



(19) 대한민국특허청(KR)

(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2024년06월19일

(11) 등록번호 10-2676198

(24) 등록일자 2024년06월13일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A23L 17/40 (2016.01) A23L 27/10 (2016.01)

A23L 27/22 (2016.01) A23L 27/50 (2016.01)

B65B 25/00 (2006.01) B65B 31/02 (2006.01)

(52) CPC특허분류

A23L 17/40 (2016.08)

A23L 27/10 (2016.08)

(21) 출원번호 10-2024-0029202

(22) 출원일자 2024년02월28일

심사청구일자 2024년02월28일

(30) 우선권주장

1020230028567 2023년03월03일 대한민국(KR)

(56) 선행기술조사문헌

KR1020210090889 A

KR1020120035301 A\*

\*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자

김삼성

전북특별자치도 군산시 비응로 35, 201호 (비응도동)

(72) 발명자

김삼성

전북특별자치도 군산시 비응로 35, 201호 (비응도동)

(74) 대리인

김지형

전체 청구항 수 : 총 4 항

심사관 : 박소영

(54) 발명의 명칭 간장게장 밀키트 제조방법 및 이에 의해 제조된 간장게장 밀키트

### (57) 요약

본 발명은 게를 몸통과 등껍질로 따로 진공포장하고 간장게장 소스도 따로 포장하여 유통과정에서 손상될 우려가 없고 유통기간도 연장되며, 먹기도 편할 뿐만 아니라 게의 내부상태를 확인하고 손질할 수 있어서 품질도 좋고 소비자가 게장의 상태를 쉽게 확인할 수 있는 새로운 간장게장 밀키트를 제조하는 방법 및 이에 의해 제조된 새로운 간장게장 밀키트에 관한 것이다.

대표도 - 도3



(52) CPC특허분류

*A23L 27/22* (2016.08)

*A23L 27/50* (2016.08)

*B65B 25/001* (2013.01)

*B65B 31/02* (2013.01)

*A23V 2002/00* (2023.08)

*A23V 2300/38* (2013.01)

---

## 명세서

### 청구범위

#### 청구항 1

- (1) 간장게장 소스를 만드는 과정;
  - (2) 게의 겉표면을 세척하고, 게를 몸통과 등껍질로 분리하여 몸통에 붙은 아가미와 배딱지 및 등껍질에 붙은 모래주머니를 제거하는 과정;
  - (3) 상기 (2)과정에서 손질한 게의 몸통과 등껍질을 상기 (1)과정에서 만든 간장게장 소스에 10~12시간 침지시켜서 간장게장을 초벌숙성시키는 과정;
  - (4) 제1 비닐 포장봉지에 상기 (3)과정에서 초벌숙성시킨 게 몸통과 상기 (1)과정에서 만든 간장게장 소스를 게 몸통 중량의 20~30중량%에 해당되는 양으로 투입하고 진공포장하는 과정;
  - (5) 제2 비닐 포장봉지에 상기 (3)과정에서 초벌숙성시킨 게 등껍질과 상기 (1)과정에서 만든 간장게장 소스를 게 등껍질 중량의 10~15중량%에 해당되는 양으로 투입하고 진공포장하는 과정; 및
  - (6) 파우치에 상기 (1)과정에서 만든 간장게장 소스를 포장하는 과정;을 포함하고,
- 상기 (1)과정은,
- 물 100 중량부에 대하여 간장 80~85중량부, 마늘 7~8중량부, 양파 7~8중량부, 무 7~8중량부, 대파 3~4중량부, 고추 7~8중량부 및 생강 7~8중량부를 투입하는 재료배합단계;
- 상기 재료배합단계에서 배합된 것을 강불로 1차 가열하는 단계;
- L-글루탐산나트륨 0.5~0.6중량부, 사카린나트륨 0.7~0.8중량부, 매실액 1.4~1.5중량부 및 소주 24~27중량부를 추가하여 2차 가열하는 단계;
- 상기 2차 가열단계에서 가열한 것을 상온에서 숙성시키는 단계;
- 상기 숙성단계에서 숙성시킨 것에서 고형분을 제거하여 제1간장게장 소스를 만드는 단계; 및
- 상기 제1간장게장 소스의 일부를 추가로 가열하여 제1간장게장 소스에 비해 염도가 높은 제2간장게장 소스를 만드는 단계;를 포함하는 것을 특징으로 하는 간장게장 밀키트 제조방법.

