



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2011년04월27일
 (11) 등록번호 10-1031625
 (24) 등록일자 2011년04월20일

(51) Int. Cl.
A23L 1/218 (2006.01) *A23L 1/212* (2006.01)
 (21) 출원번호 10-2008-0054506
 (22) 출원일자 2008년06월11일
 심사청구일자 2008년06월11일
 (65) 공개번호 10-2009-0128653
 (43) 공개일자 2009년12월16일
 (56) 선행기술조사문헌
 KR100824281 B1
 KR100472192 B1
 KR1020050076260A
 KR100500396 B1

(73) 특허권자
전주대학교 산학협력단
 전라북도 전주시 완산구 효자동 3가 1200
 (72) 발명자
추정임
 전북 전주시 덕진구 인후동1가 아중대우1차아파트
 103동 903호
 (74) 대리인
고만호

전체 청구항 수 : 총 1 항

심사관 : 하혜경

(54) 빵잎 장아찌 제조방법

(57) 요약

본 발명은 빵잎 장아찌 제조방법에 관한 것으로, 빵잎을 끓는 물에 데치는 단계와, 상기 데친 빵잎에 물기가 묻어있지 않도록 탈수한 후 털어서 헹쳐놓는 단계와, 물, 고춧가루, 고추장, 간장, 설탕 및 물엿을 혼합하여 양념장을 제조하는 단계와, 상기 헹쳐놓은 빵잎 30~50중량%와 상기 양념장 50~70중량%를 혼합하고 버무리는 단계를 포함하여 이루어지며, 본 발명에 따라 제조된 빵잎 장아찌는 빵잎의 특유의 향과 맛을 유지하면서도, 여러 가지 양념이 되어 있어 다양한 맛을 낼 수 있고 건강에 좋은 효능을 갖는 우수한 품질의 빵잎 장아찌를 제공할 수 있다.

특허청구의 범위

청구항 1

삭제

청구항 2

삭제

청구항 3

빵잎을 끓는 물에 데치는 단계; 상기 데친 빵잎에 물기가 묻어있지 않도록 탈수한 후 털어서 헤쳐놓는 단계; 물 28~40중량%, 고춧가루 0.2~1중량%, 고추장 1~5중량%, 간장 8~16중량%, 설탕 0.5~1.5중량%, 물엿 40~60중량%을 혼합하여 양념장을 제조하는 단계; 상기 헤쳐놓은 빵잎 30~50중량%와 상기 양념장 50~70중량%를 혼합하고 버무리는 단계; 상기 양념장에 버무린 빵잎을 항아리에 넣고 숙성시키는 단계;를 포함하여 이루어지는 빵잎 장아찌 제조방법에 있어서,

상기 양념장에 혼합되는 물은 뽕나무 뿌리를 넣고 끓인 물을 사용하는 것을 특징으로 하는 빵잎 장아찌 제조방법.

명세서

발명의 상세한 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 빵잎 장아찌 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 빵잎을 끓는 물에 데쳐서 탈수하고 털어서 헤쳐놓은 후, 간장, 물엿 등을 뽕나무 뿌리를 끓인 물에 혼합한 양념장과 혼합하여 버무리서, 맛과 건강에 좋아 반찬으로서 섭취하기 좋은 빵잎 장아찌를 제조하는 방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 장아찌는 우리 고유의 식품으로서, 여러 가지 채소, 과일 등을 간장, 된장, 고추장 또는 식초 등에 담가 오래 두고 먹을 수 있도록 만든 밑반찬이다.

[0003] 통상적인 장아찌는 깻잎, 풋마늘, 고춧잎, 마늘종, 참외, 오이 등으로 대개 간장, 고추장 등의 장류에 박아 두었다 꺼내어 잘게 썰어 참기름, 깨소금, 설탕 등으로 양념해서 먹는 것이었다.

[0004] 그러나, 이러한 일반적인 장아찌 제조방법은 그 고유의 맛을 유지하고 제조 공정이 간단하다는 장점이 있으나, 종래의 장아찌 만으로는 수요자의 다양한 욕구를 충족시키기 어려웠다. 즉, 전통적인 단순한 장아찌 제조방법으로는 수요자 기호의 다양성 및 고급성에 따른 욕구를 만족시키기에는 부족한 실정이었다.

