



(19) 대한민국특허청(KR)

(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2022년06월23일

(11) 등록번호 10-2410710

(24) 등록일자 2022년06월15일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A23L 13/50 (2016.01) A23L 19/00 (2022.01)

A23L 19/10 (2016.01) A23L 19/20 (2016.01)

A23L 2/40 (2006.01) A23L 2/54 (2006.01)

A23L 27/00 (2016.01) A23L 27/14 (2016.01)

A23L 27/50 (2016.01) A23L 7/109 (2016.01)

A23L 7/113 (2016.01)

(52) CPC특허분류

A23L 13/50 (2016.08)

A23L 13/55 (2016.08)

(21) 출원번호 10-2021-0158337

(22) 출원일자 2021년11월17일

심사청구일자 2021년11월17일

(56) 선행기술조사문헌

KR101748530 B1

KR100972885 B1

KR1020190038158 A

KR1020200086519 A

(73) 특허권자

한선우

경기도 광주시 초월읍 경충대로1127번길 21-1,
101동 102호(광주초월역모아미래도파크힐스)

(72) 발명자

한선우

경기도 광주시 초월읍 경충대로1127번길 21-1,
101동 102호(광주초월역모아미래도파크힐스)

(74) 대리인

최훈식

전체 청구항 수 : 총 7 항

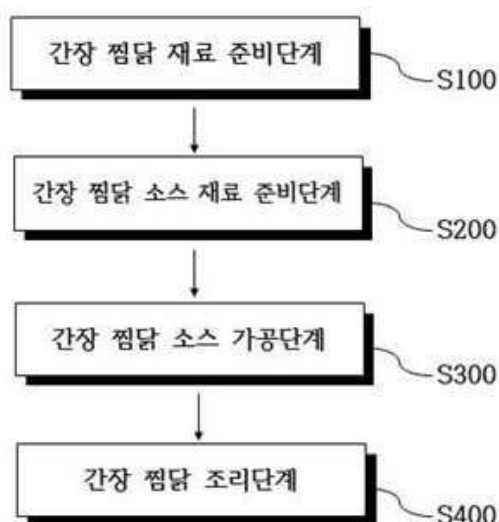
심사관 : 김영립

(54) 발명의 명칭 간장 찜닭 제조방법

(57) 요약

본 발명은 간장 찜닭 조성물 및 이를 이용한 간장 찜닭 제조방법에 관한 것으로서, 간장 찜닭 소스 제조방법을 사용하여 찜닭의 조리를 수행하면, 일반적인 찜닭에 닭 비린내 제거 성분이 추가되어 완성된 찜닭에서 닭 특유의 비린내가 제거되어 소스가 닭 내부에 잘 스며드는 효과가 포함되는 것을 특징으로 한다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

A23L 13/57 (2016.08)
A23L 19/10 (2016.08)
A23L 19/20 (2016.08)
A23L 27/00 (2016.08)
A23L 27/14 (2016.08)
A23L 27/50 (2016.08)
A23L 7/109 (2016.08)
A23L 7/11 (2016.08)
A23L 7/113 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

간장 찜닭 조성물에 의한 간장 찜닭 제조방법에 있어서,

(A) 순살 닭 100 중량부를 기준으로 뼈 닭 120 ~ 160 중량부, 만두 11 ~ 17 중량부, 감자 80 ~ 100 중량부, 떡볶이 떡 20 ~ 40 중량부, 치즈 떡 10 ~ 15 중량부, 양파 10 ~ 30 중량부, 당면 30 ~ 40 중량부, 김치 70 ~ 90 중량부를 각각 준비하는 간장 찜닭 재료 준비단계(S100);

(B) 향신분말 100 중량부를 기준으로 물엿 1500 ~ 2500 중량부, 전분 90 ~ 120 중량부, 고추분 60 ~ 120 중량부, 정제소금 60 ~ 120 중량부, 백설탕 400 ~ 500 중량부, 짜장분말 100 ~ 150 중량부, 카레분말 20 ~ 60 중량부, 고과당 100 ~ 150 중량부, 정제수 500 ~ 1000 중량부, 생키위 50 ~ 100 중량부, 생양파 20 ~ 60 중량부, 마늘 60 ~ 120 중량부, 생생강 5 ~ 15 중량부, 미향 100 ~ 200 중량부, 아미노산간장 100 ~ 200 중량부, 양조간장 400 ~ 500 중량부, 카라멜 50 ~ 100 중량부, 벌꿀 후레마 1 ~ 5 중량부, 코카콜라 400 ~ 500 중량부를 구성으로 하는 간장 찜닭 소스 재료 준비단계(S200);

(C) 상기(B)단계에서 준비된 소스재료를 가지고 간장 찜닭 소스를 가공하는 간장 찜닭 소스 가공단계(S300);

(D) 상기(A)단계와 상기(C)단계에 의해 준비된 간장 찜닭 조성물을 용기에 넣어 조리하는 간장 찜닭 조리단계(S400);로 이루어지는 것을 특징으로 하는 간장 찜닭 제조방법.

