



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2011-0102584
(43) 공개일자 2011년09월19일

(51) Int. Cl.	(71) 출원인
<i>A23L 1/313</i> (2006.01) <i>A23L 1/312</i> (2006.01)	안영진
<i>A23L 1/16</i> (2006.01)	제주 제주시 연동 1531-1
(21) 출원번호 10-2010-0021667	(72) 발명자
(22) 출원일자 2010년03월11일	안영진
심사청구일자 2010년03월11일	제주 제주시 연동 1531-1
	(74) 대리인
	강창원

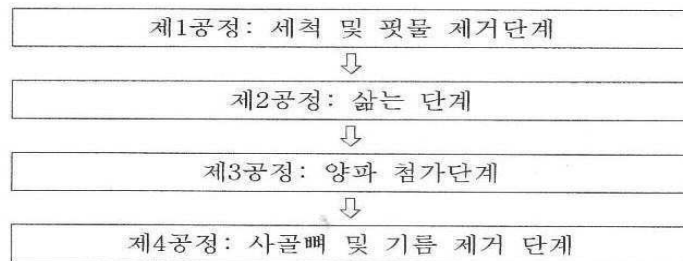
전체 청구항 수 : 총 10 항

(54) 등뼈를 이용한 고기국수용 육수의 제조방법 및 이를 함유하는 고기국수

(57) 요약

본 발명은 등뼈를 이용한 고기국수용 육수의 제조방법 및 이를 함유하는 고기국수에 관한 것으로, (1) 등뼈와 사골뼈를 깨끗한 물에 3시간이상 담가 두어 핏기를 제거한 후, 30 내지 60분간 끓인 후 수득된 육수를 버리는 단계; (2) 통에 절반이상의 물을 넣고 등뼈, 사골뼈, 돼지 족발을 넣은 다음 대파, 생강, 통후추를 넣고 삶다가 끓기 시작하면 3시간 30분 내지 8시간 동안 더 삶는 단계; (3) 삶는 과정에서 종료 1시간 전에 양파를 가하여 삶는 단계; 및 (4) 삶는 단계를 끝낸 후 육수안에 남아있는 사골뼈와 기름덩어리를 제거하는 단계를 포함하는 본 발명의 등뼈를 이용한 고기국수용 육수의 제조방법에 따라 제조된 육수를 사용하여 제조된 고기국수는 우리의 구미에 맞고 어린이의 성장발육과 성인의 신진대사를 촉진시키는 각종 영양이 골고루 함유되었을 뿐만 아니라 조리과정에서 나타나는 제반 문제점을 해소하고 보관과 저장성이 용이하며, 일체의 첨가물을 사용하지 않으면서 영양성분의 손실이 거의 없는 깊은 풍미를 간직한 농축사골육수를 제공함으로써 국민건강에 기여할 수 있는 효과가 있고, 또한 필요한 양을 간편하게 사용할 수 있어 경제적이며, 식염과 일체의 조미재료를 사용하지 않아 다양한 요리에 사용할 수 있으며, 특히 단체급식소나 기능식품(이유식, 환자식, 스테미너식 등)의 제품개발, 육수제품을 선호하는 이웃나라들에 수출품으로서 상품화가 가능하여 수출전망을 기대할 수 있다.

대표도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

하기 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 등뼈를 이용한 고기국수용 육수의 제조방법:

- (1) 등뼈와 사골뼈를 깨끗한 물에 3시간이상 담가 두어 핏기를 제거한 후, 30 내지 60분간 끓인 후 수득된 육수를 버리는 단계;
- (2) 통에 절반 이상의 물을 넣고 등뼈, 사골뼈, 돼지 족발을 넣은 다음 대파, 생강, 통후추를 넣고 삶다가 끓기 시작하면 3시간 30분 내지 8시간 동안 더 삶는 단계;
- (3) 삶는 과정에서 종료 1시간 전에 양파를 가하여 삶는 단계; 및
- (4) 삶는 단계를 끝낸 후 육수안에 남아있는 사골뼈와 기름덩어리를 제거하는 단계.

