



(19) 대한민국특허청(KR)

(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2014년12월30일

(11) 등록번호 10-1476830

(24) 등록일자 2014년12월19일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A23L 1/22 (2006.01) A23L 1/202 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2013-0127942

(22) 출원일자 2013년10월25일

심사청구일자 2013년10월25일

(56) 선행기술조사문헌

네이버블로그(샘표 바로먹는국수 5종세트.

<http://blog.naver.com/okiecookie1/13009489539>
7. 2010.10.03. 공개)*

KR100817333 B1

네이버블로그(

삼양된장라면, <http://blog.naver.com/joo6129/110168660365>. 2013.05.23. 공개)*

KR101170698 B1

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자

노성원

전남 구례군 광의면 구만길 18,

(72) 발명자

노성원

전남 구례군 광의면 구만길 18,

(74) 대리인

특허법인 신세기

전체 청구항 수 : 총 1 항

심사관 : 장은경

(54) 발명의 명칭 청국장 맛나는 잔치 국수용 분말 스프

(57) 요약

본 발명은 삶은 국수를 끓인 물에 넣고 이에 수프를 투입하여 섞어 취식할 수 있도록 한 청국장 맛나는 잔치 국수용 분말 수프에 관한 것으로, 그 구성은.

잔치 국수에 넣고 혼합하여 취식하는 청국장 맛나는 잔치 국수용 분말 수프에 있어서,

480 - 520cc의 물에 건 국수 95 - 105g이 삶아 익혀진 면과 청국장 맛나는 잔치 국수용 분말 수프를 13.5 - 14.5g의 비율이 되도록 넣고 섞어 취식할 있도록 하되, 상기 청국장 맛나는 잔치 국수용 분말 수프는, 중량%로 정백당 18 - 22, 간장분말 15.8 - 16.2, 정제염 15.8 - 16.2, 소고기야채혼합분말 9.8 - 10.2, 청국장분말 7.6 - 8.4, 양조간장분말 7.8 - 8.2, 지미맛분말 5.8 - 6.2, 간장과 팜유혼합분말 4.8 - 5.2, 된장분말 3.6 - 3.8, 불활성건조효모분말 1.9 - 2.1, 양파분말 1.9 - 2.1, 마늘분말 1.9 - 2.1, 고춧가루 1, 표고버섯엑기스분말 0.1, 흑후추분말 0.2를 혼합하고 밀봉하여 된 것으로 이루어진다.

특허청구의 범위

청구항 1

잔치 국수에 넣고 혼합하여 취식하는 청국장 맛나는 잔치 국수용 분말 수프에 있어서,

480 - 520cc의 물에 건 국수 95 - 105g이 삶아 익혀진 면과 청국장 맛나는 잔치 국수용 분말 수프를 13.5 - 14.5g의 비율이 되도록 넣고 섞어 취식할 있도록 하되, 상기 청국장 맛나는 잔치 국수용 분말 수프는, 중량%로 정백당 18 - 22, 간장분말 15.8 - 16.2, 정제염 15.8 - 16.2, 소고기야채혼합분말 9.8 - 10.2, 청국장분말 7.6 - 8.4, 양조간장분말 7.8 - 8.2, 지미맛분말 5.8 - 6.2, 간장과 팜유혼합분말 4.8 - 5.2, 된장분말 3.6 - 3.8, 불활성건조효모분말 1.9 - 2.1, 양파분말 1.9 - 2.1, 마늘분말 1.9 - 2.1, 고춧가루 1, 표고버섯엑기스분말 0.1, 흑후추분말 0.2를 혼합하고 밀봉하여 된 것을 특징으로 하는 청국장 맛나는 잔치 국수용 분말 수프.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

삭제

명세서

기술분야

[0001] 본 발명은 삶은 국수를 끓인 물에 넣고 이에 수프를 투입하여 섞어 취식할 수 있도록 한 청국장 맛나는 잔치 국수용 분말 수프에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 잔치 국수는, 건 국수를 끓는 물에 삶아 익힌 후 멸치나 사골 및 기타 해산물 또는 육류나 식물, 해초 등을 끓여 우려내 국물을 만들고 그 국물에 상기 삶아 익힌 국수를 넣어 취식하는 것을 말한다.