청구항 2

제 1항에 있어서,

상기 (B) 단계에 향신분말은 팔각, 쑄, 깻잎, 당귀, 월계수 잎 중 적어도 하나 이상의 분말을 포함하는 것을 특징으로 하는 간장 찜닭 제조방법.

청구항 3

제 1항에 있어서,

상기 (C)단계인 간장 찜닭 소스 가공단계는,

(a) 물엿에 향신분말을 넣고 교반기를 이용해 반죽하는 단계인 반죽단계;

(b) 상기 (a)단계에 고과당을 넣어 교반하는 단계인 교반단계;

(c) 정제수에 전분, 고추분, 정제소금, 백설탕, 짜장분말, 카레분말을 넣고 상기(b)단계에 의한 조성물과 함께 섞어 8 ~ 12분동안 가열하는 단계인 1차 가열단계;

(d) 8 ~ 12분 가열 완료 후 뜸채를 이용하여 불순물을 제거하는 단계인 불순물 제거단계;

(e) 상기 (d)단계를 완료한 조성물에 생키위, 생양파, 마늘, 생생강, 미향, 아미노산간장, 양조간장, 카라멜, 벌꿀후레마, 코카콜라를 넣고 가열하는 단계인 2차 가열단계; 로 가공하여 제조하는 것을 특징으로 하는 간장 찜닭 제조방법.

청구항 4

제 1항에 있어서,

상기 (D)단계인 간장 찜닭 조리단계는,

(1) 물 1 ~ 2L에 닭과 감자를 넣고 쪄물에 가열하는 단계;

(2) 물이 끓으면 거품과 불순물을 제거하는 단계;

(3) 상기 (C)단계에 의해 가공된 간장 찜닭 소스를 1 ~ 3 국자, 대추 2개와 고추 3개를 넣고 타지 않게 저어주

면서 7 ~ 11분 동안 가열하는 단계;

(4) 만두, 떡볶이 떡, 치즈 떡을 넣고 4분 30초 ~ 8분 30초 동안 가열하는 단계;

(5) 당면을 넣고 1분 30초 ~ 5분 30초 동안 가열하는 단계; 로 가공하여 조리하는 것을 특징으로 하는 간장 찜닭 제조방법.

청구항 5

제 1항에 있어서,

상기 간장 찜닭 소스 재료에 있어 아미노산간장은,

(1) 탈지대두를 구비하되 HCl를 가하여 2~3일 동안 가수분해 처리하는 단계;

(2) 상기 (1)의 결과물에 대해 NaOH를 사용 및 60~90℃의 온도조건에서 pH 10~11를 유지하도록 알칼리 처리하는 단계;

(3) 상기 (2)단계를 거친 탈지대두를 세척 및 12시간 이상 물에 불린 후 삶아 메주를 제조 및 자연건조 발효시키는 단계;

(4) 상기 (3)단계를 거친 메주와 천일염 및 물을 항아리에 넣되, 메주 : 천일염 : 물 = 1 : 1.2~1.8 : 4~5의 중량비 또는 부피비로 배합하고, 40~50일 동안 담그는 단계;

(5) 상기 항아리로부터 메주를 건져내고 50~80일을 숙성시키는 단계; 로 제조한 것을 특징으로 하는 간장 찜닭 제조방법.

청구항 6

제 5항에 있어서,

상기 (4)단계에서는 항아리 내에 가시오가피와 헛개 나무를 함께 넣어 담금 처리하되, 가시오가피와 헛개 나무는 메주 대비 0.1~0.3의 중량비로 첨가하는 것을 특징으로 하는 간장 찜닭 제조방법.

청구항 7

제 1항에 있어서,

상기 간장 찜닭 소스 재료에 있어 양조간장은,

(1) 탈지대두와 소맥을 1~1.2 : 0.5~1의 중량비로 혼합하는 단계;

(2) 상기 (1)단계의 결과물에 잣, 호두, 땅콩, 아몬드, 브라질너트, 피칸 중에서 적어도 하나 이상을 첨가하되 탈지대두 대비 1~1.2 : 0.02~0.06의 중량비로 첨가하는 단계;

(3) 상기 (2)단계의 결과물 100중량부에 대하여 국균 0.5~1중량부를 혼합한 후 30~40℃의 온도조건에서 2~3일 동안 제균하여 간장코지를 준비하는 단계;

(4) 상기 간장코지 : 물 : 소금 = 5~7 : 8~10 : 2~3의 중량비 또는 부피비로 혼합하여 담금하는 단계;

(5) 상기 (4)단계의 결과물을 60~90일 동안 숙성시키는 단계; 로 제조한 것을 특징으로 하는 간장 찜닭 제조방법.

