



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2008년09월03일
(11) 등록번호 10-0856037
(24) 등록일자 2008년08월27일

(51) Int. Cl.

A23L 1/221 (2006.01) A23L 1/314 (2006.01)

A23L 1/31 (2006.01) A23L 1/48 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2007-0042673

(22) 출원일자 2007년05월02일

심사청구일자 2007년05월02일

(56) 선행기술조사문헌

KR100635849 B1*

KR1020020024000 A*

KR01809920000 B1

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자

(주)행복추풍령

서울 강동구 길동 279

(72) 발명자

김선권

서울 송파구 잠실동 40번지 갤러리아팰리스
A-2004

(74) 대리인

황이남

전체 청구항 수 : 총 4 항

심사관 : 최준호

(54) 종합 양념 다데기 및 이를 이용한 감자탕

(57) 요약

본 발명은 종합 양념 다데기 및 이를 이용한 감자탕에 관한 것으로서, 본 발명의 함초, 고추씨 가루, 고추 가루, 청양고추 가루, 소금 및 조미료로 이루어진 종합 양념 다데기는 감자탕, 국, 찌개, 전골용 요리 등에서 간편하게 사용할 수 있으며, 상기 종합 양념 다데기와 돼지뼈 추출물을 이용하여 관능성이 우수한 감자탕을 제조할 수 있다.

특허청구의 범위

청구항 1

삭제

청구항 2

함초 0.01~0.1중량%, 고추씨 가루 20~25중량%, 고추 가루 30~40중량%, 청양고추 가루 5~15중량%, 소금 5~10중량% 및 잔량의 조미료를 포함하는 종합 양념 다데기.

청구항 3

제2항에 있어서, 상기 조미료는 모노소듐글루탐산 또는 핵산인 것을 특징으로 하는 종합 양념 다데기.

청구항 4

특허청구범위 제2항의 종합 양념 다데기 및 돼지뼈 추출물을 첨가하여 제조한 것을 특징으로 하는 감자탕.

청구항 5

대파뿌리, 양파껍질, 고추씨, 통 생강을 담은 야채 망을 준비하는 단계;

정제수에 돼지 등뼈, 상기 야채 망과 돼지 뼈 추출물을 넣어 1차 가열하는 하는 단계; 및

상기 1차 가열 후, 청구항 제2항의 종합 양념 다데기를 혼합하여 2차 가열하는 단계를 포함하는 감자탕의 제조 방법.

명 세 서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

- <1> 본 발명은 종합 양념 다데기 및 이를 이용한 감자탕에 관한 것으로서, 감자탕, 국, 찌개, 전골용 요리 등에서 간편하게 사용할 수 있는 함초, 고추씨 가루, 고추 가루, 청양고추 가루, 소금 및 조미료로 이루어진 종합 양념 다데기 및 이를 이용한 감자탕에 관한 것이다.
- <2> 감자탕은 돼지뼈를 우려내어 뼈가 약한 환자나 노약자들에게 보양식으로 유래되어 지금의 감자탕으로 발전하여 왔다. 이러한 감자탕은 어린이에게는 성장기 발육에 도움이 되고, 남성들에게는 스테미나 음식으로, 여성들에게는 저칼로리 다이어트 음식으로, 노인들에게는 골다공증 또는 노화방지에 좋은 것으로 알려져 있다.
- <3> 고추씨 가루는 지금까지는 대부분 거칠게 뺀아서 된장을 담글 때 사용해 왔고, 일부는 미생물을 투입시켜 발효시킨 후에 병해충 예방 및 퇴치용 액비 겸 고추의 생장을 돕는 발효액제로 사용되어 왔다. 고추씨 가루를 된장을 담글 때 넣으면 아주 맛있게 발효가 되며, 주로 찜장, 백김치를 만들 때 사용되어 왔다.
- <4> 함초는 칼슘, 마그네슘 등의 미네랄이 다른 식물에 비해 풍부하며 필수 지방산인 리놀렌산도 전체 지방산중 약 50% 함유되어 있으며, 필수아미노산의 함량이 총 아미노산 함량 대비 약 40%를 함유한 것으로 보고되고 있어 건강 기능성 식품 소재로 매우 유용하다.
- <5> 또한, 함초에는 다당체와 식이섬유 함량이 매우 높아(50% 이상) 면역 기능 강화 및 변비 개선 등의 효과가 예상되며 이러한 효능을 목적으로 한 기능성 식품 소재로의 개발 가능성이 매우 크다.
- <6> 한편, 본원발명에서와 같이 함초 및 고추씨 가루를 포함하는 종합 양념 다데기 및 이를 이용하여 제조한 감자탕은 아직까지 보고된 바가 없다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

