



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2021-0060232
(43) 공개일자 2021년05월26일

- | | |
|---|--|
| <p>(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23B 7/10 (2006.01) A23L 19/20 (2016.01)
A23L 27/10 (2016.01)</p> <p>(52) CPC특허분류
A23B 7/105 (2013.01)
A23L 19/20 (2016.08)</p> <p>(21) 출원번호 10-2019-0148047</p> <p>(22) 출원일자 2019년11월18일
심사청구일자 2019년11월18일</p> | <p>(71) 출원인
조현숙
전라북도 익산시 함라면 함라1길 56</p> <p>(72) 발명자
조현숙
전라북도 익산시 함라면 함라1길 56</p> <p>(74) 대리인
특허법인세원</p> |
|---|--|

전체 청구항 수 : 총 2 항

(54) 발명의 명칭 반지김치 제조방법 및 이 방법으로 제조된 반지김치

(57) 요약

본 발명은 청각, 석이버섯 및 청매실액기스를 양념재료에 추가하여 반지김치의 특유한 비린맛을 없애고 감칠맛이 나며 톡 쏘는 맛을 가미시킴으로써 인스턴트식품에 익숙한 젊은층이나 어린이들도 즐겨 먹을 수 있고 맛과 영양이 풍부하면서도 관능기호도가 우수한 반지김치 제조방법 및 이의 제조방법으로 제조된 반지김치를 제공한다. 반지김치는, 선별된 통배추를 절개하여 소금물에 절이는 제1 단계와, 제1 단계 공정이 끝난 배추를 흐르는 물로 세척하는 제2 단계와, 제2 단계의 공정이 끝난 배추를 건져내고 탈수하여 절임배추를 제조하는 제3 단계와, 청각, 석이버섯 및 청매실액기스를 활용하여 김치소를 제조하는 제4 단계와, 제4 단계에서 제조된 김치소를 제3 단계에서 제조된 절임배추의 배춧잎 사이사이에 일정량씩 채워 넣는 제5 단계와, 제5 단계에서 김치소가 채워진 절임배추를 빗짚으로 묶어 김치소가 밖으로 빠져나오지 않도록 하는 제6 단계와, 제6 단계에서 빗짚으로 묶은 절임배추를 항아리에 저장하고 그 위에 무, 배, 청각을 썰어 넣고, 이어서 생강, 마늘을 갈아 망에 넣어 묶은 다음 청각하고 김치 사이에 넣고, 이어서 참쌀풀과 생수, 젓, 청매실액기스에 고운 고추가루를 넣어 혼합한 다음 아주 고운 채로 걸러 김치가 잠길 만큼 넣고, 이어서 5년 이상된 소금으로 간을 맞추어 숙성시키는 제7단계를 포함하여 이루어진다.

(52) CPC특허분류

A23L 27/10 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

선별된 통배추를 절개하여 소금물에 절이는 제1 단계;

상기 제1 단계의 공정이 끝난 배추를 흐르는 물로 세척하는 제2 단계;

상기 제2 단계의 공정이 끝난 배추를 건져내고 탈수하여 절임배추를 제조하는 제3 단계;

생태, 조기, 갈치, 새우 등을 포함하는 생선재료를 손질하여 살로만 잘게 썰고 청매실액기스와 고추가루를 넣어 버무려 약 20분 숙성시켜 놓고, 이어서 쪽파, 미나리, 대파, 무, 당근을 포함하는 야채재료는 손질한 후, 일정 크기로 썰어 두고, 이어서 마늘, 생강, 생밤, 대추, 배, 잣, 통깨, 석이버섯, 청각을 포함하는 양념재료는 얇게 채를 썰거나 믹서에 갈아서 실고추, 고추가루, 새우젓과 혼합하여 혼합양념재료를 준비한 후, 상기 야채재료에 생선재료와 혼합양념재료를 나누어 투입하면서 균일하게 혼합되도록 버무려 김치소를 제조하는 제4 단계;

상기 제4 단계에서 제조된 김치소를 제3 단계에서 제조된 절임배추의 배춧잎 사이사이에 일정량씩 채워 넣는 제5 단계;