발명의 설명

기술 분야

[0001]

본 발명은 간장 찜닭 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 기존에 비해 맛과 향 및 식감을 향상시키면서 닭고기가 갖는 특유의 비린내를 제거할 수 있도록 한 새로운 방식의 간장 찜닭 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

- [0002] 닭고기는 먹기에 좋을 뿐만 아니라 영양적으로도 많은 효과가 있는 것으로 알려져 있다. 즉, 닭고기에는 불포화 지방산과 리놀레산이 함유되어 있어 암 예방은 물론 동맥경화, 심장병 등 병에도 효과가 있으며, 다른 육류에 비해 단백질 함량이 높고 소화가 잘 되므로 임산부에게 좋은 영양식이 된다. 또한 콜라겐 성분은 젊은 여성들의 피부미용에 좋으며, 단백질이 풍부하게 함유되어 있어 두뇌 성장을 돕고 세포조직을 생성하며 각종 질병을 예방한다. 아울러 섬유질이 가늘고 연하여 어린이, 노인, 환자에게 좋으며, 근육섬유는 지방이 적어 다이어트 하는 사람에게 좋으며 소화 흡수도 잘된다.
- [0003] 또한, 닭고기는 칼슘 4mg, 인 302mg, 비타민 A 40 IU., 비타민 B1 0.09 mg, 비타민 B2 0.15 mg 등을 함유하며, 닭고기가 맛있는 것은 글루탐산(酸)이 있기 때문이며, 여기에 여러 가지 아미노산과 핵산 맛 성분이 들어 있어 강하면서도 산뜻한 맛을 내어 닭고기는 수육에 비해 연하고 맛과 풍미가 담백하며 조리하기 쉽고 영양가도 높아 전 세계적으로 폭넓게 요리에 사용되는 육류 중 하나이다.
- [0004] 이러한 닭고기는 맛이 담백하고 고 영양가 식품이면서 대량 사육이 용이하기 때문에 동서양을 망라하고 사람들에게 가장 사랑받는 기호식품으로 자리 잡고 있다. 최근에는 닭이나 오리를 이용한 요리방법도 국가와 기후풍속에 따라서 수없이 많이 개발되었고 또한 소개되었다. 찹쌀과 마늘, 대추, 인삼 등을 넣고 오랫동안 끓여 만든 삼계탕은 누구나 좋아하는 여름철 보양식이라 할 수 있다. 또한, 닭고기는 삼계탕뿐만 아니라 치킨, 양념 통닭, 삶은 닭고기에 온갖 채소와 양념을 섞어 졸인 찜닭 등으로 많이 애용되고 있으며, 더욱 다양하고 새로운 맛이 요구되고 있고 이러한 맛을 개발하기 위한 다양한 연구가 계속되고 있다.
- [0005] 이와 관련하여 닭을 이용하여 조리를 할 때 닭고기 특유의 비린내를 제거하기 위하여 여러 가지 향신료 재료를 넣어 조리하고 있지만, 안전성을 담보하면서 효율적으로 관능성 및 기능성을 부여할 수 있으면서 닭고기 특유의 비린내를 제거할 수 있는 간장 찜닭 소스의 개발이 요구되고 있는 실정이다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0006] (특허문헌 0001) 대한민국 등록특허공보 제10-1589522호
(특허문헌 0002) 대한민국 등록특허공보 제10-2167274호
(특허문헌 0003) 대한민국 등록특허공보 제10-1748530호

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0007] 본 발명은 상술한 종래의 문제점을 해결하기 위하여 안출 된 것으로서, 특히 기존에 비해 맛과 향 및 식감을 향상시키면서 닭고기가 갖는 특유의 비린내를 제거할 수 있도록 한 새로운 방식의 간장 찜닭 제조방법을 제공하는 데 그 목적이 있다.

과제의 해결 수단

- [0008] 상기와 같은 목적을 달성하기 위한 본 발명에 따른 간장 찜닭 제조방법은, 간장 찜닭 재료 준비단계(S100), 간장 찜닭 소스 재료 준비단계(S200), 간장 찜닭 소스 가공단계(S300), 및 간장 찜닭 조리단계(S400)를 포함한다.
- [0009] 여기에서, 상기 간장 찜닭 재료 준비단계(S100)는 순살 닭 100 중량부를 기준으로 뼈 닭 120 ~ 160 중량부, 만두 11 ~ 17 중량부, 감자 80 ~ 100 중량부, 떡볶이 떡 20 ~ 40 중량부, 치즈 떡 10 ~ 15 중량부, 양파 10 ~ 30 중량부, 당면 30 ~ 40 중량부, 김치 70 ~ 90 중량부를 포함할 수 있다.
- [0010] 여기에서, 상기 간장 찜닭 소스 재료 준비단계(S200)의 향신분말을 포함하는 간장 찜닭 소스는, 향신분말 100 중량부를 기준으로 물엿 1500 ~ 2500 중량부, 전분 90 ~ 120 중량부, 고추분 60 ~ 120 중량부, 정제소금 60 ~ 120 중량부, 백설탕 400 ~ 500 중량부, 짜장분말 100 ~ 150 중량부, 카레분말 20 ~ 60 중량부, 고과당 100 ~ 150 중량부, 정제수 500 ~ 1000 중량부, 생키위 50 ~ 100 중량부, 생양파 20 ~ 60 중량부, 마늘 60 ~ 120 중량부, 생생강 5 ~ 15 중량부, 미향 100 ~ 200 중량부, 아미노산간장 100 ~ 200 중량부, 양조간장 400 ~ 500 중량부, 카라멜 50 ~ 100 중량부, 벌꿀 후레바 1 ~ 5 중량부, 코카콜라 400 ~ 500 중량부가 포함된 간장 찜닭 소스

