



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2010년07월21일
 (11) 등록번호 10-0971525
 (24) 등록일자 2010년07월14일

(51) Int. Cl.

A23L 1/221 (2006.01) *A23B 7/10* (2006.01)

(21) 출원번호 10-2008-0022935

(22) 출원일자 2008년03월12일

심사청구일자 2008년03월12일

(65) 공개번호 10-2009-0097655

(43) 공개일자 2009년09월16일

(56) 선행기술조사문헌

KR100692297 B1

KR1020020047883 A

전체 청구항 수 : 총 3 항

(73) 특허권자

박순웅

강원도 춘천시 석사동 866. 퇴계(5)주공아파트
 516동 1505호

(72) 발명자

박순웅

강원도 춘천시 석사동 866. 퇴계(5)주공아파트
 516동 1505호

(74) 대리인

서정욱, 이선행, 이현재

심사관 : 최준호

(54) 황태채가 포함된 김치양념 및 이를 이용한 황태김치

(57) 요약

본 발명은 무, 황태채, 고추가루, 마늘, 대파, 갓 또는 부추, 새우젓, 멸치젓, 올리고당, 배, 양파, 생강으로 김치양념을 제작하고, 아울러 물, 황태, 무, 양파, 배, 사과, 멸치, 다시마, 감로차, 찹쌀가루로 된 액상소스를 이용하여, 이후 김치를 담글때 절임배추에 황태포를 교번 적층하여 제조함으로써 기호성과 영양성이 향상된 김치양념 및 황태김치를 제공함을 특징으로 하는 황태채가 포함된 김치양념 및 이를 이용한 황태김치에 관한 것으로,

김치양념에 있어서, 무 33.784중량%, 황태채 3.378중량%, 액상소스 13.514중량%, 고추가루 10.135중량%, 마늘 6.757중량%, 대파 6.757중량%, 갓 또는 부추 6.757중량%, 새우젓 4.505중량%, 멸치젓 4.505중량%, 올리고당 3.378중량%, 배 2.252중량%, 양파 2.252중량%, 생강 2.027중량%로 이루어지고, 상기 액상소스는 물 74.405중량%, 황태 6.696중량%, 무 3.274중량%, 양파 3.274중량%, 배 1.488중량%, 사과 1.042중량%, 멸치 1.042중량%, 다시마 1.042중량%, 감로차 0.298중량%의 혼합물을 100℃에서 1~2시간 끓여 추출액을 제조하고, 상기 추출액을 여과하여 찹쌀가루 7.440중량%를 혼합한 후 이를 100℃에서 10~20분간 끓여서 제조된 것이 특징이며; 김치양념을 절임김치에 삽입하고, 황태포를 절임김치 사이에 순차 적층하여 제조되는 황태김치를 제공하는 것이 특징이다.

특허청구의 범위

청구항 1

김치양념에 있어서, 무 33.784중량%, 황태채 3.378중량%, 액상소스 13.514중량%, 고추가루 10.135중량%, 마늘 6.757중량%, 대파 6.757중량%, 갓 또는 부추 6.757중량%, 새우젓 4.505중량%, 멸치젓 4.505중량%, 올리고당 3.378중량%, 배 2.252중량%, 양파 2.252중량%, 생강 2.027중량%로 이루어진 것을 특징으로 하는 황태채가 포함된 김치양념.

청구항 2

제 1항에 있어서,

상기 액상소스는 물 74.405중량%, 황태 6.696중량%, 무 3.274중량%, 양파 3.274중량%, 배 1.488중량%, 사과 1.042중량%, 멸치 1.042중량%, 다시마 1.042중량%, 감로차 0.298중량%의 혼합물을 100℃에서 1~2시간 끓여 추출액을 제조하고, 상기 추출액을 여과하여 찹쌀가루 7.440중량%를 혼합한 후 이를 100℃에서 10~20분간 끓여서 제조된 것을 특징으로 하는 황태채가 포함된 김치양념.

청구항 3

청구항 1 또는 청구항 2에 의해서 제조된 김치양념을 절임김치에 삽입하고, 황태포를 절임김치 사이에 순차 적층하여 제조되는 것을 특징으로 하는 황태채가 포함된 김치양념을 이용한 황태김치.

