(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2024년05월20일
(11) 등록번호 10-2667468
(24) 등록일자 2024년05월14일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 13/00 (2016.01) *A23L 17/20* (2016.01)
A23L 17/40 (2016.01) *A23L 17/60* (2016.01)
A23L 25/00 (2016.01) *A23L 27/10* (2016.01)
A23L 27/30 (2016.01) *A23L 27/50* (2016.01)
A23L 5/00 (2022.01)
(52) CPC특허분류
A23L 13/00 (2016.08)
A23L 17/20 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2024-0007017
(22) 출원일자 2024년01월16일
심사청구일자 2024년01월16일
(56) 선행기술조사문헌
KR101661715 B1
(뒷면에 계속)
전체 청구항 수 : 총 6 항

(73) 특허권자
김민우
경기도 의정부시 호국로 1303, 102동 1604호 (의정부동, 한라비발디루트 아파트)
(72) 발명자
김민우
경기도 의정부시 호국로 1303, 102동 1604호 (의정부동, 한라비발디루트 아파트)
(74) 대리인
윤창일

심사관 : 김영림

(54) 발명의 명칭 **즉석 조리용 부대찌개**

(57) 요 약

본 발명은, 조리용 용기에 햄, 소시지, 두부, 파, 김치, 다진소고기로 구성되는 재료와, 상기 재료가 잠길 정도로 투입되는 육수와, 간을 위한 양념 조성물이 혼합된 상태에서, 상기 조리용 용기를 가열함으로써 조리되는 즉석 조리용 부대찌개에 있어서, 양념조성물은, 고추가루, 고추장, 후추가루, L-글루탐산나트륨, 마늘, 생강, 설탕, 및 간장이 혼합되어 이루어지는 제1혼합물을 얻는 단계와; 적절한 크기로 절단된 다시마, 매생이, 꼬시레기, 톳 및 모자반의 혼합물을 건조시키고, 건조된 건조물을 분쇄한 후 로스팅하여 이루어지는 제2혼합물을 얻는 단계;를 거쳐 제조되는 것을 특징으로 한다.

(52) CPC특허분류
A23L 17/40 (2016.08)
A23L 17/60 (2016.08)
A23L 25/30 (2016.08)
A23L 27/10 (2016.08)
A23L 27/31 (2016.08)
A23L 27/50 (2016.08)
A23L 5/51 (2016.08)
A23V 2002/00 (2023.08)
A23V 2200/15 (2013.01)

(56) 선행기술조사문헌
KR101699402 B1*
KR1020160038283 A
KR1020180111029 A
KR1020170139865 A*
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

명 세 서

청구범위

청구항 1

조리용 용기에 햄, 소시지, 두부, 파, 김치, 다진소고기로 구성되는 재료와, 상기 재료가 잠길 정도로 투입되는 육수와, 간을 위한 양념 조성물이 혼합된 상태에서, 상기 조리용 용기를 가열함으로써 조리되는 즉석 조리용 부대찌개에 있어서,

상기 양념조성물은,

고추가루, 고추장, 후추가루, L-글루탐산나트륨, 마늘, 생강, 설탕, 및 간장이 혼합되어 이루어지는 제1혼합물을 얻는 단계와;

적절한 크기로 절단된 다시마, 매생이, 꼬시레기, 톳 및 모자반의 혼합물을 건조시키고, 건조된 건조물을 분쇄한 후 로스팅하여 이루어지는 제2혼합물을 얻는 단계;

상기 제1혼합물과 제2혼합물이 혼합되어 이루어지는 제3혼합물에 울금 발효물 및 야관문 발효물을 부가한 후 발효하여 이루어지는 발효결과물을 얻는 단계;를 포함하고,

상기 발효결과물을 얻는 단계는, 상기 제1혼합물과 제2혼합물을 1 : 0.1~0.3 의 혼합중량비로 혼합하여 제3혼합물을 얻는 단계와, 상기 제3혼합물에 상기 울금 발효물 및 야관문 발효물을 1 : 0.4~0.6 : 0.4~0.6 의 혼합중량부로 부가하고, 이를 25℃에서 72시간 내지 96 시간동안 1차 숙성한 다음, 1차 숙성된 생성물을 1 내지 10℃에서 2차 숙성하여 이루어지는 발효결과물을 얻는 단계인 것을 특징으로 하는, 즉석 조리용 부대찌개.