에 있어서 향신분말이 포함된 것을 특징으로 한다.

[0011] 여기에서, 향신분말은 팔각, 칙, 깻잎, 당귀, 월계수 잎 등을 포함한다.

[0012] 여기에서, 상기 간장 찜닭 소스 가공단계(S300)에서는, (a) 물엿에 향신분말을 넣고 교반기를 이용해 반죽하는 단계인 반죽단계; (b) 상기 (a)단계에 고과당을 넣어 교반 하는 단계인 교반 단계; (c) 정제수에 전분, 고추 분, 정제소금, 백설탕, 짜장 분말, 카레분말을 넣고 상기(b)단계에 의한 조성물과 함께 섞어 8 ~ 12분 동안 가열하는 단계인 1차 가열단계; (d) 8 ~ 12분 가열 완료 후 뜸채를 이용하여 불순물을 제거하는 단계인 불순물 제거단계; (e) 상기 (d)단계를 완료한 조성물에 생 키위, 생양파, 마늘, 생생강, 미향, 아미노산간장, 양조간장, 카라멜, 벌꿀후레바, 코카콜라를 넣고 가열하는 단계인 2차 가열단계; 를 포함한다.

[0013] 여기에서, 상기 간장 찜닭 조리단계(S400)에서는, (a) 물 1 ~ 2L에 닭과 감자를 넣고 쪄볼에 가열하는 단계; (b) 물이 끓으면 거품과 불순물을 제거하는 단계; (c) 상기 간장 찜닭 소스 가공단계(S300)에 의해 가공된 간장 찜닭 소스를 1 ~ 3 국자, 대추 2개와 고추 3개를 넣고 타지 않게 저어주면서 7 ~ 11분 동안 가열하는 단계; (d) 만두, 떡볶이 떡, 치즈 떡을 넣고 4분 30초 ~ 8분 30초 동안 가열하는 단계; (e) 당면을 넣고 1분 30초 ~ 5분 30초 동안 가열하는 단계; 로 가공하여 조리하는 것을 특징으로 한다.

[0014] 여기에서, 상기 간장 찜닭 소스 재료에 있어 아미노산간장은, (1) 탈지대두를 구비하되 HCl를 가하여 2~3일 동안 가수분해 처리하는 단계; (2) 상기 (1)의 결과물에 대해 NaOH를 사용 및 60~90℃의 온도조건에서 pH 10~11를 유지하도록 알칼리 처리하는 단계; (3) 상기 (2)단계를 거친 탈지대두를 세척 및 12시간 이상 물에 불린 후 삶아 메주를 제조 및 자연건조 발효시키는 단계; (4) 상기 (3)단계를 거친 메주와 천일염 및 물을 항아리에 넣고, 메주 : 천일염 : 물 = 1 : 1.2~1.8 : 4~5의 중량비 또는 부피비로 배합하고, 40~50일 동안 담그는 단계; (5) 상기 항아리로부터 메주를 건져내고 50~80일을 숙성시키는 단계;로 제조한 것일 수 있다.

[0015] 여기에서, 상기 (4)단계에서는 항아리 내에 가시오가피와 헛개 나무를 함께 넣어 담금 처리하되, 가시오가피와 헛개 나무는 메주 대비 0.1~0.3의 중량비로 첨가할 수 있다.

[0016] 여기에서, 상기 간장 찜닭 소스 재료에 있어 양조간장은, (1) 탈지대두와 소맥을 1~1.2 : 0.5~1의 중량비로 혼합하는 단계; (2) 상기 (1)단계의 결과물에 잣, 호두, 땅콩, 아몬드, 브라질너트, 피칸 중에서 적어도 하나 이상을 첨가하되 탈지대두 대비 1~1.2 : 0.02~0.06의 중량비로 첨가하는 단계; (3) 상기 (2)단계의 결과물 100중량부에 대하여 국균 0.5~1중량부를 혼합한 후 30~40℃의 온도조건에서 2~3일 동안 제균하여 간장코지를 준비하는 단계; (4) 상기 간장코지 : 물 : 소금 = 5~7 : 8~10 : 2~3의 중량비 또는 부피비로 혼합하여 담금하는 단계; (5) 상기 (4)단계의 결과물을 60~90일 동안 숙성시키는 단계;로 제조한 것일 수 있다.