명세서

발명의 상세한 설명

기술분야

[0001] 본 발명은 황태채가 포함된 김치양념 및 이를 이용한 황태김치에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 무, 황태채, 고추가루, 마늘, 대파, 갓 또는 부추, 새우젓, 멸치젓, 올리고당, 배, 양파, 생강으로 김치양념을 제작하고, 아울러 물, 황태, 무, 양파, 배, 사과, 멸치, 다시마, 감로차, 찹쌀가루로 된 액상소스를 이용하며, 이후 김치를 담글때 절임배추에 황태포를 교번 적층하여 제조함으로써 기호성과 영양성이 향상된 김치양념 및 황태김치를 제공함을 특징으로 하는 황태채가 포함된 김치양념 및 이를 이용한 황태김치에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 한국의 고유한 음식인 김치는 일반적으로 고추가루, 젓갈, 마늘, 무, 파, 생강 등을 혼합한 김치용 양념을 소금물에 일정시간 절인 배추에 골고루 배합하여 제조하는 것으로서, 담그는 사람과 그 양념의 조성비에 따라 김치의 맛과 풍미가 상이하고, 또한 그 숙성시간에 따라 맛과 산미가 다르다.

[0003] 이러한 김치는 시대와 계절에 관계 없이 한국식단에서 빠지지 않는 밑반찬인 것으로, 최근 들어서는 김치의 건강상 이로우미 알려짐에 따라 밑반찬의 개념에서 벗어나 메인 메뉴로서의 기능을 독특히 해내고 있다.

[0004] 점점 다양화되고 확대되어 가는 김치의 소비 성향에 따라 전통적인 김치양념에서 벗어나 일반적으로 김치양념으로 사용되지 않는 재료들을 김치양념에 이용함으로써 김치의 풍미 및 영양성을 증대시키고자 하는 노력이 있다.

[0005] 본 출원인은 이를 위해 등록특허 10-0609450호에 발아땅콩을 이용한 김치양념을 제시한바 있으며, 이는 발아땅콩의 영양성분이 부가됨은 물론, 일반땅콩에 비하여 지질성분 및 열량이 낮아 비만 및 성인병 등의 문제점을 해결할 수 있고, 복어 및 다시마 추출물, 사과, 배의 첨가에 따른 김치양념의 기호도 상승을 유도할 수 있으며, 또한 감로차를 이용함으로써 복어 및 멸치 첨가에 따른 비린내와 같은 이취를 제거할 수 있고, 또한 감로차의 맛과 향이 부가되었으며, 웰빙 김치양념을 제공할 수 있는 것이다.

[0006] 이러한 개발과 노력은 앞서 언급한 바와 같이, 한국 식단에서 자리잡고 있는 김치의 중요성을 따져 보았을 때 바람직한 경향이라 볼 수 있다.

발명의 내용

해결 하고자하는 과제

[0007] 본 발명은 황태를 이용하여 웰빙 김치를 제공코자 하는 것이며, 황태채를 가미한 김치양념 및, 상기 김치양념과 황태포를 이용한 김치를 제공하여 다양화되어 가는 김치에 대한 소비자들의 입맛을 충족시키고자 안출한 것이다.

과제 해결수단

[0008] 상기 발명을 해결하기 위한 수단으로,

[0009] 본 발명은, 김치양념에 있어서, 무 33.784중량%, 황태채 3.378중량%, 액상소스 13.514중량%, 고추가루 10.135중량%, 마늘 6.757중량%, 대파 6.757중량%, 갓 또는 부추 6.757중량%, 새우젓 4.505중량%, 멸치젓 4.505중량%, 올리고당 3.378중량%, 배 2.252중량%, 양파 2.252중량%, 생강 2.027중량%로 이루어진 것이 특징이다.

또한, 상기 액상소스는 물 74.405중량%, 황태 6.696중량%, 무 3.274중량%, 양파 3.274중량%, 배 1.488중량%, 사과 1.042중량%, 멸치 1.042중량%, 다시마 1.042중량%, 감로차 0.298중량%의 혼합물을 100℃에서 1~2시간 끓여 추출액을 제조하고, 상기 추출액을 여과하여 찹쌀가루 7.440중량%를 혼합한 후 이를 100℃에서 10~20분간 끓여서 제조된 것이 특징이다.

[0010] 삭제

[0011] 또한, 상기 김치양념을 절임김치에 삽입하고, 황태포를 절임김치 사이에 순차 적층하여 황태김치를 제조하는 것이 특징이다.

효과

[0012] 본원 발명은 황태채를 이용한 김치양념과, 상기 김치양념을 이용하여 김치를 제조하되 황태포를 적층한 김치를 제공하여 맛과 영양성이 향상된 김치양념을 제조할 수 있게 되었다.

[0013] 또한, 김치양념에 첨가된 다시마, 멸치, 황태채의 지미성분을 갖는 원료로 인하여 시원하면서 감칠맛이 나는 김치를 제조할 수 있게 되었음은 물론, 자칫 이들 첨가로 인하여 발생할 수 있는 비린내 및 이미, 이취 등의 문제점을 감로차의 혼합으로 해결할 수 있게 되었다.

