



**(19) 대한민국특허청(KR)**  
**(12) 공개특허공보(A)**

(11) 공개번호 10-2017-0004344  
 (43) 공개일자 2017년01월11일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
*A23L 23/00* (2016.01) *A23L 1/30* (2006.01)  
*A23L 13/00* (2016.01) *A23L 13/30* (2016.01)  
 (52) CPC특허분류  
*A23L 23/00* (2016.08)  
*A23L 13/06* (2016.08)  
 (21) 출원번호 10-2015-0094572  
 (22) 출원일자 2015년07월02일  
 심사청구일자 2015년07월02일

(71) 출원인  
**김상경**  
 서울특별시 은평구 진흥로13길 22-13 ,B02호(대  
 조동)  
 (72) 발명자  
**김상경**  
 서울특별시 은평구 진흥로13길 22-13 ,B02호(대  
 조동)  
 (74) 대리인  
**특허법인메이저**

전체 청구항 수 : 총 7 항

(54) 발명의 명칭 **육류용 양념소스 조성물의 제조방법**

**(57) 요약**

본 발명은 (1) 사골을 생강, 가시오가피, 감초, 마늘과 함께 물에 첨가한 후 12시간 내지 24시간 동안 가열하여 사골 육수를 수득하는 단계; 및 (2) 상기 사골 육수에 백설탕, 소금, 합성 조미료, 정종, 후추가루, 마늘 및 양파를 첨가하여 혼합하는 단계를 포함하는, 육류용 양념소스 조성물의 제조방법을 제공하며, 본 발명에 따른 육류용 양념소스 조성물은 사골 육수의 감칠맛으로 인해 풍미가 우수하고, 가시오가피 및 감초를 사용하여 육류의 비린내 및 잡내를 차단할 수 있을 뿐만 아니라, 육류의 저장 안정성을 개선하는바, 양념육을 제조하는데 매우 유용하게 사용될 수 있다.

(52) CPC특허분류

*A23L 13/30* (2016.08)

*A23L 33/105* (2016.08)

---

## 명세서

### 청구범위

#### 청구항 1

- (1) 사골을 생강 및 감초와 함께 물에 첨가한 후 12시간 내지 24시간 동안 가열하여 사골 육수를 수득하는 단계; 및
- (2) 상기 사골 육수에 백설탕, 소금, 합성 조미료, 정종, 후추가루 및 마늘을 첨가하여 혼합하는 단계를 포함하는, 육류용 양념소스 조성물의 제조방법.

#### 청구항 2

- (1) 사골을 생강, 가시오가피 및 감초와 함께 물에 첨가한 후 12시간 내지 24시간 동안 가열하여 사골 육수를 수득하는 단계; 및
- (2) 상기 사골 육수에 백설탕, 소금, 합성 조미료, 정종, 후추가루, 마늘을 첨가하여 혼합하는 단계를 포함하는, 육류용 양념소스 조성물의 제조방법.

#### 청구항 3

제2항에 있어서,

상기 단계 1의 사골 육수가 사골 10 중량부를 생강 0.15 중량부, 가시오가피 0.15 중량부, 감초 0.05 중량부, 마늘 1 중량부와 함께 물에 첨가한 후 24시간 동안 가열하여 수득되는 것을 특징으로 하는, 육류용 양념소스 조성물의 제조방법.

#### 청구항 4

제1항 또는 제2항에 있어서,

상기 단계 2가 사골 육수 57%~44%, 백설탕 44%~28%, 소금 7%~5%, 합성 조미료 1.5%~0.5%, 정종 6.2%~4.6% 및 후추가루 0.7%~0.2%를 첨가하여 혼합하는 것을 특징으로 하는, 육류용 양념소스 조성물의 제조방법.

#### 청구항 5

제1항 내지 제3항 중 어느 한 항의 방법에 의해 제조된 육류용 양념소스 조성물.

#### 청구항 6

제4항의 방법에 의해 제조된 육류용 양념소스 조성물.

#### 청구항 7

- (1) 제1항 또는 제2항의 방법에 의해 제조된 육류용 양념소스 조성물에 소금, 후추, 백설탕, 황설탕, 깨, 참기름, 정종, 마늘 및 미림을 추가하여 혼합하는 단계; 및
- (2) 상기 혼합 소스에 육류를 침지하여 숙성하는 단계

를 포함하는, 양념육의 제조방법.