- <7> 본 발명의 목적은 함초, 고추씨 가루, 고추 가루, 청양고추 가루, 소금 및 조미료로 이루어진 종합 양념 다데기

를 제공하는데 있다.

- <8> 본 발명의 다른 목적은 상기 종합 양념 다데기 및 돼지뼈 추출물을 첨가하여 제조한 감자탕을 제공하는데 있다.
- <9> 본 발명의 다른 목적은 대파뿌리, 양파껍질, 고추씨, 통 생강을 담은 야채 망을 준비하는 단계; 정제수에 돼지 등뼈, 상기 야채 망과 돼지 뼈 추출물을 넣어 1차 가열하는 하는 단계; 및 상기 1차 가열 후, 상기 종합 양념 다데기를 혼합하여 2차 가열하는 단계를 포함하는 감자탕의 제조방법을 제공하는데 있다.

발명의 구성 및 작용

- <10> 상기한 목적을 달성하기 위한 본 발명은 함초, 고추씨 가루, 고추 가루, 청양고추 가루, 소금 및 조미료를 포함하는 종합 양념 다데기를 제공한다.
- <11> 상기에서, 상기에서 조미료는 모노소듐글루탐산 또는 핵산인 것을 특징으로 한다.
- <12> 본 발명은 상기 종합 양념 다데기 및 돼지뼈 추출물을 첨가하여 제조한 것을 특징으로 하는 감자탕을 제공한다.
- <13> 본 발명은 대파뿌리, 양파껍질, 고추씨, 통 생강을 담은 야채 망을 준비하는 단계; 정제수에 돼지 등뼈, 상기 야채 망과 돼지 뼈 추출물을 넣어 1차 가열하는 하는 단계; 및 상기 1차 가열 후, 고추씨 가루, 고추 가루, 청양고추 가루, 소금 및 조미료로 이루어진 종합 양념 다데기를 혼합하여 2차 가열하는 단계를 포함하는 감자탕의 제조방법을 제공한다.
- <14> 이하, 본 발명에 대하여 상세히 설명하면 다음과 같다.
- <15> 본 발명은 함초, 고추씨 가루, 고추 가루, 청양고추 가루, 소금 및 조미료를 포함하는 종합 양념 다데기를 제공한다.
- <16> 상기에서, 종합 양념 다데기는 함초 0.01~0.1중량%, 고추씨 가루 20~25중량%, 고추 가루 30~40중량%, 청양고추 가루 5~15중량%, 소금 5~10중량% 및 잔량의 조미료를 포함하는 것이 바람직하다.
- <17> 상기에서, 조미료는 모노소듐글루탐산 또는 핵산을 사용하는 것이 바람직하다.
- <18> 본 발명은 상기 종합 양념 다데기 및 돼지뼈 추출물을 첨가하여 감자탕을 제조할 수 있다.
- <19> 본 발명에서 함초는 함초 분말을 사용하거나 함초 추출물을 사용하는 것이 바람직하다.
- <20> 상기에서 함초 분말은 건조한 함초를 마쇄기로 갈아 분말화한 것을 사용하는 것이 바람직하다.
- <21> 상기에서 함초 추출물은 건조한 함초에 물을 가하여 90~100℃에서 1~2시간 동안 추출하는 것을 2~3회 반복하여 추출하는 것이 바람직하다. 상기에서 수득한 추출액을 여과한 후, 함초 추출물을 감압농축한 후, 이를 동결건조하는 것이 바람직하다.
- <22> 본 발명의 종합 양념 다데기는 상기 함초를 0.01~0.1중량% 함유하는 것이 바람직하다.
- <23> 함초를 0.01중량% 미만을 사용할 경우, 함초의 향미가 약하여 감자탕의 잡냄새 제거 등의 효과가 미비하며, 0.1중량%를 초과하여 사용할 경우, 함초 자체의 쓴맛, 풀냄새 등의 이미, 이취로 인하여 감자탕의 기호도가 떨어지는 것으로 나타났다.
- <24> 함초의 독특한 향은 감자탕의 잡냄새를 제거하는 효과가 있으며, 함초는 칼슘, 마그네슘 등의 미네랄, 필수 지방산, 필수 아미노산, 다당체 및 식이섬유를 풍부하게 함유하고 있어, 함초를 이용한 감자탕 또한 건강 기능 식품으로 매우 우수하다.
- <25> 또한, 본 발명은 고추씨 가루를 고춧가루와 함께 사용하면서 고추씨 기름으로 깊은맛을 내기 위하여 사용할 수 있다.
- <26> 본 발명은 감자탕 제조 시 고춧가루와 고추씨 기름이 많이 함유된 고추씨 가루를 함께 넣어 고춧가루 절약과 함께 훨씬 더 깊은맛을 얻을 수 있다.
- <27> 본 발명의 감자탕을 제조하는 단계는 대파뿌리, 양파껍질, 고추씨, 통 생강을 담은 야채 망을 준비하는 단계; 정제수에 돼지 등뼈, 상기 야채 망과 돼지 뼈 추출물을 넣어 1차 가열하는 하는 단계; 및 상기 1차 가열 후, 고추씨 가루, 고추 가루, 청양고추 가루 및 소금을 포함하는 종합 양념 다데기를 혼합하여 2차 가열하는 단계를 통하여 이루어진다.