[0014] 또한, 이러한 감로차의 첨가는 감로차가 갖는 고유의 단맛과 향으로 김치양념의 풍미를 더욱 상승시키는 작용을 하여, 기호성이 향상된 김치양념을 제조할 수 있게 되었다.

[0015] 또한 설탕 등의 인공감미료의 사용을 배제하고 양파, 사과, 배, 올리고당, 감로차의 사용으로 건강에 이로운 김치양념을 제조할 수 있게 되었다.

[0016] 이로써 제조된 김치는 일반적인 김치에 비하여 기호도가 우수하였으며, 이에 점점 다양화되어 가고 급변하는 소비자들의 성향에 맞는 김치를 제조할 수 있게 되었다. 또한 이러한 김치의 공급은 김치를 재료로 하는 다양한 응용요리의 맛과 풍미를 더욱 개선시킴으로써 한층 더 효과를 가질 수 있게 되었다.

발명의 실시를 위한 구체적인 내용

[0017] 본 발명은 황태채, 무, 고추가루, 마늘, 대파, 갓 또는 부추, 새우젓, 멸치젓, 올리고당, 배, 양파, 생강과; 물, 황태, 무, 양파, 배, 사과, 멸치, 다시마, 감로차, 찹쌀가루로 된 액상소스를 이용하여 제조된 기호성과 영양성이 향상된 김치양념 및 이를 이용한 황태김치에 관한 것이다.

[0018] 본 발명은 김치양념에 있어서, 무 33.784중량%, 황태채 3.378중량%, 액상소스 13.514중량%, 고추가루 10.135중량%, 마늘 6.757중량%, 대파 6.757중량%, 갓 또는 부추 6.757중량%, 새우젓 4.505중량%, 멸치젓 4.505중량%, 올리고당 3.378중량%, 배 2.252중량%, 양파 2.252중량%, 생강 2.027중량%로 이루어진 김치양념인 것이고, 상기 김치양념을 이용하여 김치를 버무르되 김치 사이에 황태포를 교번하여 적층되도록 제조된 김치인 것이다.

[0019] 참고로, 본 발명에 적용되는 황태란 명태(생태)를 잡아서 12월부터 이듬해 4월까지 영하의 온도인 강원도 일대 덕장에서 차가운 바람, 맑은 햇빛, 깨끗한 눈 속에서 약 5개월간 자연건조를 하면 살이 포슬포슬하고 통통한 최상급의 황태가 된다. 그리고, 명태의 내장을 꺼내 깨끗이 씻은후 영하 10도 이하의 지방에서 건조를 하게 되는데 이때 낮에는 햇빛에 녹고 밤에는 다시 어는 작업을 수차례 반복하여 건조하는데 그 과정에서 속살은 노랑

게 변해 이를 황태라 한다.

[0020] 이와 대비되는 북어는 상대적으로 따뜻한 바닷바람을 맞으며 한달동안 건조된 것이며, 황태보다 딱딱하나 술국이나 안주감으로 주로 이용된다.

[0021] 황태는 명태의 여러가지 건조과정중에 가장 고급으로 치는 것이며, 명태를 어떻게 건조하느냐에 따라서 북어가 되기도 하고 황태가 되기도 한다. 특히 황태는 단백질과 칼슘과 인 및 칼륨 함량이 북어나 명태에 비해서 월등이 많은 특징이 있으며, 이하 표에는 황태 및 이와 대비되는 식품을 칼로리와 단백질과 지질과 칼슘과 철과 인과 칼륨과 나이아신으로 구분하여 설명한다.

[0022] 자료참조(농촌지원개발연구원 식품성분 분석표)

	칼로리 (kcal)	단백질 (g)	지질 (g)	칼슘 (mg)	철 (mg)	인 (mg)	칼륨 (mg)	나이아신 (mg)
황태	377	80.3	3.8	415	2.9	943	1,210	3.9
명태	80	17.5	0.07	109	1.5	202	293	2.3
동태	73	15.9	0.5	48	0.2	20	238	1.1
북어	290	61.7	3.1	243	2.7	582	893	8.3
코다리	108	21.7	1.7	41	0.7	218	229	1.6

[0024] 본 발명에 적용되는 황태는 건조상태가 80 - 90%인 상태를 유지해야 하는바, 상기 건조상태에 비해 황태가 너무 마르면 황태채 제작시 부서지기 쉽고, 상기 건조상태에 비해 마르지 않은 상태에서는 냄새가 나고 질겨지는 문제가 있다.