**발명의 설명**

**기술 분야**

[0001] 본 발명은 육류용 양념소스 조성물의 제조방법에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 감초 및 가시오가피와 함께 우려낸 사골 육수를 포함함으로써, 육류에 개선된 저장 안정성 및 풍미를 부여할 수 있는, 육류용 양념소스 조성물을 제조하는 방법에 관한 것이다.

**배경 기술**

[0002] 최근, 식생활의 서구화로 동물성 식품의 비중이 커지면서 육가공 제품에 대한 소비가 증가하고 있다. 육류는 통상 쇠고기와 돼지고기로 대표되는 적색육과 가금류, 즉 닭과 오리 등의 백색육으로 구별된다. 적색육은 특히 그 풍미가 대단하여 구이, 찜, 튀김, 탕, 적 등 거의 모든 음식형태로 다양하게 가공되어 섭취되고 있다. 특히, 구이는 불에 구울 때에 나는 육향과 더불어 육질 자체에 독특한 맛을 부여하여 인기가 높은 식품 조리방법이다.

[0003] 한편, 돼지고기나 쇠고기와 같은 육류의 취식방법으로는 파, 마늘, 생강, 미림, 간장, 화학 조미료 등을 적당량 혼합하여 만든 양념장에 고기를 일정 시간 절인(침지한) 다음에, 조리하여 먹는 것이 가장 보편적이다.

[0004] 이와 관련된 특허들을 살펴보면, 한국 등록특허 제10-0557026호는 다시마 1 내지 10g, 표고버섯 5 내지 15g, 양파 150 내지 250g, 당근 30 내지 70g, 마늘 10 내지 50g, 생강 10 내지 30g, 후추 15 내지 25g, 사과 30 내지 90g, 레몬 20 내지 40g 및 설탕 500 내지 1,500g의 비율로 혼합된 고형분에 간장을 1.5 내지 2.5 l, 청주를 20 ml, 물을 40 내지 80ml의 비율로 가하여 혼합하고, 90 내지 110℃의 온도에서 60 내지 120분 동안 가열중탕시킨 후, 잔류하는 고형분들을 제거하고 냉각시킨 조미 양념액 6l에 대하여 사과과즙 4 내지 6l, 청주 20 내지 60 ml, 식용유 10 내지 30g, 키위과즙 5 내지 20g 및 물 3 내지 4l의 비율로 혼합한 것을 특징으로 한다.

[0005] 또한, 한국 등록특허 제10-0326733호는 전체 부피를 기준으로 하여 50%의 정제수 및 마늘, 파, 간장, 식염, 미림 등이 함유된 47~49%의 양념장에 수용성 광물이온으로서 칼슘, 마그네슘, 나트륨으로 구성된 1~3%의 캐리어를 혼합하여 육류를 절임하는 것을 특징으로 한다.

[0006] 하지만, 이러한 종래의 양념성분은 간장을 포함하고 있어 육질이 붉은 색에서 검붉은 색으로 변색이 발생하여 고기의 신선도가 떨어지는 느낌을 주고, 더불어 고기의 유통기간이 짧아지는 문제점이 있다.

[0007] 이를 개선하기 위하여, 한국 등록특허 제10-0834045호에서는 간장을 사용하지 않고 설탕 50~95중량%와 건조된 소금 5~50중량%를 혼합한 다음, 1일에서 15일간 유지시키는 단계; 상기 혼합물 100중량부에 대하여 향신료 0.001~1중량부와 깨 가루 0.01~5중량부를 첨가, 혼합시켜 양념을 준비하고, 수선된 고기류의 양면에 상기 양념을 도포시키는 단계; 및 식물유 20~60중량부와 액상조미료 20~60중량부로 구성된 액상 혼합물을 상기 양념이 도포된 고기류의 표면이 젖을 정도로 뿌려주는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 양념을 이용한 고기류의 처리방법을 개시하고 있으며, 상기 방법에 의해 제조시 고기류의 유통기간과 육색의 변질을 개선할 수 있음을 개시하고 있다.

[0008] 하지만, 상기 방법에 의해 처리된 양념육은 간장을 포함한 양념소스를 사용하여 제조된 양념육에 비해 풍미가 저하되는 단점이 있었다.

