

|                                                                                                                           |                                                                                                                         |                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|                                          | (19) 대한민국특허청(KR)<br>(12) 공개특허공보(A)                                                                                      | (11) 공개번호 10-2016-0067347<br>(43) 공개일자 2016년06월14일 |
| (51) 국제특허분류(Int. Cl.)<br>A23L 27/10 (2016.01)<br>(21) 출원번호 10-2014-0172611<br>(22) 출원일자 2014년12월04일<br>심사청구일자 2014년12월04일 | (71) 출원인<br>박명순<br>경상북도 경주시 산내면 의곡중앙길 9, 산천매운탕()<br>(72) 발명자<br>박명순<br>경상북도 경주시 산내면 의곡중앙길 9, 산천매운탕()<br>(74) 대리인<br>유호일 |                                                    |

전체 청구항 수 : 총 6 항

(54) 발명의 명칭 **매운탕용 양념의 제조방법**

**(57) 요 약**

본 발명은 매운탕용 양념의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세히는 약초발효액 40 ~ 55, 약초발효주 90 ~ 120, 간장 90 ~ 110, 꿀 15 ~ 25, 고춧가루 50 ~ 70, 된장 10 ~ 20, 양파가루 50 ~ 70, 돼지감자가루 50 ~ 70, 새우가루 4 ~ 10, 더덕가루 1 ~ 2, 표고버섯가루 1 ~ 2, 도라지가루 1 ~ 3의 비율로 혼합하고 숙성시켜 이루어지는 매운탕용 양념의 제조방법에 있어서, 상기 약초발효액은 잎 20중량%, 뿌리 30중량%, 열매 50중량%로 구성되는 천연약초와 정제하지 않은 유기농 설탕을 6 ~ 8 : 2 ~ 4의 중량비율로 혼합하여 이루어진 혼합물을 밀폐된 용기에 1차 발효하고, 1차 발효가 완료된 혼합물을 체로 걸러낸 후, 걸러낸 액상의 혼합물을 밀폐된 용기에 2차 발효하여 이루어지며, 상기 약초발효주는 잎 20중량%, 뿌리 30중량%, 열매 50중량%로 구성되는 천연약초 100을 기준으로 농도가 25 ~ 35v인 에틸알코올 수용액을 350 ~ 500의 비율로 혼합하여 이루어진 혼합물을 밀폐된 용기에 1차 발효하고, 1차 발효가 완료된 혼합물을 체로 걸러낸 후, 걸러낸 액상의 혼합물을 밀폐된 용기에 2차 발효하여 이루어지는 것을 특징으로 한다.

따라서 몸에 유익한 약초를 이용한 약초발효액과 약초발효주가 다양한 천연분말 조미료 등과 같이 어우러져 제조되기 때문에 매운탕을 조리할 때 민물생선에서 발생하는 비린내와 특유의 흙내를 잡아주면서도 국물이 깨끗하고 민물생선의 고유한 맛이 살아나 매운탕의 맛을 향상시킬 수 있는 효과가 있다. 더욱이 상기 약초발효액 및 약초발효주는 발효기간이 장기간 소요됨으로 인하여 약초에 포함된 약용성분에 대한 추출이 극대화되면서도 이에 포함된 유효성분이 인체에 빠르게 흡수되어 효율적인 약용효과를 나타낼 수 있는 효과를 발휘한다.

## 명세서

### 청구범위

#### 청구항 1

약초발효액 40 ~ 55, 약초발효주 90 ~ 120, 간장 90 ~ 110, 꿀 15 ~ 25, 고춧가루 50 ~ 70, 된장 10 ~ 20, 양파가루 50 ~ 70, 돼지감자가루 50 ~ 70, 새우가루 4 ~ 10, 더덕가루 1 ~ 2, 표고버섯가루 1 ~ 2, 도라지가루 1 ~ 3의 비율로 혼합하고 숙성시켜 이루어지는 매운탕용 양념의 제조방법에 있어서,

상기 약초발효액은 잎 20중량%, 뿌리 30중량%, 열매 50중량%로 구성되는 천연약초와 정제하지 않은 유기농 설탕을 6 ~ 8 : 2 ~ 4의 중량비율로 혼합하여 이루어진 혼합물을 밀폐된 용기에 1차 발효하고, 1차 발효가 완료된 혼합물을 체로 걸러낸 후, 걸러낸 액상의 혼합물을 밀폐된 용기에 2차 발효하여 이루어지며,

상기 약초발효주는 잎 20중량%, 뿌리 30중량%, 열매 50중량%로 구성되는 천연약초 100을 기준으로 농도가 25 ~ 35v%인 에틸알코올 수용액을 350 ~ 500의 비율로 혼합하여 이루어진 혼합물을 밀폐된 용기에 1차 발효하고, 1차 발효가 완료된 혼합물을 체로 걸러낸 후, 걸러낸 액상의 혼합물을 밀폐된 용기에 2차 발효하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 매운탕용 양념의 제조방법.

