(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2022년07월27일
(11) 등록번호 10-2425007
(24) 등록일자 2022년07월20일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 27/50 (2016.01) *A23L 19/00* (2022.01)
A23L 27/10 (2016.01) *A23L 27/30* (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 27/50 (2016.08)
A23L 19/00 (2022.01)
(21) 출원번호 10-2021-0118116
(22) 출원일자 2021년09월06일
심사청구일자 2021년09월06일
(56) 선행기술조사문헌
KR100563766 B1*
KR101588604 B1*
KR1020060054917 A*
KR100710660 B1
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
김민경
충청북도 충주시 수안보면 그리실길 70-38
(72) 발명자
김민경
충청북도 충주시 수안보면 그리실길 70-38
(74) 대리인
김영관

전체 청구항 수 : 총 2 항 심사관 : 김보림

(54) 발명의 명칭 **육류요리 전용 맛간장 제조방법 및 이에 의해 제조된 육류요리 전용 맛간장**

(57) 요 약

본 발명은 여러 가지 재료를 준비하지 않고도 풍미가 좋은 육류요리를 누구나 손쉽게 할 수 있고 요리시간도 단축시킬 수 있는 새로운 육류요리 전용 맛간장을 제조하는 방법 및 이에 의해 제조된 새로운 육류요리 전용 맛간장에 대한 것이다.

본 발명에 따르면, 양조간장 100중량부에 대하여 물 28~30중량부, 맛술 17~18중량부, 전통주 17~18중량부, 양파 17~18중량부, 대파 4~5중량부, 마늘 2~4중량부, 통후추 0.005~0.01중량부, 황설탕 25~30중량부, 올리고당 5~7중량부를 혼합하는 재료혼합과정; 상기 과정에서 혼합한 것을 가열하여 끓기 시작하면 30초 더 가열하는 1차 가열과정; 상기 1차 가열과정에서 가열한 것에 사과 17~20중량부, 파인애플 1~2중량부를 추가로 투입하는 재료추가과정; 상기 재료추가과정에서 사과와 파인애플을 추가한 투입한 것을 중불에서 5분 더 가열하는 2차 가열과정; 상기 2차 가열과정에서 가열한 것을 냉각시키는 냉각과정; 및 상기 냉각과정에서 냉각시킨 것에서 건더기를 제거하고 액상분만 분리수득하는 과정;을 포함하는 것을 특징으로 하는 육류요리 전용 맛간장 제조방법 및 이에 의해 제조된 육류요리 전용 맛간장이 제공된다.

(52) CPC특허분류
A23L 27/10 (2016.08)
A23L 27/30 (2016.08)
A23V 2002/00 (2013.01)
A23V 2300/24 (2013.01)

명 세 서

청구범위

청구항 1

양조간장 100중량부에 대하여 물 28~30중량부, 맛술 17~18중량부, 전통주 17~18중량부, 양파 17~18중량부, 대파 4~5중량부, 마늘 2~4중량부, 통후추 0.005~0.01중량부, 황설탕 25~30중량부, 올리고당 5~7중량부를 혼합하는 재료혼합과정;

상기 과정에서 혼합한 것을 가열하여 끓기 시작하면 30초 더 가열하는 1차 가열과정;

상기 1차 가열과정에서 가열한 것에 사과 17~20중량부, 파인애플 1~2중량부를 추가로 투입하는 재료추가과정;

상기 재료추가과정에서 사과와 파인애플을 추가한 투입한 것을 중불에서 5분 더 가열하는 2차 가열과정;

상기 2차 가열과정에서 가열한 것을 냉각시키는 냉각과정; 및

상기 냉각과정에서 냉각시킨 것에서 건더기를 제거하고 액상분만 분리수득하는 과정;을 포함하고,

상기 냉각과정은,

상기 2차 가열과정에서 가열한 것을 상온에서 40℃까지 자연냉각시키는 1차 냉각과정; 및

상기 1차 냉각과정에서 냉각시킨 것을 냉장고에서 추가로 냉각시키는 2차 냉각과정;으로 이루어지며,

상기 재료추가과정에서는 백두옹 1~2중량부가 더 추가되는 것을 특징으로 하는 육류요리 전용 맛간장 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

제1항에 기재된 방법으로 제조된 것을 특징으로 하는 육류요리 전용 맛간장.