#### 청구항 2

- 제1항에 있어서,
- 상기 (3)과정에서는 상기 제1간장게장 소스를 사용하고
- 상기 (4)과정에서는 상기 제1간장게장 소스를 사용하고,
- 상기 (5)과정에서는 상기 제2간장게장 소스를 사용하고,
- 상기 (6)과정에서는 상기 제1간장게장 소스를 사용하는 것을 특징으로 하는 간장게장 밀키트 제조방법.

#### 청구항 3

- 제2항에 있어서,
- 상기 재료배합단계에서는 수국꽃 3~5중량부, 밀감착즙 7~15중량부를 더 추가하며,
- 상기 제1간장게장 소스를 만드는 단계에서는 염도가 2.5~2.7%인 제1간장게장 소스를 만들고,
- 상기 제2간장게장 소스를 만드는 단계에서는 염도가 3~3.5%인 제2간장게장 소스를 만드는 것을 특징으로 하는

간장게장 밀키트 제조방법.

#### 청구항 4

제1항 내지 제3항에 기재된 방법 중 어느 하나의 방법을 제조된 것을 특징으로 하는 간장게장 밀키트.

#### 발명의 설명

#### 기술 분야

[0001] 본 발명은 간장게장 밀키트 제조방법 및 이에 의해 제조된 간장게장 밀키트에 관한 것으로서, 게의 몸통과 등껍질을 따로 분리하여 별도의 포장봉지에 포장하는 새로운 방식의 간장게장 밀키트 제조방법 및 이에 의해 제조된 새로운 간장게장 밀키트에 관한 것이다.

#### 배경 기술

[0002] 간장게장은 담백한 게살의 맛과 간장이 어울려 소비자의 입맛을 돋구어주는 산뜻하고 개운한 요리로서 예로부터 우리 민족에게 사랑받아오던 요리다. 간장게장은 깨끗하게 손질하여 물기를 제거한 게에 야채, 향신료 등을 넣고 끓인 간장소스를 부어 1주일 정도 두었다가 강장소스를 따라내서 펄펄 끓인 후 식혀서 다시 붓는 과정을 서너 차례 반복하여 만든다.

[0003] 한편, 간장게장을 담글 때 게를 표면만 세척하여 통째로 사용하기 때문에 게의 내부 상태를 확인하기 곤란하다. 경우에 따라 외관상으로는 문제가 없어 보이나, 내부가 상하거나 또는 아가미 등에 기생충이 붙어 있는 경우도 있는데, 종래에는 게를 통째로 사용하기 때문에 이러한 문제있는 게를 골라내지도 못하고 내부를 세척하지도 못하는 문제가 있다.

[0004] 뿐만 아니라 게가 통째로 사용되기 때문에 소비자들이 간장게장을 먹을 때 게의 몸통과 등껍질을 분리하여야 하는데, 간장게장을 먹는데 익숙하지 않는 소비자들 중에는 게의 몸통과 등껍질을 쉽게 분리하지 못하여 힘들어하는 이들도 많다.

[0005] 또한, 간장게장은 흔히, 플라스틱 통에 게와 간장소스를 함께 넣고 포장하여 판매되는데, 간장게장은 유통기간이 극히 짧으며, 소비자가 구입한 간장게장을 신속하게 소비하지 못하는 경우에는 간장게장이 변질된다. 최근에는 1인 가구 등과 같이 가족구성원이 적은 경우가 많기 때문에 구입한 간장게장을 모두 소비하는데, 상당한 시간이 소요되므로 경우에 구입한 간장게장이 상해서 버리는 경우도 많이 발생된다.