[0003] 그러나 상기의 국물을 만드는 방법이 복잡하고 시간이 너무 오래 걸리는 문제점이 있음은 물론, 또 만들어진 국물을 오래 보관할 수 없는 문제점과 동시에 상기와 같은 국물을 내는 공정이 필요함으로 가정이나 식당 등 육수를 낼 수 있는 기구와 장비가 있는 장소에서만 잔치 국수를 취식할 수 있는 문제점이 있다.

[0004] 따라서 근래에는 상기와 같은 문제점을 감안하여 이를 해소하고자 잔치 국수용 분말 또는 액상의 수프가 제조되어 진공(밀봉)포장되고 그 포장된 수프에 의해 식당은 물론, 가정이나 야외에서도 간편하고 용이하게 잔치 국수를 취식할 수 있도록 하는 수프의 연구개발이 진행되고 있다.

[0005] 그 예로써, 특허 10-1170698호의 즉식 국수용 분말 조미식품이 제공되어 있으며, 그 구성을 살펴보면, 함초 분말 16~24중량%, 도라지에 락토바실러스 사케이(Lactobacillus sakei), 락토코커스 락티스(Lactococcus lactis), 바실러스 코아굴런스(Bacillus coagulance) 중 선택되는 1종 이상의 유산균과 효모인 사카로마이세스 세레비지에(Saccharmyces cerevisiae)를 가하고 배양하여 얻어지는 복합 발효물 분말 8~10중량%, 붉은 맥문동에 락토바실러스 사케이(Lactobacillus sakei), 락토코커스 락티스(Lactococcus lactis), 바실러스 코아굴런스(Bacillus coagulance) 중 선택되는 1종 이상의 유산균과 효모인 사카로마이세스 세레비지에(Saccharmyces cerevisiae)를 가하고 배양하여 얻어지는 복합 발효물 분말 8~10중량%, 포도당 8~15중량%, 백설탕 7~10중량%, 간장분말 7~10중량%, L-글루타민산나트륨 5~7중량%, 청양고춧가루 5~7중량%, 가쓰오찌즈닝분말(가쓰오부시추출

물, 고등어 및 참치 중 1종 이상 추출물, 물엿, 가수단백) 3~5중량%, 멸치분말 2~4중량%, 건미역 2~4중량%, 마늘분말 2~4중량%, 양파분말 1~4중량%, 가쓰오부시분말 1~4중량%, 건과 1~4중량%, 김 1~4중량%, 식물성크림분말 0.1~3중량%, 건당근 0.1~3 중량%, 카라멜색소 0.1~2 중량%, 글리신 0.1~2중량%, 5'-리보뉴클레오티드이나트륨 0.1~2중량%가 혼합된 것이다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0006] 본 발명은 익혀진 국수가 담겨진 물에 넣고 섞어 바로 취식할 수 있도록 하는 청국장 맛나는 잔치 국수용 분말 수프를 제공하여 장소에 구애됨이 없이 건 국수를 삶아 익힐 수 있는 곳이면 어디에서나 간편하고 용이하게 잔치 국수를 취식할 수 있도록 함과 동시에 수프의 보관 및 이동이 용이하고, 잔치 국수의 맛과 풍미 및 기호도를 높일 수 있는 맑은 청국장 맛나는 잔치 국수용 분말 수프를 제공함에 그 목적이 있다.

과제의 해결 수단

[0007] 상기 목적을 달성하기 위한 본 발명의 청국장 맛나는 잔치 국수용 분말 수프의 구성은, 잔치 국수에 넣고 혼합하여 취식하는 청국장 맛나는 잔치 국수용 분말 수프에 있어서,

480 - 520cc의 물에 건 국수 95 - 105g이 삶아 익혀진 면과 청국장 맛나는 잔치 국수용 분말 수프를 13.5 - 14.5g의 비율이 되도록 넣고 섞어 취식할 있도록 하되, 상기 청국장 맛나는 잔치 국수용 분말 수프는, 중량%로 정백당 18 - 22, 간장분말 15.8 - 16.2, 정제염 15.8 - 16.2, 소고기야채혼합분말 9.8 - 10.2, 청국장분말 7.6 - 8.4, 양조간장분말 7.8 - 8.2, 지미맛분말 5.8 - 6.2, 간장과 팜유혼합분말 4.8 - 5.2, 된장분말 3.6 - 3.8, 불활성건조효모분말 1.9 - 2.1, 양파분말 1.9 - 2.1, 마늘분말 1.9 - 2.1, 고춧가루 1, 표고버섯엑기스분말 0.1, 흑후추분말 0.2를 혼합하고 밀봉하여 된 것으로 이루어진다.