#### 청구항 2

제1항에 있어서,

상기 약초발효액 및 약초발효주에 사용되는 천연약초의 잎은 쑥, 솔잎, 민들레, 진달래, 아카시아꽃, 다래, 씀바귀, 엉겅퀴, 취나물, 인동초, 가시오가피, 뽕잎, 구지뽕잎, 냉이, 하수오 중에서 선택되는 어느 3종 이상인 것을 특징으로 하는 매운탕용 양념의 제조방법.

#### 청구항 3

제1항에 있어서,

상기 약초발효액 및 약초발효주에 사용되는 천연약초의 뿌리는 천마, 더덕, 감초, 하수오, 구썬뽕, 쑥, 당귀, 감초 중에서 선택되는 어느 3종 이상인 것을 특징으로 하는 매운탕용 양념의 제조방법.

#### 청구항 4

제1항에 있어서,

상기 약초발효액 및 약초발효주에 사용되는 천연약초의 열매는 돌복숭아, 복분자, 모과, 머루, 산수유, 포도, 머루, 어름, 돌배, 매실, 수세미, 감, 헛개나무열매 중에서 선택되는 어느 3종 이상인 것을 특징으로 하는 매운탕용 양념의 제조방법.

#### 청구항 5

제1항 내지 제4항 중 어느 한 항에 있어서,

상기 약초발효액의 1차 발효는 350 ~ 380일 동안 이루어지고, 상기 2차 발효는 1800 ~ 1850일 동안 이루어짐을 특징으로 하는 매운탕용 양념의 제조방법.

#### 청구항 6

제1항 내지 제4항 중 어느 한 항에 있어서,

상기 약초발효주의 1차 발효는 700 ~ 750일 동안 이루어지고, 2차 발효는 1800 ~ 1850일 동안 이루어짐을 특징으로 하는 매운탕용 양념의 제조방법.

## 발명의 설명

## 기술 분야

[0001] 본 발명은 매운탕용 양념의 제조방법에 관한 것으로, 특히 생선 매운탕을 조리할 때 발생하는 비린내와 특유의 흙내를 잡아주면서도 국물이 깨끗하고 영양이 풍부하며, 또한 생선의 고유한 맛이 살아나 매운탕의 맛을 향상시킬 수 있도록 하는 매운탕용 양념의 제조방법에 관한 것이다.

## 배경기술

[0002] 일반적으로 매운탕은 생선과 채소, 두부 및 갖은 양념을 넣고 고추장을 풀어 얼큰하게 끓인 찌개로서, 낚시를 가거나 야외 레저 활동, 등산과 같은 신체활동, 그리고 숙취 후에 즐기는 건강식품으로 통한다.

[0003] 이와 더불어 최근에는 육류섭취가 성인병을 야기하는 주요 원인 중의 하나라는 인식으로 인해 육류 소비가 감소되는 반면, 상기와 같은 건강 등의 이유로 생선류의 소비가 증가하고 있으며, 이들은 육류를 대체할 수 있을 만큼 영양학적인 면에서 우수한 것으로 알려져 있어 각종 매운탕의 소비가 늘어나고 있는 추세에 있다.

[0004] 이러한 매운탕은 요리에 숙련된 조리사가 끓이지 않을 때에는 매운탕의 주재료인 민물생선에서 유발되는 비린내가 매운탕에 배어들어 풍미가 저하되어 식자로 하여금 섭취하기가 어려운 단점이 있다. 따라서 특유의 생선 비린내 등을 없애기 위해 다양한 양념을 개발하여 매운탕을 조리하고 있으나, 종래의 양념들은 MSG(Monosodium L-glutamate, L-글루타민산나트륨)나 알코올류를 첨가함에 의해 발생하는 아세트알데히드 등 인체에 해로운 물질이 다량 함유되기 때문에 오히려 건강을 해치는 요인이 되므로, 매운탕 업계에서는 맛과 영양분이 우수한 조미료를 사용하면서도 비린내를 잘 잡아주는 매운탕용 양념의 개발이 절실히 요구되고 있는 실정이다.

[0005] 상기와 같은 문제점을 개선하기 위한 선행기술을 살펴보면, 대한민국 공개특허공보 제1999-0042839호에서는 해산물 특유의 맛과 향을 내기 위해서 미더덕 추출물을 적절히 배합하여 매운탕에 특유의 천연 해산물 맛을 부여하고 주재료만을 준비해서 쉽게 매운탕을 끓일 수 있는 편리성을 제공하며, 또한 첨가되는 생원료인 마늘, 파, 양파, 풋고추 등을 85 ~ 95의 정제수에 20 ~ 60초간 블렌칭하여 사용함으로써 살균효과를 현저히 높인 매운탕 양념의 조성물이 기재되어 있다.

