

(19)대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(51) 。 Int. Cl. A23L 1/202 (2006.01)	(45) 공고일자 (11) 등록번호 (24) 등록일자	2006년09월20일 10-0625066 2006년09월11일
---	-------------------------------------	--

(21) 출원번호 (22) 출원일자	10-2005-0014011 2005년02월21일	(65) 공개번호 (43) 공개일자	10-2006-0093189 2006년08월24일
------------------------	--------------------------------	------------------------	--------------------------------

(73) 특허권자	강기철 경기 군포시 산본1동 73 의39일성아트빌라 2동302
(72) 발명자	강기철 경기 군포시 산본1동 73 의39일성아트빌라 2동302
(74) 대리인	김성기

심사관 : 엄금희

(54) 해바라기를 이용한 고추장 및 그 제조방법

요약

본 발명은 해바라기를 이용한 고추장 및 그 제조방법에 관한 것이다. 본 발명의 해바라기를 이용한 고추장은 영양학상으로 비타민의 함량이 풍부하고 특히 비타민E의 함유량이 다른 유지에 비해 월등하여 피부와 시력장애에 효과가 클 뿐만 아니라, 단백질, 지방 등의 열량이 높은 식품의 흡수를 조장하는 콜린이 함유되어 있고, 씨앗 속에는 주로 지방의 함량이 많아 겨울의 피부상처와 한풍으로 인한 체온조절에 탁월한 해바라기를 한국인들이 일년 사시사철 언제 어디서나 접할 수 있는 고추장을 통해 손쉽게 섭취함으로써 건강을 증진시킬 수 있는 효과가 있다.

색인어

해바라기, 고추장

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 메주콩, 찹쌀 및 해바라기 씨앗을 5:1:1의 비율로 혼합하여 제조된 고추장 및 그 제조방법에 관한 것이다.

해바라기는 길이가 2~3m까지 자라나는 국화과에 속하는 1년생 재배식물로서 영양학상으로 비타민의 함량이 풍부하고 특히 비타민E의 함유량이 다른 유지에 비하여 월등하여 피부와 시력장애에 효과가 있음이 밝혀지고 있다.

또한, 단백질, 지방 등의 열량이 높은 식품의 흡수를 조장하는 콜린이 함유되어 있어 더욱 해바라기씨의 효능을 돋보이게 하며 씨앗 속에는 주로 지방의 함량이 많아 겨울의 피부상처와 한풍으로 인한 체온조절에 탁월한 식품이다.

이러한 해바라기를 이용한 식품으로는 약과 혹은 씨죽 등이 일반에 공개되거나 문서로 공개된 상태이다.

한국공개특허 10-2003-0005538호(2003. 1. 23 공개)에는 해바라기유를 이용한 약과가 개시되어 있는 바, 이 약과는 소맥분 30.50~36.50중량%, 물엿 28~33중량%, 해바라기유 5~15중량%, 정백당 13~18중량%, 정제염 0.35~0.50중량%, 중탄산나트륨 0.02~0.04중량%, 계피 0.30~0.50중량%, 마니린 0.01~0.03중량% 및 찹쌀 6.50~8.50중량% 로 조성된 것을 특징으로 하는 약과이다.

또한 한국공개특허 10-2004-0029903호(2004. 4. 8 공개)에는 해바라기 씨죽이 개시되어 있는 바, 이 씨죽은 물에 30분간 불린 찹쌀 혹은 백미 60~70중량%에 해바라기씨 20~30중량%의 박피한 마 5~10중량%를 혼합하는 단계, 상기 단계의 무게 5~15배의 물을 넣고 믹서로 분쇄하는 단계, 설탕 0.1~1.0중량%와 소금 0.1~1.0중량%를 첨가하여 100℃에서 20~60분간 가열하는 단계로 제조되는 것을 특징으로 하는 해바라기 씨죽이다.

상기 해바라기를 이용한 약과나 씨죽은 한국인들이 선호하는 식품에 해당되는 것이기는 하나 그 선호계층이 두텁지 않고 일반생활에서 손쉽게 접하기가 쉽지 않은 식품들로서 해바라기의 뛰어난 효능을 고려할 경우 실생활에서 일반사람들이 좀더 용이하고 손쉽게 접할 수 있는 식품을 만드는 것이 국민 건강에 이바지하는 계기가 될 것이다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

본 발명은 상기와 같은 점을 감안하여 창안된 것으로써, 본 발명의 목적은 해바라기를 이용한 고추장을 제조하여 일반사람들이 손쉽게 건강식품으로 애용할 수 있도록 한 해바라기를 이용한 고추장 및 그 제조방법을 제공하는데 있다.