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 육류요리 전용 맛간장 제조방법 및 이에 의해 제조된 육류요리 전용 맛간장에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 풍미가 좋은 육류조리를 누구나 용이하게 할 수 있는 새로운 육류요리 전용 맛간장을 제조하는 제조방법 및 이를 이용하여 제조된 새로운 육류요리 전용 맛간장에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 음식을 조리할 때 간을 맞추기 위해 흔히, 간장을 사용하는데, 음식의 풍미를 좋게 하기 위해 대부분의 경우에는 간장만 사용하지 않고 간장과 더불어 각종 조미료와 채소, 과일 등의 부재료를 함께 첨가한다.

[0003] 따라서 요리시에 간장과 더불어 다양한 재료들을 준비하여야 하므로 상당히 번거롭고, 각 재료들의 첨가비율을 산정하는 것도 쉽지 않은데, 이러한 점들로 인해 많은 사람들이 요리하는 것을 번거롭고 어려워한다.

[0004] 특히, 소고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기 등을 이용하는 육류요리는 이들 고기 특유의 잡내가 나지 않으면서도 부드러운 육질을 가지도록 잘 요리하여야 하므로 다른 종류의 요리들에 비해 양념하는 것이 까다롭다.

선행기술문헌

특허문헌

[0005] (특허문헌 0001) 대한민국 등록특허 제10-1896994호(2018. 09. 04.)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0006] 본 발명은 상기의 문제점에 착안하여 제안된 것으로서, 여러 가지 부가 재료를 준비하지 않고도 풍미가 좋으며 연육작용이 되어 육질이 부드러운 육류요리를 누구나 손쉽게 할 수 있고 요리시간도 단축시킬 수 있는 새로운 육류요리 전용 맛간장을 제조하는 방법 및 이에 의해 제조된 새로운 육류요리 전용 맛간장을 제공하는 것이다.

과제의 해결 수단

[0007] 본 발명의 일 특징에 따르면, 양조간장 100중량부에 대하여 물 28~30중량부, 맛술 17~18중량부, 전통주 17~18중량부, 양파 17~18중량부, 대파 4~5중량부, 마늘 2~4중량부, 통후추 0.005~0.01중량부, 황설탕 25~30중량부, 올리고당 5~7중량부를 혼합하는 재료혼합과정; 상기 과정에서 혼합한 것을 가열하여 끓기 시작하면 30초 더 가열하는 1차 가열과정; 상기 1차 가열과정에서 가열한 것에 사과 17~20중량부, 파인애플 1~2중량부를 추가로 투입하는 재료추가과정; 상기 재료추가과정에서 사과와 파인애플을 추가한 투입한 것을 중불에서 5분 더 가열하는 2차 가열과정; 상기 2차 가열과정에서 가열한 것을 냉각시키는 냉각과정; 및 상기 냉각과정에서 냉각시킨 것에서 건더기를 제거하고 액상분만 분리수득하는 과정;을 포함하는 것을 특징으로 하는 육류요리 전용 맛간장 제조방법 및 이에 의해 제조된 육류요리 전용 맛간장이 제공된다.

[0008] 본 발명의 또 다른 특징에 따르면, 상기 냉각과정은 상기 2차 가열과정에서 가열한 것을 상온에서 40℃까지 자연냉각시키는 1차 냉각과정; 및 상기 1차 냉각과정에서 냉각시킨 것을 냉장고에서 추가로 냉각시키는 2차 냉각과정;으로 이루어진다.

발명의 효과

[0009] 이상과 같은 구성을 가지는 본 발명은 다양한 발효 양념과, 천연 향신재료, 채소, 과일을 넣고 가열시킨 것으로서, 육류요리에 사용하면 맛도 좋고 육질도 부드러워서 전체적인 풍미가 좋아 소비자들의 기호도가 높은 육류요리를 할 수 있다.

[0010] 본 발명에 의한 맛간장은 소고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기 등을 이용한 찜, 구이, 조림 등의 다양한 육류요리에 사용이 가능하며, 따라서 본 발명을 이용하면 여러 가지 부가재료들을 준비할 필요없이 누구나 손쉽게 풍미가 좋은 육류요리를 만들 수 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0011] 이하에서 본 발명을 각 실시예에 따라 좀 더 구체적으로 설명하면 다음과 같다.

[0012] 본 발명의 제1실시예에 따른 제조과정은 다음과 같다.

[0013] 1) 재료 준비과정

[0014] 양조간장, 정제수, 맛술, 전통주, 사과, 양파, 대파, 마늘, 파인애플, 통후추, 황설탕, 올리고당을 준비한다.

[0015] 준비한 재료 중에서 사과는 베이킹소다로 세척하여 껍질을 제거한 다음, 얇게 슬라이스한다. 그리고 파인애플은 흐르는 물에 세척한 후 껍질을 제거한 다음, 얇게 슬라이스한다. 양파, 대파, 마늘은 껍질을 제거하고 깨끗하게 세척한 다음, 양파와 대파는 통썰기하고 마늘은 편썰기한다. 전통주로는 청주를 사용한다.