[0009] 이에 본 발명자들은 가시오가피 및 감초와 함께 우려낸 사골 육수를 이용한 육류용 양념소스 조성물을 개발하였고, 상기 양념소스 조성물이 육류의 저장성 뿐만 아니라 풍미를 개선하는 효과가 매우 뛰어남을 확인함으로써 본 발명을 완성하였다.

**선행기술문헌**

**특허문헌**

- [0010] (특허문헌 0001) 한국 등록특허 제10-0557026호
- (특허문헌 0002) 한국 등록특허 제10-0326733호
- (특허문헌 0003) 한국 등록특허 제10-0834045호

**발명의 내용**

**해결하려는 과제**

- [0011] 따라서, 본 발명의 목적은 육류의 저장성 및 풍미를 개선할 수 있는 육류용 양념소스 조성물의 제조방법을 제공하는 것이다.
- [0012] 본 발명의 다른 목적은 상기 방법에 의해 제조된 육류용 양념소스 조성물을 제공하는 것이다.

**과제의 해결 수단**

- [0013] 상기 목적을 달성하기 위하여, 본 발명은 (1) 사골을 생강 및 감초와 함께 물에 첨가한 후 12시간 내지 24시간 동안 가열하여 사골 육수를 수득하는 단계; 및 (2) 상기 사골 육수에 백설탕, 소금, 합성 조미료, 정종, 후추가루, 마늘을 첨가하여 혼합하는 단계를 포함하는, 육류용 양념소스 조성물의 제조방법을 제공한다.
- [0014] 또한, 상기 목적을 달성하기 위하여, 본 발명은 (1) 사골을 생강, 가시오가피 및 감초와 함께 물에 첨가한 후 12시간 내지 24시간 동안 가열하여 사골 육수를 수득하는 단계; 및 (2) 상기 사골 육수에 백설탕, 소금, 합성 조미료, 정종, 후추가루, 마늘을 첨가하여 혼합하는 단계를 포함하는, 육류용 양념소스 조성물의 제조방법을 제공한다.
- [0015] 상기 다른 목적을 달성하기 위하여, 본 발명은 전술한 방법에 의해 제조된 육류용 양념소스 조성물을 제공한다.

**발명의 효과**

- [0016] 본 발명에 따른 육류용 양념소스 조성물은 사골 육수의 감칠맛으로 인해 풍미가 우수하고, 가시오가피 및 생강을 사용하여 육류의 비린내 및 잡내를 차단할 수 있을 뿐만 아니라, 육류의 저장 안정성을 개선하는바, 양념육을 제조하는데 매우 유용하게 사용될 수 있다.

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

- [0017] 본 발명은 (1) 사골을 생강, 가시오가피 및 감초와 함께 물에 첨가한 후 12시간 내지 24시간 동안 가열하여 사골 육수를 수득하는 단계; 및 (2) 상기 사골 육수에 백설탕, 소금, 합성 조미료, 정종, 후추가루, 마늘을 첨가하여 혼합하는 단계를 포함하는, 육류용 양념소스 조성물의 제조방법을 제공한다.
- [0018] 또한, 본 발명은 (1) 사골을 생강, 가시오가피 및 감초와 함께 물에 첨가한 후 12시간 내지 24시간 동안 가열하여 사골 육수를 수득하는 단계; 및 (2) 상기 사골 육수에 백설탕, 소금, 합성 조미료, 정종, 후추가루, 마늘을 첨가하여 혼합하는 단계를 포함하는, 육류용 양념소스 조성물의 제조방법을 제공한다.
- [0019] 이하, 본 발명에 따른 육류용 양념소스 조성물의 제조방법을 단계별로 상세히 설명한다.

**[0020] 단계 1**

- [0021] 본 발명에 따른 제조방법의 단계 1에서는 사골을 생강 및 감초와 함께 물에 첨가한 후 12시간 내지 24시간 동안 가열하여 사골 육수를 수득한다.