상기 제5 단계에서 김치소가 채워진 절임배추를 벗짚으로 묶어 김치소가 밖으로 빠져나오지 않도록 하는 제6 단계; 및

상기 제6 단계에서 벗짚으로 묶은 절임배추를 항아리에 저장하고 그 위에 무, 배, 청각을 썰어 넣고, 이어서 생강, 마늘을 갈아 땅에 넣어 묶은 다음 청각하고 배추 사이에 넣고, 이어서 찹쌀풀과 생수, 젓, 청매실액기스에 고운 고추가루를 넣어 혼합한 다음 아주 고운 채로 걸러 김치가 잠길 만큼 넣고, 이어서 5년 이상된 소금으로 간을 맞추어 숙성시키는 제7단계를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 반지김치 제조방법.

청구항 2

제 1 항에 기재된 제조방법으로 제조된 것을 특징으로 하는 반지김치.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 반지김치 제조방법 및 이 방법으로 제조된 반지김치에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 청각, 석이버섯 및 청매실액기스를 양념재료로 활용하여 비린맛이 없고 감칠맛이 나며 톡 쏘는 맛을 가미시킨 반지김치 제조방법 및 이 방법으로 제조된 김치에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 김치는 한국인이 즐겨 먹는 식품일 뿐만 아니라 세계적인 건강발효 식품으로서 비타민과 무기질을 많이 함유하고 있고, 각종 류코노스톡 유기산 등 각종 유기산은 장내 유익한 미생물 번식을 촉진하는 등 매우 유용한 전통 식품이며, 지방마다 특색있는 식재료를 이용하여 제조되고 그 종류도 매우 다양하다.

[0003] 이러한 김치중에서 우리나라 전통 김치인 반지김치는 나주 양반가에서 먹어오던 김치라는 뜻에서 유래하였다고도 하고 백김치와 배추김치의 반반씩을 닮아 있다 하여 이름이 붙여진 것으로 알려져 있으며, 배추 전체를 김치소로 버무리는 일반 김치와는 달리 김치소만 버무려 절인 배춧잎의 사이사이에 채워서 큰 겹잎으로 김치소가 빠지지 않게 감싸 항아리에 차곡차곡 담고 젓국을 부어 숙성시키는 것이 특징으로 되어 있고, 배추김치의 맵고 깊은 맛, 젓갈과 육수의 감칠맛, 백김치의 시원하고 개운한 국물맛이 섞여 있는 대대로 전해 내려온 우리나라 전통김치중 하나이다.

[0004] 종래의 반지김치 제조방법은, 배추를 소금에 절여 깨끗한 물에 3~4번 씻고, 물이 빠지도록 건져놓은 후, 김치소를 준비한다.

[0005] 김치소에 들어갈 싱싱한 생태, 갈치, 조기, 새우를 손질하여 살만 잘게 썰어놓고 새우젓, 적국을 포함한 찹쌀가루를 끓인 풀물을 준비한다.

- [0006] 이어서 양념으로 들어갈 대파, 쪽파, 미나리, 갓은 적당한 크기로 절단하고 여기에 무, 당근, 생강, 마늘, 생밤, 대추, 잣, 배, 실고추등을 채 썰기한 양념재료와 고춧가루 및 혼합양념재료를 투입하여 전체를 균일하게 버무려 완성한다.
- [0007] 상기와 같이 완성된 김치소를 절임배추의 배추줄기 사이사이에 넣고 빠지지 않도록 큰 겹잎으로 감싸서 항아리에 담아 그 위의 무를 포함 풀국과, 젓국, 물, 또는 육수를 포함하는 국물재료를 더 넣고 숙성시킴으로써 완성한다.
- [0008] 그러나 상기의 제조방법으로 제조된 반지김치는 김치소에 생선재료가 포함되면 숙성을 시켜도 비린 맛이 나고 감칠맛이 덜하는 단점이 있었다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0009] 본 발명은 상기와 같은 종래의 문제점을 해결하기 위한 것으로, 그 목적은 김치소의 양념재료에 청매실엑기스, 석이버섯 및 청각을 추가하여 김치소에 생선재료가 많이 들어감으로써 발생하는 반지김치 특유의 비린맛을 없애고 감칠맛이 나며 톡 쏘는 맛을 가미시킬 수 있고, 이로써 인스턴트식품에 익숙해져 있는 젊은층이나 어린이들 뿐만 아니라 남녀노소 모두 즐겨 먹을 수 있고 맛과 영양이 풍부하면서도 관능기호도를 개선한 반지김치 제조방법 및 이 방법으로 제조된 반지김치를 제공하는데 있다.
- [0010] 또한 본 발명은 절임배추에 채운 김치소가 빠지지 않도록 묶는 수단으로 벧짚을 사용함에 따라 항아리 속에 김치소가 들어간 김치를 숙성시킬 때 벧짚에 서식하는 바실러스 균에 의해 숙성을 더욱 원활하게 할 수 있고 잡내를 더욱 제거할 수 있는 반지김치 제조방법 및 이 방법으로 제조된 반지김치를 제공하는데 있다.

