061] 다음으로, 상기 해수로 세척된 해초류를 녹차잎 숙성액에 침지할 수 있다.
- [0062] 상기 단계에서는 상기 해수로 세척된 해초류를 레몬즙이 포함된 녹차잎 숙성액에 침지함으로써, 상기 해초류에 포함되어 있는 염도를 낮추는 세척 효과를 얻음과 동시에 상기 녹차와 레몬즙의 향이 가미되어 풍미가 증진되고 장기간 보관되어도 신선도를 유지할 수 있는 해초류를 제조할 수 있다.
- [0063] 상기 단계에서는 먼저, 녹차잎을 준비한 후, 상기 녹차잎과 정제수를 1:9 내지 2:8의 중량비로 혼합하고, 상기 녹차잎이 혼합된 정제수를 80 내지 85°C의 온도에서 5 내지 10분 동안 가열하여 삶은 후 녹차잎을 제거하고 여과하여 녹차잎 여과액을 제조할 수 있다. 그 다음으로, 상기 녹차잎 여과액과 레몬즙을 7:3 내지 8:2의 중량비로 혼합하고 5 내지 25시간 동안 숙성시켜 녹차잎 숙성액을 제조할 수 있다. 이어서, 상기 해수로 세척된 해초류를 8 내지 10°C 온도의 녹차잎 숙성액에 30 내지 60분 동안 침지시킴으로써, 상기 해초류를 세척함과 동시에 상기 녹차잎과 레몬즙의 향이 가미되어 상시 해초류의 신선도를 장기간 유지할 수 있다.
- [0064] 그 다음으로, 상기 침지된 해초류를 분리한 후 숙성시켜 본 발명에 사용되는 해초류를 제조할 수 있다.
- [0065] 상기 단계에서는 상기 녹차잎과 레몬즙의 향이 가미된 해초류를 숙성시킴으로써, 상기 해초류 내부까지 녹차잎과 레몬즙의 향이 침투되고 풍미가 증진된 해초류를 제조할 수 있는데, 상기 단계는 상기 침지된 해초류를 분리한 후 5 내지 10°C의 온도에서 1 내지 3시간 동안 냉장 보관함으로써 상기 해초류를 숙성시킬 수 있다.
- [0066] 상기 단계가 상기한 하한 범위 미만으로 수행되는 경우에는 상기 해초류가 충분히 숙성되기 어려운 문제가 발생할 수 있고, 상기한 상한 범위를 초과하여 수행되는 경우에는 해초류 고유의 맛과 향이 변질되고 수분이 과도하게 제거되어 해초류의 신선도가 떨어지는 문제가 발생할 수 있다.