상기 목적을 달성하기 위한 본 발명의 해바라기를 이용한 고추장 제조방법은, 메주콩, 찹쌀 및 해바라기 씨앗을 5:1:1의 비율로 준비하여 하루정도 충분히 불렀다가 깨끗이 잘 씻어 가마솥 위에 시루를 얹혀 찌는 제1단계; 상기 시루에서 찌낸 메주콩, 찹쌀 및 해바라기 씨앗을 절구에 넣고 찼은 후, 어른 주먹만한 크기로 둥글게 메주를 빻는 제2단계; 상기 일정 모양으로 빻은 메주를 온돌 바닥에 벋짚을 깔고 그 위에 하루정도 늘어놓아 겉면이 어느 정도 마르면 숙성실에 두어 발효시키는 제3단계; 상기 숙성실에서 1주일 정도 지나 메주에 하얀 곰팡이가 피면 햇볕에 말렸다가 3주일 정도 지나 메주가 뜨면 이를 바짝 말리는 제4단계; 상기 바짝 말린 메주를 곱게 가루를 내어 채에 거르는 제5단계; 엿기름물에 찹쌀 가루를 풀고 끓여서 이를 삭힌 후, 이 삭힌 물에 상기 곱게 간 메주가루를 넣어 고루 섞어 다음 고춧가루를 넣어 고루 섞고 소금으로 간을 하여 식히는 제6단계; 및 상기 제6단계에서의 재료가 식으면 항아리에 옮겨 담고 하룻밤 동안 김이 완전히 나가게 두었다가 다음날 뚜껑을 덮고 양지에서 숙성시키는 제7단계로 이루어진 것을 특징으로 한다.

상기 목적을 달성하기 위한 본 발명의 해바라기를 이용한 고추장은 메주콩, 찹쌀 및 해바라기 씨앗을 5:1:1의 비율로 준비하여 하루정도 충분히 불렀다가 깨끗이 잘 씻어 가마솥 위에 시루를 얹혀 찌는 제1단계; 상기 시루에서 찌낸 메주콩, 찹쌀 및 해바라기 씨앗을 절구에 넣고 찼은 후, 어른 주먹만한 크기로 둥글게 메주를 빻는 제2단계; 상기 일정 모양으로 빻은 메주를 온돌 바닥에 벋짚을 깔고 그 위에 하루정도 늘어놓아 겉면이 어느 정도 마르면 숙성실에 두어 발효시키는 제3단계; 상기 숙성실에서 1주일 정도 지나 메주에 하얀 곰팡이가 피면 햇볕에 말렸다가 3주일 정도 지나 메주가 뜨면 이를 바짝 말리는 제4단계; 상기 바짝 말린 메주를 곱게 가루를 내어 채에 거르는 제5단계; 엿기름물에 찹쌀 가루를 풀고 끓여서 이를 삭힌 후, 이 삭힌 물에 상기 곱게 간 메주가루를 넣어 고루 섞어 다음 고춧가루를 넣어 고루 섞고 소금으로 간을 하여 식히는 제6단계; 및 상기 제6단계에서의 재료가 식으면 항아리에 옮겨 담고 하룻밤 동안 김이 완전히 나가게 두었다가 다음날 뚜껑을 덮고 양지에서 숙성시키는 제7단계로 이루어진 해바라기 고추장 제조방법에 의해 제조되는 것을 특징으로 한다.

발명의 구성 및 작용

이하, 본 발명의 실시예를 상세히 설명한다.

본 발명의 해바라기를 이용한 고추장은 먼저, 메주콩, 찹쌀 및 해바라기 씨앗을 5:1:1의 비율로 준비한다.

이 같이 준비된 재료들을 깨끗한 물에 담구어서 하루정도 충분히 불렀다가 깨끗이 잘 씻어낸다. 이때, 메주콩과 해바라기 씨앗의 껍질을 벗기는 것이 바람직하나 씻을 때 완전히 벗겨지지 않더라도 무방하다. 또한 해바라기 씨앗은 별도로 볶아서 사용하여도 무방하다.