[0006] 뿐만 아니라 간장게장의 유통 중에 포장용기가 손상되거나 용기 뚜껑이 개방되어 내용물이 유출되거나 간장게장이 변질되는 경우도 발생된다.

#### 선행기술문헌

#### 특허문헌

[0007] (특허문헌 0001) 대한민국 등록특허 제10-1243485호(2013. 03. 07.)

(특허문헌 0002) 대한민국 공개특허 제10-1064392호(2011. 09. 05.)

#### 발명의 내용

#### 해결하려는 과제

[0008] 본 발명은 상기와 같은 문제점에 착안하여 제안된 것으로서, 게를 몸통과 등껍질로 별도의 포장봉지에 따로 진공포장하고 간장게장 소스도 따로 포장하여 유통과정에서 손상될 우려가 없고 유통기간도 연장되며, 먹기도 편할 뿐만 아니라 게의 내부상태를 확인하여 손질할 수 있어서 품질도 좋고 소비자가 게장의 상태를 쉽게 확인할 수 있는 새로운 간장게장 밀키트를 제조하는 방법 및 이에 의해 제조된 새로운 간장게장 밀키트에 관한 것이다.

## 과제의 해결 수단

- [0009] 본 발명에 따르면, (1) 간장게장 소스를 만드는 과정; (2) 게의 겉표면을 세척하고, 게를 몸통과 등껍질로 분리하여 몸통에 붙은 아가미와 배딱지 및 등껍질에 붙은 모래주머니를 제거하는 과정; (3) 상기 (2)과정에서 손질한 게의 몸통과 등껍질을 상기 (1)과정에서 만든 간장게장 소스에 10~12시간 침지시켜서 간장게장을 초벌숙성시키는 과정; (4) 제1 비닐 포장봉지에 상기 (3)과정에서 초벌숙성시킨 게 몸통과 상기 (1)과정에서 만든 간장게장 소스를 게 몸통 중량의 20~30중량%에 해당하는 양으로 투입하고 진공포장하는 과정; (5) 제2 비닐 포장봉지에 상기 (3)과정에서 초벌숙성시킨 게 등껍질과 상기 (1)과정에서 만든 간장게장 소스를 게 등껍질 중량의 10~15중량%에 해당하는 양으로 투입하고 진공포장하는 과정; 및 (6) 파우치에 상기 (1)과정에서 만든 간장게장 소스를 포장하는 과정;을 포함하는 것을 특징으로 하는 간장게장 밀키트 제조방법 및 이에 의해 제조된 간장게장 밀키트에 관한 것이다.
- [0010] 본 발명의 다른 특징에 따르면, 상기 (1)과정은 물 100 중량부에 대하여 간장 80~85중량부, 마늘 7~8중량부, 양파 7~8중량부, 무 7~8중량부, 대파 3~4중량부, 고추 7~8중량부 및 생강 7~8중량부를 투입하는 재료배합단계; 상기 재료배합단계에서 배합된 것을 강불로 1차 가열하는 단계; L-글루탐산나트륨 0.5~0.6중량부, 사카린나트륨 0.7~0.8중량부, 매실액 1.4~1.5중량부 및 소주 24~27중량부를 추가하여 2차 가열하는 단계; 상기 2차 가열단계에서 가열한 것을 상온에서 숙성시키는 단계; 상기 숙성단계에서 숙성시킨 것에서 고형분을 제거하여 제1간장게장 소스를 만드는 단계; 및 상기 제1간장게장 소스의 일부를 추가로 가열하여 제1간장게장 소스에 비해 염도가 높은 제2간장게장 소스를 만드는 단계;를 포함하며,
- [0011] 상기 (3)과정에서는 상기 제1간장게장 소스를 사용하고, 상기 (4)과정에서는 상기 제1간장게장 소스를 사용하고, 상기 (5)과정에서는 상기 제2간장게장 소스를 사용하고, 상기 (6)과정에서는 제1간장게장 소스를 사용한다.