- [0067] 상기 발효 쌀가루는 하기의 제조방법으로 제조된 발효 쌀가루가 사용될 수 있다.
- [0068] 먼저, 발효 쌀가루를 제조하기 위하여 쌀을 수세하고 침지시켜 불린 쌀을 제조할 수 있는데, 상기 단계에서는 수세한 쌀을 20 내지 30°C 온도의 물에서 30 내지 60분 동안 침지시켜 쌀을 불릴 수 있다.
- [0069] 다음으로, 상기 불린 쌀에 천일염을 첨가한 후 분쇄함으로써 천일염이 포함된 쌀가루를 제조할 수 있다.
- [0070] 상기 단계에서는 상기 불린 쌀 100 중량부에 대하여 천일염 1 내지 5 중량부의 중량 비율로 첨가한 후 분쇄기를 이용하여 분쇄함으로써, 쌀가루의 입자가 50 내지 150메시(mesh)의 범위를 가지도록 할 수 있다.
- [0071] 그 다음으로, 상기 쌀가루에 막걸리, 설탕 및 정제수를 첨가하고 교반한 후 숙성시킬 수 있다.
- [0072] 상기 단계에서는 상기 천일염이 포함된 쌀가루 100 중량부에 대해 막걸리 5 내지 15 중량부, 설탕 2 내지 5 중량부 및 정제수 20 내지 40 중량부의 중량 비율로 혼합하여 교반한 후, 15 내지 20°C의 온도에서 1 내지 3시간 동안 보관함으로써 상기 쌀가루를 숙성시킬 수 있다.
- [0073] 본 발명에서 상기 막걸리는 발효를 위한 미생물원으로 이용될 수 있는데, 상기 막걸리 이외에 발효를 위한 미생물원으로 김치 국물 희석액, 요구르트 희석액 또는 류코노스톡 락티스(*Leuconostoc lactis*, KCTC 3528)를 첨가할 수도 있다.
- [0074] 이어서, 상기 숙성된 쌀가루를 발효시켜 발효 쌀가루를 제조할 수 있다.
- [0075] 상기 단계에서는 상기 숙성된 쌀가루를 35 내지 40°C의 온도에서 10 내지 30시간 동안 발효시킴으로써 발효 쌀가루를 제조할 수 있는데, 상기 쌀가루 발효 단계가 상기한 하한 범위 미만으로 수행되는 경우에는 숙성된 쌀가루가 충분히 발효되기 어려운 문제가 발생할 수 있고, 상기한 상한 범위를 초과하여 진행되는 경우에는 발효 쌀가루의 물성이 저하되거나 변성되는 문제가 발생할 수 있다.
- [0077] 4. 파스타 제조 단계(S400)
- [0078] 상기 파스타 제조 단계(S400)는 상기 불린 건나물, 소고기 양념, 닭뼈 육수 및 파스타 면을 포함하는 재료를 이용하여 파스타를 제조하는 단계이다.
- [0079] 예를 들어, 상기 파스타 제조 단계(S400)에서는 상기 불린 호박나물, 불린 취나물, 마늘 슬라이스, 소고기 양념, 분말 후추, 식용유, 페페론치노(신영에프에스(주) 판매), 닭뼈 육수, 파스타 면(또는, 스타게티 면), 그라나 파다노 치즈(P.L.A.C SCA 제조/솔로몬엔터프라이즈(주) 수입) 및 올리브유(예를 들어, 엑스트라버진 올리브유)를 포함하는 재료를 이용하여 파스타를 제조할 수 있는데, 상기 재료들은 불린 호박나물 30 내지 40 중량부, 불린 취나물 25 내지 35 중량부, 마늘 슬라이스 10 내지 20 중량부, 소고기 양념 15 내지 25 중량부, 분말 후추 1 내지 3 중량부, 식용유 2 내지 4 중량부, 페페론치노 5 내지 8 중량부, 닭뼈 육수 50 내지 100 중량부, 파스타 면(또는, 스파게티 면) 100 내지 200 중량부, 그라나 파다노 치즈 4 내지 8 중량부 및 올리브유 2 내지 5 중량부의 중량 비율로 준비될 수 있다.
- [0080] 또한, 상기 파스타 제조 단계(S400)에서는 파스타를 제조하기 위하여, 팬에 불린 호박나물, 불린 취나물, 마늘 슬라이스, 소고기 양념 및 식용유를 넣어 마늘 슬라이스가 갈색이 될 때까지 볶아준 후 분말 후추를 첨가하고, 이후 닭뼈 육수, 페페론치노, 파스타 면(또는, 스파게티 면) 등을 투입하고 졸여준 후 올리브유를 첨가하고 애벌전화 시키며, 제조된 파스타에 그라나 파다노 치즈를 뿌려주는 과정을 거쳐 진행될 수 있는데, 상기 재료들을 이용하여 파스타를 제조하는 구성은 당해 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자에게는 공지의 기술인 바, 설명의 편의 및 본 발명의 기술적 사상의 명확성을 위하여 상기 재료들을 이용하여 파스타를 제조하는 구체적인 설명은 생략하기로 한다.
- [0082] 한편, 상기 파스타 제조 단계(S400)에서는 상기 재료들 이외에 황태 분말을 더 첨가하여 파스타의 풍미를 증진시키고 소비자의 기호도를 증진시킬 수 있는데, 상기 황태 분말은 상기 파스타 면 100 중량부에 대해 1 내지 5 중량부의 중량 비율로 첨가될 수 있고, 상기 황태 분말은 제조된 파스타의 상부에 균일하게 뿐 혼합함으로써 파스타에 첨가될 수 있다.
- [0083] 상기 황태 분말은 하기의 제조방법으로 제조된 황태 분말이 이용될 수 있다.
- [0084] 먼저, 황태를 건조한 후 일정한 길이 단위로 절단하여 황태채를 준비할 수 있다. 상기 단계에서는 황태를 통상의 공지된 방법으로 건조한 후 지느러미, 뼈 등과 같은 비식용 부위를 제거하고, 3 내지 7cm 길이로 일정하게 절단하여 황태채를 준비할 수 있다.

