(19)대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(51) 。Int. Cl.7
A23L 1/325

(11) 공개번호 특2003-0071256
(43) 공개일자 2003년09월03일

(21) 출원번호 10-2002-0010880
(22) 출원일자 2002년02월28일

(71) 출원인 최관복
미합중국 캘리포니아주 91405 반 누이스 하트 스트리스 13744

(72) 발명자 최관복
미합중국 캘리포니아주 91405 반 누이스 하트 스트리스 13744

(74) 대리인 최덕규

심사청구 : 있음

(54) 과즙과 전분을 함유한 홍어회

요약

본 발명의 과즙과 전분을 함유한 홍어회는 (A) 홍어 약 70-80 중량%; 및 (B) 후추, 식초, 콘시럽, 설탕, 소금, 깨소금, 참기름, 파, 마늘, 생강, 미나리, 풋고추, 과일쥬스, 변성 식용 전분 및 식용 검(gum)으로 구성된 양념 소스 약 20-30 중량%로 이루어진다. 본 발명의 홍어회는 양념소스에 변성 식용 전분 및 식용 검(gum)을 첨가함으로써, 홍어회의 보관 혹은 유통 중 수분이 발생하는 것을 방지하여 대량 유통에 적합할 뿐만 아니라, 다양한 과실즙를 첨가하여 홍어회에 보다 풍부한 맛을 제공하고 기호에 따라 다양한 맛으로 즐길 수 있다.

색인어

홍어회, 전분, 과일 쥬스, 식용 검, 회무침

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

발명의 분야

본 발명은 과즙과 전분을 함유한 홍어회에 관한 것이다. 보다 구체적으로 본 발명은 홍어회 무침에 과일 쥬스, 변성 식용 전분 및 식용 검을 첨가시켜 홍어회의 보관 혹은 유통 중 수분이 발생하는 것을 방지하여 대량 유통에 적합할 뿐만 아니라, 기호에 따라 다양한 맛으로 즐길 수 있는 홍어회에 관한 것이다.

발명의 배경

홍어회는 주로 전라도 지방에서 즐겨먹는 잔치음식의 하나로, 생선회를 먹지 않는 사람도 매우 즐겨하는 음식 중의

하나이다. 홍어는 연골어류의 일종으로, 육질이 찰지고 부드러우며, 기관지 천식, 소화기능 개선에 효과가 있고, 홍어에는 황산 콘드로이친이 풍부하여 신경통, 관절염에도 특효가 있다고 알려져 있다. 홍어 100g에는 단백질함량이 약 19 g정도 들어있어 비교적 고단백음식이며, 지방의 함량은 약 0.9 g 정도로 적어서 여성의 다이어트에도 아주 좋다. 또한, 홍어속의 「요산」은 구연산반응과 관련되어 인체대사작용을 활성화시키는 작용을 하여 건강식으로 찾는 사람이 늘어가고 있다.

이처럼 홍어에 대한 관심이 증대됨에 따라 남녀노소 누구나 즐길 수 있고, 세계인의 입맛에도 적합한 홍어를 이용한 다양한 음식의 개발의 필요성이 제기되고 있다.

홍어회의 전통적인 제조방법은 홍어를 식초에 담가 꼭 짠 후, 여기에 무, 오이를 혼합하고, 고춧가루, 고추장, 다진 파, 다진 마늘, 다진 생강, 설탕, 식초, 깨소금, 미나리, 고추로 이루어진 양념을 첨가시켜 제조된다.

그러나, 상기의 방법으로 제조된 홍어회는 보관 및 유통과정에서 수분이 발생하여 홍어회 특유의 맛과 풍미를 잃게 되어 장기보관이나 대량 생산에는 한계가 있으며, 고춧가루나 고추장으로 인해 외국인이 먹기에는 다소 매운 경향이 있다.

국내특허 공개 제2000-31912호에서는 2종이상의 자연산 선어에 각종 야채와 양념으로 이루어진 회 무침을 개시하고 있다. 그러나, 상기 회무침은 즉석으로 먹을 경우, 영양을 골고루 섭취할 수 있다는 장점이 있으나, 보관이나 유통시 야채 및 생선으로부터 수분이 다량 발생한다는 문제점이 있다.

국내특허공개 제2001-28217호에서는 세척한 생선살을 빙초산, 식염 및 물을 일정하게 배합한 배합액에 숙성시켜 제조하는 것을 특징으로 하는 냉면용 생선회를 개시하고 있다. 그러나, 양념에 혼합되기 전에만 생선의 수분을 제거할 뿐, 양념 혼합 후 사후적으로 발생하는 수분에 대해서는 여전히 해결해야 할 과제로 남아 있다.