## 발명의 효과

- [0012] 이상과 같은 구성을 가지는 본 발명은 본 발명은 게를 몸통과 등껍질을 분리하고 몸통과 등껍질을 별도의 포장봉지에 각각 소량의 간장게장 소스와 함께 따로 진공포장하고 소비자들이 간장게장을 먹을 때 추가로 부어 먹을 수 있도록 간장게장 소스를 별도로 포장하여 간장게장 밀키트를 만듦으로써 소비자들에게 간편하게 먹을 수 있는 간장게장을 제공한다.
- [0013] 특히, 본 발명은 몸통과 등껍질이 분리하고 소량의 간장게장 소스와 함께 몸통과 등껍질을 별도의 포장봉지에 진공포장하기 때문에 유통과정에서 변질되는 것이 방지되어 유통기간이 연장되고 간장게장을 플라스틱통에 포장되어 판매하는 경우와 달리 유통과정에서 파손의 우려도 없다. 또한, 몸통과 등껍질을 분리하여 모래주머니, 아가미 등을 제거하고 내부도 세척하여 간장게장을 만들기 때문에 본 발명에 의해 제조되는 간장게장은 위생적이고 품질이 좋으며, 소비자들이 간장게장을 먹기도 편리하다. 또, 진공포장시에는 간장게장을 초벌숙성시 사용된 간장게장 소스를 사용하지 않고 새 간장게장 소스를 사용하기 때문에 간장게장의 비린내가 덜 나고 풍미가 좋다.
- [0014] 뿐만 아니라 몸통과 등껍질이 분리하여 손질하기 때문에 게장제조과정에서 원물의 상태를 확인할 수 있을 뿐만 아니라 포장 후에도 소비자가 제품의 신선도 등 게장의 상태를 육안으로 쉽게 확인할 있다.

## 도면의 간단한 설명

- [0015] 도 1은 본 발명의 제1실시예에 따른 제조예에서 손질된 게 사진  
 도 2는 상기 제조예에서 게 몸통 및 등껍질을 포장한 사진  
 도 3은 상기 제조예에서 제조된 간장게장 밀키트 사진

## 발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0016] 이하에서, 본 발명을 좀 더 구체적으로 설명한다.
- [0017] 본 발명의 제1실시예에 따른 제조과정을 살펴보면 다음과 같다.
- [0018] (1) 간장게장 소스 만드는 과정