발명의 효과

[0017] 본 발명의 간장 찜닭 소스 제조방법을 사용하여 찜닭의 조리를 수행하면, 일반적인 찜닭에 비해 닭 비린내 제거 성분이 추가되어 완성된 찜닭에서 닭 특유의 비린내가 제거되고 소스가 닭 내부에 잘 스며드는 효과를 통해 맛과 향 및 식감을 향상시켜주는 효과를 달성할 수 있다.

도면의 간단한 설명

[0018] 도 1은 본 발명의 실시 예에 따른 간장 찜닭 조성물에 의한 간장 찜닭 제조방법을 나타낸 제조 공정도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0019] 본 발명에 대해 첨부한 도면을 참조하여 바람직한 실시 예를 설명하면 다음과 같으며, 이와 같은 상세한 설명을 통해서 본 발명의 목적과 구성 및 그에 따른 특징들을 보다 잘 이해할 수 있게 될 것이다.

[0020] 본 발명의 실시 예에 따른 간장 찜닭 제조방법은 도 1에 나타난 바와 같이, 간장 찜닭 재료 준비단계(S100); 간장 찜닭 소스 재료 준비단계(S200); 간장 찜닭 소스 가공단계(S300); 및 간장 찜닭 조리단계(S400);를 포함하는 구성으로 이루어진다.

[0021] 상기 간장 찜닭 재료 준비단계(S100)는 순살 닭 100 중량부를 기준으로 뼈 닭 120 ~ 160 중량부, 만두 11 ~ 17 중량부, 감자 80 ~ 100 중량부, 떡볶이 떡 20 ~ 40 중량부, 치즈떡 10 ~ 15 중량부, 양파 10 ~ 30 중량부, 당면 30 ~ 40 중량부, 김치 70 ~ 90 중량부를 포함할 수 있다.

[0022] 상기 간장 찜닭 소스 재료 준비단계(S200)는 향신분말 100 중량부를 기준으로 물엿 1500 ~ 2500 중량부, 전분

90 ~ 120 중량부, 고추분 60 ~ 120 중량부, 정제소금 60 ~ 120 중량부, 백설탕 400 ~ 500 중량부, 짜장분말 100 ~ 150 중량부, 카레분말 20 ~ 60 중량부, 고과당 100 ~ 150 중량부, 정제수 500 ~ 1000 중량부, 생키위 50 ~ 100 중량부, 생양파 20 ~ 60 중량부, 마늘 60 ~ 120 중량부, 생생강 5 ~ 15 중량부, 미향 100 ~ 200 중량부, 아미노산간장 100 ~ 200 중량부, 양조간장 400 ~ 500 중량부, 카라멜 50 ~ 100 중량부, 벌꿀 후레바 1 ~ 5 중량부, 코카콜라 400 ~ 500 중량부를 포함하는 간장 찜닭 소스조성물 준비단계이다.

[0023] 여기에서, 상기 닭 비린내 제거 성분은 삶은 닭에서 발생하는 닭 특유의 비린내를 제거하는 기능을 수행한다. 이러한 닭 비린내는 제거되지 않으면 찜닭 섭취시에 식감을 저해하는 요소로 작용한다. 구체적으로 상기 닭 비린내를 제거하기 위한 향신분말 성분은 팔각, 쑤, 깻잎, 당귀, 월계수 잎 등이 바람직하다. 이 향신분말 성분들은 각각 독립적으로 사용될 수도 있지만, 혼합되어 사용될 수도 있다.

[0024] 그리고 상기 향신분말은 생 닭을 삶는 과정에서 추가되는 것이 바람직하나, 찜닭 소스를 제조하는 과정에서 다른 성분들과 함께 투입될 수도 있다.

[0025] 팔각(Star anise, 八角)은 달콤하고 매운맛이 나는 향신료로, 보통 요리에 감초 맛을 제공하기 위해 사용된다. 약리학 및 식물 화학저널 논문에 따르면 팔각 추출물은 H_2O_2 로 인한 세포 사멸 및 DNA 손상에 대해 강력한 항산화 능력을 갖추고 있다. 팔각은 일반적인 효모 감염인 칸디다 알비킨스에 대한 항진균 기능을 가지고 있고, 팔각에서 추출한 4가지 항균 화합물은 약 70종의 약물 내성 박테리아에 효과적이다.

[0026] 또한, 팔각은 신경을 진정시켜 수면장애를 완화하는데 도움을 주고, 가스 및 복부 경련, 소화불량, 팽만감 및 변비를 완화하는데 도움을 주어 소화 및 소화장애를 개선할 수 있다. 시킵 산 함량이 높아 인플루엔자 퇴치를 도와 면역체계 기능을 강화하고 바이러스성 질병으로부터 신체를 보호하는데 도움이 된다.