[0005] 한편, 최근에 경제수준의 향상과 건강 및 기호에 대한 관심의 증가에 따라 다양한 수요자의 욕구를 충족시키기 위한 여러 가지 재료를 이용한 기능성 장아찌가 개발되었고 많은 특허출원이 있어 왔다.

[0006] 이러한 대표적인 예로서, 등록특허공보 제10-0773866호에는 두릅, 민들레, 고사리, 질경이 중 어느 하나를 주원료로 하여 각각의 주원료에 당귀, 황기, 엄나무 등을 달여 추출한 약액에 된장, 고추장, 초간장 중 어느 하나를 혼합한 후 일정기간 숙성하여 제조하는 장아찌 제조방법이 개시되어 있고, 공개특허공보 제10-2003-0059942호에는 콩장아찌로 만든 콩장아찌 제조방법이 개시되어 있으며, 공개특허공보 제10-2005-0095098호에는 마늘 장아찌 제조방법이 개시되어 있고, 공개특허공보 제10-2004-0111192호에는 버섯장아찌 제조방법이 개시되어 있으며, 공개특허공보 제10-2006-0094648호에는 고추장을 이용한 인삼장아찌 제조방법이 개시되어 있다. 이러한 대부분의 장아찌는 종래에 일반적인 장아찌에 비하여 다른 재료나 성분을 사용하거나 그 제조방법에 특별한 한정을 두고 있는 것이 그 주를 이루고 있다.

발명의 내용

해결 하고자하는 과제

- [0007] 본 발명은 기능성 장아찌의 일종으로서, 빙얌을 이용하여 특유한 제조방법에 의하여 장아찌를 제조함으로써 맛이 특이하면서도 편리하게 애용할 수 있으며 건강에 유익한 빙얌 장아찌를 제공하는 것을 목적으로 한다.
- [0008] 또한, 본 발명에 의한 빙얌 장아찌에는 통깨와 잣을 버무려 주어 밑반찬으로서 간편하게 사용할 수 있고 건강식품으로 활용할 수 있는 장아찌를 제공하는 것을 목적으로 한다.
- [0009] 또한, 본 발명은 수요자들의 다양하고 고급스러운 기호를 충족시키고 맛과 영양이 풍부하며 국민건강을 증진시킬 수 있는 건강보조기능을 함께 갖춘 유익한 장아찌의 제조방법을 제공하는 것을 목적으로 한다.
- [0010] 또한, 본 발명은 빙얌과 뽕나무 뿌리를 이용하여 빙얌을 자연스럽게 반찬으로서 섭취할 수 있도록 함으로써 국민건강을 도모하고, 새로운 건강식품으로 활용할 수 있는 제품을 개발하여 소득을 증대시키는 것을 목적으로 한다.

과제 해결수단

- [0011] 이와 같은 본 발명의 목적을 달성하기 위하여, 본 발명에 따른 빙얌 장아찌 제조방법은 빙얌을 끓는 물에 데치는 단계; 상기 데친 빙얌에 물기가 묻어있지 않도록 탈수한 후 털어서 헤쳐놓는 단계; 물 28~40중량%, 고춧가루 0.2~1중량%, 고추장 1~5중량%, 간장 8~16중량%, 설탕 0.5~1.5중량%, 물엿 40~60중량%를 혼합하여 양념장을 제조하는 단계; 상기 헤쳐놓은 빙얌 30~50중량%와 상기 양념장 50~70중량%를 혼합하고 버무리는 단계; 상기 양념장에 버무린 빙얌을 항아리에 넣고 숙성시키는 단계;를 포함하는 것을 특징으로 한다..
- [0012] 삭제
- [0013] 또한, 본 발명은 상기 양념장에 혼합되는 물로서 뽕나무 뿌리를 넣고 끓인 물을 사용하는 것을 특징으로 한다.

효 과

- [0014] 본 발명의 빙얌 장아찌 제조방법에 따르면 빙얌의 특유의 향과 맛을 유지하면서도, 여러 가지 양념이 되어 있어 다양한 맛을 낼 수 있는 장아찌를 제조할 수 있는 효과가 있다.
- [0015] 또한, 본 발명에 의하면 맛과 건강에 좋은 효능을 갖는 우수한 품질의 빙얌 장아찌를 제공할 수 있는 효과가 있다.
- [0016] 또한, 본 발명은 최근 건강에 좋다고 알려져 선풍적인 인기를 끌고 있는 빙얌과 뽕나무 뿌리를 이용하여 건강식품으로 활용할 수 있는 제품을 개발하여, 빙얌을 자연스럽게 섭취할 수 있도록 함으로써 국민건강을 도모할 수 있다는 효과가 있다.