과제의 해결 수단

- [0011] 상기의 목적을 달성하기 위하여 본 발명은, 선별된 통배추를 절개하여 소금물에 절이는 제1 단계; 상기 제1 단계의 공정이 끝난 배추를 흐르는 물로 세척하는 제2 단계; 상기 제2 단계의 공정이 끝난 배추를 건져내고 탈수하여 절임배추를 제조하는 제3 단계; 생태, 조기, 갈치, 새우 등을 포함하는 생선재료를 손질하여 살로만 잘게 썰고 청매실엑기스와 고춧가루를 넣어 버무려 약 20분 숙성시켜 놓고, 이어서 쪽파, 미나리, 대파, 무, 당근을 포함하는 야채재료는 손질한 후, 일정크기로 썰어 두고, 이어서 마늘, 생강, 생밤, 대추, 배, 잣, 통깨, 석이버섯, 청각을 포함하는 양념재료는 얇게 채를 썰거나 믹서에 갈아서 실고추, 고춧가루, 새우젓과 혼합하여 혼합양념재료를 준비한 후, 상기 야채재료에 생선재료와 혼합양념재료를 나누어 투입하면서 균일하게 혼합되도록 버무려 김치소를 제조하는 제4 단계; 상기 제4 단계에서 제조된 김치소를 제3 단계에서 제조된 절임배추의 배춧잎 사이사이에 일정량씩 채워 넣는 제5 단계; 상기 제5 단계에서 김치소가 채워진 절임배추를 벧짚으로 묶어 김치소가 밖으로 빠져나오지 않도록 하는 제6 단계; 및 상기 제6 단계에서 벧짚으로 묶은 절임배추를 항아리에 저장하고 그 위에 무, 배, 청각을 썰어 넣고, 이어서 생강, 마늘을 갈아 망에 넣어 묶은 다음 청각하고 배추 사이에 넣고, 이어서 찹쌀풀과 생수, 젓, 청매실엑기스에 고운 고춧가루를 넣어 혼합한 다음 아주 고운 채로 걸러 김치가 잠길 만큼 넣고, 이어서 5년 이상된 소금으로 간을 맞추어 숙성시키는 제7단계를 포함하여 이루어지는 반지김치 제조방법에 특징이 있다.
- [0012] 또한 본 발명은 상기의 제조방법으로 제조된 반지김치에 특징이 있다.