[0006] 또한, 동 공개특허공보 제2002-0075151호를 보면, 한약재와 꿀, 버섯을 이용하여 보약으로 제공하기 위한 장어찜에 관한 것으로, 녹용, 인삼, 장어뼈, 생강, 감초 그외 한약재를 24시간 정도 다린 국물을 육수로 만들어 그 육수에 갖은 양념을 하고 4 ~ 5cm 크기로 자른 민물장어에 육수가 배이도록 약한 불로 조리면서 갖은 양념을 한 육수가 장어 속에 잘 배이게 되면 버섯을 넣고 약 25분정도 약한 불로 조리하면 장어가 익기 시작하는데, 장어가 다 익으면 꿀과 참기름을 넣어 만드는 버섯 민물장어찜 요리방법을 개시하고 있다.

[0007] 그리고 동 공개특허공보 제2003-0069949호의 생선 매운탕 조리방법에서는 종래의 생선 매운탕과 차별화, 고급화하기 위해 기능성 추출액(1)과 생선부산물로 추출한 육수(2)의 국물 비율은 50% : 50%로 혼합하고 매운탕에 투입되는 비율은 약 30 - 35% 정도의 비율에 의하며, 갖은 양념(4)은 약 5% 내외의 비율로 첨가하여 약 5분 정도 끓인 후 생선 살코기(3)의 비율은 약 25% 정도의 비율로 1차 끓은 국물에 넣고, 특허출원 기능성 맛소금(5)도 약 2 - 3% 정도를 투입하고, 고춧가루(6)는 약 10% 정도의 비율로 넣고, 발효조미료 L-글루타민산 나트륨(8)은 약 2 - 3% 정도 넣으며, 마늘(9)은 약 7% 정도, 미나리 등 야채(7)는 약 10% 정도의 비율로 첨가하여 조리기구의 뚜껑을 닫은 후, 약 30여분 끓여서 생선 살코기와 야채와 마늘 및 갖은 양념이 전부 익은 후, 약간의 필요한 양념 기타양념(10)을 약 2% 정도 투입하는 단계로 매운탕을 조리하는 것을 특징으로 하고 있다.

[0008] 한편, 본 발명에서는 수많은 시행착오를 거듭한 결과, 천연약초로 제조된 약초발효액과 약초발효주를 첨가하고 조선간장, 꿀, 고춧가루, 된장 등의 양념에 양파가루, 돼지감자가루, 새우가루, 더덕가루, 표고버섯가루, 도라지가루로 구성되는 천연분말 조미료를 적정량 혼합함으로써 생선의 비린내와 흙내를 잡아주고 식감이 담백할 뿐만 아니라 영양이 매우 풍부한 매운탕용 양념을 개발하여 본 발명을 완성한 것이다.

## 선행기술문헌

### 특허문헌

- [0009] (특허문헌 0001) 대한민국 공개특허공보 제1999-0042839호(공개일자 : 1999. 06. 15)  
 (특허문헌 0002) 대한민국 공개특허공보 제2002-0075151호(공개일자 : 2002. 10. 04)  
 (특허문헌 0003) 대한민국 공개특허공보 제2003-0069949호(공개일자 : 2003. 08. 27)

## 발명의 내용

### 해결하려는 과제

- [0010] 본 발명은 상기와 같은 종래 기술의 문제점을 해결하기 위하여 안출된 것으로서, 몸에 유익한 천연약초를 이용한 약초발효액과 약초발효주, 그리고 각종 천연분말 조미료를 함유하는 매운탕용 양념을 제조함으로써 매운탕을 조리할 때 민물생선에서 발생하는 비린내와 특유의 흙내를 잡아주면서도 국물이 깨끗하고 영양이 풍부하며, 또한 민물생선의 고유한 맛이 살아나 매운탕의 맛을 향상시킬 수 있도록 하는 매운탕용 양념의 제조방법을 제공하는데 그 목적이 있다.