- [0022] 또한, 본 발명에 따른 다른 제조방법의 단계 1에서는 사골을 생강, 가시오가피 및 감초와 함께 물에 첨가한 후 12시간 내지 24시간 동안 가열하여 사골 육수를 수득한다. 즉, 가시오가피를 포함하지 않고, 사골만을 기본으로 사골 육수를 수득할 수 있고, 사골에 가시오가피를 포함하여 사골육수를 수득할 수 있다.
- [0023] 이때, 상기 가시오가피는 사골육수가 진하게 우려나고 불끄기 2-3시간 전에 넣는다. 이는 가시오가피의 고유의 향이 너무 강하지 않도록 하기 위한 것이다.
- [0024] 본 발명에 따른 방법에 의해 제조된 육류용 양념소스 조성물은 사골 육수를 포함하는 것을 기술적 특징으로 하며, 특히 가시오가피 및 감초와 함께 우려낸 사골 육수를 포함함으로써 육류의 풍미 및 저장 안정성을 개선하는 것을 특징으로 한다.
- [0025] 단계 1에서 사용되는 사골은 소 앞다리의 상완골과 전완골, 뒷다리의 대퇴골과 하퇴골을 가리킨다. 상기 사골은 한우 유래일 수 있으며, 가능한 한 높은 육질등급의 고기에서 나온 뼈이거나 뼈의 단면이 유백색이고 치밀한 것을 이용하는 것이 바람직하다. 상기 사골은 물 3,000 중량부를 기준으로, 500 내지 2,000 중량부의 양, 바람직하게는 1,000 중량부의 양으로 사용될 수 있으나, 이에 제한되지 않는다.
- [0026] 또한, 단계 1에서 사골은 관절 및 뼈를 튼튼히 해주는 효능을 갖고 있고, 가시오가피는 체력증진 및 자양강장에 효과가 있어, 음식궁합이나 영양면에서도 매우 좋다.
- [0027] 또한 상기 가시오가피 및 감초는 양념육의 풍미를 개선하고, 양념육의 저장 안정성을 개선하는 역할을 한다. 하지만, 가시오가피와 감초와 함께 우려낸 사골 육수가 육류의 풍미와 저장 안정성을 개선할 수 있다는 것은 종래 전혀 알려진 바 없다. 상기 가시오가피와 감초는 조합하여 사용되는 것이 바람직하다. 상기 가시오가피 및 감초는 물 3,000 중량부를 기준으로, 각각 10 내지 20 중량부, 바람직하게는 15 중량부의 양으로 사용될 수 있으나, 이에 제한되지 않는다.
- [0028] 또한, 본 발명의 제조방법에 사용되는 생강은 사골 육수의 비린 맛을 차단하는 역할을 하며, 사골 육수에 감칠맛과 약간의 구수한 맛을 부여한다. 상기 생강은 물 3,000 중량부를 기준으로, 10 내지 20 중량부, 바람직하게는 15 중량부의 양으로 사용될 수 있으나, 이에 제한되지 않는다.
- [0029] 상기 단계 1은 사골, 생강 및 감초를 물에 첨가하여 12시간 내지 24시간 동안 가열하되, 가열 종료 3-4시간 전에 가시오가피를 첨가하여 우려냄으로써 수행될 수 있는데, 상기 가열 동안 수시로 이물질을 제거하여 풍미를 개선하는 것이 바람직하다. 상기 가열 시간은 12시간 내지 24시간 동안 수행될 수 있으나, 이에 제한되지는 않는다.
- [0030] 본 발명의 하나의 구현예에서, 상기 단계 1에서는 물 30 중량부에 사골 10 중량부, 생강 0.15 중량부 및 감초 0.05 중량부를 첨가하여 21시간 동안 가열한 후, 가시오가피 0.15 중량부를 첨가하여 3시간 동안 가열함으로써 사골 육수를 수득할 수 있다.
- [0031] 단계 2
- [0032] 본 발명에 따른 제조방법에서, 단계 2에서는 상기 사골 육수에 백설탕, 소금, 합성 조미료, 정종, 후추가루, 마늘을 첨가하여 혼합함으로써 육류용 양념소스 조성물을 완성한다.
- [0033] 상기 첨가되는 백설탕, 소금, 합성 조미료, 정종, 후추가루, 마늘은 육류용 양념소스의 풍미를 개선하는 역할을 한다.
- [0034] 특히, 설탕은 소금과 혼합되어 소금의 잡미를 제거하고, 설탕과 소금은 단맛과 짠맛을 서로 중화시켜 달지도 않고 짜지도 않은 새로운 맛을 제공한다.
- [0035] 상기 설탕은 단계 1에서 제조된 사골 육수 850 중량부를 기준으로 700 내지 1,000 중량부, 바람직하게는 800 중량부의 양으로 사용될 수 있고, 상기 소금은 사골 육수 850 중량부를 기준으로 50 내지 200 중량부, 바람직하게는 140 중량부의 양으로 사용될 수 있다.
- [0036] 한편, 합성 조미료는 L-글루탐산나트륨을 함유하는 조미료를 가리키며, 이는 사골 육수의 감칠맛을 보강하는 역할을 한다. 상기 합성 조미료는 사골 육수 850 중량부를 기준으로 10 내지 50 중량부, 바람직하게는 30 중량부의 양으로 사용될 수 있다.
- [0037] 또한, 정종 및 후추가루는 사골 육수의 비린내 및 잡내를 잡아주는 역할을 하며, 정종은 사골 육수 850 중량부