발명의 실시를 위한 구체적인 내용

- [0017] 이하, 본 발명에 따른 빙얌 장아찌의 제조방법을 상세히 설명한다.
- [0018] 본 발명에 따른 빙얌 장아찌의 제조방법은 빙얌을 끓는 물에 데쳐서 건조한 후 헤쳐놓는 공정과, 고추장, 고춧가루, 간장, 설탕, 물엿 등을 혼합하여 끓여 양념장을 제조하는 공정과, 상기 양념장과 헤쳐놓은 빙얌을 혼합하고 버무려주는 공정을 포함하여 이루어진다.
- [0019] 먼저, 본 발명의 주재료가 되는 빙얌을 준비하는 과정을 살펴본다.
- [0020] 뽕나무는 동의보감에 뿌리, 잎, 껍질, 열매 어느 하나도 약으로 쓰이지 않는 것이 없다라고 기록되어 있을 정도로 뛰어난 약효가 있다고 알려져 있다.
- [0021] 빙얌에는 칼슘과 철분을 비롯한 50 여종의 미량원소들이 다량 함유되어 있으며, 빙얌만큼 이렇게 많은 종류의 미량원소가 존재하는 식물은 매우 드물다. 예를 들면, 녹차와 비교한다 하더라도 비타민 A와 C를 제외한 다량의 미네랄이 녹차보다 빙얌에 더 많이 존재한다고 알려져 있다.
- [0022] 빙얌은 한방에서는 해열, 감기, 기침, 두통, 안질, 수종, 복통, 설사, 어혈 등에 많이 사용되고 있으며, 요즘 들어서는 당뇨, 고혈압, 콜레스테롤을 낮추는 효과가 있다고 하며, 중풍과 중금속 배출 등의 여러 치료제로 사용되고 있다.