청구항 2

제1항에 있어서, 상기 제1혼합물을 얻는 단계는,

상기 고추가루 30 내지 36 중량부와, 상기 고추장 50 내지 90 중량부와, 상기 후추가루 0.3 내지 0.5 중량부와, 상기 L-글루탐산나트륨 1~3 중량부와, 상기 마늘 12 내지 20 중량부와, 상기 생강 0.6~1 중량부와, 상기 설탕 3~7 중량부와, 상기 간장 12~18 중량부를 혼합하여 구현되는 단계인 것을 특징으로 하는, 즉석 조리용 부대찌개

청구항 3

제1항에 있어서, 상기 제2혼합물을 얻는 단계는,

적절한 크기로 절단된 다시마, 매생이, 꼬시레기, 톳 및 모자반을 1 : 0.4~0.6 : 0.4~06 : 0.4~0.6 ; 0.4~0.6 : 0.4~0,6 의 혼합중량비로 혼합한 후 60~70℃ 의 열풍을 3~4 시간동안 인가하여 건조시키고, 이후 건조물을 250~300℃ 로 10~20분 동안 로스팅함으로써 이루어지는 제2혼합물을 얻는 단계인 것을 특징으로 하는, 즉석 조리용 부대찌개.

청구항 4

삭제

청구항 5

제1항에 있어서, 상기 양념조성물은,

상기 발효결과물에 사차인치 분말을 첨가하는 단계를 거쳐 제조되는 것을 특징으로 하는, 즉석 조리용 부대찌개.

청구항 6

제1항에 있어서, 상기 육수는,

멸치, 북어머리, 건새우 혼합물을 물과 함께 가열탱크에 투입한 후 가열하여 제1농축액을 추출하는 단계와;

바지락, 홍합, 맛조개, 가리비, 키조개 혼합물을 물과 함께 가열탱크에 투입한 후 가열하여 제2농축액을 추출하

는 단계와;

가쓰오, 다시마, 미역 혼합물을 가열탱크에 투입한 후 가열하여 제3농축액을 추출하는 단계와;

세척 및 손질된 양배추, 표고버섯, 연근, 양파, 무, 청양고추, 쪽파, 생강을 물과 함께 가열탱크에 투입한 후 가열하여 제4농축액을 추출하는 단계와;

제1,2,3.4농축액을 혼합하는 단계;를 거쳐 제조되는 것을 특징으로 하는, 즉석 조리용 부대찌개.

청구항 7

제6항에 있어서, 상기 육수는,

상기 제1농축액을 추출하는 단계는, 고온고압 환경을 제공하는 가열탱크에 물을 투입한 후, 1 : 0.8~1.2 : 0.8~1.2 의 혼합중량비로 혼합된 멸치, 북어머리, 새우의 혼합물을 물에 잠길정도로 투입하고, 115~120℃ 의 온도와 3 기압 환경에서 180~240 분 동안 가열함으로써 제1농축액을 추출하는 단계이고;

상기 제2농축액을 추출하는 단계는, 고온고압 환경을 제공하는 가열탱크에 물을 투입한 후, 1 : 0.8~1.2 : 0.8~1.2 : 0.8~1.2 : 0.8~1.2 의 혼합중량비로 혼합된 바지락, 홍합, 맛조개, 가리비, 키조개의 혼합물을 물에 잠길정도로 투입하고. 115~120℃ 의 온도와 3 기압 환경에서 120~150분 동안 가열함으로써 제2농축액을 추출하는 단계이고;

상기 제3농축액을 추출하는 단계는, 고온고압 환경을 제공하는 가열탱크에 물을 투입한 후, 1 : 0.8~1.2 : 0.8~1.2 의 혼합중량비로 혼합된 가쓰오, 다시마, 미역의 혼합물을 물에 잠길정도로 투입하고. 115~120℃ 의 온도와 3 기압 환경에서 120~150분 동안 가열함으로써 제3농축액을 추출하는 단계이고;

상기 제4농축액을 추출하는 단계는, 세척 및 손질된 양배추, 표고버섯, 연근, 양파, 무, 청양고추, 쪽파, 생강을 소정의 크기로 절단한 후, 1 : 0.8~1.2 : 0.8~1.2 : 0.8~1.2 : 0.8~1.2 : 0.1~0.3 : 0.1~0.3 : 0.08~0.12 의 혼합중량부 혼합하여 재료 혼합물을 제조하고, 고온고압 환경을 제공하는 가열탱크에 물을 투입한 재료 혼합물을 물에 잠길 정도로 투입하고, 115~120℃ 의 온도와 3 기압 환경에서 180~240 분 동안 가열함으로써 제4농축액을 추출하는 단계인 것;을 특징으로 하는, 즉석 조리용 부대찌개.