를 기준으로 60 내지 130 중량부, 바람직하게는 90 중량부의 양으로 사용될 수 있고, 후추가루는 사골 육수 850 중량부를 기준으로 10 내지 20 중량부, 바람직하게는 15 중량부의 양으로 사용될 수 있다.

[0038] 본 발명의 하나의 구현예에서, 상기 단계 2에서는 사골육수 57%~44%, 백설탕 44%~28%, 소금 7%~5%, 합성 조미료 1.5%~0.5%, 정종 6.2%~4.6 및 후추가루 0.7%~0.2%를 첨가한 후 냉각하여 육류용 양념소스 조성물을 완성할 수 있다.

[0039] 본 발명은 전술한 방법에 의해 제조된 육류용 양념소스 조성물을 제공한다.

[0040] 한편, 본 발명은 전술한 방법에 의해 제조된 육류용 양념소스 조성물에 소금, 후추, 백설탕, 황설탕, 깨, 참기름, 정종, 마늘 및 미림을 추가하여 혼합하는 단계; 및 상기 혼합 소스에 육류를 침지하여 숙성하는 단계를 포함하는, 양념육의 제조방법을 제공한다.

[0041] 상기 방법에서 추가로 첨가되는 소금, 후추, 백설탕, 황설탕, 깨, 참기름, 정종, 마늘 및 미림은 양념육의 풍미를 향상시키고, 육류의 육질을 부드럽게 만드는 역할을 한다.

[0042] 육류용 양념소스 조성물 300 중량부를 기준으로, 소금은 1 내지 3 중량부, 바람직하게는 2 중량부의 양으로 사용될 수 있고, 후추는 0.1 내지 1 중량부, 바람직하게는 0.4 중량부, 백설탕은 10 내지 15 중량부, 바람직하게는 12 중량부, 황설탕은 1 내지 5 중량부, 바람직하게는 3 중량부, 깨는 0.5 내지 2 중량부, 바람직하게는 1 중량부, 참기름은 20 내지 40 중량부, 바람직하게는 20 중량부, 정종은 10 내지 30 중량부, 바람직하게는 20 중량부, 마늘은 30 내지 70 중량부, 바람직하게는 50 중량부, 미림은 30 내지 50 중량부, 바람직하게는 40 중량부의 양으로 사용될 수 있다.

[0043] 본 발명의 하나의 구현예에서, 육류용 양념소스 조성물 300 중량부를 기준으로, 소금 2 중량부, 후추 0.4 중량부, 백설탕 12 중량부, 황설탕 3 중량부, 깨 1 중량부, 참기름 20 중량부, 정종 20 중량부, 마늘 50 중량부 및 미림 40 중량부의 양으로 사용될 수 있다.

[0044] 또한, 본 발명에 사용되는 육류의 예로는 소고기 또는 돼지고기를 들 수 있으나, 이에 제한되지 않으며, 소고기의 경우 갈비살 또는 불고기를, 돼지고기의 경우 삼겹살, 목살, 갈비살, 불고기 부위를 들 수 있으나, 이에 제한되지 않는다.

[0045] 상기 육류용 양념소스 조성물에 각종 부원료를 첨가하여 제조된 혼합 소스는 육류와 10~30 : 100 중량 비율로 혼합될 수 있다.