[0025] 따라서, 본 발명에서와 같이 김치재료로 활용되기 위해서는 황태의 건조상태가 반드시 80 - 90%범위를 유지하여야 한다.

[0026] 상기 액상소스라 함은 물, 황태, 무, 양파, 배, 사과, 멸치, 다시마, 감로차의 혼합으로 이루어진 추출물에 찹쌀가루를 혼합하여 끓인 것을 이른다. 황태, 멸치, 다시마는 액상소스의 맛을 좋게 하는 지미성분의 역할을 하는 것으로, 시원하면서 깔끔한 맛의 김치양념을 제조할 수 있게 한다.

[0027] 액상소스를 보다 상세하게 설명하면 아래와 같다.

[0028] 즉, 상기 액상소스는 물 74.405중량%, 황태 6.696중량%, 무 3.274중량%, 양파 3.274중량%, 배 1.488중량%, 사과 1.042중량%, 멸치 1.042중량%, 다시마 1.042중량%, 감로차 0.298중량%의 혼합물을 100℃에서 1~2시간 끓여 추출액을 제조하고, 상기 추출액을 여과하여 찹쌀가루 7.440중량%를 혼합한 후 이를 100℃에서 10~20분간 끓여서 제조된 것이다.

[0029] 그 제조방법은, 상기 규정량의 물, 황태, 무, 양파, 배, 사과, 멸치, 다시마, 감로차가 혼합된 혼합물을 100℃에서 1~2시간 끓여 추출물을 제조하고 이것의 맑은 액만을 여과한다. 여과액에는 상기 규정의 찹쌀가루를 혼합하여 액상소스를 완성한다.

[0030] 상기 액상소스는 100℃에서 10~20분간 끓여 액상소스가 쉽게 상하는 것을 방지하도록 한다.

[0031] 황태, 무, 양파, 배, 사과, 멸치, 다시마, 감로차의 비율을 상기와 같이 한정하는 것은 맛과 향이 좋으며 멸치 및 황태 첨가에 따른 시원한 맛이 나며 비린내가 나지 않는 액상소스를 제조하기에 적합한 비율인 것이다. 또한 찹쌀가루를 규정의 양보다 많이 넣게 되면 김치가 일찍 시게 되어 부적합한 것이되고 규정의 양보다 적게 넣으면 김치의 맛이 떨어져 부적합한 것이 된다.

[0032] 배, 사과의 첨가는 김치소스의 기호성을 더욱 증가시키는 역할을 함은 물론, 일상식단을 통하여 김치를 먹음으로써 사과 및 배가 가지고 있는 무기질의 흡수를 용이하게 하는 것이며, 또한 이들이 갖는 천연당의 이용으로 인공감미료의 사용을배제할 수 있다.

[0033] 감로차는 범의 귀과(Saxifragaceae)의 30년생 낙엽저목인 것으로써, 8월 중순부터 잎을 따서 자연건조시켜 보관한 후, 필요에 따라 가공한다. 가공방법은 세척, 일정한 온도, 시간으로 발효, 유념 등 7가지 공정에 의하여 만들어지는 데 이때 천연적으로 비당성 단맛과 박하향이 나며 그 성분은 필로둘신(phyllodulcin)이다. 이 성분은 감로차에 58.8%나 함유되어 있으며 설탕보다 월등한 단맛이 있으나 인체에 축적되지 않는 비당질 단맛으로 현대인의 건강에 많은 이로움을 제공할 수 있다.