### 과제의 해결 수단

- [0011] 본 발명에 의한 매운탕용 양념의 제조방법은, 약초발효액 40 ~ 55, 약초발효주 90 ~ 120, 간장 90 ~ 110, 꿀 15 ~ 25, 고춧가루 50 ~ 70, 된장 10 ~ 20, 양파가루 50 ~ 70, 돼지감자가루 50 ~ 70, 새우가루 4 ~ 10, 더덕가루 1 ~ 2, 표고버섯가루 1 ~ 2, 도라지가루 1 ~ 3의 비율로 혼합하고 숙성시켜 이루어지는 매운탕용 양념의 제조방법에 있어서, 상기 약초발효액은 잎 20중량%, 뿌리 30중량%, 열매 50중량%로 구성되는 천연약초와 정제하지 않은 유기농 설탕을 6 ~ 8 : 2 ~ 4의 중량비율로 혼합하여 이루어진 혼합물을 밀폐된 용기에 1차 발효하고, 1차 발효가 완료된 혼합물을 체로 걸러낸 후, 걸러낸 액상의 혼합물을 밀폐된 용기에 2차 발효하여 이루어지며, 상기 약초발효주는 잎 20중량%, 뿌리 30중량%, 열매 50중량%로 구성되는 천연약초 100을 기준으로 농도가 25 ~ 35v%인 에틸알코올 수용액을 350 ~ 500의 비율로 혼합하여 이루어진 혼합물을 밀폐된 용기에 1차 발효하고, 1차 발효가 완료된 혼합물을 체로 걸러낸 후, 걸러낸 액상의 혼합물을 밀폐된 용기에 2차 발효하여 이루어지는 것을 특징으로 한다.
- [0012] 상기 약초발효액 및 약초발효주에 사용되는 천연약초의 잎은 쑥, 솔잎, 민들레, 진달래, 아카시아꽃, 다래, 씀바귀, 엉겅퀴, 취나물, 인동초, 가시오가피, 뽕잎, 구지뽕잎, 냉이, 하수오 중에서 선택되는 어느 3종 이상이고, 천연약초의 뿌리는 천마, 더덕, 감초, 하수오, 구지뽕, 쑥, 당귀, 감초 중에서 선택되는 어느 3종 이상이며, 천연약초의 열매는 돌복숭아, 복분자, 모과, 머루, 산수유, 포도, 머루, 어름, 돌배, 매실, 수세미, 감, 헛개나무열매 중에서 선택되는 어느 3종 이상인 것을 특징으로 하고 있다.
- [0013] 또한, 상기 약초발효액의 1차 발효는 350 ~ 380일 동안 이루어지고, 상기 2차 발효는 1800 ~ 1850일 동안 이루어지며, 상기 약초발효주의 1차 발효는 700 ~ 750일 동안 이루어지고, 2차 발효는 1800 ~ 1850일 동안 이루어짐을 특징으로 한다.

### 발명의 효과

- [0014] 진술한 바와 같은 본 발명의 매운탕용 양념은 몸에 유익한 약초를 이용한 약초발효액과 약초발효주가 다양한 천연분말 조미료 등과 같이 어우러져 제조되기 때문에 매운탕을 조리할 때 민물생선에서 발생하는 비린내와 특유의 흙내를 잡아주면서도 국물이 깨끗하고 민물생선의 고유한 맛이 살아나 매운탕의 맛을 향상시킬 수 있는 효과가 있다. 더욱이 상기 약초발효액 및 약초발효주는 발효기간이 장기간 소요됨으로 인하여 약초에 포함된 약용성분에 대한 추출이 극대화되면서도 이에 포함된 유효성분이 인체에 빠르게 흡수되어 효율적인 약용효과를 나타낼 수 있는 이점을 가지게 된다.
- [0015] 또한, 본 발명과 같이 제조되는 매운탕용 양념은 약초발효액과 약초발효주에 잎, 뿌리, 열매 등 부위별 천연약초가 혼합되어 있어 각자의 재료가 가지는 인체에 유용한 약용성분이 적절하게 보완됨으로 인하여 매운탕을 섭취하였을 때 사람의 건강을 유지 및 증진시킬 수 있으므로 민물생선 뿐만 아니라 바다생선의 소비를 촉진시키는 효과가 있다.

### 발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0016] 이하에서는 본 발명에 의한 매운탕용 양념의 제조방법에 대하여 상세하게 설명하기로 하되, 이는 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자가 발명을 용이하게 실시할 수 있을 정도로 예시하기 위한 것이지, 이로 인해 본 발명의 기술적인 사상 및 범주가 한정되는 것을 의미하지는 않는다.
- [0017] 본 발명에 따른 매운탕용 양념의 제조방법은, 약초발효액 40 ~ 55, 약초발효주 90 ~ 120, 간장 90 ~ 110, 꿀 15 ~ 25, 고춧가루 50 ~ 70, 된장 10 ~ 20, 양파가루 50 ~ 70, 돼지감자가루 50 ~ 70, 새우가루 4 ~ 10, 더덕가루 1 ~ 2, 표고버섯가루 1 ~ 2, 도라지가루 1 ~ 3의 비율로 혼합하고 숙성시켜 이루어진다.