따라서, 본 발명자는 상기의 문제점을 해결하기 위하여, 홍어회 양념소스에 변성 식용 전분 및 식용 검(gum)을 첨가함으로써, 홍어회의 보관 혹은 유통 중 수분이 발생하는 것을 방지하여 대량 유통에 적합할 뿐만 아니라, 다양한 과실쥬스를 첨가하여 홍어회에 보다 새콤달콤한 맛을 강화시키고 기호에 따라 다양한 맛으로 즐길 수 있는 홍어회를 개발하기에 이른 것이다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

본 발명의 목적은 보관 혹은 유통 중 수분이 발생하는 것을 방지하고 대량 유통에 적합한 홍어회를 제공하기 위한 것이다.

본 발명의 다른 목적은 종래의 전통적인 홍어회에 비해 매운 맛이 완화되고, 보다 풍부한 맛을 가진 홍어회를 제공하기 위한 것이다.

본 발명의 또 다른 목적은 기호에 따라 다양한 맛으로 즐길 수 있는 홍어회를 제공하기 위한 것이다.

본 발명의 또 다른 목적은 대량 유통에 적합한 홍어회의 취급 방법을 제공하기 위한 것이다.

본 발명의 상기의 목적과 기타의 목적들은 하기 설명되는 본 발명에 의하여 모두 달성될 수 있다.

발명의 구성 및 작용

본 발명의 홍어회는 (A) 홍어 약 70-80 중량%; 및 (B) 후추, 식초, 콘시럽, 설탕, 소금, 깨소금, 참기름, 파, 마늘, 생강, 미나리, 풋고추, 과일쥬스, 변성 식용 전분 및 식용 검(gum)으로 구성된 양념 소스 약 20-30 중량%로 이루어지며, 이들 각각의 상세한 설명은 다음과 같다.

(A) 홍어

본 발명의 주 원료인 홍어는 깨끗이 세척하여 껍질을 벗기고, 적당한 크기로 채썰어 사용한다. 홍어를 썰 경우, 결(grain)과 반대 방향으로 써는 것이 바람직하며, 크기는 손가락 굵기로 하도록 한다.

홍어는 뼈째 먹을 수 있으며, 뼈가 적당히 물러지도록 채썬 홍어를 식초에 담가두는 것이 바람직하다. 이처럼 식초에 처리한 홍어는 살이 오돌오돌해지고, 뼈가 적당히 물러지므로 독특한 씹는 맛을 제공한다.

홍어에는 삼투압 조절 역할을 하는 요소와 맛을 좋게하는 성분인 TMAO(trimethyl amine oxide) 함량이 일반 어패류보다 월등히 많다. 홍어를 삭히면 요소는 암모니아로, TMAO는 TMA(trimethyl amine)라는 성분으로 환원되는데, 이들 두 성분이 코끝을 톡쏘는 맛의 원인이 된다.

이처럼 홍어는 발효가 전혀 안된 것부터 발효 정도에 따라 여러 가지 맛을 만들어 낼 수 있으므로 기호에 따라 다양한 맛을 창출할 수 있다.

(B) 양념 소스

본 발명의 양념 소스는 후추, 식초, 콘시럽, 설탕, 소금, 깨소금, 참기름, 파, 마늘, 생강, 미나리, 풋고추, 과일쥬스, 변성 식용 전분 및 식용 검(gum)으로 구성된다. 본 발명의 양념 소스는 종래의 양념소스에 과일쥬스, 변성 식용 전분 및 식용 검(gum)을 더 포함한다. 즉 종래의 전통적인 홍어회에는 양념으로 무, 오이, 배, 소금, 미나리, 풋고추, 붉은 고추, 고춧가루, 고추장, 설탕, 마늘, 생강, 파 등이 첨가되었으나, 본 발명에서는 종래의 전통적인 양념외에 과일 쥬스, 변성 식용전분 및 식용 검(gum)을 더 첨가한다.

본 발명의 양념소스에 첨가될 수 있는 과일 쥬스는 파인애플, 오렌지, 사과, 배, 레몬, 키위 등으로 이루어진 과일즙 또는 이들의 혼합인 것이 사용될 수 있으며, 계절에 따라 적절한 과일이 사용될 수 있다. 상기 과일 쥬스는 홍어회에 보다 상큼한 맛을 부여하고 기호에 따라 다양한 맛을 제공하기 위하여 첨가된다. 종래 전통적인 방법으로는 홍어회에 배를 채썰어 첨가하였으나, 본 발명은 상기 배 이외에도 계절에 따라 다양한 과일 쥬스를 첨가하여 보다 다양하고 풍부한 맛을 제공할 수 있게 된 것이다.