- [0034] 본 발명은 이러한 감로차잎을 김치양념에 이용한 것으로, 일찍이 김치제조에 감로차잎을 적용한 예는 없었으며, 본원발명은 이러한 감로차의 혼합으로 독특한 맛과 향을 갖는 김치양념을 제조할 수 있고 이로써 새로운 맛과 향을 갖는 김치를 제조할 수 있는 것이다.
- [0035] 상기 기준보다 감로차잎을 많이 넣으면, 김치에서 단맛과 향이 많아나, 일상식단으로 이용되는 김치의 특성을 감안하였을때 부적합한 것이 되며, 기준보다 적게 넣으면 감로차의 맛과 향을 느낄 수 없다.
- [0036] 더욱이 액상소스에는 황태 및 멸치가 들어가는데, 이는 이들이 갖는 지미성분을 이용하고자 한 것으로 다만 이를 첨가함에 따라 김치양념에서 비린내가 감지될 수 있는 문제점이 대두될 수 있으나 앞서 언급한 감로차의 혼합에 따라 이러한 이취를 최소화 할 수 있다.
- [0037] 무는 통상의 김치 제조시와 동일하게 채썰기 혹은 나박썰기하여 사용하되 그 혼합량을 33.784중량%로 하는 것은 규정의 양보다 적게 넣으면 김치의 시원한 맛을 느낄 수 없고, 규정량보다 많이 혼합하면 삼투작용으로 인하여 무에서 생기는 물이 많아지게 되어 김치양념이 시간이 지남에 따라 묽어지므로 부적합한 것이 된다.
- [0038] 황태채를 3.378중량%로 혼합하는 것은 기준보다 적게 넣으면 김치양념 전체에 대한 황태의 양이 작아 효과를 보기에 불충분하고, 기준보다 많이 혼합하게 되면, 김치의 숙성이 늦어지는 결과가 발생함은 물론, 제조원가가 상승되므로 부적합한 것이 된다.
- [0039] 액상소스는 규정량보다 적게 넣으면 감로차의 향미, 황태, 멸치 등이 갖는 지미성분의 이용이 불충분하여 오히려 통상의 김치보다 기호도면에서 떨어지고, 기준보다 많이 넣으면 찹쌀가루의 지나친 혼입으로 김치가 일찍 시게 된다.
- [0040] 마늘, 양파, 생강, 배는 탈피 후 분쇄하여 사용하고 대파, 갓은 불가식부분을 제거하여 사용한다. 단, 김치 제조시 갓을 대신하여 통상의 김치양념이 그러하듯 부추를 사용하여도 무방할 것이다.
- [0041] 고추가루, 마늘, 대파, 갓, 새우젓, 멸치젓, 양파, 생강, 올리고당 등의 혼합량을 상기와 같이 한정하는 것은 통상의 김치양념 제조시의 이유와 동일한 것이나, 본원발명은 특히, 황태, 감로차 등을 이용함에 따라 상기와 같이 한정·혼합하였을 시, 기호도가 높은 김치양념이 제조되게 된다.
- [0042] 올리고당의 첨가로 올리고당의 기능성을 이용할 수 있게 됨은 물론 별도의 설탕을 넣을 필요가 없게 된다. 상기 기준으로 혼입하였을 시, 김치양념의 기호도가 가장 좋다.
 무 33.784중량%, 황태채 3.378중량%, 액상소스 13.514중량%, 고추가루 10.135중량%, 마늘 6.757중량%, 대파 6.757중량%, 갓 또는 부추 6.757중량%, 새우젓 4.505중량%, 멸치젓 4.505중량%, 올리고당 3.378중량%, 배 2.252중량%, 양파 2.252중량%, 생강 2.027중량%로 이루어진 본 발명의 김치양념은 맛 및 향과 같은 기호도가 증가하게 된다.
- [0043] 삭제
- [0044] 본 발명의 구성에 따른 김치양념의 실시예를 나타내면 아래와 같다.
- [0045] (실시예 1)
- [0046] 채썰기한 무 15kg, 황태채 1.5kg, 액상소스 6kg, 고추가루 4.5kg, 분쇄한 마늘 3kg, 대파 3kg, 갓 3kg, 새우젓 2kg, 멸치젓 2kg, 올리고당 1.5kg, 분쇄한 배 1kg, 분쇄한 양파 1kg, 분쇄한 생강 0.9kg을 혼합하였으며, 상기 액상소스는 물 5kg, 황태 0.45kg, 무 0.22kg, 양파 0.22kg, 배 0.1kg, 사과 0.07kg, 멸치 0.07kg, 다시마 0.07kg, 감로차 0.02kg을 혼합하여 100℃에서 2시간 끓여 추출물을 제조한 뒤, 맑은 액만을 걸러내었다. 이때 다시마, 사과, 배는 불 끄기 10분전에 투입하였다.
- [0047] 여과액에는 찹쌀가루 0.5kg을 혼합하였다. 이로써 제조된 찹쌀가루가 혼합된 액상소스를 완성하였다.
- [0048] (비교예 1)
- [0049] 상기 실시예 1과 동일하게 실시하였으나, 황태채의 혼합량을 3kg으로 하였다. 그 결과 김치양념 제조의 원가가 상승되었으며, 이를 이용하여 제조한 김치에 황태채가 지나치게 많이 함유되어 있어 먹기 불편하였으며 김치가 잘 익지 않는 현상이 나타났다.
- [0050] (비교예 2)

[0071]

이상의 결과를 통하여 알 수 있는 바와 같이 감로차잎의 첨가는 액상소스 제조시 첨가되는 황태 및 멸치의 비린내를 감소시키는 역할을 하고 감로차가 갖는 독특한 향과 단맛으로 인하여 김치양념의 전체적인 기호도를 향상시키는 것이 분명하였다.