[0008] 삭제

[0009] 삭제

[0010] 삭제

[0011] 삭제

[0012] 삭제

발명의 효과

[0013] 이상과 같은 본 발명의 청국장 맛나는 잔치 국수용 분말 수프는, 상기 목적에서 설명한 바와 같이 익혀진 국수가 담겨진 물에 넣고 섞어 바로 취식할 수 있도록 하는 청국장 맛나는 잔치 국수용 분말 수프를 제공하여 장소에 구애됨이 없이 건 국수를 삶아 익힐 수 있는 곳이면 어디에서나 간편하고 용이하게 잔치 국수를 취식할 수 있도록 함과 동시에 수프의 보관 및 이동이 용이하고, 잔치 국수의 맛과 풍미 및 기호도가 높은 청국장 맛나는 잔치 국수용 분말 수프를 제공할 수 있는 효과가 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0014] 본 발명의 청국장 맛나는 잔치 국수용 분말 수프는, 정백당, 간장분말, 정제염, 소고기야채혼합분말, 청국장분말, 조미양조간장분말, 지미맛분말, 간장베이D-200, 청국장분말, 된장분말, 불활성건조효모분말, 양파분말, 마늘분말, 고춧가루, 표고버섯엑기스분말, 흑후추분을 혼합하고 밀봉하여 된 것으로 상기 각 원료에 대하여 설명하면 다음과 같다.
- [0015] 정백당 : 설탕 제조 과정에서 가장 먼저 만들어지는 작은 입자의 순도 높은 흰색의 설탕으로서, 물에는 잘 녹으나 쉽게 덩어리지지 않는 특성을 가지고 있는 것으로, 본 발명에서는 잔치 국수의 깔끔한 뒷맛과 단맛(감미)을 부여하기 위하여 사용됨.
- [0016] **간장분말** : 간장을 건조하여 분말 상으로 만든 것으로, 전분질, 젤라틴, 검 등의 건조 조제가 10~30% 함유되어 있고, 단맛 억제기능을 하며, 분산성이 우수하고 덩어리지지 않는 것으로, 본 발명에서는 잔치 국수의 감칠맛을 부여하기 위하여 사용됨.
- [0017] 정제염 : 이온수지 막으로 불순물과 중금속(납, 아연, 비소) 등을 제거하고 얻어낸 순도 높은 염화나트륨의 결정체로, 본 발명에서는 천일염이 가지는 쓰고 떼은 맛이 국수에서 나타나지 않고 잔치 국수의 간을 조절하기 위하여 사용됨.
- [0018] 소고기야채혼합분말 : 소고기, 양파, 마늘을 주원료로 한 조미분말로써, 감칠맛을 향상시키기 위해 사용됨.
- [0019] 청국장분말 : 청국장을 건조하여 분말화 한 것으로 청국장 맛을 부여하기 위하여 사용됨.
- [0020] 양조간장분말 : 양조간장을 분말화 한 것임.
- [0021] 지미맛분말 : 태진식품에서 판매되고 있는 것으로, 쇠고기, 야채, 간장 등 조미하여 분말화 한 것임.
- [0022] 간장과 팜유혼합분말 : 명식품에서 시판되는 것임.
- [0023] 된장분말 : 된장을 건조하여 분말화 한 것임.
- [0024] 불활성건조효모분말 : 효모계열 지미와 깊은 맛을 부여하기 위하여 사용됨.
- [0025] 양파분말 : 양파를 건조하여 분말 상으로 형성시킨 것으로, 양파에는 색소성분으로 퀘르세틴 성분이 들어있어 지질의 산패를 막아주며, 고혈압 예방효과가 있으며, 포도당, 설탕, 과당, 맥아당 등이 많아 단맛이 있고, 그 밖에도 텍스트린, 맛닌 등이 들어있으며, 나쁜 냄새를 제거해준다.
- [0026] 마늘분말 : 마늘을 건조하여 분말 상으로 형성시킨 것으로, 열량이 적고 저지방이며, 알리신 성분으로 인한 면역증강 작용과 항암작용 및 위장과 심장의 역할을 도와 수족 냉증에 효과가 있고, 특히 식품에 첨가시 알리신 성분으로 인해 비린내를 제거해준다.
- [0027] 고춧가루 : 고추를 건조하여 분말 상으로 형성시킨 것으로, 국수의 얼큰한 맛을 부여하기 위하여 사용됨.
- [0028] 표고버섯분말 : 표고버섯을 건조하여 분말화 한 것임.
- [0029] 흑후추분 : 후추를 건조하여 분말 상으로 형성시킨 것으로, 식품에 가장 많이 사용되는 천연 향신료로서, 매운 맛을 띠는 것으로 입 맛을 돋구고, 독을 없애주며, 잡 냄새를 제거하고 후추 고유의 향신 맛을 부여하기 위하여 사용됨.
- [0030] 본 발명의 수프를 형성하기 위한 상기 각 원료의 바람직한 조성비는, 중량%로 정백당 18 - 22, 간장분말 15.8 - 16.2, 정제염 15.8 - 16.2, 소고기야채혼합분말 9.8 - 10.2, 청국장분말 7.6 - 8.4, 양조간장분말 7.8 - 8.2, 지미맛분말 5.8 - 6.2, 간장과 팜유혼합분말 4.8 - 5.2, 된장분말 3.6 - 3.8, 불활성건조효모분말 1.9 - 2.1, 양파분말 1.9 - 2.1, 마늘분말 1.9 - 2.1, 고춧가루 1, 표고버섯엑기스분말 0.1, 흑후추분말 0.2를 혼합하고 밀봉하여 된 것으로 이루어진다.
- [0031] 본 발명은 상기와 같은 바람직한 조성비를 갖도록 하기 위해 복수 회의 실험을 실시하였고, 그 실험 예에 대하여 관능검사를 실시하였으며, 그 관능검사의 결과에 따라 각 원료의 조성비를 조절하거나 또는 새로운 원료를 추가로 첨가하는 등의 방법으로 상기와 같은 최적의 수프를 조성하였다.
- [0032] 아래의 실험예 1 내지 3은 본 발명의 최적 수프를 조성하기 위해 실험한 조성비를 표 1 내지 표 3에