물에 깨끗이 씻어낸 재료들을 가마솥 위에 시루를 얹혀 일정온도로 일정시간동안 가열하여 찐다.

이때, 재료들을 찌는 온도 및 시간은 특정시킬 필요는 없으며, 다음단계인 메주 형성단계에서 일정형상의 메주를 형성시킬 수 있을 정도의 과쇄가 가능할 정도이면 무방하다. 이는 추후 고추장을 제조하기 위해서는 재차 과쇄하는 단계가 필요하기 때문이다.

상기 시루에서 찐 메주콩, 찹쌀 및 해바라기 씨앗을 절구에 넣고 찼은 후, 어른 주먹만한 크기로 둥글게 메주를 빻는다.

상기 빻은 메주를 온돌 바닥에 벧짚을 깔고 그 위에 하루 정도 늘어놓아 겉면이 어느 정도 마르면 대략 발효에 1주일 정도의 기간이 소요되도록 일정온도(대략 30℃)의 숙성실에 두어 발효시킨다.

상기 숙성실에서 1주일 정도 지나 메주에 하얀 곰팡이가 피면 햇볕에 말렸다가 3주일 정도 지나 메주가 뜨면 찌꺼기가 없 이 고운 분말가루를 얻을 수 있도록 바짝 말린다.

상기 바짝 말린 메주를 곱게 가루를 내어 체에 거른다.

엿기름물에 일정량의 찹쌀 가루를 풀고 끓여서 삭힌 후, 이 삭힌 물에 상기 곱게 간 메주가루를 넣어 고루 섞은 다음 고춧 가루를 넣어 고루 섞고 소금으로 간을 하여 식힌다.

상기 재료가 식으면 항아리에 옮겨 담고 하룻밤 동안 김이 완전히 나가게 두었다가 다음날 뚜껑을 덮고 양지에서 숙성시키 면 고추장 제조가 완료된다.

본 발명은 특정한 실시예를 들어 설명하였으나 본 발명은 이에 한정하는 것은 아니며, 본 발명의 기술적사상을 벗어나지 않는 범위내에서는 수정 및 변형 실시가 가능함은 물론이다.

발명의 효과

이상에서 설명한 바와 같이, 본 발명에 의한 해바라기를 이용한 고추장은 황금콩에 해바라기 씨앗을 첨가하여 고추장을 제조함으로써 해바라기 씨앗이 가지고 있는 인체에 이로운 영양분을 손쉽게 섭취가 가능하여 건강증진에 이바지 할 수 있다는 장점이 있다.

(57) 청구의 범위

청구항 1.

메주콩, 찹쌀 및 해바라기 씨앗을 5:1:1의 비율로 준비하여 하루정도 충분히 불렸다가 깨끗이 잘 씻어 가마솥 위에 시루를 얹혀 찌는 제1단계;

상기 시루에서 찐 메주콩, 찹쌀 및 해바라기 씨앗을 절구에 넣고 찼은 후, 어른 주먹만한 크기로 둥글게 메주를 빻는 제2단계;

상기 일정 모양으로 빻은 메주를 온돌 바닥에 벧짚을 깔고 그 위에 하루정도 늘어놓아 겉면이 어느 정도 마르면 숙성실에 두어 발효시키는 제3단계;

상기 숙성실에서 1주일 정도 지나 메주에 하얀 곰팡이가 피면 햇볕에 말렸다가 3주일 정도 지나 메주가 뜨면 이를 바짝 말리는 제4단계;

상기 바짝 말린 메주를 곱게 가루를 내어 체에 거르는 제5단계;

엿기름물에 찹쌀 가루를 풀고 끓여서 이를 삭힌 후, 이 삭힌 물에 상기 곱게 간 메주가루를 넣어 고루 섞어 다음 고춧가루를 넣어 고루 섞고 소금으로 간을 하여 식히는 제6단계; 및

상기 제6단계에서의 재료가 식으면 항아리에 옮겨 담고 하룻밤 동안 김이 완전히 나가게 두었다가 다음날 뚜껑을 덮고 양지에서 숙성시키는 제7단계로 이루어진 것을 특징으로 하는 해바라기를 이용한 고추장 제조방법.

청구항 2.

청구항 1항의 제조방법에 의해 제조된 것을 특징으로 하는 해바라기를 이용한 고추장.