



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2011년07월13일
(11) 등록번호 10-1049333
(24) 등록일자 2011년07월07일

(51) Int. Cl.

A23L 1/39 (2006.01) *A23L 1/20* (2006.01)

(21) 출원번호 10-2011-0038694

(22) 출원일자 2011년04월25일

심사청구일자 2011년04월25일

(56) 선행기술조사문헌

KR100833991 B1

KR1019970003296 B1

KR1020060022110 A

KR1020100095271 A

(73) 특허권자

이상가

울산 남구 신정3동 184-11 굿오피스301호

(72) 발명자

이상가

울산 남구 신정3동 184-11 굿오피스301호

전체 청구항 수 : 총 2 항

심사관 : 김민정

(54) 자장 소스의 제조방법

(57) 요약

본 발명은 자장 소스의 제조방법에 관한 것으로, 본 발명에서 제공하고 있는 자장 소스는 종래의 춘장에 된장과 간장을 적정 비율로 혼합하여 자장 소스를 제조함으로써 화학 감미료를 거의 사용하지 않으면서도 기존 자장의 맛을 더 부드럽고 좋은 향이 나도록 한 자장 소스를 제조하는 방법을 제공하고자 하는 것이다.

특허청구의 범위

청구항 1

자장소스의 제조방법에 있어서,

춘장 100 중량부에 된장 40~60 중량부 및 간장 5~20 중량부를 섞어 혼합 소스를 만드는 단계;

상기 혼합 소스를 3~4일간 잘 저어주면서 하루 3~5시간씩 햇빛에 노출시키는 단계;

햇빛에 노출되었던 상기 혼합 소스를 18~20일간 실온에서 숙성시키는 단계;

150~200℃의 온도로 가열된 식용기름에 돼지고기를 볶아 60~80% 정도 익힌 후 상기 숙성된 혼합 소스를 추가하여 볶는 단계; 및

상기 돼지고기와 혼합 소스를 볶은 후 야채를 추가하여 익히는 단계;를 포함하는 것을 특징으로 하는 자장 소스의 제조방법

청구항 2

청구항 1에 있어서,

상기 간장은 맛술, 오가피, 엄나무와 함께 간장을 끓인 후 참숯을 넣어서 2~5일 동안 숙성시킨 후 정제하여 제조된 것임을 특징으로 하는, 자장 소스의 제조방법

명세서

기술분야

[0001] 본 발명은 자장 소스의 제조방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는 일반적으로 유통되는 춘장에 된장과 간장을 적정 비율로 혼합하여 자장 소스를 제조함으로써 화학 감미료를 거의 사용하지 않으면서도 기존 자장의 맛을 더 부드럽고 좋은 향이 나도록 한 자장 소스의 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 자장면은 오랜 기간 우리의 입맛을 사로잡은 음식의 하나로, 이는 춘장과 야채, 고기를 기름에 함께 볶아서 자장 소스로 제조하고, 제조된 자장 소스를 면과 섞어서 먹는 음식이다.

[0003] 일반적으로 춘장은 콩, 소맥분, 카라멜 색소, 정제염을 주성분으로 하되 이 가운데 콩 성분이 많이 들어야 하는데, 최근 들어 콩 값의 상승을 이유로 춘장에 들어가는 콩 함량이 점차 낮아지고 있다. 보통 콩 성분의 함량은 춘장 전체의 약 60 중량% 이상 함유되어야 제조된 자장 소스의 맛이 고소하고 씹쓸한 맛이 없거나, 최근 만들어지는 대부분의 춘장은 콩 함량이 이에 미치지 못하고 있는 실정이다.

[0004] 따라서 최근 만들어지는 춘장을 사용하여 자장 소스를 제조할 경우 콩 성분의 함량이 적어 뒷맛이 약간 씹쓸한 맛을 주게 되고, 이러한 자장 소스의 맛을 개선하기 위해 대부분의 식당에서는 설탕, 조미료 등 화학 감미료를 많이 넣고 있는 실정이다. 이에 따라 우리가 먹는 자장면의 맛이 보통 단맛이 있는 이유가 바로 여기에 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0005] 본 발명은 상기한 바와 같은 종래의 문제점을 해결하기 위한 것으로, 일반적으로 유통되는 춘장에 된장과 간장을 적정 비율로 혼합하여 자장 소스를 제조함으로써 화학 감미료를 사용하지 않고도 자장의 맛을 부드럽고 좋은 향이 나도록 한 자장 소스의 제조방법을 제공하는 것을 본 발명의 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

[0006] 상기한 바와 같은 목적을 달성하기 위한 본 발명의 특징에 따르면, 본 발명의 자장 소스는 시중에 유통되는 춘장 100 중량부에 된장 40~60 중량부 및 간장 5~20 중량부를 섞어 혼합하여 제조하는 것을 특징으로 한다.