- [0023] 본 발명에 사용되는 뽕잎은 5월경에 채취하여 사용하는 것이 좋다.
- [0024] 먼저, 뽕잎을 채취하여 끓는 물에 넣고 데쳐서 탈수기에 넣고 물기를 제거한 후 채반 등에 담아 그늘에서 건조한다.
- [0025] 이때, 뽕잎을 끓는 물에 데치는 이유는 뽕잎을 그대로 먹기에는 너무 거치므로 끓는 물에 넣고 데쳐서 뽕잎 조직이 어느 정도 파괴되어 연해지도록 함으로써 먹기 좋게 하기 위해서이다. 이때, 너무 오래 데치게 되면 뽕잎이 너무 물러지게 되므로 데치는 정도가 중요하며, 끓는 물(100℃)에 약 60초 동안 데치는 것이 적당하다.
- [0026] 또한, 뽕잎을 데치는 물에는 소금을 약간 첨가(염도 0.1%)하는 것이 바람직한데, 이것은 뽕잎의 풋내를 잡아주고 색을 선명하게 하기 위해서이다.
- [0027] 이와 같은 공정을 통하여, 본 발명의 주재료 중의 하나인 뽕잎이 준비되며, 다음으로 준비된 뽕잎을 넣고 장아찌를 제조하기 위한 양념장을 제조하는 과정을 살펴본다.
- [0028] 본 발명에 따른 양념장은 고춧가루, 고추장, 간장, 설탕, 물엿 및 물을 혼합하여 제조하게 되는데, 이때 사용되는 물은 뽕나무 뿌리를 물에 넣고 끓인 물을 사용하는 것이 바람직하다. 뽕나무 뿌리 또한, 건강에 좋은 여러 가지 성분이 함유되어 있어 건강에 좋다.
- [0029] 본 발명에 따르면, 상기 양념장은 물과 물엿 및 간장을 주원료로 하고, 여기에 고춧가루와 고추장 및 설탕 등을 첨가하여 버무리서 제조하게 된다.
- [0030] 본 발명의 바람직한 실시예에 따르면, 상기 양념장은 물 28~40중량%, 고춧가루 0.2~1중량%, 고추장 1~5중량%, 간장 8~16중량%, 설탕 0.5~1.5중량%, 물엿 40~60중량%을 혼합하여 이루어진다.
- [0031] 물엿은 장아찌가 단맛을 내고 뽕잎이 윤기가 흐르면서 서로 잘 엉키도록 하여 먹기 좋은 상태를 갖도록 혼합되며, 너무 많이 혼합하여 너무 달고 딱딱해져 반찬으로서 먹기가 어렵고, 너무 적으면 그 효과가 잘 나타나지 않는다.
- [0032] 또한, 통상적인 장아찌와 마찬가지로 간장을 넣는데, 이것은 장아찌가 짭짤한 맛을 내도록 하여 반찬으로서 역할을 할 수 있도록 하기 위한 것으로, 너무 많이 혼합되면 짜게 된다.
- [0033] 상기 고춧가루는 장아찌가 맛깔스러운 맛과 상태를 갖도록 첨가되고, 고추장은 점도를 조절하도록 첨가되며, 설탕은 단맛은 물론 발효를 도와주도록 첨가된다.
- [0034] 상기 헤쳐놓은 뽕잎 30~50중량%와 상기 양념장 50~70중량%를 혼합하고 버무리면 본 발명에 따른 뽕잎 장아찌가 완성된다.
- [0035] 제조된 장아찌의 농도 등을 고려할 때, 뽕잎과 양념장의 혼합비율은 뽕잎 40~45중량%와 양념장 55~60중량%가 적당하였으며, 뽕잎 43중량%와 양념장 57중량%가 더욱 바람직하다.
- [0036] 이와 같이 제조된 뽕잎 장아찌는 항아리에 넣고 시원한 곳에서 보관하게 되면 숙성되어 더욱 맛있는 장아찌가 된다.
- [0037] 본 발명에 따른 뽕잎 장아찌는 식사시에 반찬으로서 꺼내어 그대로 먹을 수 있으며, 먹을 때 참깨와 잣을 넣고 버무리 주면 장아찌의 맛이 더욱 좋게 할 수 있다. 이때 첨가되는 참깨와 잣은 사용자의 취향에 따라 달라질 수 있을 것이며, 뽕잎 장아찌 100 중량부에 대하여 각각 5중량부 이하를 혼합하는 것이 바람직하다.
- [0038] 이하, 본 발명에 따른 뽕잎 장아찌 제조공정을 실시예를 따라 자세히 설명한다.
- [0039] 실시예
- [0040] 먼저, 뽕잎을 소금을 첨가한 끓는 물에 60초간 데쳐서 물기가 빠지도록 건조한다. 이때 물에는 염도가 약 0.1%가 되도록 소금을 첨가하는 것이 좋다.
- [0041] 뽕잎은 5월경에 여린 것을 뜯어서 사용하는 것이 좋다. 끓는 물에 데친 뽕잎은 탈수기에 넣어 탈수한 후 채반 등에 받쳐 뽕잎에 묻어 있는 물기가 없어지도록 한 후 양념장에 잘 혼합되도록 하기 위하여 털어서 헤쳐 놓는다.
- [0042] 이와 같은 공정을 통하여, 본 발명에 따른 뽕잎 장아찌에 넣을 주재료인 뽕잎이 준비되며, 다음으로 뽕잎을 넣을 양념장을 제조하는 과정을 설명한다.

- [0043] 양념장은 고춧가루와, 고추장, 간장, 설탕, 물엿 및 물을 혼합하여 제조하게 된다.
- [0044] 본 실시예에서는 고춧가루 40g, 고추장 300g, 간장 850g, 설탕 70g, 물엿 3500g, 뽕나무 뿌리를 끓인 물 2500kg을 혼합하여 양념장을 제조하였다.
- [0045] 상기와 같이 제조된 양념장을 헤쳐놓은 빵잎 5kg를 넣고 버무려주었다.
- [0046] 이와 같은 과정을 통하여, 본 발명에 따른 빵잎 장아찌가 완성되었다.
- [0047] 완성된 빵잎 장아찌는 식사시에 좋은 반찬이 되었으며, 먹을 때마다 종지에 담아 참기름을 넣고 무쳐주면 더욱 맛있는 반찬이 된다.
- [0048] 상술한 바와 같이, 본 발명은 고추장, 간장, 물엿 등으로 양념장을 만든 후 데친 빵잎을 혼합하여 빵잎 장아찌를 제조하는 방법에 관한 것으로서, 상술한 실시예에만 한정되는 것은 아니며 본 발명의 기술적 사상을 벗어나지 않는 범위 내에서 여러 가지 변형 및 변경이 가능할 것이다.