- [0085] 다음으로, 상기 황태채를 양파 추출액 및 사과 착즙액으로 이루어진 혼합액에 침지시켜 상기 황태채에 잔류하는 비린내와 같은 이취를 제거할 수 있다.
- [0086] 상기 단계에서는 황태채 100 중량부에 대해 혼합액 40 내지 80 중량부의 중량 비율로 혼합한 후, 상기 황태채가 침지된 혼합액을 15 내지 18°C의 온도에서 5 내지 10분 동안 보관함으로써 진행될 수 있는데, 상기 혼합액은 양파 추출액 2 내지 4 중량부 및 사과 착즙액 5 내지 10 중량부의 중량 비율로 혼합되어 제조될 수 있다.
- [0088] 상기 양파 추출물은 양파의 유용성분을 추출하여 제조되는데, 상기 양파(*Allium cepa*)는 항산화, 혈액 저질 저하, 항고혈압, 항염증, 항균, 항종양, 혈당 저하 등의 효능이 알려져 있다. 양파 내에 함유된 주요 생리활성물질로는 유기 황화합물과 플라보노이드 화합물을 들 수 있으며, 특히 양파에는 항산화 작용을 나타내는 케르세틴(quercetin)이 다른 야채나 과일에 비해 매우 높게 함유되어 있다. 케르세틴은 식물유래 플라보노이드계(flavonoid)계의 폐놀화합물로서, 강력한 항산화제(antioxidant)일 뿐만 아니라 항동맥 경화, 항균작용, 콜레스테롤 저하, 항암, 항바이러스 및 항알러지 활성을 지니고 있으면서 독성은 거의 나타나지 않는 것으로 알려져 있다. 따라서 케르세틴이 많이 함유되어 있는 식품을 섭취하면 혈액순환 개선, 혈압 강하와 당뇨, 체중감소 등의 다이어트, 면역기능 강화, DNA 손상억제효과 및 적혈구 막의 지질과산화 저해효과 등에 효과가 있다.
- [0089] 본 발명에서 상기 양파 추출물을 하기의 제조방법으로 제조될 수 있다.
- [0090] 상기 양파 추출물을 제조하기 위하여, 먼저, 양파를 채취하여 2 내지 4(w/w)% 농도 범위 및 33 내지 35°C의 온도를 가지는 탄산수소나트륨(NaHCO<sub>3</sub>)이 용해된 정제수로 1 내지 5분 동안 세척하여 양파에 부착되어 있는 이물질을 제거하고, 상기 양파의 껍질을 분리하여 양파 과육 및 양파 껍질로 분리할 수 있다.
- [0091] 다음으로, 상기 양파 과육을 건조기에서 건조하되, 상기 양파 과육의 건조는 햇빛 건조시 상기 양파 과육의 염록소가 파괴되고 양파 과육 고유의 향이 사라지는 것을 방지하기 위하여 일정한 온도 및 습도가 유지되는 건조기에서 수행될 수 있는데, 예를 들어, 상기 양파 과육의 건조는 온도 20 내지 25°C에서 10 내지 20시간 동안 건조할 수 있다.
