



(19) 대한민국특허청(KR)  
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2009-0050526  
(43) 공개일자 2009년05월20일

(51) Int. Cl. <i>A23L 1/218</i> (2006.01) <i>A23L 1/212</i> (2006.01) (21) 출원번호 10-2007-0117015 (22) 출원일자 2007년11월16일 심사청구일자 2007년11월16일	(71) 출원인 홍종우 경기도 이천시 장호원읍 대서리 402 (72) 발명자 홍종우 경기도 이천시 장호원읍 대서리 402
--	--

전체 청구항 수 : 총 1 항

**(54) 복숭아 장아찌의 제조방법**

**(57) 요약**

본 발명은 복숭아를 이용한 복숭아 장아찌의 제조 방법에 관한 것으로서, 더 자세하게는 복숭아꽃이 피고난후 40 일 전 후 되어 봉지 씌우기전에 어린 복숭아를 숙아내는 작업을 하게 되는데, 이 때 숙아내는 엄청난 양의 푸른 복숭아를 간장과 소금물에 절이고 혼합 양념을 버무리서 맛과 영양이 풍부한 복숭아 장아찌를 제조하는 방법에 관한 것이다.

이에 본 발명에서는 복숭아씨가 딱딱하게 형성되기 전의 어린복숭아를 사용함으로써 씨제거를 위한 힘든 공정을 생략함과 동시에 타박상과 변비치료에 유용한 식용 가능한 어린씨 성분을 그대로 활용하게 되는 발명으로서 맛 또한 아삭아삭하여 반응이 좋기 때문에 농가 소득에 획기적 기여를 하게 될 것이다. 숙아낸 어린 복숭아는 특별한 용도가 없기에 지금까지는 거의 대부분 버려왔다.

매실에 비해서 경쟁력이 월등한 본 발명의 특징은 씨가 형성되지 않은 어린 복숭아를 사용하여 10%농도의 소금 물에 어린복숭아 털을 씻는 1단계와 간장과 소금물을 1:2로 혼합하여 첫회에는 뜨겁게 부어주고 차후 6회에 걸쳐 용액을 살균후 냉각하여 절이는 2단계, 그리고 마지막 3단계로 절인 복숭아를 꺼내어 4~8등분 하고 생감자를 비롯 10가지 혼합양념을 버무리 제조하는 것에 특징이 있다.

## 특허청구의 범위

### 청구항 1

복숭아 장아찌를 만듦에 있어서 복숭아씨가 단단하게 형성되기 이전의 어린 복숭아를 사용하여 10% 소금물에 씻는 단계와 간장과 소금물을 1:2(v/v)로 하고 이때의 염분농도가 17~18%인 혼합용액에 절이는 과정 및 복숭아를 절일때 처음에는 간장과 소금물의 혼합액이 70~80℃로 뜨겁게 해서 부어주고, 2회부터 5일 간격으로 7회째까지는 혼합용액을 끓인 후 20~30℃정도로 식힌 다음 절이는 공정이며, 연약한 씨가 있는 상태 그대로 복숭아를 4~8등분하여 혼합양념 30%를 넣어 버무리는 과정으로 이 때 혼합양념 조성은 복숭아 고추장10%, 다진 마늘 5%, 고춧가루 25%, 생강 5%, 양파15%, 멸치가루 2%, 멸치액젓 3%, 생감자 다진 것 25%, 삶은콩 5%를 하여 만드는 것이 특징인 복숭아 장아찌 제조방법.

## 명세서

### 발명의 상세한 설명

#### 기술분야

- <1> 본 발명은 복숭아 장아찌의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 씨가 딱딱하게 형성되기 전의 어린 복숭아를 사용하여 간장과 소금물에 절이고 혼합 양념을 버무리 복숭아 장아찌를 제조하는 방법에 관한 것이다.

#### 배경기술

- <2> 지금까지는 복숭아씨가 있는 커다란 복숭아를 된장이나 고추장에 박아넣었다가 사용하거나 큰 복숭아의 씨를 제거하고 소금이나 간장에 절여 사용하였다. 어느 쪽이나 복숭아씨의 제거가 매우 불편하고 또한 소금이나 간장에 절이는 과정에서 물러서 촉감이 안 좋아지는 경우가 많기 때문에 맛있고 영양이 풍부한 복숭아 장아찌임에도 불구하고 제조업자나 소비자로부터 외면을 받아 오고 있다.
- <3> 최근까지 복숭아 장아찌에 대한 기술 및 학문적 연구도 많지 않고 더욱이 상업화 하기에는 매우 어렵다고 인식해왔다. 복숭아를 숙이내면서 발생되고 버려지는 엄청난 양의 어린 복숭아를 본 발명처럼 잘 절이고 혼합양념에 잘 버무리면 매실보다 더 경쟁력 있는 복숭아 농가의 커다란 소득원이 된다.

#### 발명의 내용

##### 해결하고자하는 과제

- <4> 복숭아 장아찌의 핵심은 아삭아삭하게 씹히는 촉감과 혼합양념 사용에 따른 특유의 양념 맛에 있다.
- <5> 기존에는 씨가 딱딱한 큰 복숭아를 사용하므로써 복숭아에 털이 남아있고 육질이 견고하지 못하고 또한 간장과 소금물을 부을 때 처음에 식은 액으로 부어서 육질이 자가 분해되어 복숭아 자체가 물러지는 수가 종종 생긴다. 다행히 물러지지 않게 절여진 복숭아 장아찌도 유통기한이 짧고 맛이 없어서 상업화하기 매우 힘들었다. 본 발명은 이러한 문제를 해결하면서 10여 가지의 양념을 정량화 하고 조직감이 좋은 복숭아 장아찌 제조 방법을 제공하는데 그 목적이 있다.