발명의 효과

- [0013] 상기의 특징적 구성을 가지는 본 발명의 반지김치 제조방법 및 이 방법으로 제조된 김치에 의하면, 김치소에 포함된 청각, 석이버섯 및 청매실엑기스에 의해 생선재료가 많이 들어감으로써 발생하는 반지김치 특유의 비린맛을 없애고 감칠맛이 나며 톡 쏘는 맛을 가미시킬 수 있고, 이로써 인스턴트식품에 익숙한 젊은층이나 어린이들 뿐만 아니라 남녀노소 모두 즐겨 먹을 수 있고 맛과 영양이 풍부하면서도 관능기호도를 개선한 반지김치체를 공하는 효과가 있다.
- [0014] 또한 본 발명은 절임배추에 채운 김치소가 빠지지 않도록 묶는 수단으로 벧짚을 사용함에 따라, 항아리 속에 배추를 넣어 숙성시킬 때 벧짚에 서식하고 있는 바실러스 균에 의해 숙성을 더욱 원활하게 할 수 있고, 잡내를 제거하는 효과를 발휘할 수 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0015] 이하, 본 발명에 따른 반지김치 제조방법 및 이 방법으로 제조된 김치의 바람직한 실시예를 상세히 설명한다.
- [0016] 먼저, 본 발명의 반지김치 제조방법은, 선별된 통배추를 절개하여 소금물에 절이는 제1 단계와, 제1 단계의 공정이 끝난 배추를 흐르는 물로 세척하는 제2 단계와, 제2 단계의 공정이 끝난 배추를 건져내고 탈수하여 절임배추를 제조하는 제3 단계와, 김치소를 제조하는 제4 단계와, 제4 단계에서 제조된 김치소를 제3 단계에서 제조된 절임배추의 배춧잎 사이사이에 일정량씩 채워 넣는 제5 단계와, 제5 단계에서 김치소가 채워진 절임배추를 벗짚으로 묶어 김치소가 밖으로 빠져나오지 않도록 하는 제6 단계와, 제6 단계에서 벗짚으로 묶은 절임배추를 항아리에 저장하는 제7 단계를 포함하여 이루어진다.
- [0017] 먼저 제1 단계는 배추절임 단계로서, 품질이 낮아 재료로 사용하기 곤란한 배추는 골라내고 싱싱한 배추를 골라 불가식 부분은 제거하여 선별 및 정선한 다음, 통배추를 2 내지 4절로 개복하여 염도 7 내지 14%의 염수에 약 16 내지 48시간 절인다. 이때 염수의 소금 농도는 통상 배추김치 제조에 적용되는 농도보다 다소 낮은 농도로 적용하는 것이 배추의 싱싱하고 아삭한 식감을 유지하는데 유리하다.
- [0018] 제2 단계는 세척단계로서, 절임 공정이 끝난 배추를 흐르는 깨끗한 물로 3번 이상 세척한다.
- [0019] 제3 단계는 탈수 단계로서, 세척이 끝난 배추를 건져내어 1시간 이상 탈수하여 절임배추를 제조한다.
- [0020] 제4 단계는 절임배추에 넣을 김치소를 제조하는 단계로서, 생선재료, 야채재료 및 혼합양념재료를 준비하여 잘 혼합하여 버무림으로서 제조된다.
- [0021] 먼저, 생태, 조기, 갈치, 새우 등을 포함하는 생선재료를 따로따로 깨끗하게 손질하여 살로만 잘게 썰고 청매실 액기스와 고운고추가루를 넣어 잘 버무려 약 20분 숙성시켜 놓는다.
- [0022] 이때, 청매실 액기스는 비타민 및 칼슘등 영양분이 풍부하여 기존 김치의 쓴맛과 매운맛을 감소시키면서 생선의 비린맛을 없애고 제조된 반지김치의 감칠맛을 더욱 향상시키며, 톡 쏘는 맛을 가미시킬 수 있다.
- [0023] 이어서 쪽파, 미나리, 대파, 무, 당근을 포함하는 야채재료는 깨끗하게 손질한 후, 쪽파, 미나리, 대파는 양념재료와 잘 버무려지도록 3 내지 10cm 크기로 절단하고, 무, 당근은 칼로 가늘게 칼로 채 썰어 둔다.
- [0024] 이어서 마늘, 생강, 생밤, 대추, 배, 잣, 통깨, 석이버섯, 청각을 포함하는 양념재료는 깨끗히 씻어 생밤, 대추, 석이버섯은 얇게 채썰어 준비하는 것이 좋고, 생강, 마늘, 배는 얇게 채썰거나 믹서에 갈아서 준비하여도 좋으며, 청각은 물에 불려 떼어내기 쉽지 않은 이물질을 손으로 제거하고 칼로 가늘게 채 썰어 둔다.
- [0025] 상기 양념재료 중 석이버섯은, 식용으로도 많이 사용되고 약용으로도 유명하여 한방에서 많이 사용 되고 있으며, 함암효과와 당뇨, 고혈압 등의 성인병에 좋은 것을 알려져 있다.
- [0026] 또한, 청각은 해조류로 성질이 차갑고 독이 거의 없어 예부터 열기를 내리는 해열식품으로 담이나 신장결석 등의 결석을 해소하고, 염증을 없애는 것으로 알려져 있고, 사슴뿔 모양을 닮아 바다의 녹용으로도 불리는 것으로, 암을 예방하는 천연 항암제로도 알려져 있다.
- [0027] 이러한 청매실액기스, 석이버섯, 청각을 김치소의 양념재료에 혼합할 경우, 짓갈이나 생선의 비린내나 마늘 냄새를 중화시켜 뒷맛을 개운하고 다른 양념재료와 어울어져 제조된 김치의 감칠맛을 내며 톡 쏘는 맛을 가미시킬 수 있다.
- [0028] 상기 양념재료는 실고추, 고춧가루, 새우젓을 혼합하여 혼합양념재료로 사용된다. 고춧가루는 그 양을 너무 많이 할 경우 반지김치의 국물 색이 지나치게 탁해지고 텁텁한 맛이 날 수 있으므로 양을 너무 많이 하지 않는 것이 좋다. 새우젓의 경우는 지나치게 많이 넣으면 짠 맛이 너무 강해질 수 있으므로, 양념제조단계에서는 소량 적용한 후, 추후 버무림단계 등에서 적절한 정도로 간을 맞추는 것이 좋다.
- [0029] 이와 같이 야채재료, 생선재료 및 혼합양념재료가 준비되면, 야채재료에 생선재료와 혼합양념재료를 나누어 투입하면서 균일하게 혼합되도록 잘 버무려 김치소를 제조한다.
- [0030] 제5 단계는, 김치소를 넣는 단계로서, 상기 제4 단계에서 제조된 김치소를 제3 단계에서 제조된 절임배추의 배춧잎 사이사이에 일정량씩 채워 넣는다.
- [0031] 제6 단계는 김치소가 채워진 절임배추를 묶어 김치소가 밖으로 빠져나오지 않도록 하는 단계이고, 묶는 수단으로 벗짚을 사용한다.