청구항 2

제 1 항에 있어서,

단계 (2)에서 등뼈, 사골뼈, 돼지 족발을 넣은 다음 대파, 생강, 통후추를 넣고 삶다가 끓기 시작하면 30분간의 강한 불로 삶고 3시간동안 중간불로 삶는 것을 특징으로 하는 제조방법.

청구항 3

제 2 항에 있어서,

단계 (2)를 2회 더 반복하는 것을 특징으로 하는 제조방법.

청구항 4

제 2 항에 있어서,

삶기 시작하지 4시간이 되는 시점인 2번째 반복과정 중에 등뼈를 꺼내서 식히는 것을 특징으로 하는 제조방법.

청구항 5

제 1 항에 있어서,

단계 (2)의 과정에서 수시로 막대를 사용하여 뼈를 저어주는 것을 특징으로 하는 제조방법.

청구항 6

제 1 항에 있어서,

단계 (5)가 육수안에 남아있는 사골뼈와 기름덩어리를 1차적으로 체를 이용하여 깨끗이 걸러낸 다음, 2차적으로 육수 상층부에 떠있는 기름층을 용기를 이용하여 완전히 제거하는 것을 특징으로 하는 제조방법.

청구항 7

제 1 항에 있어서,

단계 (5) 이후 완성된 육수 1L에 등뼈 500g을 넣고 잘게 썬 양파 100g을 넣고 10분동안 추가로 삶는 단계를 추가로 포함하는 것을 특징으로 하는 제조방법.

청구항 8

제 1 항 내지 제 7 항 중 어느 한 항에 따른 제조방법에 의해 제조된 등뼈를 이용한 고기국수용 육수.

청구항 9

제 8 항에 따른 육수를 이용하여 제조된 고기국수.

청구항 10

제 9 항에 있어서,

삶은 국수면위에 제 8 항에서 제조된 육수를 붓고 살짝데친 당근과 잘게 썬 대파, 후추, 삶은 돼지고기 및 김가루를 뿌림으로써 제조된 고기국수.

명세서

기술분야

[0001] 본 발명은 등뼈를 이용한 고기국수용 육수의 제조방법 및 이를 함유하는 고기국수에 관한 것으로, 구체적으로는 등뼈, 사골뼈, 돼지족발을 일정시간 동안 특정방법으로 삶아서 제조된 육수를 함유하는 고기국수에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 국수는 음식하기에 간편하여 기호성이 높은 대중식품이기는 하나 이는 순수한 밀가루로 제조하였기 때문에 영양가가 매우 저조한 결점이 있다. 즉, 밀가루는 당질 성분이 풍부한 칼로리 식품이기는 하나 단백질 및 칼슘성분이 부족하기 때문에 장기간 동안 식용하게 되면 건강유지에 위협을 받는 결점이 있었던 것이다.

[0003] 사골육수는 우리민족이 오래전부터 다양한 요리(곰탕, 설렁탕, 우족탕, 도가니탕 등)에 사용해 왔으며, 최근에는 밥을 지을 때나 김치, 된장찌개, 전골류, 미역 심지어 라면을 끓일 때도 이용되고 있다. 맛과 영양이 풍부한 사골육수는 우리의 구미에 맞고 어린이의 성장발육과 성인의 신진대사를 촉진시키는 각종 영양이 골고루 함유된 전통 건강보양식품으로 인정받고 있다.