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 즉석 조리용 부대찌개에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 햄과 소시지와 김치가 어우러지면서 담백함, 매콤함 및 감칠맛이 극대화될 수 있는, 즉석 조리용 부대찌개에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 부대(部隊)찌개란 문자 그대로 군대의 찌개란 뜻으로, 서구의 스튜처럼 진한 한국의 국물 요리로서 해방 직후 주한미군에 의해 보급되었던 햄이나 소시지 등에 김치, 멸치육수등과 같은 우리나라 고유의 식재료를 첨가하여 찌개처럼 끓인 데서 유래한 것으로 알려져 있다. 부대찌개는 해방 직후, 부족한 영양소인 단백질의 공급원으로서 미군 부대에서 수급되었던 햄과 소시지를 이용하여 햄 및 소시지 자체의 느끼한 맛을 제거하기 위해 김치를 첨가함으로써, 기존에 없었던 새로운 맛을 내면서 풍부한 영양소를 제공하는 음식이다.

[0003] 그런데 부대찌개에 투입되는 햄이나 소시지는 그 자체로 느끼한 식감을 가지기 때문에, 김치, 마늘, 고추장, 소금, 간장등의 각종 양념을 함께 넣어 끓이게 되는데, 김치 자체의 강한 맛으로 인해 역시 맛이 강한 햄과 소시지와 섞였을 때 의도하지 않은 맛이 발생되거나, 조리나 섭취 도중에서 국물양이 적어지면 양념에 의하여 짜게 되거나 고추장의 텁텁한 맛이 커지는등의 문제점이 있었다.

[0004] 또한, 부대찌개의 투입하는 육수는 음식물의 맛을 내게 하고 식욕을 돋우어 입맛을 찾게 하고자 하는 것으로서 고기를 삶아낸 물이나 멸치등으로 우려내고 있으나, 이러한 육수는 향미를 크게 기대할 수 없었을 뿐 아니라, 부대찌개의 느끼한 맛을 해소하기에는 부족한 점이 있었다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0005] 본 발명은 상기와 같은 문제점을 해결하기 위하여 창출된 것으로서, 햄이나 소시지에서 발생되는 느끼한 맛을 해소함과 동시에 담백함, 매콤함 및 감칠맛을 극대화시킬 수 있는, 즉석 조리용 부대찌개를 제공하는 것을 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

[0006] 상기와 같은 목적을 달성하기 위하여, 본 발명에 따른 즉석 조리용 부대찌개는, 조리용 용기에 햄, 소시지, 두부, 파, 김치, 다진소고기로 구성되는 재료와, 상기 재료가 잠길 정도로 투입되는 육수와, 간을 위한 양념 조성물이 혼합된 상태에서, 상기 조리용 용기를 가열함으로써 조리되는 즉석 조리용 부대찌개에 있어서, 상기 양념 조성물은, 고추가루, 고추장, 후추가루, L-글루탐산나트륨, 마늘, 생강, 설탕, 및 간장이 혼합되어 이루어지는 제1혼합물을 얻는 단계와; 적절한 크기로 절단된 다시마, 매생이, 꼬시레기, 톳 및 모자반의 혼합물을 건조시키고, 건조된 건조물을 분쇄한 후 로스팅하여 이루어지는 제2혼합물을 얻는 단계;를 거쳐 제조되는 것을 특징으로 한다.

[0007] 본 발명에 있어서, 상기 제1혼합물을 얻는 단계는, 상기 고추가루 30 내지 36 중량부와, 상기 고추장 50 내지 90 중량부와, 상기 후추가루 0.3 내지 0.5 중량부와, 상기 L-글루탐산나트륨 1~3 중량부와, 상기 마늘 12 내지 20 중량부와, 상기 생강 0.6~1 중량부와, 상기 설탕 3~7 중량부와, 상기 간장 12~18 중량부를 혼합하여 구현되는 단계이다.

[0008] 본 발명에 있어서, 상기 제2혼합물을 얻는 단계는, 적절한 크기로 절단된 다시마, 매생이, 꼬시레기, 톳 및 모자반을 1 : 0.4~0.6 : 0.4~06 : 0.4~0.6 ; 0.4~0.6 : 0.4~0,6 의 혼합중량비로 혼합한 후 60~70℃ 의 열풍을 3~4 시간동안 인가하여 건조시키고, 이후 건조물을 250~300℃ 로 10~20분 동안 로스팅함으로써 이루어지는 제2혼합물을 얻는 단계이다.