본 발명의 과일 쥬스는 양념 소스의 전체 중량중 약 20-30 중량%로 첨가된다. 과일 쥬스가 30 중량%를 초과하여 첨가될 경우, 과일향이 지나치게 강해 홍어 특유의 맛을 느낄 수 없으며, 20 중량% 미만으로 첨가될 경우, 상큼한 맛이 발현되지 않는다.

본 발명에서는 종래 홍어회와는 달리 변성 식용 전분 및 식용 검(gum)을 첨 가하는 것을 특징으로 한다. 상기 변성 식용 전분 및 식용 검(gum)은 홍어회에 윤기를 부여하고, 국물이 발생하는 것을 방지하며, 또한 양념이 골고루 묻히는 작용을 한다.

상기 변성 식용 전분에는 표백전분, 산처리 전분, 알파전분(열 변성전분), 초산 전분, 초산 아디핀산 전분, 인캡슐레이션 전분(incapsulation glucose) 등이 있으며, 이들은 시중에서 구입 가능하다.

상기 식용 검의 바람직한 예로는 잔탄 검(xanthane gum)이 있다.

상기 변성 식용 전분 및 식용 검(gum)은 양념소스의 전체 중량중 2-3 중량%인 것을 특징으로 한다. 상기 전분 및 식용 검(gum)이 3 중량%를 초과하여 첨가될 경우, 홍어회가 지나치게 걸쭉하게 되며 상큼한 맛이 저하된다. 상기 전분 및 식용 검(gum)이 2 중량% 미만으로 첨가될 경우, 수분 발생 방지 효과가 미약하다.

본 발명에서는 상기 양념소스를 전체 중량중 20-30 중량%로 첨가한다.

본 발명의 과즙과 전분을 함유한 홍어회는 반찬 및 술안주 뿐만 아니라, 냉면의 소스로 사용될 수 있다. 본 발명의 홍어회는 두부포장 용기, 비닐 포장용기 등에 넣어 냉동시켜 출하하는 것이 바람직하다.

본 발명은 하기의 실시예에 의하여 보다 더 잘 이해될 수 있으며, 하기의 실시예는 본 발명의 예시 목적을 위한 것이며 첨부된 특허청구범위에 의하여 한정되는 보호범위를 제한하고자 하는 것은 아니다.

실시예

(1) 홍어의 손질

홍어는 껍질을 벗기고, 결과 반대 방향으로 손가락 굵기로 채썬 다음, 식초에 1시간 정도 담가두었다. 식초에 담가둔 홍어를 건져 물기를 꼭 짠다.

(2) 양념 소스의 제조

과일 쥬스 40 g, 변성 식용 전분 및 식용 검(gum) 6 g을 혼합하고 여기에 후추, 식초, 콘시럽, 설탕, 소금, 깨소금, 참기름, 다진 파, 다진 마늘, 다진 생강, 미나리, 풋고추를 골고루 혼합하여 양념 소스를 제조하였다.

(3) 홍어회의 제조

상기 손질된 홍어 800 g과 제조된 양념 소스 200 g을 골고루 버무려 홍어회를 제조하였다.

발명의 효과

본 발명의 홍어회는 홍어회 양념에 과일 쥬스와 전분 및 식용 검을 첨가시킴으로써, 보관 혹은 유통 중 수분이 발생하는 것을 방지하여 대량 유통에 적합할 뿐만 아니라, 종래의 전통적인 홍어회에 비해 매운 맛이 완화되고, 보다 풍부한 맛을 가지며, 기호에 따라 다양한 맛으로 즐길 수 있는 홍어회를 제공하는 효과를 갖는다.

본 발명의 단순한 변형 내지 변경은 이 분야의 통상의 지식을 가진 자에 의하여 용이하게 이용될 수 있으며, 이러한 변형이나 변경은 모두 본 발명의 영역에 포함되는 것으로 볼 수 있다.

(57) 청구의 범위

청구항 1.
(A) 홍어 70-80 중량%; 및

(B) 후추, 식초, 콘시럽, 설탕, 소금, 깨소금, 참기름, 파, 마늘, 생강, 미나리, 풋고추, 과일 쥬스, 변성 식용 전분 및 식용 검(gum)으로 구성된 양념 소스 20-30 중량%;

로 이루어진 것을 특징으로 하는 홍어회.

청구항 2.
제1항에 있어서, 상기 홍어는 식초에 처리된 것을 특징으로 하는 홍어회.

청구항 3.
제1항에 있어서, 상기 과일 쥬스는 양념소스의 전체 중량중 20-30 중량%이고, 전분 및 식용 검(gum)은 2-3 중량%인 것을 특징으로 하는 홍어회.

청구항 4.
제1항에 있어서, 상기 과일 쥬스는 파인애플, 오렌지, 사과, 배, 레몬, 키위 등으로 이루어진 과일즙인 것을 특징으로 하는 홍어회.