[0004] 일반적으로 가정에서 곰국, 곰탕, 우족탕, 도가니탕 등 영양식을 조리하기 위해서는 양질의 소뼈를 구입하여 깨끗이 씻어 이물질인 지방과 피를 제거한 다음, 소뼈를 약 5배 중량비의 식수를 가하고 가열하여 핏물과 지방을 1-2회 우려낸 후, 다시 4-5배 중량비의 식수를 가하여 처음에는 강한 불로 가열하고 끓기 시작한 뒤에는 약한 불로 5-8시간 가열하기를 2-3회 반복하여 사골육수를 우려내고 줄여서 곰탕 등에 사용한다. 또한 식당이나 음식점 단체급식소에서는 가정에서 조리하는 방법과 유사한 과정을 거치나 우려내는 시간의 단축과 추출도를 높이기 위해 식염등을 가하고 이미(異味), 이취(異臭)를 최소화하기 위해 조미재료를 첨가하는 것이 보통이다. 특히 한번에 다량 처리한 사골육수가 단시간내에 소비가 이루어지면 좋겠으나 그러하지 못할 경우 보관 또는 저장을 하게 되는데, 그 방법이 적절하지 못해 보관하는 과정에서 이미가 축적되고 또 사용시에 재가열을 함으로서 이취가 발현되는 경우도 있다. 뿐만 아니라 육수를 우려내는 과정에서 가열온도, 가열시간, 보관 또는 저장, 재사용 등 최적의 조건과 균일성이 유지되기 어렵고, 이에 따라 사골육수의 농도, 영양성분의 손실, 이미, 이취의 발현 등 품질이 안정되지 못한 것이 현실이다. 사골육수의 상업적 대량생산을 위해서는 이미, 이취의 제거와 산패방지, 영양성분의 손실방지, 무염, 무조미제 상태에서 고유 풍미의 유지 및 보관 품질 열화가 없는 농축기술, 식수에 분산이 잘 되도록 안정화 처리 등이 기술개발의 핵심이라 할 수 있다.

[0005] 최근에 여러 업체에서 사골육수의 상업생산을 시도하였으나, 만족할만한 품질의 제품을 얻어내지 못하고 있으며, 일부 시판되고 있는 제품들은 사골육수에 식염과 조미제, 안정제 등의 식품 첨가물을 사용하여 제조하고 있는 실정이다.

[0006] 이에 따라 사골육수는 조리하는 과정에서 사골뼈의 핏물 제거방법, 조리시 이미 이취의 발생, 조리방법 잘못으로 영양성분의 손실, 장시간 조리에 따른 번거로움 그리고 보관과 저장 등 많은 문제가 따르게 되었다. 또한, 사골을 이용한 국수의 제조에 있어서 예전에는 사골만(추가로 닭발을 더 넣기도 함)을 주재료로 사골육수에 돼지고기를 얹어서 완성시켜 맛 및 향, 영양 등의 면에서 떨어질 뿐만 아니라 보양식으로서의 한계가 있으며 만족감이 극대화되지 못하였다.

[0007] 이에 본 발명자들은 보다 고영양이면서 풍미에서도 우수한 보양식 국수를 제조하기 위해 계속 연구를 진행하던 중 등뼈와 사골뼈 및 돼지족발을 이용함으로써 식염, 조미제 등 식품첨가물을 사용하지 않고, 영양성분의 손실이 거의 없으며, 이미, 이취가 없고 처리 영양성분의 손실이 거의 없고, 보관저장성이 우수하고 사용이 편리한

고품질의 고기국수용 육수를 이용한 고기국수를 제조함으로써 본 발명을 완성하였다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0008] 본 발명의 목적은 등뼈를 이용한 고기국수용 육수의 제조방법을 제공하기 위한 것이다.
- [0009] 본 발명의 다른 목적은 상기 제조방법에 따라 제조된 고기국수용 육수에 관한 것이다.
- [0010] 본 발명의 또다른 목적은 상기 고기국수용 육수를 이용한 고기국수에 관한 것이다.

과제의 해결 수단

- [0011] 상기 목적을 달성하기 위하여, 본 발명에서는 하기 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 등뼈를 이용한 고기국수용 육수의 제조방법을 제공한다:
 - [0012] (1) 등뼈와 사골뼈를 깨끗한 물에 3시간이상 담가 두어 핏기를 제거한 후, 30 내지 60분간 끓인 후 수득된 육수를 버리는 단계;
 - [0013] (2) 통에 절반이상의 물을 넣고 등뼈, 사골뼈, 돼지 족발을 넣은 다음 대파, 생강, 통후추를 넣고 삶다가 끓기 시작하면 3시간 30분 내지 8시간 동안 더 삶는 단계;
 - [0014] (3) 삶는 과정에서 종료 1시간 전에 양파를 가하여 삶는 단계; 및
 - [0015] (4) 삶는 단계를 끝낸 후 육수안에 남아있는 사골뼈와 기름덩어리를 제거하는 단계.
- [0016] 상기 다른 목적을 달성하기 위하여, 본 발명에서 상기 제조방법에 따라 제조된 고기국수용 육수를 제공한다.
- [0017] 상기 또다른 목적을 달성하기 위하여, 본 발명에서는 상기 고기국수용 육수를 이용한 고기국수를 제공한다.

