

(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)(11) 공개번호 10-2024-0112065
(43) 공개일자 2024년07월18일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A23L 19/00 (2022.01) A23L 23/00 (2022.01)

A23L 33/00 (2016.01) A23P 10/00 (2016.01)

(52) CPC특허분류

A23L 19/03 (2016.08)

A23L 23/00 (2022.01)

(21) 출원번호 10-2023-0004188

(22) 출원일자 2023년01월11일

심사청구일자 2023년01월11일

(71) 출원인

김소연

서울특별시 서대문구 통일로37나길 35 (홍제동)

(72) 발명자

김소연

서울특별시 서대문구 통일로37나길 35 (홍제동)

(74) 대리인

특허법인 아이스퀘어

전체 청구항 수 : 총 6 항

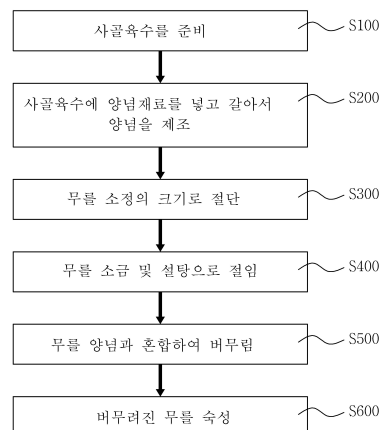
(54) 발명의 명칭 유아용 깍두기의 제조방법

(57) 요약

유아용 깍두기의 제조방법을 제시하며, 사골을 베이스로 하는 사골육수를 준비하는 단계; 상기 사골육수에 홍시, 멸치액젓, 파프리카, 마늘, 생강, 사과, 양파를 혼합한 후 함께 갈아서 양념을 만드는 단계; 무를 소정의 크기로 절단하는 단계; 절단된 무를 소금 및 설탕으로 절임하는 단계; 절여진 무를 상기 양념과 혼합하여 버무리는 단계; 및 버무려진 무를 2~3일 동안 숙성하는 단계를 포함한다.

대표도 - 도1

S10



(52) CPC특허분류

A23L 33/40 (2016.08)

A23P 10/00 (2016.08)

A23V 2002/00 (2023.08)

A23V 2300/31 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

깍두기의 제조방법에 있어서,

사골을 베이스로 하는 사골육수를 준비하는 단계;

상기 사골육수에 홍시, 멸치액젓, 파프리카, 마늘, 생강, 사과, 양파를 혼합한 후 함께 갈아서 양념을 만드는 단계;

무를 소정의 크기로 절단하는 단계;

절단된 무를 소금 및 설탕으로 절이는 단계;

절여진 무를 상기 양념과 혼합하여 버무리는 단계; 및

버무려진 무를 2~3일 동안 숙성하는 단계를 포함하는, 유아용 깍두기의 제조방법.

청구항 2

제 1 항에 있어서,

상기 양념을 만드는 단계는,

무 300중량부에 대하여,

상기 사골육수 5중량부, 홍시 7중량부, 멸치액젓 5중량부, 파프리카 35중량부, 마늘 3중량부, 생강 0.8중량부, 사과 10 중량부, 양파 8중량부를 혼합하는 것을 특징으로 하는, 유아용 깍두기의 제조방법.

청구항 3

제 1 항에 있어서,

상기 절이는 단계는,

물 1000중량부에 소금 4중량부 및 설탕 6중량부를 혼합하여 절임수를 만드는 단계;

상기 절임수에 상기 절단된 무를 넣고 40분동안 절이는 단계; 및

절여진 무를 물로 행구는 단계를 포함하는, 유아용 깍두기의 제조방법.

청구항 4

제 3 항에 있어서,

상기 행구는 단계는,

상기 절여진 무를 상온의 물로 1차 행구는 단계; 및

1차 행구진 무를 30~40도의 물로 2차 행구는 단계를 포함하는, 유아용 깍두기의 제조방법.

청구항 5

제 1 항에 있어서,

상기 무를 절단하는 단계는,

무를 1.5cm의 폭을 갖는 육면체 형태로 절단하는 것을 특징으로 하는, 유아용 깍두기의 제조방법.