- [0019] 다음과 같은 방법으로 간장게장 소스를 만든다.
- [0020] ① 술에 물 100중량부, 간장 80~85중량부, 마늘 7~8중량부, 양파 7~8중량부, 무 7~8중량부, 대파 3~4중량부, 고추 7~8중량부 및 생강 7~8중량부를 투입한다.
- [0021] ② 상기 혼합된 재료들을 강불로 1차 가열한다.
- [0022] ③ 1차 가열하여 끓기 시작하면 약불로 줄여서 50~70분 정도 추가로 가열한 다음, L-글루탐산나트륨 0.5~0.6중량부, 사카린나트륨 0.7~0.8중량부, 매실액 1.4~1.5중량부 및 소주 24~27중량부를 첨가하고 2차로 가열한다.
- [0023] ④ 2차 가열한 것을 상온에서 20~28시간 숙성시킨다.
- [0024] ⑤ 숙성시킨 것에서 고형분을 제거하여 간장게장 소스를 완성한다.
- [0025] 이와 같은 방법으로 제조된 간장게장 소스는 감칠맛이 좋아 풍미가 좋으며, 게장의 비린내 억제 효과 및 부패방지효과를 가져서 간장게장의 유통기간 연장에도 도움이 된다.
- [0026] (2) 게 손질과정
- [0027] 게는 국내산 꽃게와 돌게(민꽃게)를 사용한다. 게는 흐르는 물로 깨끗하게 세척한 후 게의 몸통과 등껍질을 분리한다.
- [0028] 분리한 몸통과 등껍질의 내부 상태를 확인하고, 이상이 있는 경우에는 사용하지 않고 폐기한다. 그리고 내부 상태에 이상이 없는 경우에는 등껍질 내부의 모래주머니를 제거하고, 몸통에 붙은 아가미와 배딱지를 제거한 다음, 세척한다.
- [0029] 본 발명에서는 이와 같이 게를 몸통과 등껍질로 분리하여 내부 상태를 확인하여 문제가 없는 것만 사용하며, 모래주머니와 아가미 등의 불필요하고 비위생적인 부분을 제거함으로써 좀 더 위생적이고 좋은 품질의 간장게장을 만들 수 있다.
- [0030] (3) 간장게장 초벌숙성과정
- [0031] 상기 과정에서 손질한 게의 몸통과 등껍질에 만들어 놓은 간장게장 소스를 붓고 10~12시간 정도 초벌숙성시킨다. 통상적으로는 간장게장 제조시 2~3일 정도 숙성시킨 다음, 간장게장 소스를 다시 다려서 붓고 추가로 숙성시키기를 반복하는데, 본 발명에서는 필요에 따라 소비자가 간장게장을 숙성시켜 먹을 수 있도록 10~12시간 정도로 상당히 짧은 시간 숙성시킨다.
- [0032]
- [0033] (4) 몸통 포장과정
- [0034] 손질해 둔 몸통을 제1 비닐 포장봉지에 투입하고 미리 만들어 둔 간장게장 소스를 투입한 다음, 진공포장기계를 이용하여 진공포장한다. 이 과정에서 간장게장 소스는 몸통을 적실 정도로 소량 투입하는데, 본 과정에서는 상기 초벌숙성과정에서 숙성된 간장게장 소스를 사용하지 않고 새 간장게장 소스를 투입한다. 초벌숙성과정에서 숙성된 간장게장 소스에는 게의 비린내가 배어 있으므로 본 발명에서는 초벌숙성된 간장게장을 사용하지 않고 새 간장게장 소스를 사용하는 것이다. 바람직하게는 간장게장 소스는 몸통 중량의 20~30중량% 정도의 양으로 투입한다.
- [0035] (5) 등껍질 포장과정
- [0036] 손질해 둔 등껍질을 제2 비닐 포장봉지에 투입하고, 상기 간장소스를 투입하고 진공포장기계를 이용하여 진공포장한다. 간장게장 소스를 등껍질에 붙은 알이나 내장을 적실 정도로 소량 투입하는데, 본 과정에서도 초벌숙성과정에서 숙성된 간장게장 소스를 사용하지 않고 새 간장게장 소스를 사용한다. 바람직하게는 게장소스는 등껍질 무게의 10~15중량% 정도의 양으로 투입한다.
- [0037] (6) 간장게장 소스 포장과정
- [0038] 별도의 파우치에 간장게장 소스를 투입하여 포장하는데, 본 과정에서도 초벌숙성과정에서 숙성된 간장게장 소스가 아닌 새 간장게장 소스를 포장한다. 몸통 및 등껍질 포장시에 간장게장 소스를 충분히 투입하여 포장할 수도 있으나, 이와 같이 하면 몸통과 등껍질의 진공포장이 곤란해질 수도 있고, 유통과정에서 몸통이나 등껍질을 포장한 제1, 2비닐 포장봉지가 몸통이나 등껍질의 뽐족한 부분에 찢려서 손상되면 간장게장 소스가 상대적으로 많이 유출되게 되므로 본 발명에서는 몸통과 등껍질의 포장시에는 간장게장 소스를 몸통과 등껍질에 간이 배일 정

도로 최소한으로 투입하고, 간장게장을 먹을 때 추가로 부어서 먹을 간장게장 소스를 별도로 포장한다.

[0039] 이와 같이 제조되는 본 발명은 게를 몸통과 등껍질을 분리하여 별도의 포장봉지에 포장하되 간장게장 소스를 몸통과 등껍질이 간이 뱌 정도로만 소량 투입하고, 소비자들이 간장게장을 먹을 때 추가로 부어 먹을 수 있도록 간장게장 소스를 별도로 포장하여 간장게장 밀키트를 만듦으로써 소비자들에게 간편하게 먹을 수 있는 간장게장을 제공한다.