[0009] 본 발명에 있어서 상기 제1혼합물과 제2혼합물이 혼합되어 이루어지는 제3혼합물에 울금 발효물 및 야관문 발효물을 부가한 후 발효하여 이루어지는 발효결과물을 얻는 단계를 더 포함하고, 상기 발효결과물을 얻는 단계는, 상기 제1혼합물과 제2혼합물을 1 : 0.1~0.3 의 혼합중량비로 혼합하여 제3혼합물을 얻는 단계와, 상기 제3혼합물에 상기 울금 발효물 및 야관문 발효물을 1 : 0.4~0.6 : 0.4~0.6 의 혼합중량부로 부가하고, 이를 25℃에서 72시간 내지 96 시간동안 1차 숙성한 다음, 1차 숙성된 생성물을 1 내지 10℃ 에서 2차 숙성하여 이루어지는 발효결과물을 얻는 단계이다.

[0010] 본 발명에 있어서, 상기 양념조성물은, 상기 발효결과물에 사차인치 분말을 첨가하는 단계를 거쳐 제조된다.

[0011] 본 발명에 있어서, 상기 육수는, 멸치, 북어머리, 건새우 혼합물을 물과 함께 가열탱크에 투입한 후 가열하여 제1농축액을 추출하는 단계와; 바지락, 홍합, 맛조개, 가리비, 키조개 혼합물을 물과 함께 가열탱크에 투입한 후 가열하여 제2농축액을 추출하는 단계와; 가쓰오, 다시마, 미역 혼합물을 가열탱크에 투입한 후 가열하여 제3농축액을 추출하는 단계와; 세척 및 손질된 양배추, 표고버섯, 연근, 양파, 무, 청양고추, 쪽파, 생강을 물과 함께 가열탱크에 투입한 후 가열하여 제4농축액을 추출하는 단계와; 제1,2,3.4농축액을 혼합하는 단계;를 거쳐 제조된다.

[0012] 본 발명에 있어서, 상기 육수는, 상기 제1농축액을 추출하는 단계는, 고온고압 환경을 제공하는 가열탱크에 물을 투입한 후, 1 : 0.8~1.2 : 0.8~1.2 의 혼합중량비로 혼합된 멸치, 북어머리, 새우의 혼합물을 물에 잠길정도로 투입하고, 115~120℃ 의 온도와 3 기압 환경에서 180~240 분 동안 가열함으로써 제1농축액을 추출하는 단계이고; 상기 제2농축액을 추출하는 단계는, 고온고압 환경을 제공하는 가열탱크에 물을 투입한 후, 1 : 0.8~1.2 : 0.8~1.2 : 0.8~1.2 : 0.8~1.2 의 혼합중량비로 혼합된 바지락, 홍합, 맛조개, 가리비, 키조개의 혼합물을 물에 잠길정도로 투입하고. 115~120℃ 의 온도와 3 기압 환경에서 120~150분 동안 가열함으로써 제2농축액을 추출하는 단계이고; 상기 제3농축액을 추출하는 단계는, 고온고압 환경을 제공하는 가열탱크에 물을 투입한 후, 1 : 0.8~1.2 : 0.8~1.2 의 혼합중량비로 혼합된 가쓰오, 다시마, 미역의 혼합물을 물에 잠길정도로 투입하고. 115~120℃ 의 온도와 3 기압 환경에서 120~150분 동안 가열함으로써 제3농축액을 추출하는 단계이고; 상기 제4농축액을 추출하는 단계는, 세척 및 손질된 양배추, 표고버섯, 연근, 양파, 무, 청양고추, 쪽파, 생강을 소정의 크기로 절단한 후, 1 : 0.8~1.2 : 0.8~1.2 : 0.8~1.2 : 0.8~1.2 : 0.1~0.3 : 0.1~0.3 : 0.08~0.12 의 혼합중량부 혼합하여 재료 혼합물을 제조하고, 고온고압 환경을 제공하는 가열탱크에 물을 투입한 재료 혼합물을 물에 잠길 정도로 투입하고, 115~120℃ 의 온도와 3 기압 환경에서 180~240 분 동안 가열함으로써 제4농축액

을 추출하는 단계이다.

발명의 효과

[0013] 본 발명에 따르면, 설명된 양념조성물 및 육수를 사용하였을 때, 더 진하고 담백함, 매콤함 및 감칠맛나는 부대찌개 국물을 짧은 시간에 만들 수 있고, 부대찌개 고유의 향 및 색깔을 유지할 수 있으며 섭취시 건강에 도움이 되는 부대찌개를 완성할 수 있다라는 작용효과가 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0014] 이하 본 발명에 따른 즉석 조리용 부대찌개를 상세하게 설명하면 다음과 같다.