발명의 효과

- [0018] 이와 같은 본 발명은 우리의 구미에 맞고 어린이의 성장발육과 성인의 신진대사를 촉진시키는 각종 영양이 골고루 함유된 등뼈 및 사골을 이용한 육수의 제조에 있어서, 조리과정에서 나타나는 체반 문제점을 해소하고 보관과 저장성이 용이하며, 일체의 첨가물을 사용하지 않으면서 영양성분의 손실이 거의 없는 깊은 풍미를 간직한 농축사골육수를 제공함으로써 국민건강에 기여할 수 있는 효과가 있고, 또한 필요한 양을 간편하게 사용할 수 있어 경제적이며, 식염과 일체의 조미재료를 사용하지 않아 다양한 요리에 사용할 수 있으며, 특히 단체급식소나 기능식품(이유식, 환자식, 스테미너식 등)의 제품개발, 육수제품을 선호하는 이웃나라들에 수출품으로서 상품화가 가능하여 수출전망을 기대할 수 있다.

도면의 간단한 설명

- [0019] 도 1은 본 발명의 등뼈를 이용한 고기국수용 육수를 제조하는 방법을 도시한 개략도이다.
- 도 2는 본 발명에서 제조된 고기 육수의 사진이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0020] 본 발명에서 사용되는 기술 용어 및 과학 용어에 있어서 다른 정의가 없다면, 이 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자가 통상적으로 이해하고 있는 의미를 갖는 것으로 해석될 수 있다.
- [0021] 본 발명의 고기국수용 육수는 하기 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 등뼈를 이용한 고기국수용 육수의 제조

방법에 따라 제조될 수 있다:

- [0022] (1) 등뼈와 사골뼈를 깨끗한 물에 3시간이상 담가 두어 핏기를 제거한 후, 30 내지 60분간 끓인 후 수득된 육수를 버리는 단계;
- [0023] (2) 통에 절반이상의 물을 넣고 등뼈, 사골뼈, 돼지 족발을 넣은 다음 대파, 생강, 통후추를 넣고 삶다가 끓기 시작하면 3시간 30분 내지 8시간 동안 더 삶는 단계;
- [0024] (3) 삶는 과정에서 종료 1시간 전에 양파를 가하여 삶는 단계; 및
- [0025] (4) 삶는 단계를 끝낸 후 육수안에 남아있는 사골뼈와 기름덩어리를 제거하는 단계.

- [0026] 본 발명의 등뼈를 이용한 고기국수용 육수의 제조방법을 보다 구체적으로 설명하면 다음과 같다:

- [0027] (1) 세척 및 핏물 제거단계
- [0028] 등뼈와 사골뼈를 깨끗한 물에 3시간이상 담궈 두어 핏기를 상당부분 제거한 후, 통에 물을 넣고 등뼈와 사골뼈를 넣어 30 내지 60분간 끓인 후, 육수를 제거하는데 이는 멍쳐 떠있는 핏기를 제거하기 위함이다. 이때, 끓이는 시간이 30분 미만이면 핏기가 완벽하게 우러나오지 못하게 되며, 60분 초과가 되면 등뼈와 사골뼈의 유용한 성분이 상당히 배출되기 시작하여 멍쳐 떠있는 핏기 제거목적에 부합하지 않고, 비경제적인 문제가 있다.