##### 과제 해결수단

- <6> 본 발명은 상기와 같은 복숭아 장아찌의 문제점을 해결하기 위해 육질이 단단한 어린 복숭아를 사용하였다. 또한 복숭아 표면의 잔털을 씻어내지 않으면 나중에 촉감이 안좋아기 때문에 10%의 소금물로 씻었고, 복숭아를 절이기 위한 간장과 소금물의 혼합액을 첫 회에는 70~80℃의 뜨거운 액을 부어서 비내열성 미생물을 죽이면서 섬유질 분해효소를 실행시켰다. 2회부터 7회째까지는 첫 회에 사용했던 액을 살균후 20~30℃로 식혀서 차갑게 해서 부어 주어 복숭아가 익지 않도록 했다.
- <7> 양념은 10가지를 미리 혼합하였다가 복숭아 과육무게의 30%를 넣어서 버무리 제조하였다.

##### 효과

- <8> 본 발명은 복숭아를 숙이내면서 대량 발생하는 육질 좋은 어린 복숭아를 장아찌에 이용함으로써, 큰 복숭아 사용에 따른 복숭아씨 분리 작업의 번거로운 공정을 해결하였다. 큰 복숭아의 경우처럼 4~6등분 쪼개서 넣을 때와

비교해 절인 후 아삭아삭한 촉감이 좋으며 절임 방법의 개선과 함께 물성이 물러지는 경우가 대폭 감소 되고 혼합 양념과 잘 버무려져 소비자들에게 맛있고 고급스런 장아찌를 제공 할 수 있게 되어 품질 향상과 함께 기존에 거의 쓸모없이 버려져 왔던 것을 활용하게 됨으로 농가 소득에 아주 커다란 기여를 하게 된다.

**발명의 실시를 위한 구체적인 내용**

<9> 본 발명의 단계별 공정은 다음과 같다.

<10> (1) 복숭아 수세

<11> 본 발명을 상세하게 설명하면 기존의 복숭아 장아찌를 만들기 위해서는 복숭아를 4~6등분 쪼개서 씨를 제거한 뒤 간장에 절이는 과정이 있는데, 씨 제거의 번거로움과 잘못 절여서 육질이 물러지는 경우를 대폭 줄이기 위해 복숭아의 씨가 딱딱하게 형성되기 전에 속아내는 어린 복숭아를 사용한다. 이 때 복숭아 표면의 잔털을 제거하기 위해서는 10% 소금물로 복숭아끼리 부딪히게 문질러 씻어준 뒤 물기를 뺀다. 간장과 소금물 혼합액을 끓여서 첫회에는 70~80℃의 뜨거운 상태로 복숭아를 담은 용기에 붓는다.

<12> (2) 절이기

<13> 5일 간격으로 절임 용액과 복숭아를 분리하여 용액은 끓여서 필히 식힌 후 다시 복숭아와 함께 용기에 부어준다. 이러한 과정을 5일 간격으로 7회 실시 해주는데 첫 회를 제외하고는 끓인 후 반드시 30℃ 미만으로 식혀서 부어준다. 이렇게 행함으로써 종래 복숭아씨를 제거 후 소금물에 절이거나 매실처럼 씨를 제거하고 설탕에 절이는 것에 비해 육질이 아삭아삭하고 혼합 양념과 어우러져 맛있는 복숭아 장아찌를 만들 수 있게 된다.

<14> 간장과 소금물은 1:2의 비율인데 이 때 간장은 염분 17~20%의 한식 간장이고 소금물의 염분농도도 17~20%이다.

<15> (3) 양념혼합

<16> 35일 동안 절임이 끝난 복숭아지는 4~8등분 절단하여 물기가 없도록 짠 다음 10가지 혼합양념을 절인 복숭아 무게의 30%가 되게 하여서 버무린다.

<17> 혼합양념의 조성은 복숭아 고추장10%, 다진 마늘 5%, 고춧가루 25%, 생강 5%, 양파 15%, 찹쌀풀 5%, 멸치가루 2%, 멸치액젓 3%, 생감자 다진 것 25%, 삶은콩 5% 이다.

<18> (4) 관능검사

<19> 이상과 같이 완성된 본 발명의 복숭아 장아찌와 기존에 일부 복숭아 농가에서 만들어 먹던 큰복숭아의 씨를 빼고 절여서 만든 기존 복숭아 장아찌와의 관능검사를 비교 실시한 결과 조직감에 있어서 월등히 우수한 평가를 받았다.

<20> 특히 양념 조건을 동일하게한 조직감 검사에서 있어서도 큰 차이를 보이는데 이는 복숭아 잔털을 깨끗이 씻었고, 절이는 공정이 복숭아 물성 자체의 변화를 크게 막을 수 있었기 때문이다.

<21> 관능검사는 경기도 이천 장호원에 소재한 산수정가든에 오신 20명의 손님을 대상으로 한 결과이며 표1은 기존의 복숭아 장아찌와의 관능비교 결과이고 표2는 기존의 복숭아 장아찌에다가 본 발명에 사용한 혼합 양념을 동일 조건으로 하여 조직감을 검사한 결과이다.

	맛	향	조직감
기존 복숭아장아찌	2	5	1
본발명 복숭아 장아찌	18	15	19

표 1 기존장아찌와의 비교

	조직감
기존 복숭아장아찌	0
본발명 복숭아 장아찌	20

표 2 동일양념사용시조직감비교

<22>

<23> 관능검사 결과 양념 조건과 관계없이 본 발명의 복숭아 장아찌가 조직감에서 월등히 우수함을 확인하였다.