[0046] 상기 소스와 혼합된 육류는 3시간 내지 12시간 동안 숙성될 수 있으며, 바람직하게는 6시간 동안 숙성될 수 있다. 또한, 돼지고기 같은 경우에는 24시간 숙성을 해야 돼지고기의 맛을 음미할 수 있고, 소고기 같은 경우에는 혼합하여 바로 구워 먹어도 구수하고 고소한 맛을 낸다.

[0047] 전술한 방법에 의해 제조된 양념육은 저장 기간에 따른 맛과 육질의 유지가 우수하며, 풍미 역시 향상되어 종래 양념소스를 대체하여 사용될 수 있다.

[0048] 이하 본 발명을 실시예를 들어 상세히 설명하고자 하나, 하기 실시예는 본 발명을 예시하기 위한 것일 뿐, 이로 인해 본 발명의 범위가 제한되는 것은 아니다.

[0049] **제조예 1: 육류용 양념소스 조성물의 제조**

[0050] 사골을 물에 담구어 핏물을 제거한 후, 물로 깨끗이 세척하여 사골을 준비하였다. 상기 사골 10kg을 물 30 L에 넣은 다음, 생강 150g, 감초 50g을 첨가하고 21시간 동안 가열한 후, 가시오가피 150g을 첨가하여 3시간 동안 가열하였다. 상기 가열 중에 고운 채를 이용하여 이물질을 수시로 제거하였고, 물을 보충하여 30 L을 유지시켰다. 24시간 후 우려낸 사골 육수 57%~44%에 백설탕 44%~28%, 소금 7%~5%, 합성 조미료 1.5%~0.5%, 정종 6.2%~4.6% 및 후추가루 0.7%~0.2%를 첨가하여 혼합한 다음, 실온으로 냉각하여 육류용 양념소스 조성물을 제조

하였다.

[0051] **비교 제조예 1: 육류용 양념소스 조성물의 제조**

[0052] 제조예 1에서 생강, 감초 및 가시오가피를 사용하지 않고, 총 12시간 동안 가열하는 것을 제외하고, 제조예 1의 과정을 반복하여 육류용 양념소스 조성물을 제조하였다.

[0053] **비교 제조예 2: 육류용 양념소스 조성물의 제조**

[0054] 제조예 1에서 생강, 감초 및 가시오가피를 사용하지 않고, 총 6시간 동안 가열하는 것을 제외하고, 제조예 1의 과정을 반복하여 육류용 양념소스 조성물을 제조하였다.

[0055] **비교 제조예 3: 육류용 양념소스 조성물의 제조**

[0056] 물 57%~44%에 백설탕 44%~28%, 소금 7%~5%, 합성 조미료 1.5%~0.5%, 정종 6.2%~4.6% 및 후추가루 0.7%~0.2%를 첨가하여 혼합하여 육류용 양념소스 조성물을 제조하였다.

[0057] **실시예 1: 양념육의 제조**

[0058] 제조예 1에서 제조된 육류용 양념소스 조성물 400~300 중량부에 참기름 40~30 중량부, 정종 20~10 중량부, 간 마늘 50~30 중량부, 미림 40~20 중량부, 소금 2~1 중량부, 후추 0.4~0.2 중량부, 백설탕 15~12 중량부, 황설탕 5~1 중량부 및 통깨 2~0.5 중량부를 혼합하여 혼합 소스를 제조한 후, 소갈비살 3,000~2,000 중량부를 상기 제조된 혼합 소스에 6시간 동안 재워 양념육을 제조하였다.

[0059] **비교예 1: 양념육의 제조**

[0060] 실시예 1에서 제조예 1에서 제조된 육류용 양념소스 조성물 대신에 비교 제조예 1에서 제조된 육류용 양념소스 조성물을 사용하는 것을 제외하고, 실시예 1의 과정을 반복하여 양념육을 제조하였다.

[0061] **비교예 2: 양념육의 제조**

[0062] 실시예 1에서 제조예 1에서 제조된 육류용 양념소스 조성물 대신에 비교 제조예 2에서 제조된 육류용 양념소스 조성물을 사용하는 것을 제외하고, 실시예 1의 과정을 반복하여 양념육을 제조하였다.