[0040] 특히, 본 발명은 몸통과 등껍질이 분리하고 소량의 간장게장 소스와 함께 몸통과 등껍질을 별도의 포장봉지에 넣어 진공포장하기 때문에 유통과정에서 변질되는 것이 방지되어 유통기간이 연장되고 간장게장을 플라스틱통에 포장되어 판매하는 경우와 달리 유통과정에서 파손의 우려도 없다. 게장소스의 염도에 따라 달라지기는 하나 본 발명에 의해 제조된 간장게장 밀키트는 최대 18개월 정도 냉동보관 후에도 변질되지 않고 초기의 풍미가 거의 그대로 유지된다. 또, 몸통과 등껍질의 진공포장시에 간장게장의 초벌숙성시 숙성된 간장게장 소스를 사용하지 않고 새 간장게장 소스를 사용하기 때문에 본 발명에서 제조되는 간장게장은 비린내가 덜 난다.

[0041] 뿐만 아니라, 몸통과 등껍질을 분리하여 게장을 담그기 때문에 원물의 상태를 확인할 수 있고, 모래주머니, 아가미 등을 제거하고 내부도 세척하여 간장게장을 만들기 때문에 위생적이고 품질이 좋으며, 포장 후에도 소비자가 게장의 상태를 육안으로 쉽게 확인할 수 있고, 소비자들이 간장게장을 먹기도 편리하다.

[0042] < 제조예 1>

[0043] 물 100중량부에 대해 간장 83중량부, 마늘 7중량부, 양파 7중량부, 무 7중량부, 대파 3.5중량부, 고추 7중량부 및 생강 7중량부를 투입하고 강불로 가열하여 끓기 시작하면 약불로 줄여서 60분 더 가열한 다음, L-글루탐산나트륨 0.6중량부, 사카린나트륨 0.7중량부, 소주 25중량부를 첨가하여 추가로 끓인 다음, 25℃에서 24시간 숙성시키고, 고형분을 제거하여 간장게장 소스를 만들었다.

[0044] 국내산 꽃게를 세척한 후 몸통과 등껍질을 분리하고, 등껍질에 붙은 모래주머니와 몸통에 붙은 아가미와 배딱지를 제거하여 세척한 다음, 통에 게의 몸통과 등껍질을 담고 만들어 놓은 간장게장 소스를 부은 다음 상온에서 12시간 초벌숙성시켰다.

[0045] 그리고 초벌숙성시킨 게의 몸통과 등껍질을 각각 제1, 2 비닐 포장봉지에 넣고 만들어 놓은 간장게장 소스를 각각 몸통 무게의 20중량%, 등껍질 중량의 10중량% 투입하여 진공포장하였다. 그리고 별도의 파우치에 만들어 놓은 간장게장 소스를 투입하고 밀폐하여 간장게장 밀키트를 만들었다. 도 1은 본 제조예에서 손질한 게 사진이고, 도 2는 본 제조예에서 진공포장된 게 몸통 및 등껍질 사진이고, 도 3은 본 제조예에서 완성된 간장게장 밀키트사진이다.

[0046] 이와 같이 만든 간장게장 밀키트를 10개월 냉장보관 후 자연해동시키고, 분리포장된 몸통과 등껍질을 제1, 2 비닐 포장봉지에서 꺼내서 그릇에 담고 별도로 포장된 간장게장 소스를 부어서 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.

표 1

| 항 목   | 냄새   | 맛    | 전체적인 기호도 |
|-------|------|------|----------|
| 제조예 1 | 4.65 | 4.68 | 4.68     |

[0048] 표 1을 통해 확인할 수 있는 바와 같이 본 제조예에 의해 만들어진 간장게장은 모든 항목에서 좋은 평가를 받았다. 통상적으로 간장게장은 유통기간이 극히 짧은데, 본 제조예에 의한 간장게장은 10개월 냉동보관 후에도 변질되지 않고 풍미가 좋은 상태를 유지하는 것을 알 수 있다.