- [0029] (2) 삶는 단계
- [0030] 통에 절반이상의 물을, 바람직하게는 40갈론의 통에 38갈론의 물을 붓고 등뼈는 별도 보관용기에 담아서 넣고, 사골과 돼지족, 돼지고기 특유의 냄새를 잡아주는 역할을 하는 대파, 생강, 통후추를 구분없이 넣어서 삶는다. 끓기 시작하면 3시간 30분 내지 8시간 동안 더 삶을 수 있다. 바람직하게는 30분간 강한 불로 삶고 이후 최대 7시간 30분 동안 삶을 수 있지만, 바람직하게 경제적인 면에서 최적시간인 3시간 동안 중간불로 삶으면서 뼈속의 영양분이 배어나오게 한다. 이때 중간불을 사용하면 뼈마디가 벌어져서 연골성분이 나오게 되는 이점이 있다. 만약 이를 강한불로 계속 삶게 되면 시간이 오래 걸릴 뿐만 아니라 오히려 뼈의 겉부분에만 변화를 줄 뿐 뼈속 깊은 부분의 영양분을 제대로 배출시키지 못하므로, 반드시 강불 이후 중간불로 삶아야 한다. 이때, 앞서 설명한 강한 불 이후 중간 불로 삶는 1회의 시간이 3시간 30분 미만이면 뼈의 깊은 부분의 영양분을 충분히 우려내지 못하게 되며, 8시간 초과이면 뼈의 깊은 부분의 조직을 유연화시키면서 영양분을 최적으로 배출해내는 1회의 삶는 시간으로서는 비경제적이게 된다.
- [0031] 상기 삶는 단계를 1회 수행한 후 다시 2회 더 반복한다. 이러한 반복은 강한 불 이후 중간 불로 끓인 다음 다시 강한 불 이후 중간 불로 재차 끓여 불의 세기를 순차적으로 달리함으로써 연화된 뼈의 깊은 부분의 조직내에 남아있는 영양분을 강한 불에서 추출하고, 중간불에서 자연스럽게 흘러나오게 하여 영양분을 뼈로부터 남김없이 최대한 수득하게 한다. 바람직하게는 30분간의 강한 불로 삶고 이후 3시간 동안 중간불로 삶는 단계를 2회 더 반복하여 삶는 것이 바람직하다. 따라서, 총 10시간여에 걸치는 3회(총 10시간 30여분간 달임)의 삶는 과정을 반복하여야 한다. 이 때 수시로 막대를 사용하여 뼈를 저어주는 것이 바람직하다.
- [0032] 상기 과정에서 삶기 시작한지 4시간이 되는 시점인 2번째 반복과정에서 따로 분리하여 넣어 두었던 등뼈를 꺼내서 식히는 것이 바람직하다. 이 때 4시간이 지나서 등뼈를 꺼낼 경우 살점이 뼈에서 완전히 분리되어 등뼈국수 주재료로서의 상품성과 시각적 맛이 떨어지는 문제점이 있으며, 4시간 전에 미리 꺼낼 경우는 뼈와 살점이 쉽게 분리되지 않아, 고기 육질이 뼈에 단단히 붙어있어 육질과 뼈속의 영양소 섭취자체가 힘들어지는 문제점이 있을 수 있다.

- [0033] (3) 양파 첨가단계
- [0034] 본 발명의 고기국수용 육수에는 천연조미료서 양파를 사용하며 양파는 삶는 과정 중 종료 1시간전에 첨가한다. 삶는 과정이 종료되기 1시간전에 양파를 가하지 않아 양파를 삶는 시간이 1시간 미만이 될 경우 천연조미료인 양파 고유의 단맛과 우유빛 색이 약해져 맛과 색깔면에서 이점을 얻을 수 없다.