- [0018] 본 발명에 따른 매운탕용 양념에 첨가되는 구성성분은 상기와 같은데, 우선 약초발효액 및 약초발효주는 산에서 채취한 약초를 이용하여 발효액을 만들거나 술로 발효시킨 액체로 매운탕을 조미하고 인체에 영양분을 골고루 공급하기 위해 사용되며, 이에 관한 자세한 사항은 추후에 언급하기로 한다.
- [0019] 먼저, 본 발명에 사용되는 간장은 콩으로 메주를 띄우고 소금물에 담가서 만든 조선간장인데, 이는 음식의 간을 맞추는 기본양념으로 짠맛, 단맛, 감칠맛 등이 복합된 독특한 맛과 함께 특유의 향을 지니고 있어 매운탕에 필수적으로 첨가되는 양념성분 중에 하나이다. 상기와 같이 전통제조방식으로 만드는 조선간장은 염도가 높고 색깔이 옅어 음식 본래의 색을 유지하면서 간을 맞출 수 있는데, 깔끔하고 담백한 맛, 맑은 색깔을 가지므로 미역국, 갈빗국, 콩나물국 등 국물요리에 알맞고 나물무침과 같이 본래 재료의 색깔을 그대로 살려야 하는 요리에도 잘 어울린다.
- [0020] 꿀은 꽃의 꿀샘에서 화밀을 채취해서 겨울철의 먹이로 저장해 둔 것으로 인류가 가장 오래전부터 이용해온 천연 감미료이다. 꿀의 성분은 밀원(蜜源)에 따라 약간의 차이가 있기는 하나, 대체로 탄수화물이 78% 가량으로 이중 과당이 47%, 포도당이 37% 정도로 소화성이 좋고 흡수가 잘 되며, 수분이 17% 가량이고 0.2% 가량의 단백질과 무기질을 포함하고 있다. 또 비타민, 개미산, 유산, 사과산, 색소, 방향물질, 고무질, 왁스, 화분 등이 함유되어 있고 비타민류는 B1, B2, B6 엽산, 판토텐산, 니아신, C 등이 있다.
- [0021] 고춧가루는 빨갛게 익은 고추를 말려서 뿔은 가루로서 햇빛에 말린 태양초 고추를 사용하며, 이는 천연 방부제로 작용하여 양념의 보존성을 향상시키고 매운맛과 쓴맛 및 고추 분말 특유의 쏘는 듯한 맛에 의해 생선의 비릿한 맛을 상쇄시킬 뿐만 아니라 깔끔하고 개운한 맛을 내는 작용을 한다.
- [0022] 된장은 메주로 장을 담가서 장물을 떠내고 남은 건더기로 만든 전통된장으로서, 앞서 언급된 간장과 함께 매운탕의 간을 맞추고 맛을 내게 한다.
- [0023] 다음으로, 양파, 돼지감자, 새우, 더덕, 표고버섯, 도라지 등은 종래의 인공조미료 대신 첨가되는 천연분말 조미료로서, 양파는 다른 어떤 재료와도 잘 어울려 식욕을 증진시킬 뿐만 아니라 생선 및 육류의 냄새를 없애고 풍미를 더해준다. 또한 양파의 유효 성분은 150가지 정도로 알려 있는데, 매일 먹으면 만병통치약과 같은 효과가 있다고 하며, 양파의 대표적인 성분인 이황화프로필알릴과 황화알릴은 암 예방의 대표성분으로 특유의 양파 냄새의 원인이기도 하다. 특히 눈물을 나게 하는 황화알릴성분은 비타민B1의 체내 흡수를 높이는 작용을 함으로써 불안해소, 신진대사 촉진, 피로회복, 콜레스테롤 억제에 도움을 주며, 당뇨병, 고혈압, 동맥경화 등을 예방할 수 있는 효능이 있다. 본 발명에서는 양파를 건조시키고 분쇄한 분말형태의 양파가루 조미료를 사용함으로써 매운탕에 흡내 제거와 단맛 등의 기능을 나타내며, 경우에 따라 양파를 분쇄시킨 양파즙을 사용할 수도 있다.
- [0024] 돼지감자는 일명 똥판지, 뚝감자 등으로 불리어지며, 천연 인슐린이라고 할 정도로 혈당 조절력이 좋아 당뇨병 환자들에게 특효약으로 알려져 있다. 또 뛰어난 식이섬유 효과 때문에 다이어트 식품으로 각광받고 있는 돼지감자는 이눌린 성분을 다량 함유하고 있어 소화과정에서 분해되더라도 혈당이 올라가지 않고 단맛을 가진 것이 특징이다. 이눌린은 장내 유산균을 5 ~ 10배까지 증가시키고 동시에 유해세균을 감소시켜 유익한 비피도박테리아의 대사를 촉진하고 활동성을 증가시켜 체질개선, 변비, 비만증에 효과적인 것으로 알려져 있다. 본 발명에 사용되는 돼지감자가루는 전분(Starch)의 흡습성에 의한 농후현상으로 인하여 그 함유량을 일정 범위로 조절하여 매운탕에 단맛과 더불어 국물의 농도(점도)를 적당하게 유지시키게 된다.
- [0025] 새우는 지방의 함량이 1.3% 정도이기 때문에 혈중 콜레스테롤의 상승효과는 크지 않고 키토산, 칼슘, 타우린 등을 많이 함유하고 있어 스테미너에 좋은 것으로 알려져 있으며, 본 발명에서는 새우가루를 함유함으로써 매운탕의 국물을 시원하게 낼 수 있게 되지만 너무 많이 넣으면 국물이 탁해지는 경향이 있다. 그리고 민물매운탕의 경우 민물새우가루를 사용하는 것이 바다새우로 제조된 새우가루보다 풍미가 있어 더욱 바람직하다.
- [0026] 더덕은 봄에 어린잎을 따서 나물로 먹기도 하고 가을에 뿌리를 캐서 날것으로 먹거나 구워서 먹기도 한다. 더덕뿌리의 겉은 딱딱하지만 꺾어보면 속은 치밀하지 못하고 푸석푸석하여 톱이 많으며, 더덕뿌리의 냄새는 특이하고 처음에는 단맛이 나지만 나중에는 약간 쓴맛이 도는데, 동의보감, 한약집성방, 청버거, 요약제서 등의 한의서에 의하면, 더덕은 자양강장, 보건해독, 가래, 기침 등에 약효가 있으며, 그 성미가 달고 쓰며 약간 차다고 알려져 있다. 한방에서는 인삼처럼 약효가 뛰어나다고 하여 더덕뿌리를 7 ~ 8월에 캐서 햇볕에 말린 것을 사삼(沙蔘)이라 한다.
- [0027] 본 발명에서는 더덕뿌리를 건조시키고 곱게 분쇄한 더덕가루를 사용함으로써 단맛과 쓴맛이 어우러진 독특한 풍미와 더불어 비린맛과 흡내를 제거하고 매운탕이 건강식품으로 더욱 각광받을 수 있게 되며, 상기 더덕가루는