[0049] 이하에서는 본 발명의 다른 실시예를 설명하되, 전술한 실시예와 동일한 구성 및 효과에 대해서는 설명을 생략한다.

[0050] 본 실시예에서는 간장게장 소스를 2종류를 만들어서 사용하는데, 전술한 바와 같은 방법으로 제1간장게장 소스를 만들고, 이 제1간장게장 소스의 일부를 추가로 가열하여 제1간장게장 소스에 비해 염도가 높은 제2간장게장 소스를 만든다.

[0051] 바람직하게는 제1간장게장 소스는 2.5~2.7% 정도의 염도를 가지고, 제2간장게장 소스는 3~3.5% 정도의 염도를

가지도록 한다. 염도 2.5~2.7%의 염도는 밥과 함께 간장게장을 먹기 적당한 염도이다.

[0052] 그리고 초벌숙성과정에서는 제1간장게장 소스를 사용하여 게의 몸통과 등껍질을 초벌숙성시키고, 몸통포장과정에서는 제1간장게장 소스를 사용하고 등껍질 포장과정에서는 제2간장게장 소스를 사용한다. 일반적으로 게는 몸통의 살보다는 내장 및 알이 먼저 부패되므로 본 실시예에서는 내장 및 알이 붙어 있는 등껍질 포장에 상대적으로 염도가 높은 제2간장게장 소스를 사용한다. 그리고 파우치에 제1간장게장 소스를 포장한다.

[0053] 이와 같이 본 실시예에서는 게 몸통과 등껍질의 포장시 서로 다른 염도의 간장게장 소스를 사용하되, 상대적으로 부패우려가 높은 내장과 알이 부착된 등껍질의 포장시에 상대적으로 염도가 높은 제2간장게장 소스를 사용하여 장기간 후에도 게의 내장과 알이 부패되는 것을 방지한다.

[0054] <제조예 2>

[0055] 제조예 1과 동일한 방법으로 염도 2.5%의 제1간장게장 소스를 만들고, 제1간장게장 소스의 일부를 염도가 3%가 되도록 추가로 가열하여 제2간장게장 소스를 만들었다.

[0056] 그리고 게를 제조예 1과 동일한 방법으로 손질하여 만들어 놓은 제1간장게장 소스를 사용하여 초벌숙성하고, 초벌숙성한 몸통은 제1간장게장 소스를 사용하고 등껍질을 제2간장게장 소스를 사용하여 제조예 1과 동일한 방법으로 진공포장하며, 제1간장게장 소스를 별도의 파우치에 포장하여 간장게장 밀키트를 만들었다.

[0057] 이와 같이 만든 간장게장 밀키트를 18개월 냉장보관 후 자연해동시켜서 제조예 1과 동일한 방법으로 관능평가를 하였으며, 그 결과는 표 2와 같다.

표 2

| 항 목   | 냄새   | 맛    | 전체적인 기호도 |
|-------|------|------|----------|
| 제조예 2 | 4.52 | 4.56 | 4.55     |

[0059] 표 2를 통해 확인할 수 있는 바와 같이, 본 제조예에서 만들어진 간장게장은 모든 항목에서 4.5 이상의 좋은 평가를 받았다.

[0060] 본 발명에 제3실시예에서는 간장게장 소스 제조시 재료배합단계에서 수국꽃과 밀감착즙을 추가로 배합한다.

[0061] 수국(Hydrangea macrophylla)은 쌍떡잎식물 장미목과의 낙엽관목이다. 수국꽃은 이러한 수국의 꽃으로서, 화려하고 예쁘기 때문에 수국은 관상용으로 많이 재배된다. 수국은 뿌리, 잎 및 꽃이 모두 약재로 사용되는데, 수국꽃은 단맛이 있고 방부효과도 가진다. 세척하여 말린 수국꽃을 사용하는데, 바람직하게는 말린 후 뒤음처리한 수국꽃을 사용하는데, 뒤음처리한 수국꽃을 사용하면 풍미가 더 좋은 간장게장을 만들 수 있다.