- [0035] (4) 사골뼈 및 기름 제거 단계
- [0036] 삶는 과정이 종료된 후 육수안에 남아있는 사골뼈와 기름덩어리를 1차적으로 체를 이용하여 깨끗이 걸러낸 다음, 2차적으로 육수 상층부에 떠있는 기름층을 용기를 이용하여 완전히 제거한다. 이 때 완전히 육수를 식힌 다음에도 수시로 미세한 기름층을 제거하여 주어야 보다 깔끔하고 단백한 육수를 수득할 수 있다.
- [0037] 본 발명에서는 상기 제조된 고기국수용 육수 1L에 등뼈 500g을 넣고 잘게 썬 양파 100g을 넣고 10분동안 추가로 삶음으로써 완성된 고기국수용 육수를 제조할 수 있다. 이 때 잘게 썬 양파의 경우는 10분여를 삶아야 단맛이 우러나오게 된다. 천연조미료인 양파는 사골 육수와 함께 잘 어울어지는 특성이 있다. 이렇게 육수를 재차 끓이는 이유는 4시간을 삶은 후 식힌 터라 딱딱하게 굳어있는 등뼈를 유연하게 함과 아울러 뼈속 안쪽의 연골 영양소까지 추출해내기 위함이다.
- [0038] 본 발명의 고기국수는 삶은 국수면위에 상기 완성된 육수를 붓고 살짝데친 당근과 잘게썬 대파, 후추, 삶은 돼지고기(바람직하게 100g가량) 및 타지 않게 살짝구워서 으깨거나 굵지 않은 김가루를 뿌림으로써 완성할 수 있다.
- [0039] 이와 같은 본 발명은 우리의 구미에 맞고 어린이의 성장발육과 성인의 신진대사를 촉진시키는 각종 영양이 골고루 함유된 등뼈 및 사골을 이용한 육수의 제조에 있어서, 조리과정에서 나타나는 제반 문제점을 해소하고 보관과 저장성이 용이하며, 일체의 첨가물을 사용하지 않으면서 영양성분의 손실이 거의 없는 깊은 풍미를 간직한 농축사골육수를 제공함으로써 국민건강에 기여할 수 있는 효과가 있고, 또한 필요한 양을 간편하게 사용할 수 있어 경제적이며, 식염과 일체의 조미재료를 사용하지 않아 다양한 요리에 사용할 수 있으며, 특히 단체급식소나 기능식품(이유식, 환자식, 스테미너식 등)의 제품개발, 육수제품을 선호하는 이웃나라들에 수출품으로서 상품화가 가능하여 수출전망을 기대할 수도 있는 효과도 있다.
- [0040] 본 발명의 등뼈고기국수는 고기국수의 메카라할 수 있는 제주에서도 찾아볼 수 없는 제품으로서, 육수맛을 내기 위해 사골에 멸치를 넣는 정도의 방법을 쓰는 곳 몇몇 영업점을 제외하곤 거의가 사골육수에 돼지고기를 얹어서 고기국수를 완성시키는 정도에 불과하나, 본 발명은 사골이외에도 등뼈(내부 연골의 영양소 섭취 가능) 및 돼지 족발(산모 모유 생성 및 콜라겐 성분, 풍미 및 영양소 극대화)까지 추가하여 여러 공정을 거쳐 완성해낸 보양식으로도 손색이 없는 풍미, 영양, 맛 등의 면에서 월등하고, 매우 우수하여 시식자들의 시식 반응도 최고이다.
- [0041] 이하, 본 발명을 하기 구체적인 실시예에 의거하여 보다 상세하게 설명하고자 한다. 단, 하기 구체적인 실시예는 본 발명을 예시하기 위한 것일 뿐 본 발명의 범위가 이들에 의해 한정되는 것은 아니다.
- [0042] 실시예 1 : 등뼈를 이용한 고기국수용 육수 제조
- [0043] (1) 세척 및 핏물 제거단계
- [0044] 등뼈와 사골뼈를 깨끗한 물에 3시간이상 담궈 두어 핏기를 상당부분 제거한 후, 통에 등뼈와 사골뼈를 넣어 30내지 60분간 끓인 후, 육수를 제거하였다.
- [0045] (2) 삶는 단계
- [0046] 40갈론의 통에 38갈론의 물을 붓고 등뼈는 별도 보관용기에 담아서 넣고, 사골과 돼지족, 돼지고기 특유의 냄새를 잡아주는 역할을 하는 대파, 생강, 통후추를 구분없이 넣어서 삶았다. 끓기 시작하면 30여분간은 강한 불로 하고 이후 3시간 가량을 중간불로 하면서 뼈속의 영양분이 배어나오게 하였다.
- [0047] 이어서 상기 과정을 다시 2회 더 반복하여 수행하였다. 이 때 수시로 막대를 사용하여 뼈를 저어주었다. 상기 과정에서 삶기 시작한지 4시간이 되는 시점에 따로 분리하여 넣어 두었던 등뼈를 꺼내서 식혔다.
- [0048] (3) 양파 첨가단계
- [0049] 본 발명의 고기국수용 육수에는 천연조미료로서 양파를 사용하며 양파는 삶는 과정 중 종료 1시간전에

첨가하였다.