나타내었고, 그에 대한 간단한 관능검사 결과 설명하였다.

[0033] [실험예 1]

표 1

[0034]

NO	원료	함량(중량%)	비고
1	정백당	20	
2	간장분	16	
3	정제염	15	
4	청국장분말	10	
5	간장조미분말 M700	8	
6	지미맛베이스	6	
7	쇠고기야채혼합분말	6	
8	간장과 팥유혼합분말	5	
9	텍스트린	5	
10	분말된장	3	
11	건조효모분말	2	
12	고춧가루	1	
13	양파분	1	
14	마늘분	1	
15	표고버섯엑기스분말	0.5	
16	흑후추분	0.5	
합계		100	

[0035]

상기 실험예 1의 표 1 관능검사는, 건 면 100g을 끓는 물에 3분 30초간 끓여 익히고, 그 익힌 면을 바로 찬물에 행군 다음 채반에 넣어 물기를 제거하고, 냄비에 물 500cc를 넣고 끓인 후 그 끓인 물에 상기 실험예 1의 표 1 조성비를 갖는 수프 13.5g과 상기 익혀진 국수를 넣고 골고루 섞은 잔치 국수를 관능검사요원에게 취식하도록 하였다.

[0036]

상기 관능검사요원은 목포대학교 식품공학과 연구원 및 학생 50명을 대상으로 맛, 풍미, 전체적인 기호도 (overall acceptability)를 조사하였고, 상기 실험예 1의 관능검사결과는, 맛과 청국장 맛이 강함으로 나타났다.