한약재 역할을 하여 기관지, 폐, 간을 튼튼하게 해줄 뿐만 아니라 산모의 체력을 회복시키는 효능을 나타낼 수 있다고 한다(참고문헌: 본초강목).

- [0028] 표고버섯은 동의보감에서 성질은 평하고 맛은 달며 독성이 없다고 하였는데, 표고버섯의 에리다테민 성분은 혈관의 콜레스테롤 수치를 내려 동맥경화를 예방하고 고혈압을 내리는 효능을 가지고 있으며, 레티난 성분은 항암, 항바이러스 물질을 함유하고 있어 암을 예방한다. 그리고 에르고스테롤 성분이 풍부해 햇볕에 말려 먹으면 비타민D가 더 많이 생성되어 골다공증 예방에도 좋은 것으로 알려져 있으며, 천연감미료인 구아닐산이 포함되어 있어 이로부터 제조된 표고버섯가루는 핵산계 조미료의 성분으로 감칠맛을 돌도록 하여 매운탕의 맛을 더욱 좋게 하는 효과를 가진다.
- [0029] 도라지는 그 뿌리를 생채로 조리하였을 때의 산뜻한 신선미가 식욕을 돋우는 특징이 있으며, 민간요법, 한약 및 식용으로 널리 쓰이므로 약용식품으로의 가치가 높다. 또한, 도라지의 아리고 쓴맛의 성분은 폴리티코단, 사포닌 등인데, 이 성분은 항염증, 거담, 항궤양, 진해, 해열, 진통 등의 약리작용이 있으며, 도라지의 조지방질은 점성이 있고 고유의 향기와 황갈색을 띠면서 포화지방산이 불포화지방산보다 월등히 많은 것이 특색이다. 본 발명에서는 도라지를 건조시켜 분쇄한 도라지가루를 사용함으로써 매운탕에 포함되는 생선에서 발산되는 비린맛과 흠내를 제거할 수 있다.
- [0030] 한편, 약초발효액은 산에서 채취한 천연약초 중에서 잎 20중량%, 뿌리 30중량%, 열매 50중량%로 구성되는 천연약초와 정제하지 않은 유기농 설탕을 6 ~ 8 : 2 ~ 4의 중량비율로 혼합하여 이루어진 혼합물을 밀폐된 용기에 1차 발효하고, 1차 발효가 완료된 혼합물을 체로 걸러낸 후, 걸러낸 액상의 혼합물을 밀폐된 용기에 2차 발효하며, 상기 약초발효액의 1차 발효는 350 ~ 380일 동안 이루어지고 2차 발효는 1800 ~ 1850일 동안 이루어진다.
- [0031] 상기 약초발효액은 천연약초와 정제하지 않은 유기농 설탕을 6 ~ 8 : 2 ~ 4의 중량비율로 혼합하는데, 재료에 설탕을 과다하게 투입하게 되면 발효미생물들의 생육환경이 악화되어 재료의 유효성분만 용출된 진액상태일 뿐 발효과정에서 얻어지는 발효영양분은 거의 없게 되므로, 반드시 천연약초 대비 유기농 설탕을 6 ~ 8 : 2 ~ 4의 중량비율, 가장 바람직하게는 7 : 3의 중량비율로 혼합하는 것이 좋다.
- [0032] 상기 약초발효액은 매운탕의 조미역할을 담당하게 되며, 약초발효액을 이루는 약초들은 살균 및 방부 기능과 더불어 유기농 설탕과 함께 깊은 풍미를 제공함으로써 민물생선 특유의 흠내와 비린내를 잡아줄과 동시에 매운탕의 맛과 영양을 한층 살려주는 것이다.