[0050] (4) 사골뼈 및 기름 제거 단계

[0051] 삶는 과정이 종료된 후 육수안에 남아있는 사골뼈와 기름덩어리를 1차적으로 체를 이용하여 깨끗이 걸러낸 다음, 2차적으로 육수 상층부에 떠있는 기름층을 용기를 이용하여 완전히 제거하였다. 이 때 완전히 육수를 식힌 다음에도 수시로 미세한 기름층을 제거하였다.

[0052] 실시예 2: 등뼈를 이용한 육수를 사용하는 고기국수 제조

[0053] 상기 실시예 1에서 제조된 고기국수용 육수 1L에 등뼈 500g을 넣고 잘게 썬 양파 100g을 넣고 10분동안 추가로 삶음으로써 완성된 고기국수용 육수를 제조하였다.

[0054] 이어서, 삶은 국수면위에 상기 완성된 육수를 붓고 살짝데친 당근과 잘게 썬 대파, 후추, 삶은 돼지고기 100g가량, 타지 않게 살짝구워서 으갠 김가루를 뿌림으로써 본 발명의 고기국수를 완성할 수 있다.

[0055] 시험예: 관능평가

[0056] 본 발명에 따라 제조된 고기국수 및 기존의 국수에 대해 관능성의 차이를 훈련받은 요원 30명을 대상으로 색상, 향, 맛 및 종합점수를 매우좋다(7점), 좋다(6점), 약간좋다(5점), 보통이다(4점), 약간 나쁘다(3점), 나쁘다(2점 이하)로 분류하고 평가하였다. 그 결과를 하기 표 1에 나타내었다.

표 1

구분	본 발명의 고기국수	기존의 국수
색상	6.97	5.27
향	6.96	5.17
맛	6.98	4.85
종합점수	6.97	5.05

[0058] 이상의 설명은 본 특허의 기술사상을 예시적으로 설명한 것에 불과하며, 본 특허가 속하는 기술분야의 당업자라면 본 특허의 본질적인 특성에서 벗어나지 않는 범위에서 다양한 수정 및 변형을 할 수 있을 것이다.

[0059] 또한, 본 특허에 개시된 실시예는 본 특허의 기술사상을 한정하기 위한 것이 아니라 설명하기 위한 것이고, 이러한 실시예에 의하여 본 특허의 기술사상의 범위가 한정되는 것은 아니다.

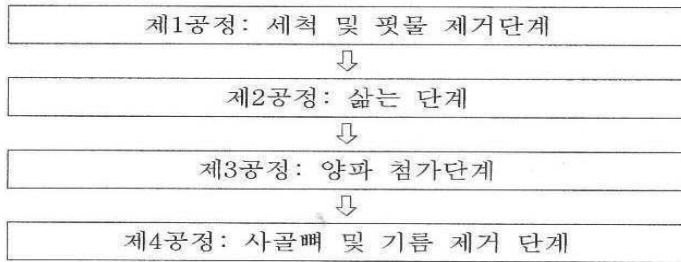
[0060] 그러므로, 본 특허의 보호범위는 하기 청구범위에 의하여 해석되어야 하며, 그와 동등한 범위 내에 있는 모든 기술사상은 본 특허의 권리범위에 포함되는 것으로 해석되어야 할 것이다.

산업상 이용가능성

[0061] 이와 같은 본 발명은 우리의 구미에 맞고 어린이의 성장발육과 성인의 신진대사를 촉진시키는 각종 영양이 골고루 함유된 등뼈 및 사골을 이용한 육수의 제조에 있어서, 조리과정에서 나타나는 체반 문제점을 해소하고 보관과 저장성이 용이하며, 일체의 첨가물을 사용하지 않으면서 영양성분의 손실이 거의 없는 깊은 풍미를 간직한 농축사골육수를 제공함으로써 국민건강에 기여할 수 있는 효과가 있고, 또한 필요한 양을 간편하게 사용할 수 있어 경제적이며, 식염과 일체의 조미재료를 사용하지 않아 다양한 요리에 사용할 수 있으며, 특히 단체급식소나 기능식품(이유식, 환자식, 스테미너식 등)의 제품개발, 육수제품을 선호하는 이웃나라들에 수출품으로서 상품화가 가능하여 수출전망을 기대할 수 있다.

도면

도면1



도면2