[0016] 2) 1차 가열과정

[0017] 양조간장 100중량부에 대하여 물 28~30중량부, 맛술 17~18중량부, 전통주 17~18중량부, 양파 17~18중량부, 대파 4~5중량부, 마늘 2~4중량부, 통후추 0.005~0.01중량부, 황설탕 25~30중량부, 올리고당 5~7중량부를 혼합하고, 재료가 끓기 시작 하면 30초 정도 더 가열하여 끓인다.

[0018] 3) 재료추가과정

[0019] 1차 가열한 것에 사과 17~20중량부, 파인애플 1~2중량부를 추가로 투입한다.

[0020] 사과와 파인애플은 특유의 향과 단맛으로, 간장의 맛을 깊고 풍부하게 해줄 뿐만 아니라 비타민C도 보충하며, 특히, 파인애플은 육류의 누린내를 제거하고, 단백질을 분해시켜서 육류의 소화흡수에도 도움을 준다.

[0021] 4) 2차 가열과정

[0022] 전술한 바와 같이, 사과와 파인애플을 추가로 투입하고, 중불에서 5분 동안 추가 가열한다. 이 과정에서 추가로 투입된 재료가 살균되며, 아울러 1, 2가열과정에서 고형재료들의 향미성분들이 유출되고 맛이 혼합된다.

[0023] 5) 냉각과정

[0024] 2차 가열한 것을 냉각시킨다.

[0025] 바람직하게는 냉각과정은 1차 냉각과정과 2차 냉각과정으로 나누어 이루어진다.

[0026] 1차 냉각과정은 2차 가열한 것을 대략 40℃ 정도로 상온에서 자연냉각시키는 것이며, 2차 냉각과정은 1차 냉각시킨 것을 미생물의 발생을 억제시키기 위해 저온(냉장고)에서 식히는 과정이다.

[0027] 이와 같이 1, 2차 나누어 냉각시키면, 간장의 맛과 향이 좀 더 깊고 풍부해지는데, 이는 1차 냉각과정에서 가열된 것이 서서히 냉각되면서 잔열에 의해 재료들의 맛이 잘 어우러져서 숙성의 효과를 얻을 수 있기 때문이다.

[0028] 6) 건더기 제거과정

[0029] 냉각시킨 것을 여과하여 건더기를 걸러내고 액상분만 분리수득하여 맛간장을 완성한다.

[0030] 이와 같은 방법으로 제조되는 맛간장은 각 재료들의 맛이 어우러져서 풍미가 좋은 깊은 맛을 가진다. 이러한 본 발명에 의한 맛간장은 연육작용을 하여 육류의 육질을 부드럽게 하므로 육류요리에 사용이 적합하며, 소고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기 등 다양한 육류로 찜, 구이, 조림 등 다양한 육류요리를 하는 경우에 본 발명에 의한 맛간장을 사용하면 여러 종류의 부가재료들을 사용하지 않고도 맛이 좋고 육질이 부드러워서 풍미가 우수한 요리를 손쉽게 만들 수 있다.

[0031] 실험예 1

[0032] 양조간장 100중량부에 대하여 물 30중량부, 맛술 17중량부, 전통주(청주) 17중량부, 양파 17중량부, 대파 4중량부, 마늘 3중량부, 통후추 0.005중량부, 황설탕 30중량부, 올리고당 7중량부를 혼합하고, 재료가 끓기 시작 후 30초 정도 가열한 다음, 사과 17중량부, 파인애플 1중량부를 넣고 추가로 5분 더 가열하였다.

[0033] 가열한 것을 한 김 식힌 다음, 냉장고에 넣어서 식혔다. 그리고 차게 식힌 것을 면포에 걸러서 고형분을 제거하고 액상분만 수득하여 육류요리 전용 맛간장을 만들었다.

[0034] 제조된 맛간장으로 소고기를 양념하여 소불고기를 만들고, 남녀 평가요원 30명에게 시식하게 한 후 5점 척도법(5점=아주 좋음, 4점=좋음, 3점=보통, 2점=나쁨, 1점=아주 나쁨)으로 관능평가 하였으며, 그 결과는 표 1과 같다.

[0035] 실험예 2

[0036] 실험예 1과 동일한 방법으로 맛간장을 만들되, 2차로 가열시킨 것을 상온에서 1시간 방치하여 40℃로 1차 냉각시킨 다음, 냉장고에 넣고 차게 식히는 것만 달리하였다.