- [0033] 그리고 약초발효주도 상기 약초발효액에서와 같이, 산에서 채취한 천연약초 중에서 잎 20중량%, 뿌리 30중량%, 열매 50중량%로 구성되는 천연약초 100을 기준으로 농도가 25 ~ 35v%인 에틸알코올 수용액을 350 ~ 500의 비율로 혼합하여 이루어진 혼합물을 밀폐된 용기에 1차 발효하고, 1차 발효가 완료된 혼합물을 체로 걸러낸 후, 걸러낸 액상의 혼합물을 밀폐된 용기에 2차 발효시키는 것이 바람직하다.
- [0034] 만일 상기 약초발효주에 첨가되는 에틸알코올의 농도가 너무 낮거나 양이 적으면 천연약초가 부패될 우려가 있고, 에틸알코올의 농도가 너무 높거나 양이 많으면 이를 포함하는 매운탕이 다소 쓴맛을 띠게 된다. 상기 약초발효주의 1차 발효는 700 ~ 750일 동안 이루어지고, 2차 발효는 1800 ~ 1850일 동안 이루어진다.
- [0035] 상기와 같이 제조된 약초발효주는 약초발효액과 마찬가지로 깊은 풍미를 제공하게 되는데, 특히 살균 및 방부 기능은 물론 민물생선 특유의 흠내와 비린내를 잡아주고 매운탕의 맛과 영양을 더욱 보강해 주는 기능을 한다.
- [0036] 또한, 본 발명에서는 상기 약초발효액과 약초발효주에 사용되는 천연약초는 그 약효를 서로 보완시키고 각 유효성분이 발휘하는 효능이 사람의 체질에 따라 편향되지 않게 하기 위해 잎 20중량%, 뿌리 30중량%, 열매 50중량%의 비율로 포함되는 방안을 연구하였다.
- [0037] 상기 천연약초는 산에서 채취한 약초 중에서 독성이 없고 인체에 유익한 것이라면 그 종류에 특별한 제한이 있는 것은 아니지만, 본 발명에서 사용되는 천연약초의 잎은 쑥, 솔잎, 민들레, 진달래, 아카시아꽃, 다래, 씀바귀, 영정귀, 취나물, 인동초, 가시오가피, 뽕잎, 구지뽕잎, 냉이, 하수오 중에서 선택되는 어느 3종 이상, 천연약초의 열매는 돌복숭아, 복분자, 모과, 머루, 산수유, 포도, 머루, 어름, 돌배, 매실, 수세미, 감, 헛개나무열매 중에서 선택되는 어느 3종 이상, 천연약초의 뿌리는 천마, 더덕, 감초, 하수오, 구썬뽕, 쑥, 당귀, 감초 중에서 선택되는 어느 3종 이상을 사용하는 것이 영양분이나 맛, 냄새 등을 고려할 때 가장 바람직한 것으로 연구되었으며, 나아가 생선의 종류나 식자의 취향과 체질, 그리고 식용목적에 따라 상기 천연약초의 종류를 적절하게 선택하여 사용할 수 있음은 물론이다.
- [0038] 본 발명에서 사용되는 수많은 천연약초들의 효능은 한방분야의 문헌이나 전문가들에 의해 이미 알려져 있으므로

이에 대한 구체적인 설명은 생략하기로 하되, 여기서 약초발효액 및 약초발효주의 발효기간은 약초의 약용성분에 대한 추출효과를 극대화하기 위한 기간이며, 상당히 장시간 동안 발효가 이루어짐으로써 약초발효액 및 약초발효주에 포함된 약초성분이 인체에 빨리 흡수되어 빠르고 효율적인 약용효과를 볼 수 있게 되는 것이다.