- [0032] 벗짚은 바실러스균(고초균)이 많은 것으로 알려져 있고 농가에서 쉽게 구할 수 있다. 벗짚의 바실러스균에 의해 김치의 숙성을 도와 더욱 감칠 맛나는 반지김치를 제조할 수 있다.
- [0033] 제7 단계는 항아리에 저장하는 단계로서, 벗짚으로 묶은 배추를 항아리에 차곡차곡 저장하여 넣는다.
- [0034] 이어서 무, 배, 청각을 크게 썰어 넣고, 생강, 마늘을 갈아 망에 넣어 묶은 다음, 청각하고 배추 사이에 넣는다.
- [0035] 이어서 찹쌀풀과 생수, 젓, 청매실액기스에 고운 고추가루를 넣어 혼합하고 아주 고운 채로 걸러 김치가 잠길 만큼 넣은 다음, 5년 이상된 소금으로 적절하게 간을 맞춰 숙성시킴으로써 반지김치를 제조한다.
- [0036] 이와 같이 제조된 반지김치는 모든 한식과도 잘 어울리지만 특히 육류와 함께 먹으면 고기의 담백함과 반지의 개운함이 잘 어울려 더욱 맛이 있고, 많이 맵지 않아 균형있는 영양공급이 필요한 산모들에게도 유익하다.
- [0037] 특히 본 발명의 반지김치는 양념재료에 청매실 액기스, 석이버섯 및 청각이 추가됨에 따라, 김치소에 생선재료가 많이 들어감으로써 발생하는 반지김치 특유의 비린맛을 없앨 수 있고, 감칠맛을 더욱 향상시킬 수 있으며, 톡 쏘는 맛이 가미되어 김치를 좋아하지 않는 어린이들이나 인스턴트에 익숙해져 있는 젊은층도 즐겨 먹을 수 있고 맛과 영양이 풍부하여 관능기호도를 개선할 수 있다.
- [0038] 지금까지 설명된 실시예는 본 발명의 바람직한 실시예를 설명한 것에 불과하고, 본 발명의 권리범위는 설명된 실시예에 한정되는 것은 아니며, 본 발명의 기술적 사상과 청구범위 내에서 이 분야의 당업자에 의하여 다양한 변경, 변형 또는 치환이 가능할 것이며, 그와 같은 실시예들은 본 발명의 범위에 속하는 것으로 이해되어야 한다.