[0015] 이하에서, "상부" 나 "상"이라고 기재된 것은 접촉하여 바로 위에 있는 것뿐만 아니라 비접촉으로 위에 있는 것도 포함할 수 있다. 제1, 제2 등의 용어는 다양한 구성요소들을 설명하는데 사용될 수 있지만, 구성요소들은 용어들에 의해 한정 되어서는 안 된다. 용어들은 하나의 구성요소를 다른 구성요소로부터 구별하는 목적으로만 사용된다. 단수의 표현은 문맥상 명백하게 다르게 뜻하지 않는 한, 복수의 표현을 포함한다. 또한 어떤 부분이 어떤 구성요소를 "포함"한다고 할 때, 이는 특별히 반대되는 기재가 없는 한 다른 구성요소를 제외하는 것이 아니라 다른 구성요소를 더 포함할 수 있는 것을 의미한다. 또한, 명세서에 기재된 "...부", "모듈" 등의 용어는 적어도 하나의 기능이나 동작을 처리하는 단위를 의미한다. 어떤 실시예가 달리 구현 가능한 경우에 특정한 공정 순서는 설명되는 순서와 다르게 수행될 수도 있다. 예를 들어, 연속하여 설명되는 두 공정이 실질적으로 동시에 수행될 수도 있고, 설명되는 순서와 반대의 순서로 진행될 수 있다.

[0016] 본 발명에 따른 즉석 조리용 부대찌개는, 조리용 용기에 햄, 소시지, 두부, 파, 김치, 다진소고기로 구성되는 재료와, 재료가 잠길 정도로 투입되는 육수와, 간을 위한 양념 조성물이 혼합된 상태에서, 조리용 용기를 가열함으로써 조리된다.

[0017] 햄, 소시지, 두부는 한번에 섭취할 수 있을 정도의 크기로 절단하고, 파, 김치는 맛이 우러나올 수 있도록 채로 썬다. 그리고 취양에 따라, 라면사리, 베이컨 사리, 당면사리, 우동사리, 만두사리, 어묵 사리등을 첨가할 수 있다.

[0018] 양념조성물은, 고추가루, 고추장, 후추가루, L-글루탐산나트륨, 마늘, 생강, 설탕, 및 간장이 혼합되어 이루어지는 제1혼합물을 얻는 단계와; 적절한 크기로 절단된 다시마, 매생이, 꼬시레기, 톳 및 모자반의 혼합물을 건조시키고, 건조된 건조물을 분쇄한 후 로스팅하여 이루어지는 제2혼합물을 얻는 단계와; 제1혼합물과 제2혼합물이 혼합되어 이루어지는 제3혼합물에 울금 발효물 및 야관문 발효물을 부가한 후 발효하여 이루어지는 발효결과물을 얻는 단계와; 발효결과물에 사차인치 분말을 첨가하는 단계를 거쳐 제조된다.

[0019] 제1혼합물을 얻는 단계는, 고추가루 30 내지 36 중량부, 바람직하게는 33 중량부와, 고추장 50 내지 90 중량부, 바람직하게는 70 중량부와, 후추가루 0.3 내지 0.5 중량부, 바람직하게는 0.4 중량부와, L-글루탐산나트륨 1~3 중량부, 바람직하게는 2 중량부와, 마늘 12 내지 20 중량부, 바람직하게는 16 중량부와, 생강 0.6~1 중량부, 바람직하게는 0.8 중량부와, 설탕 3~7 중량부, 바람직하게는 5 중량부와, 간장 12~18 중량부, 바람직하게는 15 중량부로 혼합되어 구현되는 제1혼합물을 얻는 단계이다.

[0020] 제2혼합물을 얻는 단계는, 적절한 크기로 절단된 다시마, 매생이, 꼬시레기, 톳 및 모자반을 1 : 0.4~0.6 : 0.4~06 : 0.4~0.6 ; 0.4~0.6 : 0.4~0,6 의 혼합중량비, 바람직하게는 1 : 0.5 : 0.5 : 0.5 ; 0.5 : 0.5 의 혼합중량비로 혼합한 후 60~70℃ 의 열풍을 3~4 시간동안 인가하여 건조시키고, 이후 건조물을 250~300℃ 로 10~20분 동안 로스팅함으로써 이루어지는 제2혼합물을 얻는 단계이다.

[0021] 건조물을 로스팅하는 과정에서, 다시마, 매생이, 꼬시레기, 톳 및 모자반에 함유된 비릿한 냄새를 제거하고, 해조류를 로스팅함에 따른 특유의 고소한 맛이 생성된다.