청구항 6

제 5 항에 있어서,

상기 무를 절단하는 단계는,

상기 육면체의 각 꼭짓점을 비스듬하게 절단하여 모따기하는 단계를 더 포함하는, 유아용 깍두기의 제조방법.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 명세서에서 개시되는 실시예들은 깍두기의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 유아가 매운맛을 익히기 전에 친숙해질 수 있도록 하는 유아용 깍두기의 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0003] 일반적으로, 무는 삼국시대부터 재배되어 고려시대에는 중요한 채소로 취급되었으며, 배추 및 고추와 함께 우리나라의 3대 채소에 속한다.

[0004] 이러한 무는 날것으로 먹거나 익혀서 먹는 등, 이용범위가 매우 넓으며, 썰어서 말리거나 잎을 말려서 이용하는 등 한국인의 식생활에 매우 밀접하게 관련되어 있다.

[0005] 무의 성분상의 특징을 보면 뿌리 부분에 소화효소인 아밀라아제와 비타민 C가 다량 함유되어 있고, 상기 아밀라아제와 비타민 C는 열에 약하여 파괴되기 쉬우므로 날것으로 먹는 것이 좋다. 이렇게 비타민 C가 많이 함유된 무는 겨울철에 비타민의 공급원일 뿐만 아니라 뿌리에는 디아스타아제(Diastase)라는 효소가 들어 있어서 소화를 촉진시키는 역할을 한다.

[0006] 상기와 같은 이러한 장점과 특징을 가지는 무는 깍두기, 썬박지 또는 총각김치 등의 무김치를 제조되어 널리 애용되어 왔으며, 상기와 같은 영양성분 뿐만 아니라 매운 맛을 선호하는 우리나라 사람들에게는 무 김치 특유의 식용증진 효과로 식탁에서 빼놓을 수 없는 반찬 중에 하나로 애용되고 있다.

[0007] 한편, 최근에 어린이들의 입맛이 점차적으로 서구화되면서 맵고 짠 자극성 냄새를 가진 음식이라는 인식으로 인하여 깍두기 등과 같은 무 김치를 점점 기피하는 문제점이 있다.

[0008] 이에 따라, 대한민국 공개특허공보 제10-2013-0005632호에 개시된 깍두기 제조방법에서와 같이 다양한 재료를 통해 깍두기를 제조하는 기술이 제안되고 있다.

[0009] 그러나 상기와 같은 선행기술은 성인에게 적합한 맛을 낼 수 있는 기술일 뿐, 어린이나 특히 깍두기 김치를 처음 접하는 유아들에게는 깍두기의 매운 맛과 붉은 빛깔에 대하여 거부감을 유발하는 문제점이 있다.

[0010] 이에 따라, 이에 따라, 상기와 같은 선행기술의 한계점을 극복하기 위한 새로운 기술이 요구되고 있다.

[0011] 한편, 전술한 배경기술은 발명자가 본 발명의 도출을 위해 보유하고 있었거나, 본 발명의 도출 과정에서 습득한 기술 정보로서, 반드시 본 발명의 출원 전에 일반 공중에게 공개된 공지기술이라 할 수는 없다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0013] 본 명세서에서 개시되는 실시예들은, 유아들이 거부감 없이 먹을 수 있는 유아용 깍두기 제조방법을 제시하는

데 목적이 있다.

- [0014] 구체적으로, 본 명세서에서 개시되는 실시예들은, 맵지 않으면서도 붉은 양념과 친숙해질 수 있도록 할 수 있는 유아용 깍두기 제조방법을 제시하는 데 목적이 있다.
- [0015] 또한, 본 명세서에서 개시되는 실시예들은, 비타민 등의 영양가가 높고, 특히 사골육수를 통해 칼슘함량이 높은 유아용 깍두기 제조방법을 제시하는 데 목적이 있다.
- [0016] 또한, 본 명세서에서 개시되는 실시예들은, 유아들이 거부감 없이 먹을 수 있는 크기와 형태를 갖는 유아용 깍두기 제조방법을 제시하는 데 목적이 있다.