[0037] 그리고 실험예 1과 동일한 방법으로 소불고기를 만들어서 관능평가하였으며, 그 결과는 표 1과 같다.

[0038] 비교예 1

[0039] 시판되는 맛간장을 이용하여 실시예 1과 동일한 방법으로 소불고기를 만들고, 시험예 1과 동일한 방법으로 관능평가하였으며, 그 결과는 표 1과 같다.

표 1

[0040]

항 목	맛	향	식감	전체적인 기호도
실험예 1	4.3	4.2	4.4	4.3
실험예 2	4.4	4.5.	4.5	4.5
비교예 1	3.7	3.7	3.6	3.7

[0041] 표 1을 통해 확인할 수 있는 바와 같이, 실험예 1, 2가 비교예 1에 비해 모든 항목에서 좋은 평가를 받았으며, 특히, 냉각을 2단계로 나누어서 진행한 실험예 2가 실험예 1에 비해 전체적으로 더 좋은 평가를 받았다.

[0042] 이하에서는, 본 발명의 다른 실시예를 설명하되, 전술한 실시예와 동일한 구성 및 효과에 대해서는 설명을 생략한다.

[0043] 본 발명의 제2실시예에 따르면, 백두옹이 더 추가된다.

[0044] 백두옹(白頭翁)은 할미꽃의 뿌리로서 한약재로 사용되는데, 해열, 수렴, 소염, 살균 등의 약리작용이 있는 것으로 알려져 있다. 특히 이러한 백두옹은 살균작용을 하기 때문에 천연 방부제로서의 기능을 한다.

[0045] 본 실시예에서는 이러한 백두옹을 사과와 파인애플을 추가하는 과정에서 사과 및 파일애플과 함께 추가하여 2차 가열한다.

[0046] 백두옹은 양조간장 100중량부에 대해 1~2중량부 추가되는데, 백두옹이 약간 쓰고 떫은맛을 가지므로 백두옹을 상기 수준보다 과량으로 사용하면 간장소스의 풍미가 저하될 우려가 있다.

[0047] 본 발명에 의한 맛간장은 일반적인 양조간장에 비해 염도가 낮기 때문에, 장기간 사용시 변질의 우려를 배제할 수 없는데, 본 실시예와 같이 백두옹을 추가하여 맛간장을 만들면 백두옹에 의해 맛간장이 살균력을 가지게 되므로 맛간장의 보관성이 좋아져서 맛간장의 유통기간이 연장되는 효과를 얻을 수 있다.

[0048] 실험예 3

[0049] 실험예 1과 동일한 방법으로 맛간장을 만들되, 사과와 파인애플을 추가하는 과정에서 백두옹을 1중량부 더 추가하여 맛간장을 만들었다. 그리고 완성된 맛간장을 상온(18~20℃)에서 방치하여 변질여부를 테스트하였다. 그 결과는 표 2와 같다.

[0050] 비교예 2는 실험예 1의 맛간장으로 변질여부를 테스트한 결과이다.

표 2

[0051]

항 목		20일 후	30일 후	45일	60일
실험예 3	맛	변화없음	변화없음	변화없음	변화없음
	색	변화없음	변화없음	변화없음	변화없음
실험예 1	맛	변화없음.	변화없음	조금 쓴맛이 남	맛이 완전히 변질됨
	색	변화없음	조금 탁해짐	표면에 흰 거품이 생김	표면에 흰 거품이 더 많이 생김

[0052] 표 2를 통해 확인할 수 있는 바와 같이, 실험예 1은 30일부터 변질되기 시작하였으나, 백두옹이 첨가된 실험예 3은 60일이 경과되어도 맛이나 색의 변화가 없었다.

[0053] 이상의 설명은 본 발명의 기술사상을 예시적으로 설명한 것에 불과한 것으로서, 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자라면 본 발명의 본질적인 특성에서 벗어나지 않는 범위 내에서 여러 가지 치환, 변형 및 변경 등이 가능함을 쉽게 알 수 있을 것이다. 즉, 본 발명에 개시된 실시 예들은 본 발명의 기술 사상을 한정하기 위한 것이 아니라 설명하기 위한 것으로서, 이러한 실시 예에 의하여 본 발명의 기술 사상의 범위가 한정되는 것은 아니다.

[0054] 따라서, 본 발명의 보호 범위는 후술되는 청구범위에 의하여 해석되어야 하며, 그와 동등한 범위 내에 있는 모든 기술사상은 본 발명의 권리범위에 포함되는 것으로 해석되어야 할 것이다.