- [0092] 그 다음으로, 상기 건조된 양파 과육을 정제수와 혼합한 후 가열하여 상기 양파 과육 추출물을 제조할 수 있다.
- [0093] 상기 양파 과육 추출물은 상기 건조된 양파 과육 100 중량부에 대하여 정제수 500 내지 1000 중량부를 혼합한 후 110 내지 120°C의 온도 및 압력용기 내부 압력 2.5 내지 3.5kgf/cm<sup>2</sup>의 범위에서 5 내지 15시간 동안 가열함으로써 상기 양파 과육 추출물을 제조할 수 있다.
- [0094] 이어서, 양파 껍질을 건조하여 상기 양파 껍질에 함유되어 있는 수분을 제거할 수 있고, 상기 양파 껍질의 건조는 30 내지 33°C에서 5 내지 10시간 동안 건조할 수 있는데, 본 발명은 상기와 같은 조건으로 양파 껍질을 건조함으로써, 상기 양파 껍질에 포함되어 있는 수분이 점진적으로 고르게 증발되도록 함으로써, 양파 껍질의 고유의 향과 유용성분을 보다 용이하게 추출시킬 수 있고, 양파 껍질의 세포조직의 파괴로 공기의 침투를 용이하게 하여 발효작용을 촉진함으로써 양파 껍질의 유용성분이 진하게 우러나도록 할 수 있다.
- [0095] 다음으로, 상기 건조된 양파 껍질을 정제수와 혼합한 후 가열하여 상기 양파 껍질 추출물을 제조할 수 있는데, 상기 양파 껍질 추출물은 상기 건조된 양파 껍질 100 중량부에 대하여 정제수 500 내지 1500 중량부를 혼합한 후 60 내지 70°C의 온도에서 1 내지 3시간 동안 침지시킨 후, 상기 양파 껍질이 침지된 정제수를 가열기에 투입하고, 상기 가열기에 투입된 양파 껍질이 침지된 정제수를 110 내지 120°C의 온도 및 압력용기 내부 압력 2.5 내지 3.5kgf/cm<sup>2</sup>의 범위에서 3 내지 5시간 동안 가열함으로써 상기 양파 껍질 추출물을 제조할 수 있다.
- [0096] 그 다음으로, 상기 양파 과육 추출물 및 양파 껍질 추출물을 혼합함으로써 양파 추출물을 제조할 수 있는데, 상기 양파 추출물은 양파 과육 추출물 및 양파 껍질 추출물을 4:6 내지 6:4의 중량 비율로 혼합하여 제조될 수 있다.
- [0097] 이어서, 상기 양파 추출물을 3 내지 7°C의 온도에서 2 내지 4시간 보관함으로써 숙성시킬 수 있는데, 상기 양파 추출물을 상기와 같은 조건에서 숙성시킴으로써 상기 양파 추출물이 균일하게 혼합되고 향이 증진되게 할 수 있다.
- [0098] 상기 사과 착즙액은 사과를 이용하여 제조되는데, 먼저, 사과를 준비하여 물에서 깨끗하게 세척한 후, 상기 세척된 사과를 일정한 크기로 등분하여 절단할 수 있는데, 예를 들어, 상기 사과의 절단은 2 내지 4 등분으로 절단될 수 있다.