[0027] 쑤(kudzu vine)은 사포닌 성분을 다량으로 함유하고 있어 인슐린 분비를 촉진하는 작용을 하여 혈당을 조절하는데 많은 도움을 주어 당뇨 증상을 예방하고 개선하는데 효능이 있다. 또 이소플라본 성분을 함유하고 있어 암세포 발생을 막아주어 항암작용과 각종 암을 예방하고, 항산화 성분이라고 알려진 폴리페놀도 다량으로 함유하고 있어 체내에 쌓여 있는 노폐물과 발암물질 등의 배출을 돕는 역할을 한다.

[0028] 쑤에 있는 푸에라린 성분은 항산화 작용을 통하여 체내 유해 활성산소를 없애줌으로써 혈액 순환을 원활하게 도와주어 전반적인 혈관 건강에 도움을 주고, 해열작용이 뛰어나 약재로도 많이 활용되어 코 막힘, 재채기 등의 증상완화에 도움을 준다.

[0029] 깻잎은 '식탁 위의 명약'이라고 불릴 정도로 영양이 풍부하다. 베타카로틴이 풍부하여 콜레스테롤 수치를 낮추고, 혈액의 흐름이 원활해지도록 도움을 주어 고혈압, 동맥경화 등 혈관질환을 예방할 수 있으며, 칼륨성분을 함유하여 체내의 나트륨 농도를 낮추는데 도움이 된다.

[0030] 깻잎은 폴리페놀 성분도 다량 함유하고 있어 활성산소 제거에 도움이 되어 천연 항암제라고도 불린다. 식물 화합물인 피톨이라는 성분은 암세포만을 골라 파괴하는 NK세포의 활성도를 높이는데 효과가 있다. 철분과 엽산도 함유하고 있어 임신부들에게 좋은 식재료이다.

[0031] 또한, 많은 종류의 비타민을 함유하고 있는데, 비타민A는 은빛을 감지하는 로돕신의 재합성을 촉진하여 눈의 피로 및 시력 보호에 도움이 되며, 백내장, 안구건조증에도 도움이 된다. 비타민C는 백혈구의 활동을 강화시키고 면역력을 좋게 해주는 인터페론 생성에 도움을 주며, 루테올린 성분은 염증완화 및 항알러지 효능이 있다. 비타민 K는 칼슘이 뼈에서 빠져나가는 것을 억제하기 때문에 골다공증 예방에 좋다.

[0032] 당귀(當歸)는 대표적인 약용식물로서, 테쿠르신과 테쿠르시놀 안젤레이트, 노다케닌 성분을 함유하고 있어 항노화 작용과 치매예방에 뛰어난 효능을 보인다.

[0033] 당귀는 여성의 자궁기능을 조절하며 진정, 향균, 진통 및 비타민E 결핍을 완화하고 빈혈에 효과적이다. 혈소판이 응집되는 것을 저해하는 효과가 있어 피를 잘 돌게 하여 혈액순환을 개선하여 몸이 찬 사람들에게 효과가 있다.

[0034] 또한, L-아르기닌 성분을 포함하고 있는데 이는 혈액속에 유해 활성산소를 제거하여 염증을 방지하고, 좁아진 혈관을 부드럽게 이완하여 확장시키며 손발이 찬 증상을 더불어 협심증, 심근경색과 같은 심장혈관질환 및 치매와 같은 뇌혈관질환 예방에 뛰어나다.

[0035] 월계수 잎(Bay Leaf)은 커큐민, 테르펜과 같은 항산화 성분을 함유하고 있어 혈액순환을 원활하게 하여 각종 혈관계질환을 예방하는 효능이 있고, 활성산소로 인한 각종 질병과 세포의 변이를 억제하는 효능이 있어 항암에도

효과적이다.