[0037]

[실험예 2]

표 2

[0038]

NO	원료	함량(중량%)	비고
1	정백당	22.00	
2	간장분말	16.80	
3	정제염	16.80	
4	간장조미분말	9.00	
5	지미맛베이스	7.00	
6	쇠고기야채혼합분말	7.00	
7	간장과 팥유혼합분말	6.00	
8	텍스트린	6.00	
9	분말된장	4.00	
10	건조효모분말	2.00	
11	고춧가루	1.20	
12	양파분말	1.00	
13	마늘분말	1.10	
14	표고버섯엑기스분말	0.5	
15	흑후추분	0.5	
합계		100	

[0039]

상기 실험예 2의 표 2 관능검사는 상기 실험예 1의 관능검사와 동일한 방법으로 실시하였으며, 그 관능검사결

과는, 지미, 스파이스 맛 보완이 필요하고, 소고기 맛 또는 사과 맛 강화가 필요함으로 나타났다.

[0040] [실험예 3]

표 3

[0041]

NO	원료	함량(중량%)	비고
1	정백당	22.20	
2	간장분말	17.70	
3	정제염	17.70	
4	간장조미분말	8.90	
5	지미맛분말	6.70	
6	쇠고기야채혼합분말	6.70	
7	간장과 팜유혼합분말	5.60	
8	텍스트린	3.40	
9	분말된장	3.30	
10	건조효모분말	2.20	
11	고춧가루	1.10	
12	양파분	1.10	
13	마늘분	1.10	
14	표고버섯엑기스분말	0.10	
15	흑후추분	0.20	
16	청국장	2.00	
합계		100	

[0042] 상기 실험예 3의 표 3 관능검사는 상기 실험예 1의 관능검사와 동일한 방법으로 실시하였으며, 그 관능검사결과는, 전반적으로 맛은 양호하나 청국장 맛이 약함으로 그 청국장 맛의 강화가 필요한 것으로 나타났다.

[0043] 본 발명은 상기의 실험예 1 내지 3의 관능검사를 근거로 하여 본 발명의 수프 조성비를 아래 실시예 1 내지 실시예 3의 방법으로 조성하여 관능검사를 실시하였고, 그 관능검사의 결과는 아래 표 4와 같다.

[0044] [실시예 1]

[0045] 본 발명의 제1실시에 수프의 조성비는, 중량%로 정백당 22, 간장분말 15.8, 정제염 15.8, 소고기야채혼합분말 9.8, 청국장분말 7.6, 양조간장분말 7.8, 지미맛분말 5.8, 간장과 팜유혼합분말 4.8, 된장분말 3.6, 불활성건조효모분말 1.9, 양파분말 2.1, 마늘분말 2.1, 고춧가루 1, 표고버섯분말 0.1, 흑후추분말 0.2로 하였고,

[0046] 관능검사요원은 목포대학교 식품공학과 연구원 및 학생 50명을 대상으로 실험의 목적과 채점기준에 대하여 설명을 한 후 맛, 풍미, 전체적인 기호도 (overall acceptability)를 조사하였다.

[0047] 관능검사는, 건 면 100g을 끓는 물에 3분 30초간 끓여 익히고, 그 익힌 면을 바로 찬물에 행군 다음 채반에 넣어 물기를 제거하고, 냄비에 물 500cc를 넣고 끓인 후 상기의 조성비를 갖는 수프 13.5g을 끓인 물에 넣고 다시 2분간 끓인 물에 상기 익힌 면을 넣고 골고루 섞은 잔치 국수를 관능검사요원에게 취식하도록 하였다.

[0048] 이때 관능검사의 채점기준은 7점 척도를 이용하여 1점은 좋지않음, 4점은 보통임, 7점은 매우 좋음으로 표기하도록 하였다.

[0049] 그 결과 아래 표 4와 같은 결과가 나왔다.