- [0099] 다음으로, 상기 절단된 사과를 포도즙 및 갈변 억제제에 침지시킬 수 있다.
- [0100] 상기 단계에서 상기 포도즙은 혈전 방지 및 고혈압, 동맥경화 및 심장질환 등 성인병 예방에 좋고 기억력 향상에 도움을 줄 수 있는데, 상기 갈변억제제로는 비타민 C 및 소금용액의 혼합 용액이 사용되고, 상기 갈변 억제제로 사용되는 소금용액은 농도가 0.3 내지 0.5 중량%인 소금용액이며, 상기 절단된 사과를 포도즙 및 갈변 억제제에 침지시킨 후 25 내지 30°C의 온도에서 20 내지 40분 동안 유지시켜 진행될 수 있다.
- [0101] 그 다음으로, 상기 포도즙 및 갈변 억제제의 성분이 침투된 사과를 분리한 후 증숙할 수 있다.
- [0102] 상기 단계에서는 상기 포도즙 및 갈변 억제제의 성분이 침투된 사과를 계피가루 및 설탕의 혼합물과 혼합한 후, 증숙기에서 써는 과정으로 이루어질 수 있는데, 상기 단계에서 상기 계피가루 및 설탕은 계피가루 10 내지 20 중량부 및 설탕 5 내지 15 중량부의 중량 비율로 혼합되고, 증숙기에서 110 내지 130°C의 증기로 10 내지 30분 동안 증숙함으로써 수행될 수 있다.
- [0103] 상기 단계에서 상기 계피가루는 면역력을 높이고 혈액 순환을 촉진시켜 혈관질환 예방에도 도움을 주며 식중독 예방 및 살균, 살충 효과가 있으며, 상기 설탕은 침지된 황태채의 표면 윤기 및 당도를 증진시키고 방부 효과가 있어 저장성을 향상시킬 수 있다.
- [0104] 이어서, 상기 증숙된 사과를 압착하여 사과 착즙액을 제조할 수 있다.
- [0105] 상기 단계에서는 증숙된 사과를 3 내지  $5\text{kgf/cm}^2$ 의 압력으로 가압하여 착즙함으로써, 상기 사과의 유용성분이 충분하게 침출된 사과 착즙액을 제조할 수 있다.
- [0106] 그 다음으로, 상기 혼합액에 침지된 황태채를 분리한 후 숙성시킬 수 있다.
- [0107] 상기 단계에서는 상기 혼합액에 침지된 황태채를 숙성시킴으로써, 상기 황태채의 맛과 향을 배가할 수 있는데, 상기 단계는 상기 혼합액에 침지된 황태채를 분리한 후 20 내지 30°C의 온도에서 2 내지 5시간 동안 유지함으로써 진행될 수 있다.
- [0108] 상기 단계가 상기한 하한 범위 미만으로 수행되는 경우에는 황태채의 숙성이 충분하지 않아 황태채의 비린내가 잔류할 수 있고, 상기한 상한 범위를 초과하여 수행되는 경우에는 상기 황태채가 딱딱해지는 등 물성이 저하되는 문제가 발생할 수 있다.
- [0109] 이어서, 상기 숙성된 황태채에 조미액을 도포하여 조미할 수 있다.
- [0110] 상기 단계에서는 상기 숙성된 황태채 1kg 당 조미액 0.5 내지 1kg 중량 비율로 도포하여 진행될 수 있는데, 상기 조미액은 정제수 2kg에 대하여 허니버터 시즈닝 분말 100 내지 500kg의 중량 비율로 혼합되어 제조될 수 있다.
- [0111] 상기 단계에서 상기 허니버터 시즈닝 분말은 시중에 판매되고 있는 허니버터 시즈닝 분말(상품명, 앰에스산업(주) 제조)을 사용하거나, 또는, 상기 허니버터 시즈닝 분말은 밀가루 180 내지 190 중량부, 옥수수전분 180 내지 190 중량부, 찹쌀가루 110 내지 120 중량부, 허니버터소스 50 내지 60 중량부, 설탕 80 내지 90 중량부, L-글루타민산나트륨 3 내지 5 중량부, 탄산칼슘 1 내지 3 중량부 및 베이킹파우더 1 내지 3 중량부의 중량 비율로 혼합되어 제조된 허니버터 시즈닝 분말이 이용될 수도 있다.
- [0112] 또한, 상기 허니버터 시즈닝 분말에서 상기 허니버터소스는 버터프레이버 분말 100 중량부에 대하여 간장조미액 260 내지 270 중량부, 소르비톨 50 내지 55 중량부, L-글루타민산나트륨 40 내지 45 중량부 및 소금 20 내지 30 중량부의 중량 비율로 혼합되어 조성될 수 있다.
- [0113] 다음으로, 상기 조미된 황태채를 건조 숙성시킬 수 있다.
- [0114] 상기 단계에서는 상기 조미액이 도포된 황태채를 20 내지 25°C의 온도에서 5 내지 10시간 동안 보관하여 진행될 수 있는데, 상기 단계가 상기한 하한 범위 미만으로 진행되는 경우에는 상기 황태채 내부까지 충분하게 조미되지 못하는 문제가 발생할 수 있고, 상기한 상한 범위를 초과하여 포함되는 경우에는 상기 황태채의 식감이 저하되고 물성이 저하되는 문제가 발생할 수 있다.
- [0115] 그 다음으로, 상기 건조 숙성된 황태채를 분쇄 또는 절단하여 황태 분말을 제조할 수 있다.
- [0116] 상기 단계에서는 상기 건조 숙성된 황태채를 공지의 분쇄기 또는 절단기를 이용하여 일정한 길이 또는 임도로 분쇄 또는 절단할 수 있는데, 상기 황태 분말의 크기는 소비자의 기호도에 따라 다양한 방법으로 진행될 수 있