[0022] 발효결과물을 얻는 단계는, 제1혼합물과 제2혼합물을 1 : 0.1~0.3 의 혼합중량비, 바람직하게는 1 : 0.2 의 혼합중량비로 혼합하여 제3혼합물을 얻는 단계와, 제3혼합물에 울금 발효물 및 야관문 발효물을 1 : 0.4~0.6 : 0.4~0.6 의 혼합중량부, 바람직하게는 1 : 0.5 : 0.5 의 혼합중량비로 부가하여 혼합하고 이를 25℃에서 72시간 내지 96 시간동안 1차 숙성한 다음, 1차 숙성된 생성물을 1 내지 10℃ 에서 2차 숙성하여 이루어지는 발효결과물을 얻는 단계이다.

[0023] 울금 발효물은, 울금 100 중량부를 정제수 500~700 중량부에 부가한 후 100~110℃ 에서 12~16시간 동안 열수 추출하고, 추출된 울금 추출물에 효모 2~3 중량부를 첨가한 후 25~30℃ 에서 24~30 시간 동안 발효시킴으로써 얻

어진다.

[0024] 울금은 현삼과에 딸린 여러해살이 약용식물로 달면서도 쓴맛이 돌고 따뜻한 성질을 가지며, 특히 뿌리는 사물탕의 주요 약재이고, 각종 만성병 중 몸이 허약하여 나타나는 내열, 인후건조, 갈증 등의 완화 목적으로 사용된다. 이러한 울금은 허리와 무릎이 시리고 아픈 증상이나 월경이상, 어지럼증 등을 치료하고 머리를 검게 하는 등의 효과를 나타낸다.

[0025] 야관문 발효물은 야관문 100 중량부를 정제수 400~600 중량부에 부가한 후 100~110℃ 에서 12~16 시간 동안 열수 추출하고, 추출된 야관문 추출물에 효모 2~3 중량부를 첨가한 후 25~30℃ 에서 24~30 시간 동안 발효시킴으로써 얻어진다.

[0026] 야관문은 우리나라를 비롯한 일본, 중국, 대만 등 아시아에 분포하는 식물로서, 유용 생리활성물질로 피니톨(pinitol), 아비큘라린(aviculari n), 트리폴린(trifolin)과 퀘세틴(quercetin), 캠퍼롤(kaempferol), 비텍신(vitexin) 등 여러 종류의 플라보노이드(flavonoid)가 있어서 자유라디칼 소거 기능과 항균 및 항산화 활성을 나타내고, 또한 피부노화 억제에 유용한 비타민 E 함량이 높다.

[0027] 사차인치 분말을 첨가하는 단계는, 발효결과물 100 중량부를 기준으로 사차인치 분말을 4 내지 8 중량부, 바람직하게는 6 중량부를 첨가함으로써, 양념조성물을 완성하는 단계이다. 이러한 사차인치 분말을 사용함으로써, 일반적인 부대찌개에서 사용되는 베이크드빈을 사용하지 않고도 유사한 맛을 생성할 수 있다.

[0028] 사치인치는 페루와 베네수엘라, 브라질의 북서부 등에서 자생하는 것으로서, 다년생 덩굴식물 씨앗으로 잉카너트, 잉카따콩, 오메가너트, 산땅콩이라고도 불리운다. 사치인치는 오메가 3, 오메가 6 가 풍부하게 들어있는 식물로서, 고소한 맛이 매우 강하고, 고혈압, 동맥경화등과 같은 심혈관 질환을 예방하는데 매우 효과적이며, 혈액속에 있는 중성지방을 녹이는 역할을 하며 내장비만을 감속시키는 역할은 한다. 또한 콜레스테롤 수치는 낮추는 역할을 하고, 두뇌를 발달시키고 치매를 예방하는 효과가 있으며, 주름 생성을 지연시키고 모발에 영향을 주어 비듬을 예방하는 효능이 있다.

[0029] 육수는, 멸치, 북어머리, 건새우 혼합물을 물과 함께 가열탱크에 투입한 후 가열하여 제1농축액을 추출하는 단계와; 바지락, 홍합, 맛조개, 가리비, 키조개 혼합물을 물과 함께 가열탱크에 투입한 후 가열하여 제2농축액을 추출하는 단계와; 가쓰오, 다시마, 미역 혼합물을 가열탱크에 투입한 후 가열하여 제3농축액을 추출하는 단계와; 세척 및 손질된 양배추, 표고버섯, 연근, 양파, 무, 청양고추, 쪽파, 생강을 물과 함께 가열탱크에 투입한 후 가열하여 제4농축액을 추출하는 단계와; 제1,2,3.4농축액을 혼합하는 단계;를 거쳐 제조된다.