[0007] 또한 본 발명은 자장 소스의 제조방법에 관한 것으로, 춘장 100 중량부에 된장 40~60 중량부 및 간장 5~20 중량부를 섞어 혼합 소스를 만드는 단계; 상기 혼합 소스를 3~4일간 잘 저어주면서 하루 3~5시간씩 햇빛에 노출시키는 단계; 햇빛에 노출되었던 상기 혼합 소스를 18~20일간 실온에서 숙성시키는 단계; 150~200℃의 온도로 가열된 식용기름에 돼지고기를 볶아 60~80% 정도 익힌 후 상기 숙성된 혼합 소스를 추가하여 볶는 단계; 및 상기 돼지고기와 혼합 소스를 볶은 후 야채를 추가하여 익히는 단계;를 포함하는 자장 소스의 제조방법을 제공하는 것을 그 구성상의 특징으로 한다.

[0008] 이때, 상기 간장은 맛술, 오가피, 엽나무와 함께 간장을 끓인 후 참숯을 넣어서 2~5일 동안 숙성시킨 후 정제하여 제조된 것을 포함할 수 있다.

[0009] 콩을 발효하여 만든 된장 및 간장에는 비타민 B1, B2, 나트륨, 인, 칼슘, 단백질, 효소 등이 들어 있으며, 뇌에 많은 아미노산인 글루타민산을 다량 함유하고 있고 효모가 듬뿍 들어있어 간장 강화와 해독작용, 암 예방 면에서 그 효과가 아주 현저한 것으로 알려져 있다.

[0010] 본 발명은 이상과 같이 식품영양학적인 효과가 우수할 뿐만 아니라 구수한 맛을 내는 된장과 간장을 춘장에 함께 첨가하여 볶아서 각종 야채와 고기를 조미하여 제조한 것이므로 그 맛 또한 탁월할 뿐 아니라 기존 자장의 맛을 더 부드럽고 좋은 향이 나도록 한 자장 소스를 제조하는 방법에 관한 것이다.

[0011] 또한 본 발명의 자장 소스는 진공 포장하여 살균 후 레토르트 식품으로 시중에 공급할 수도 있으므로, 국민 누구나가 쉽게 섭취할 수 있도록 널리 보급할 수 있다.

발명의 효과

[0012] 본 발명에서 제공하고 있는 자장 소스는 시중에 유통되는 춘장에 된장 및 간장을 적정 비율로 혼합시킴으로써 기존의 자장 소스가 가지고 있던 특유의 씹쓸한 맛을 없앨 수 있고, 이러한 기존의 자장 소스가 가지고 있던 맛을 없애기 위해 사용되던 인공 화학 감미료의 첨가량을 극소화하거나 배제할 수 있으며, 자장의 맛이 부드럽고 기호성이 증진되어 우리 입맛에 맞도록 한 자장 소스를 제조할 수 있다는 장점이 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0013] 상기의 과제를 해결하기 위한 본 발명의 자장 소스는 시중에 유통되는 춘장 100 중량부에 된장 40~60 중량부 및 간장 5~20 중량부를 혼합하여 제조하는 것을 특징으로 할 수 있다. 장맛을 좋게 하고 영양학적인 면을 고려하여 된장을 더 추가할 수도 있으나, 60 중량부 이상으로 된장을 추가하면 자장 소스의 색깔이 연한 갈색으로 되고 된장의 맛이 강해져, 자장에 대한 기호도나 상품성이 떨어질 수 있다.

[0014] 상기 자장 소스에 포함되는 된장 및 간장은 자장 소스의 맛을 개선하기 위해 필수적으로 포함되어야 하는 성분들이다.