는바, 이에 대한 구체적인 설명은 생략하기로 한다.

[0119] 이하, 첨부된 도면을 참조하여 본 발명에 따른 건나물 파스타의 제조방법에 대한 바람직한 실시예 및 비교예를 들어 더욱 상세하게 설명하기로 한다.

< 실시예 1 >

[0122] 먼저, 건조 호박나물, 건조 취나물을 준비한 후 물에 불리고, 손으로 가압하여 호박나물, 취나물에 찬류하는 수분을 제거함으로써 불린 호박나물, 불린 취나물을 제조하여 준비하였다.

[0123] 다음으로, 소고기 2000 중량부, 간장 40 중량부, 설탕 15 중량부 및 올리브 오일(포마스 올리브 오일) 15 중량부의 중량 비율로 혼합된 재료들을 170 내지 175°C의 온도에서 10분 동안 볶아주어 소고기 양념을 제조하여 준비하였다.

[0124] 그 다음으로, 닭뼈 1000 중량부, 정제수 10000 중량부, 양파 300 중량부, 셀러리(celery) 120 중량부, 당근 120 중량부, 통후추 10 중량부, 월계수잎 6 중량부 및 소금 50 중량부의 중량 비율로 혼합된 재료들을 95 내지 100°C의 온도에서 70분 동안 가열하여 닭뼈 육수를 제조하였다.

[0125] 이때, 상기 닭뼈는 닭뼈 150 중량부, 해초류 60 중량부, 발효 쌀가루 20 중량부 및 정제수 1500 중량부의 중량 비율로 혼합한 후 80 내지 85°C의 온도에서 8분 동안 가열하고, 상기 해초류, 발효 쌀가루 및 정제수에서 닭뼈만을 분리하여 제조된 닭뼈를 사용하였다.

[0126] 이어서, 상기 불린 호박나물 35 중량부, 불린 취나물 30 중량부, 마늘 슬라이스 15 중량부, 소고기 양념 20 중량부, 분말 후추 2 중량부, 식용유 3 중량부, 페페론치노 7 중량부, 닭뼈 육수 80 중량부, 파스타 면 150 중량부, 그러나 파다노 치즈 6 중량부 및 올리브유 4 중량부를 이용하여 파스타를 제조하였다.

< 실시예 2 >

[0129] 실시예 1과 동일한 방법으로 파스타를 제조하였는데, 실시예 2에서는 실시예 1에서 제조된 파스타에 황태 분말을 뿌려주었고, 상기 황태 분말은 파스타 면 100 중량부에 대해 3 중량부의 중량 비율로 첨가되도록 하였다.

< 비교예 1 >

[0132] 실시예 1과 동일한 방법으로 파스타를 제조하였는데, 비교예 1에서는 건조 호박나물, 건조 취나물을 사용하지 않고 파스타를 제조하였다.

< 비교예 2 >

[0135] 실시예 1과 동일한 방법으로 파스타를 제조하였는데, 비교예 2에서는 해초류, 발효 쌀가루 및 정제수에 상기 닭뼈를 침지시키지 않고, 도계된 닭에서 뼈만을 분리하여 준비된 닭뼈를 이용하였다.

< 관능 평가 >

[0138] 실시예 1, 2에 따라 제조된 파스타와, 비교예 1, 2에 따라 제조된 파스타의 맛, 향, 조직감, 선호도 등에 대하여 관능평가를 실시하였으며, 그 결과를 아래 [표 2]에 나타내었다.

[0139] 관능시험은 일반 소비자 25명을 대상으로 실시하고, 점수 및 평가기준은 9점 채점법을 이용하였으며, 아래 [표 1]에 나타내었다.

표 1

점수	평가 기준
9	매우 좋음
7	좋음
5	보통
3	나쁨
1	매우 나쁨

표 2

구분	맛(풍미)	향(냄새)	조직감(물성)	식감	종합적 선호도
실시예 1	8.2	8.3	8.3	8.2	8.3

실시예 2	8.4	8.5	8.4	8.6	8.5
비교예 1	7.1	7.3	7.2	7.2	7.2
비교예 2	7.0	7.2	7.2	7.1	7.1

- [0145] 상기 [표 2]를 참조하면, 실시예 1, 2에 따라 제조된 파스타의 맛(풍미), 향(냄새), 조직감(물성), 종합적 선호도가 비교예 1, 2에 따라 제조된 파스타에 비해 우수한 것을 확인할 수 있었다.
- [0146] 이는 실시예 1, 2에 따라 제조된 파스타가 건조 호박나물 및 건조 쭈나물을 이용하여 파스타를 제조함으로써 부드러운 식감과 맛을 증진시키고, 황태의 구수한 향과 식감이 소비자의 기호도를 배가시킨 것으로 판단된다.
- [0148] 이상, 첨부된 도면을 참조하여 본 발명의 바람직한 일 실시예를 설명하였지만, 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자라면 본 발명이 그 기술적 사상이나 필수적인 특징을 변경하지 않고서 다른 구체적인 형태로 실시될 수 있다는 것을 이해할 수 있을 것이다. 그러므로 이상에서 기술한 일 실시예는 모든 면에서 예시적인 것이며 한정적이 아닌 것으로 이해해야만 한다.

## 도면

### 도면1