[0030] 제1농축액을 추출하는 단계는, 고온고압 환경을 제공하는 가열탱크에 물을 투입한 후, 1 : 0.8~1.2 : 0.8~1.2 의 혼합중량비, 바람직하게는 1 : 1 : 1 의 혼합중량비로 혼합된 멸치, 북어머리, 새우의 혼합물을 물에 잠길정도로 투입하고, 115~120℃ 의 온도와 3 기압 환경에서 180~240 분 동안 가열함으로써 제1농축액을 추출하는 단계이다.

[0031] 제2농축액을 추출하는 단계는 고온고압 환경을 제공하는 가열탱크에 물을 투입한 후, 1 : 0.8~1.2 : 0.8~1.2 : 0.8~1.2 : 0.8~1.2 의 혼합중량비. 바람직하게는 1 : 1 : 1 : 1 : 1 의 혼합중량비로 혼합된 바지락, 홍합, 맛조개, 가리비, 키조개의 혼합물을 물에 잠길정도로 투입하고. 115~120℃ 의 온도와 3 기압 환경에서 120~150분 동안 가열함으로써 제2농축액을 추출하는 단계이다.

[0032] 제3농축액을 추출하는 단계는 고온고압 환경을 제공하는 가열탱크에 물을 투입한 후, 1 : 0.8~1.2 : 0.8~1.2 의 혼합중량비, 바람직하게는 1 : 1 : 1 의 혼합중량비로 혼합된 가쓰오, 다시마, 미역의 혼합물을 물에 잠길정도로 투입하고. 115~120℃ 의 온도와 3 기압 환경에서 120~150분 동안 가열함으로써 제3농축액을 추출하는 단계이다.

[0033] 제4농축액을 추출하는 단계는, 세척 및 손질된 양배추, 표고버섯, 연근, 양파, 무, 청양고추, 쪽파, 생강을 소정의 크기로 절단한 후, 1 : 0.8~1.2 : 0.8~1.2 : 0.8~1.2 : 0.8~1.2 : 0.1~0.3 : 0.1~0.3 : 0.08~0.12 의 혼합중량부, 바람직하게는 1 : 1 : 1 : 1 : 1 : 0.2 : 0.2 : 0.1 의 혼합중량비로 혼합하여 재료 혼합물을 제조하고, 고온고압 환경을 제공하는 가열탱크에 물을 투입한 재료 혼합물을 물에 잠길정도로 투입하고, 115~120℃ 의 온도와 3 기압 환경에서 180~240 분 동안 가열함으로써 제4농축액을 추출하는 단계이다.

[0034] 상기 일련의 단계에 의하여 제조되는 양념조성물 및 육수를 사용하였을 때, 더 진하고 담백함, 매콤함 및 감칠맛나는 부대찌개 국물을 짧은 시간에 만들 수 있고, 부대찌개 고유의 향 및 색깔을 유지할 수 있으며 섭취시 건강에 도움이 되는 부대찌개를 완성할 수 있다.

[0035] 또한 조리자의 솜씨에 관계없이 부대찌개 국물의 맛을 일정하게 조리할 수 있고, 더 나아가 첨부된 숙성김치가 숙성이 덜되거나 과하게 되더라도, 여전히 깊은 맛과 감칠맛이 나는 부대찌개를 구현할 수 있다.

[0036] 이하, 본 발명을 하기 실시예를 들어 보다 상세하게 설명하기로 하되 본 발명이 하기 실시예로만 한정되는 것을 의미하는 것은 아니다.

[0037] 제조예 1 : 양념조성물의 제조

[0038] 고추가루 33g, 고추장 70g, L-글루탐산나트륨 2g, 마늘 16g, 생강 0.8g, 설탕 5g, 간장 15g 을 혼합하여 제1혼합물을 얻고, 다시마, 매생이, 꼬시레기, 톳 및 모자반을 적절한 크기로 절단하여 1 : 0.5 : 0.5 : 0.5 ; 0.5 : 0. 5 혼합중량비로 혼합한 후 65℃ 의 열풍을 3~4 시간동안 인가하여 건조시키고, 이후 건조물을 280℃ 로 10~20분 동안 로스팅함으로써 제2혼합물을 얻고, 제1혼합물과 제2혼합물을 1 : 0.2 의 혼합중량비로 혼합하여 제3혼합물을 얻고, 제3혼합물과 울금 발효물과 야관문 발효물을 1 : 0.5 : 0.5 혼합중량부로 부가하여 혼합한 후 이를 25℃에서 72시간 내지 96 시간동안 1차 숙성한 다음, 1차 숙성된 생성물을 1 내지 10℃ 에서 2차 숙성함으로써 양념조성물을 제조하였다.