- [0036] 월계수 잎은 위산의 역류를 막아 위장기능을 높여주고, 이노작용을 원활하게 하여 각종 노폐물을 배출시켜주는 효능이 있다. 특히 유계놀과 시네올 성분이 소화기능을 높여주고 위산의 역류나 가스, 복부의 통증을 개선하는데 효과적이다. 유칼리프톨을 함유하고 있어 긴장을 풀어주고 스트레스를 완화해주는 기능을 한다.
- [0037] 또한 다양한 비타민 A, B1, B2, C, E 와 무기질을 함유하고 있어 노화를 막아주고 피부에 쌓여있는 먼지나 독성분, 세균을 없애주는 역할을 한다. 이 밖에도 나트륨, 단백질, 레티놀, 베타카로틴, 당질, 니아신, 식이섬유, 지질, 철분, 엽산, 아연, 칼슘, 칼륨 등 좋은 성분을 포함하고 있고, 혈당 조절에도 용이 하다고 알려져 있다.
- [0038] 여기에서, 상기 미향은 발효맛술로서, 닭의 비린내를 제거하면서 풍미를 증진시키는 요소로 작용한다.
- [0039] 여기에서, 상기 아미노산간장은 (1) 탈지대두를 구비하되 HCl를 가하여 2~3일 동안 가수분해 처리하는 단계와, (2) 상기 (1)의 결과물에 대해 NaOH를 사용 및 60~90℃의 온도조건에서 pH 10~11를 유지하도록 알칼리 처리하는 단계와, (3) 상기 (2)단계를 거친 탈지대두를 세척 및 12시간 이상 물에 불린 후 삶아 메주를 제조 및 자연건조 발효시키는 단계와, (4) 상기 (3)단계를 거친 메주와 천일염 및 물을 항아리에 넣고 40~50일 동안 담그는 단계와, (5) 상기 항아리로부터 메주를 건져내고 50~80일을 숙성시키는 단계를 포함하는 형태로 제조할 수 있다.
- [0040] 상기 (4)단계에서는 메주 : 천일염 : 물 = 1 : 1.2~1.8 : 4~5의 중량비 또는 부피비로 배합함이 바람직하다.
- [0041] 상기 (4)단계에서는 항아리 내에 가시오가피와 헛개 나무를 함께 넣어 담금을 수행할 수 있으며, 메주와 함께 건져낼 수 있다. 이때, 가시오가피와 헛개 나무는 메주 대비 0.1~0.3의 중량비로 첨가될 수 있다.
- [0042] 가시오가피는 혈관건강에 개선에 도움이 되고, 간 조직의 손상을 예방하고 독성물질을 체외로 배출하여 해독작용을 하는 등 간건강 개선에 도움이 되며, 에로테로사이트 성분을 통해 혈당상승을 예방하는 기능을 한다.
- [0043] 헛개는 간질환 개선 및 숙취해소에 도움을 주는 기능을 한다.
- [0044] 여기에서, 상기 양조간장은 (1) 탈지대두와 소맥을 1~1.2 : 0.5~1의 중량비로 혼합하는 단계와, (2) 상기 (1)단계의 결과물에 찻, 호두, 땅콩, 아몬드, 브라질너트, 피칸 중에서 적어도 하나 이상을 첨가하되 탈지대두 대비 1~1.2 : 0.02~0.06의 중량비로 첨가하는 단계와, (3) 상기 (2)단계의 결과물 100중량부에 대하여 국균 0.5~1중량부를 혼합한 후 30~40℃의 온도조건에서 2~3일 동안 제균하여 간장코지를 준비하는 단계와, (4) 상기 간장코지 : 물 : 소금 = 5~7 : 8~10 : 2~3의 중량비 또는 부피비로 혼합하여 담금하는 단계와, (5) 상기 (4)단계의 결과물을 60~90일 동안 숙성시키는 단계를 포함하는 형태로 제조할 수 있다.
- [0045] 상기 국균은 *Aspergillus oryzae*와 *sojae* 등이 사용될 수 있다.
- [0046] 이때에도 담금시 가시오가피와 헛개 나무를 함께 넣어 담금을 수행할 수 있다 할 것이다.
- [0047] 이를 통해서는 양조간장의 기호도를 높일 수 있으며, 간장 찜닭의 풍미를 높여줄 수 있다.
- [0048] 상기 간장 찜닭 소스 가공단계(S300)는 (a) 물엿에 향신분말을 넣고 교반기를 이용해 반죽하는 단계인 반죽단계와, (b) 상기 (a)단계에 고과당을 넣어 교반 하는 단계인 교반 단계와, (c) 정제수에 전분, 고추분, 정제소금, 맛조미, 백설탕, 짜장 분말, 카레분말을 넣고 상기(b)단계에 의한 조성물과 함께 섞어 8 ~ 12분동안 가열하는 단계인 1차 가열단계와, (d) 8 ~ 12분 가열 완료 후 뜸채를 이용하여 불순물을 제거하는 단계인 불순물제거단계와, (e) 상기 (d)단계를 완료한 조성물에 생 키위, 생 양파, 마늘, 생 생강, 미향, 아미노산간장, 양조간장, 카라멜, 벌꿀 후레바, 코카콜라를 넣고 가열하는 단계인 2차 가열단계를 포함하는 형태로 제조할 수 있다.
- [0049] 상기 간장 찜닭 조리단계(S400)는 (1) 물 1 ~2L에 닭과 감자를 넣고 썰불에 가열하는 단계와, (2) 물이 끓으면 거품과 불순물을 제거하는 단계와, (3) 상기 (S300)단계에 의해 가공된 간장 찜닭 소스를 1 ~ 3 국자, 대추 2개와 고추 3개를 넣고 타지 않게 저어주면서 7 ~ 11분 동안 가열하는 단계와, 만두, 떡볶이 떡, 치즈 떡을 넣고 4분 30초 ~ 8분 30초 동안 가열하는 단계와, (5) 당면을 넣고 1분 30초 ~ 5분 30초 동안 가열하는 단계를 포함하여 조리하는 것을 특징으로 하는 간장 찜닭 제조방법이다.
- [0050] 한편, 본 발명의 실시 예에 따른 간장 찜닭 제조방법에 의해 제조되는 간장 찜닭 소스에 대해 맛과 향, 식감, 기호도에 대한 관능테스트를 수행하였으며, 무작위로 행인 20명에게 시식하도록 하여 평가하였으며, 그 결과를 아래 표 1에 나타내었다.
- [0051] 여기에서, 관능테스트는 5점 기호도 검사법(1점; 매우 나쁨, 2점; 나쁨, 3점; 보통, 4점; 좋음, 5점; 매우 좋음)을 이용하여 평가하였다.