[0063] **비교예 3: 양념육의 제조**

[0064] 실시예 1에서 제조예 1에서 제조된 육류용 양념소스 조성물 대신에 비교 제조예 3에서 제조된 육류용 양념소스 조성물을 사용하는 것을 제외하고, 실시예 1의 과정을 반복하여 양념육을 제조하였다.

[0065] 실험예 1: 저장 안정성의 평가

[0066] 상기 실시예 1, 및 비교예 1 내지 3에서 제조된 양념육을 냉장 온도에서 보관하면서, 1일 간격으로 숯불구이로 조리하여 육질 및 맛의 변화를 조사하였다. 육질 및 맛의 변화는 전문 패널 요원 30명(남: 15명, 여: 15명)이 하기 기준에 따라 보관 초기와 비교하여 점수를 매겼고, 이를 평균을 내었다.

[0067] 0점: 보관 초기와 비교하여 변화 없음; 1점: 보관 초기와 비교하여 변화됨

[0068] 상기 맛과 육질 변화 결과를 하기 표 1에 나타내었다.

표 1

	저장 기간에 따른 육질의 변화							저장 기간에 따른 맛의 변화						
	1일	2일	3일	4일	5일	6일	7일	1일	2일	3일	4일	5일	6일	7일
실시예 1	0	0	0.1	0.1	0.2	0.3	0.4	0	0	0	0	0.1	0.1	0.2
비교예 1	0	0	0.1	0.1	0.2	0.3	0.4	0	0	0	0	0.1	0.1	0.2
비교예 2	0	0	0.2	0.3	0.5	0.6	1.7	0	0	0.1	0.2	0.4	0.5	0.6
비교예 3	0	0.1	0.3	0.5	0.6	0.7	0.8	0	0	0.1	0.2	0.4	0.5	0.6

[0070] 상기 표 1에서 보는 바와 같이, 실시예 1에서 제조된 양념육은 2일째까지 육질의 변화가 없었고, 3일부터 조금씩 육질의 변화가 나타났고, 맛의 경우, 4일까지 변화가 없었으나, 5일째에 변화가 나타났다.

[0071] 반면, 비교예 1 내지 3에서 제조된 양념육은 2-3일째부터 육질의 변화가 느껴졌고, 맛의 경우 3-5일째부터 변화가 나타났다.

[0072] 특히, 가시오가피, 감초 및 생강을 사용한 실시예 1에서 제조된 양념소스 조성물을 이용한 양념육은 이들을 포함하지 않은 비교예 1 내지 3에 비해 저장 안정성 및 맛이 가장 우수하였고, 사골을 포함하지 않은 비교예 3의 경우 가장 저장 안정성 및 맛이 떨어지는 것으로 확인되었다.

[0073] 상기 결과는, 가시오가피, 감초 및 생강을 우려낸 사골 육수를 포함하는 육류용 양념소스 조성물이 육류의 조직감 및 맛을 오래 유지시키는데 효과적임을 보여준다.

[0074] 실험예 2: 관능적 특성의 평가

[0075] 상기 실시예 1, 및 비교예 1 내지 3에 따른 양념육을 숯불구이로 조리하여 전문 패널 요원 30명(남: 15명, 여: 15명)에게 전체적인 맛을 평가하게 하였다. 상기 관능평가는 하기 5점 척도법에 기초하였다.

[0076] 5점: 매우 좋음; 4점: 좋음; 3점: 보통; 2점: 좋지 않음; 1점: 매우 좋지 않음.

[0077] 상기 평가 결과를 하기 표 2에 나타내었다.

표 2

	맛
실시예 1	4.8±0.3
비교예 1	4.7 ±0.4
비교예 2	2.0 ±0.2

비교예 3	0.0 ±0.3
-------	----------

[0079]

상기 표 2에서 보는 바와 같이, 가시오가피, 생강 및 감초가 함유된 사골 육수를 포함하는 실시예 1의 육류용 양념소스 조성물을 이용하여 제조된 양념육은 가시오가피, 생강 및 감초를 함유하지 않은 사골 육수를 포함하는 비교예 1 및 2보다 맛이 현저히 우수하였고, 사골 육수를 사용하지 않은 비교예 3보다 훨씬 더 현저히 우수하였다.