[0039] 제조예 2 : 육수의 제조

[0040] 가열탱크에 물과 함께 동일한 혼합중량비로 멸치, 북어머리, 새우를 투입한 후 가열탱크를 115~120℃ 의 온도와 3 기압 환경에서 210 분 동안 가열한 후 제1농축액을 추출하고, 가열탱크에 물과 함께 동일한 혼합중량비로 바지락, 홍합, 맛조개, 가리비, 키조개를 투입한 후 가열탱크를 115~120℃ 의 온도와 3 기압 환경에서 135 분 동안 가열한 후 제2농축액을 추출하고, 가열탱크에 물과 함께 동일한 혼합중량비로 가쓰오, 다시마, 미역를 투입한 후 가열탱크를 115~120℃ 의 온도와 3 기압 환경에서 135분 동안 가열함으로써 제3농축액을 추출하고, 가열탱크에 물과 함께 1 : 1 : 1 : 1 : 1 : 0.2 : 0.2 : 0.1 의 혼합중량비로 양배추, 표고버섯, 연근, 양파, 무, 청양고추, 쪽파, 생강을 투입한 후 115~120℃ 의 온도와 3 기압 환경에서 210 분 동안 가열함으로써 제4농축액을 추출하고, 제1,2,3.4농축액을 1 : 1 : 1 : 9 혼합중량비로 혼합함으로써 육수를 제조하였다.

[0041] 실시예 1 : 제조예 1 의 양념조성물 및 제조예 2 의 육수를 이용한 부대찌개의 제조

[0042] 조리용 용기에 햄 120g, 소시지 100g, 두부 150g, 파 20g, 김치 110g, 다진소고기 50g 로 구성되는 재료에, 제조예 1의 양념조성물 50g 과, 제조예 2 의 육수 800 을 혼합한 상태에서, 조리용 용기를 가열함으로써 부대찌개를 조리하였다.

[0043] 비교제조예 1 : 양념조성물의 제조

[0044] 고추가루 33g, 고추장 70g, L-글루탐산나트륨 2g, 마늘 16g, 생강 0.8g, 설탕 5g, 간장 15g 을 혼합하여 양념조성물을 제조하였다.

[0045] 비교제조예 2 : 육수의 제조

[0046] 가열탱크에 물과 함께 동일한 혼합중량비로 멸치, 북어머리, 새우를 투입한 후 가열탱크를 115~120℃ 의 온도와 3 기압 환경에서 210 분 동안 가열한 하여 육수를 제조하였다

[0047] 비교예 1 : 비교제조예 1 의 양념조성물 육수를 이용한 부대찌개의 제조

[0048] 조리용 용기에 햄 120g, 소시지 100g, 두부 150g, 파 20g, 김치 110g, 다진소고기 50g 로 구성되는 재료와, 육수 800 에, 비교제조예 1 의 양념조성물 50g 과, 비교제조예 2 의 육수 800g 을 넣고, 조리용 용기를 가열함으로써 부대찌개를 조리하였다.

[0049] 평가예 1: 관능 테스트

[0050] 실시예 1 과 비교예 1에서 조리된 부대찌개를 외관, 맛, 담백함, 감칠맛에 기초한 전체적인 기호도를 평가하기 이하여 하기 테스트를 실시하였다. 패널은 외관(색), 맛(단맛, 짠맛, 매운맛), 담백함, 감칠맛등 종합적인 기호도를 사전 교육을 받은 피시험자 30명을 대상으로 5점 척도법으로 평가하였다.

[0051] (1:매우 나쁨 2:나쁨 3:보통 4:좋음 5:매우좋음)

표 1

[0052]

	실시예 1	비교예 1
외관	4.8	3.7

맛	4.6	3.3
담백함	4,7	3.2
감칠맛	4.8	3.4

[0053] [표 1]을 참조하면, 제조예 1 의 양념조성물과 제조예 2 의 육수를 이용하여 조리된 부대찌개는, 비교제조예 1 의 양념조성물 및 비교제조예 2 의 육수를 이용하여 조리한 부대찌개에 비하여 맛이 좋고 담백하며, 식감은 물론 감칠맛을 가짐으로써 종합적인 맛이 개선된다는 것을 알 수 있었다.