- [0015] 이하, 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자가 본 발명을 쉽게 실시할 수 있도록 바람직한 실시예를 들어 상세히 설명한다. 다만, 본 발명의 바람직한 실시예를 상세하게 설명함에 있어, 관련된 공지 기능 또는 구성에 대한 구체적인 설명이 본 발명의 요지를 불필요하게 흐릴 수 있다고 판단되는 경우에는 그 상세한 설명을 생략한다.
- [0016] 덧붙여, 명세서 전반적으로 어떤 구성요소를 ‘포함’ 한다는 것은, 특별히 반대되는 기재가 없는 한 다른 구성요소를 제외하는 것이 아니라 다른 구성요소를 더 포함할 수 있다는 것을 의미한다.
- [0017] [실시예1]
- [0018] 먼저 자장 소스의 원료인 간장을 준비하기 위해 진간장 1,200ml에 맛술 150ml, 오가피 150g, 염나무 500g을 넣어 간장과 함께 끓인 후 참숯을 넣어서 2~5일 동안 숙성시킨 후 정제하여 준비한다.
- [0019] 시중에서 유통되는 춘장 한 박스(14kg)에 7kg의 전통 된장을 섞은 후, 상기에서 제조한 간장 1,350 ml을 첨가하여 혼합시키면 자장 소스 특유의 색을 유지하면서 혼합 소스가 만들어지게 된다.
- [0020] 상기 혼합 소스는 3~4일간 잘 저어주면서 하루 3~5시간씩 햇빛에 노출시키는 단계를 거치게 되는데, 시기에 따라 봄에는 4일간 하루 5시간 정도씩 노출시키고, 여름에는 보통 아침 3시간 동안 3일간 노출시키며, 가을에는 3일간 하루 4시간 정도씩 노출시키는 것이 바람직하다. 이렇게 햇빛에 노출되었던 상기 혼합 소스를 18~20일간 실온에서 더 숙성시키면, 자장 소스를 만들기 전 단계인 혼합 소스가 제조된다. 이러한 숙성과정을 거친 혼합 소스는 잡맛이 없어지고 고소하고 부드럽게 되며, 된장 및 간장의 향이 더해져 좋은 향이 나게 된다.
- [0021] [실시예2]
- [0022] 후라이팬에 식용유 35g을 두르고 180℃의 온도로 달군 다음, 돼지고기 50g을 넣어 기름에 볶아 약 60~80% 정도 익혀졌을 때 실시예 1에서 제조한 혼합 소스 200g을 넣고, 중불로 약 2~3분간 더 혼합하면서 볶아 준다. 여기에 양파 350g을 넣어 함께 볶아 주되, 불의 온도를 200℃로 높이고 감자, 호박, 파, 당근 및 양배추 중에서 취식자의 기호에 따라 야채를 선택하여 야채즙이 나올 때까지 함께 볶아 준다. 야채 즙이 보이면 멸치 육수 250ml을 넣고 소금으로 간을 한 뒤, 상기 조성 재료가 끓고 있는 용기에 액상 전분 30~50g을 투입하여 자장 소스가 약간 뽀뽀해지도록 잘 교반하여 새로운 자장 소스를 제조하였다.
- [0023] [비교예]
- [0024] 실시예 1에서 제조한 혼합 소스 대신 종래의 볶은 춘장 200g을 넣은 것을 제외하고는 실시예 2와 동일한 방법으로 자장 소스를 제조하였다.
- [0025] 이렇게 제조된 자장 소스에 대하여 관능 검사를 실시하였고, 그 결과를 하기 표 1에 나타내었다.
- [0026] 관능검사의 실시 방법은 5점 척도법(5점: 아주 양호, 4점: 양호, 3점: 보통, 2점: 불량, 1점: 아주 불량)을 사용하여 평가하였으며, 관능검사요원(미각이 발달된 20세 내지 35세의 남녀 50명)이 판정한 결과를 종합 평균하여 판정하였다.

표 1

관능검사 결과

구 분	전체적인 외관	자장 소스의 맛	자장 소스의 향
실시예	4.3	4.5	4.6
비교예	4.4	3.4	3.8

상기 표 1의 결과에서 알 수 있듯이, 본 발명에 따라 제조된 소스의 경우 전체적인 외관은 종래의 자장 소스와 큰 차이가 없으면서도 자장 소스의 맛이나 향에 있어서는 탁월함을 확인할 수 있었다. 이는 설탕이나 조미료 등 화학 감미료를 넣지 않고서도 우리 입맛에 맞는 자장 소스를 제조할 수 있음은 물론, 상기의 실시예에서 제조된 자장 소스는 내용물의 온도가 80℃ 정도일 때 진공 용기에 250g씩 충전하여 밀봉하고, 100℃에서 30분간 살균한 다음 냉각하여 최종 제품화하면 레토르트 제품으로 시중에 공급할 수도 있게 되는 것이다.

이와 같은 본 발명의 기본적인 기술적 사상의 범주 내에서, 당업계의 통상의 지식을 가진 자에게 있어서는 다른 많은 변형이 가능함은 물론이고, 본 발명의 권리범위는 첨부한 특허청구범위에 기초하여 해석되어야 할 것이다.