[0039] 그러나 상기 약초발효액의 1차 발효기간 350 ~ 380일(약 1년) 및 2차 발효기간 1800 ~ 1850일(약 5년)을 초과하거나, 상기 약초발효주의 1차 발효기간 700 ~ 750일(약 2년) 및 2차 발효기간 1800 ~ 1850일(약 5년)을 초과하게 되면, 상기 약초발효액 또는 약초발효주에 함유되어 있는 유기물이 공기 속에서 산소나 빛, 열, 또는 세균, 효소 등의 작용에 의해 산성이 되는 산패(酸敗, rancidity) 현상으로 인하여 불쾌한 냄새나 맛을 나타낼 우려가 있고 빛깔이 탁하게 변할 수도 있다.

[0040] 따라서 본 발명의 매운탕용 양념을 구성하는 각 성분들의 함유량은 각각 약초발효액 40 ~ 55, 약초발효주 90 ~ 120, 간장 90 ~ 110, 꿀 15 ~ 25, 고춧가루 50 ~ 70, 된장 10 ~ 20, 양파가루 50 ~ 70, 돼지감자가루 50 ~ 70, 새우가루 4 ~ 10, 더덕가루 1 ~ 2, 표고버섯가루 1 ~ 2, 도라지가루 1 ~ 3의 비율로 이루어지는데, 이는 당업계에서 수십년간 종사하고 있는 본 발명자가 수많은 현장실험을 거친 결과, 상술한 바와 같이 인체에 유익할 뿐 아니라 가장 좋은 식감을 나타내는 임계치의 범위로 특정하였음을 밝혀 두고자 한다.

[0041] 마지막으로, 상기와 같이 혼합된 양념의 숙성기간은 45 ~ 50시간 이내로 이루어지는 것이 바람직한데, 이는 본 발명에 따른 매운탕용 양념을 이루는 각각의 성분이 변질됨이 없이 그 효능을 최대한 유지시킬 수 있는 기간으로 매운탕 내에서 각기의 맛을 조화롭게 낼 수 있기 때문이다.

[0042] 이상에서 살펴본 바와 같이, 본 발명에 의한 매운탕용 양념은 수많은 실험을 거쳐 완성되었으나, 이하에서는 당업자가 용이하게 이해하고 실시할 수 있을 정도의 바람직한 실시예를 통하여 본 발명을 설명한다.

[0043] [실시예]

[0044] 약초효소 50, 약초효소술 100, 간장 100, 꿀 20, 고춧가루 60, 된장 15, 양파가루 60, 돼지감자가루 60, 민물새우가루 7, 더덕가루 1.5, 표고버섯가루 1.5, 도라지가루 2을 혼합하여 45 ~ 50시간 동안 숙성시켜 매운탕용 양념을 제조한다. 조리 용기에 물 1,500 ~ 2,000g을 붓고 민물생선 1 ~ 1.2, 각종 채소와 두부, 상기에서 제조된 매운탕용 양념을 넣은 후, 끓기 시작하면 다진 마늘, 파, 풋고추를 넣고 약간 더 끓인 후 쭉갓을 넣어 마무리한다.

[0045] [실험예]

[0046] 상기 실시예의 방법으로 제조된 매운탕용 양념을 이용해서 조리된 매운탕과 일반 시중에서 판매되고 있는 매운탕(비교예 1 내지 비교예 3)에 대해 관능검사를 실시하였다. 관능검사는 관능검사요원 50인에 대해 5점 척도 기호도 검사(5: 매우 좋다, 4: 좋다, 3: 보통, 2: 나쁨, 1: 매우 나쁨)로 나타내었으며, 그 결과에 대한 평균치를 아래 [표 1]에 나타내었다.

표 1

| 구분       | 실시예 | 비교예 1 | 비교예 2 | 비교예 3 |
|----------|-----|-------|-------|-------|
| 국물맛      | 4.5 | 3.6   | 3.5   | 3.3   |
| 생선맛      | 4.2 | 3.7   | 3.2   | 3.2   |
| 비린내 제거   | 4.4 | 4.0   | 3.8   | 3.0   |
| 흙내 제거    | 4.8 | 3.9   | 3.5   | 2.8   |
| 종합적인 기호도 | 4.6 | 3.7   | 3.6   | 3.1   |

[0048] 상기 [표 1]에서와 같이, 본 발명의 제조방법에 의한 양념을 사용한 매운탕은 기존의 양념을 사용한 매운탕보다 월등히 차별화된 맛과 더불어 더욱 향상된 비린내, 흙내 제거효과를 발휘하고 영양에 있어서도 보약에 버금가는 효능을 기대할 수 있는 것이므로, 본 발명의 제조방법으로 제조된 양념은 민물 및 바다생선 매운탕은 물론 각종 식품에 첨가될 수 있는 건강기능성 양념으로서 다양한 용도와 형태로 사용되어 질 수 있다.