[0062] 그리고 밀감착즙은 밀감을 착즙한 것으로서, 밀감 100% 과즙이다. 이러한 밀감착즙을 추가하면 자연적인 단맛이 가미되고 밀감 특유의 향이 더해져서 간장게장 소스가 프레쉬한 맛을 가지며 풍미가 좋아지고, 간장게장의 비린내 제거효과가 향상되는 간장게장 소스를 만들 수 있다. 바람직하게는 간장게장의 전체적인 풍미를 고려할 때 수국꽃은 3~5중량부, 밀감착즙은 7~15중량부 추가한다.

[0063] 이와 같이 수국꽃, 밀감착즙을 추가하여 간장게장 소스를 만들면, 간장게장 소스의 풍미가 향상되어 비린내가 나지 않는 한층 더 풍미가 좋은 간장게장을 만들 수 있으며, 간장게장의 변질이 방지되어 간장게장의 유통기간이 연장되는 효과를 얻을 수 있다.

[0064] <제조예 3>

[0065] 물 100중량부에 대해 간장 83중량부, 마늘 7중량부, 양파 7중량부, 무 7중량부, 대파 3.5중량부, 고추 7중량부 및 생강 7중량부, 말린 수국꽃 5중량부, 밀감착즙 10중량부를 투입하고 강불로 가열하여 끓기 시작하면 약불로 줄여서 60분 더 가열한 다음, L-글루탐산나트륨 0.6중량부, 사카린나트륨 0.7중량부, 소주 25중량부를 첨가하여 추가로 끓인 다음, 25℃에서 24시간 숙성시키고, 고형분을 제거하여 염도 2.5%의 제1간장게장 소스를 만들었다. 그리고 제1간장게장 소스 일부를 염도가 3%가 되도록 추가로 가열하여 제2간장게장 소스를 만들었다.

[0066] 그리고 국내산 꽃게를 세척한 후 몸통과 등껍질을 분리하고, 등껍질에 붙은 모래주머니와 몸통에 붙은 아가미와 배딱지를 제거하여 세척한 다음, 제1간장게장 소스를 사용하여 등껍질과 몸통을 12시간 초벌숙성시켰다. 그리고 초벌숙성시킨 몸통과 등껍질을 각각 제1, 2 비닐 포장봉지에 넣고 만들어 놓은 제1간장게장 소스를 몸통 무게의 20중량%, 제2간장게장 소스를 등껍질 중량의 10중량%로 투입하여 진공포장하였다. 그리고 별도의 파우치에 만들

어 놓은 제1간장게장 소스를 투입하고 밀폐하여 간장게장 밀키트를 만들었다.

이와 같이 만든 간장게장 밀키트를 18개월 냉장보관 후 자연해동시켜서 제조예 1과 동일한 방법으로 관능평가하였으며, 그 결과는 표 3과 같다.

표 3

| 항 목   | 냄새   | 맛    | 전체적인 기호도 |
|-------|------|------|----------|
| 제조예 3 | 4.60 | 4.59 | 4.60     |

표 3을 통해 확인할 수 있는 바와 같이, 본 제조예에서 만들어진 간장게장은 모든 항목에서 제조예 1과 유사한 수준의 좋은 평가를 받았다. 이와 같이 본 제조예에서 제조된 간장게장이 제조예 1에 비해 8개월 더 냉장되었음에도 불구하고 제조예 1과 유사한 수준의 좋은 평가를 얻을 것은 수국꽃에 의한 방부효과 및 밀감착즙에 의한 비린내 제거효과에 기인한 것이라 예측할 수 있다.

위에서 설명된 본 발명의 바람직한 실시예는 예시의 목적을 위해 개시된 것이고, 본 발명에 대한 통상의 지식을 가지는 당업자라면 본 발명의 사상과 범위 안에서 다양한 수정, 변경, 부가가 가능할 것이며, 이러한 수정, 변경 및 부가는 하기의 청구범위에 속하는 것으로 보아야 할 것이다.

도면

도면1



도면2



도면3