- <28> 상기에서 대파뿌리, 양파껍질, 고추씨, 통 생강 등의 야채는 감자탕의 잡냄새를 제거하여, 관능성을 좋게 한다.
- <29> 본 발명의 함초, 고추씨 가루, 고추 가루, 청양고추 가루, 소금 및 조미료로 이루어진 종합 양념 다데기를 3~4 kg씩 계량한 후, 폴리에틸렌 용지로 포장하여 -18℃ 이하로 냉동 보관하는 것이 바람직하며, 필요할 때마다 상온에서 해동하여 사용하는 것이 바람직하다.
- <30> 이하 본 발명의 내용을 실시예를 통해 더욱 상세하게 설명하기로 한다. 다만, 이들 실시예는 본 발명의 내용을 이해하기 위해 제시되는 것일 뿐 본 발명의 권리범위가 이들 실시예로 한정되는 것은 아니다.

<31> **실시예**

<32> 실시예1. 종합양념 다데기의 제조

- <33> 함초(마쇄한 함초 분말), 고추 가루, 고추씨 가루, 청양고추 가루, 소금 및 조미료를 표 1과 같이 혼합하여 종합 양념 다데기를 제조하였다. 조미료는 다시다와 미원을 사용하였으며, CJ와 대성의 상품을 구입하여 사용하였다.

<34> <표 1> 종합 양념 다데기의 조성(단위: g)

재 료	종합 양념 다데기 1	종합 양념 다데기 2	종합 양념 다데기 3
함초	0.02	0.02	0.02
고추 가루	36.73	36.73	36.73
고추씨 가루	0	10.0	25.0
다 시 다	21.58	21.58	21.58
청양 고추 가루	9.25	9.25	9.25
소 금	6.19	6.19	6.19
미 원	1.23	1.23	1.23