- [0052] (실시 예)
- [0053] 시중에서 유통되는 물엿에 향신분말을 넣고 교반기를 이용해 반죽한 후 여기에 고과당을 넣어 교반한다.
- [0054] 정제수에 전분, 고추 분, 정제소금, 백설탕, 짜장 분말, 카레분말을 넣고 상기 교반기에 넣고 반죽한 조성물과 함께 섞어 10분 동안 1차로 가열한다.
- [0055] 이후 뜸채를 이용하여 불순물을 제거하고, 1차 가열을 완료한 조성물에 생 키위, 생 양파, 마늘, 생 생강, 미향, 아미노산간장, 양조간장, 카라멜, 벌꿀후레바, 코카콜라를 넣고 2차 가열을 한다.
- [0056] 이때, 향신분말 100 중량부를 기준으로 물엿 2010 중량부, 전분 108 중량부, 고추분 96 중량부, 정제소금 104 중량부, 백설탕 429중량부, 짜장분말 136 중량부, 카레분말 46 중량부, 고과당 123 중량부, 정제수 627 중량부, 생키위 67 중량부, 생양파 48 중량부, 마늘 108 중량부, 생생강 9.5 중량부, 미향 169 중량부, 아미노산간장 174 중량부, 양조간장 436 중량부, 카라멜 82 중량부, 벌꿀 후레바 2.5 중량부, 코카콜라 429 중량부로 혼합하였다.
- [0057] 이때, 향신분말은 팔각을 사용하였으며, 미향은 오뚜기에서 생산되는 제품을 사용하였다.
- [0058] 이렇게 제조한 간장 찜닭용 소스를 사용하여 상기 간장 찜닭을 조리단계(S400)를 바탕으로 조리하여 시식 및 관능테스트를 수행하였다.
- [0059] (비교예)
- [0060] 시중에서 유통되는 간장 찜닭용 양념소스를 구비하고, 상기 실시예와 동일한 방식으로 간장 찜닭을 조리하여 시식 및 관능테스트를 수행하였다.

표 1

구분	맛	향	식감	기호도
실시예	4.5	4.4	4.4	4.43
비교예	3.6	3.5	3.4	3.5

- [0062] 상기 표 1의 관능테스트 결과에서 보여주는 바와 같이, 본 발명의 실시예에 의해 제조된 간장 찜닭 소스가 일반적인 간장 찜닭 소스인 비교 예에 비해 맛과 향, 식감, 및 기호도에 있어 더욱 우수하게 평가되고 있음을 확인할 수 있다.
- [0063] 이에 따라, 상술한 과정으로 이루어지는 본 발명에 따른 간장 찜닭 제조방법을 통해서는 닭이 가지는 특유의 비린내를 제거할 수 있는 향신분말을 포함한 간장 찜닭 소스를 공급하되, 특히 닭의 식감을 살리면서 맛과 풍미를 더할 수 있도록 할 뿐만 아니라 기호도를 높일 수 있는 간장 찜닭 소스를 제조 및 공급할 수 있고, 종래 주류를 이루던 간장 찜닭용 양념소스를 대체하여 이와는 전혀 다른 비린내를 제거한 찜닭을 제공할 수 있으며, 소비자들에 대한 새로운 맛의 창출에 따른 기대 욕구를 충족시켜줄 수 있는 장점을 제공할 수 있다.
- [0064] 이상에서 설명한 실시 예는 본 발명의 바람직한 실시 예를 설명한 것에 불과하고 이러한 실시 예에 극히 한정되는 것은 아니며, 본 발명의 기술적 사상과 청구범위 내에서 이 기술분야의 당해 업자에 의하여 다양한 수정과 변형 또는 단계의 치환 등이 이루어질 수 있다 할 것이며, 이는 본 발명의 기술적 범위에 속한다 할 것이다.

부호의 설명

- [0065] S100 : 간장 찜닭 재료 준비단계
S200 : 간장 찜닭 소스 재료 준비단계
S300 : 간장 찜닭 소스 가공단계
S400 : 간장 찜닭 조리단계

도면

도면1