[0050] [실시예 2]

[0051] 본 발명의 제2실시에 수프의 조성비는, 중량%로 정백당 20, 간장분말 16, 정제염 16, 소고기야채혼합분말 10, 청국장분말 8, 양조간장분말 8, 지미맛분말 6, 간장과 팜유혼합분말 5, 된장분말 3.7, 불활성건조효모분말 2,

양파분말 2, 마늘분말 2, 고춧가루 1, 표고버섯분말 0.1, 흑후추분말 0.2로 하였고,

[0052] 관능검사요원은 목포대학교 식품공학과 연구원 및 학생 50명을 대상으로 실험의 목적과 채점기준에 대하여 설명을 한 후 맛, 풍미, 전체적인 기호도 (overall acceptability)를 조사하였다.

[0053] 관능검사는, 건 면 100g을 끓는 물에 3분 30초간 끓여 익히고, 그 익힌 면을 바로 찬물에 행군 다음 채반에 넣어 물기를 제거하고, 냄비에 물 500cc를 넣고 끓인 후 상기의 조성비를 갖는 수프 14g을 끓인 물에 넣고 다시 2분간 끓인 물에 상기 익힌 면을 넣고 골고루 섞은 잔치 국수를 관능검사요원에게 취식하도록 하였다.

[0054] 이때 관능검사의 채점기준은 7점 척도를 이용하여 1점은 좋지않음, 4점은 보통임, 7점은 매우 좋음으로 표기하도록 하였다.

[0055] 그 결과 아래 표 4와 같은 결과가 나왔다.

[0056] [실시예 3]

[0057] 본 발명의 제3실시에 수프의 조성비는, 중량%로 정맥당 18, 간장분말 16.2, 정제염 16.2, 소고기야채혼합분말 10.2, 청국장분말 8.4, 양조간장분말 8.2, 지미맛분말 6.2, 간장과 팜유혼합분말 5.2, 된장분말 3.8, 불활성건조효모분말 2.1, 양파분말 2.1, 마늘분말 2.1, 고춧가루 1, 표고버섯분말 0.1, 흑후추분말 0.2로 하였고,

[0058] 관능검사요원은 목포대학교 식품공학과 연구원 및 학생 50명을 대상으로 실험의 목적과 채점기준에 대하여 설명을 한 후 맛, 풍미, 전체적인 기호도 (overall acceptability)를 조사하였다.

[0059] 관능검사는, 건 면 100g을 끓는 물에 3분 30초간 끓여 익히고, 그 익힌 면을 바로 찬물에 행군 다음 채반에 넣어 물기를 제거하고, 냄비에 물 500cc를 넣고 끓인 후 상기의 조성비를 갖는 수프 14.5g을 끓인 물에 넣고 다시 2분간 끓인 물에 상기 익힌 면을 넣고 골고루 섞은 잔치 국수를 관능검사요원에게 취식하도록 하였다.

[0060] 이때 관능검사의 채점기준은 7점 척도를 이용하여 1점은 좋지않음, 4점은 보통임, 7점은 매우 좋음으로 표기하도록 하였다.

[0061] 그 결과 아래 표 4와 같은 결과가 나왔다.

표 4

수프	맛	풍미	기호도	비고
실험예 1	5.23	5.27	5.23	
실험예 2	5.59	5.47	5.48	
실험예 3	5.48	5.47	5.51	
실시예 1	6.30	6.35	6.50	
실시예 2	6.32	6.34	6.55	
실시예 3	6.30	6.34	6.51	

[0063] 상기 표 4에 나타난 바와 같이 본 발명의 실시예 1 내지 실시예 3은 실험예 1 내지 실험예 3보다 맛, 풍미, 기호도가 좋음을 알 수 있었다.

[0064] 이상에서 설명한 바와 같이 본 발명의 수프는, 실험예 1 내지 실험예 3에 나타난 바와 같이 복수 회에 걸쳐 실험한 결과를 통하여 상기 실시예 1 내지 실시예 3과 같은 최적의 수프 조성비를 찾아냄으로써, 본 발명의 수프는 실험예 1 내지 3의 수프보다 맛, 풍미, 기호도가 월등히 좋음을 알 수 있으며, 그에 따른 잔치 국수를 건 국수를 삶아 익힐 수 있는 기구가 준비된 곳이면 어디에서나 간편하고 용이하게 맛과 풍미 및 기호도 높게 취식할 수 있는 장점이 있음은 물론, 수프를 장기간 변질 없이 국수와 함께 포장하여 유통 및 보관할 수 있는 장점이 있는 것이다.