<36> 실시예 2. 돼지 뼈 가압추출

- <37> 피 뼈기를 한 돼지 뼈에 물과 건조양파, 생강을 첨가하여 120℃에서 8시간 동안 추출하였다. 돼지 특유의 누린내를 제거하기 위하여 기존에 사용하지 않았던 건조양파를 첨가하였고, 또한 일정한 품질유지를 위하여, 지방과 추출물 혼합 비율을 일정하게 관리하기 위해 가압추출 방식으로 지방과 추출물을 분리 시켰다. 추출물로부터 지방을 완전한 분리하기 위하여 1시간 동안 방치한 후, 이물질 혼입 방지 및 용이한 지방 분리를 위하여 액상용 진동 여과장치(100메쉬)를 이용하여 여과하였다. 건조양파를 사용하여 고기 특유의 누린내를 없애고, 향신료의 취가 강하지 않은 돼지뼈 추출물을 얻게 되었다(표 2).

<38> <표 2> 추출단계 조성물 (조건: 120℃, 8시간)

원재료명	조성물(%)
돼지뼈	39.94
건조양파	0.11
생강	0.05
정제수	59.90
합계	100.00

<40> 실시예 3. 진공농축 및 살균

- <41> 맛의 강도 및 보존성을 높이기 위하여 돼지 뼈 추출물의 농축을 실시하였다. 그리고 제품의 열화(劣化)를 방지하기 위하여 진공농축기를 활용하여 60℃에서 저온에서 농축하였다. 농축 정도는 당도계(Refractometer)를 이용하여 40브릭스(Brix)로 일정하게 관리하였다. 소뼈 육수보다 우수한 맛을 내기 위하여 지방 함량 등 조성물을 조절하였으며, 제품의 상온 보존성과 품질유지를 위하여 배합, 혼합 후 80℃ 30분 동안 살균하였다.

<42> 실시예 4. 감자탕 제조 및 관능검사:

- <43> 잡냄새를 제거하기 위하여 대파뿌리 300g, 양파껍질 100g, 고추씨 300g, 통 생강 200g을 망에 담아 준비하였다. 물 10ℓ에 돼지 등뼈 5kg, 상기 망에 담은 야채와 실시예 2에서 본 발명의 돼지뼈 추출물 1kg을 넣은 후, 2시간 동안 중불로 조리하였다. 상기 망에 담은 야채를 꺼낸 후, 끓는 감자탕에 다진 마늘, 갯잎, 우거지, 감자 및

상기 실시예 1에서 제조한 종합양념 다데기 1, 2, 3 을 각각 500g씩 넣은 후, 20분 동안 추가로 끓여 주었다.

<44> 또한, 감자탕의 제조 시 본 발명의 돼지 뼈 가압 추출단계에서 분리한 추출돈지를 사용하여 조지방 함량을 15% 조성하여 감자탕에 적용하고 관능검사를 실시하였다. 그 결과 표 3에 나타난 바와 같이 조지방 함량 15%, 고추 씨 가루 25중량%를 포함하는 종합 양념 다데기 3의 배합일 때 국물 맛이 단백하고, 후미가 적당하며, 맛과 전체 적인 기호도에 있어서 우수하게 나타났다.

<45> <표 3> 감자탕 제조 및 관능검사: 행복추풍령 감자탕

관능항목	조지방 15중량% 종합 양념 다데기 1	조지방 15중량% 종합 양념 다데기 2	조지방 15중량% 종합 양념 다데기 3
외관	4	4	6
구수한맛	4	5	5
지미	5	6	6
후미	4	4	7
전체적인 기 호도	4	4	6
관능결과	전체적인 국물 맛이 느끼하다.	전체적인 국물 맛이 느끼하고, 후미가 부족하다.	국물 맛이 단백하고, 후미가 적당하다.

<47> *관능평가 기준: 7점법

발명의 효과

<48> 이상에서 살펴본 바와 같이 본 발명의 함초, 고추씨 가루, 고추 가루, 청양고추 가루, 소금 및 조미료로 이루어진 종합 양념 다데기는 감자탕, 국, 찌개, 전골용 요리 등에서 간편하게 사용할 수 있으며, 상기 종합 양념 다데기와 돼지뼈 추출물을 이용하여 관능성이 우수한 감자탕을 제조할 수 있다.