과제의 해결 수단

- [0018] 상술한 기술적 과제를 달성하기 위한 기술적 수단으로서, 유아용 깍두기 제조방법은, 깍두기의 제조방법에 있어서, 사골을 베이스로 하는 사골육수를 준비하는 단계; 상기 사골육수에 홍시, 멸치액젓, 파프리카, 마늘, 생강, 사과, 양파를 혼합한 후 함께 갈아서 양념을 만드는 단계; 무를 소정의 크기로 절단하는 단계; 절단된 무를 소금 및 설탕으로 절이는 단계; 절여진 무를 상기 양념과 혼합하여 버무리는 단계; 및 버무려진 무를 2~3일 동안 숙성하는 단계를 포함하여 수행될 수 있다.
- [0019] 또한, 상기 양념을 만드는 단계는, 무 300중량부에 대하여, 상기 사골육수 5중량부, 홍시 7중량부, 멸치액젓 5중량부, 파프리카 35중량부, 마늘 3중량부, 생강 0.8중량부, 사과 10 중량부, 양파 8중량부를 혼합할 수 있다.
- [0020] 또한, 상기 절이는 단계는, 물 1000중량부에 소금 4중량부 및 설탕 6중량부를 혼합하여 절임수를 만드는 단계; 상기 절임수에 상기 절단된 무를 넣고 40분동안 절이는 단계; 및 절여진 무를 물로 행구는 단계를 포함할 수 있다.
- [0021] 또한, 상기 행구는 단계는, 상기 절여진 무를 상온의 물로 1차 행구는 단계; 및 1차 행워진 무를 30~40도의 물로 2차 행구는 단계를 포함할 수 있다.
- [0022] 또한, 상기 무를 절단하는 단계는, 무를 1.5cm의 폭을 갖는 육면체 형태로 절단할 수 있다.
- [0023] 또한, 상기 무를 절단하는 단계는, 상기 육면체의 각 꼭짓점을 비스듬하게 절단하여 모따기하는 단계를 더 포함할 수 있다.

발명의 효과

- [0025] 전술한 과제 해결 수단 중 어느 하나에 의하면, 유아들이 거부감 없이 먹을 수 있는 유아용 깍두기 제조방법을 제시할 수 있다.
- [0026] 구체적으로, 전술한 과제 해결 수단 중 어느 하나에 의하면, 양념에 고추를 대신하여 파프리카를 사용하여 매운 맛을 줄임으로써 맵지 않으면서도 비타민 등의 영양가가 높은 유아용 깍두기 제조방법을 제시할 수 있다.
- [0027] 또한, 전술한 과제 해결 수단 중 어느 하나에 의하면, 양념에 사골육수가 혼합됨으로써 칼슘함량이 높은 유아용 깍두기 제조방법을 제시할 수 있다.
- [0028] 또한, 전술한 과제 해결 수단 중 어느 하나에 의하면, 무를 1.5cm의 폭을 갖는 균일한 크기의 육면체로 절단함으로써 유아가 거부감 없이 먹을 수 있으며, 이에 더하여 육면체의 각 꼭짓점을 모따기할 경우에는 육면체의 각 꼭짓점들이 절단됨으로써 더욱 거부감 없이 먹을 수 있는 유아용 깍두기 제조방법을 제시할 수 있다.
- [0029] 개시되는 실시예들에서 얻을 수 있는 효과는 이상에서 언급한 효과들로 제한되지 않으며, 언급하지 않은 또 다른 효과들은 아래의 기재로부터 개시되는 실시예들이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자에게 명확하게 이해될 수 있을 것이다.

도면의 간단한 설명

- [0031] 도 1은 일 실시예에 따른 유아용 깍두기의 제조방법을 나타내는 순서도이다.

도 2는 일 실시예에 따른 유아용 깎두기의 제조방법 중 절이는 단계를 나타내는 순서도이다.

도 3은 일 실시예에 따른 유아용 깎두기의 제조방법 중 행구는 단계를 나타내는 순서도이다.

도 4는 일 실시예에 따른 유아용 깎두기의 제조방법에 사용되는 무를 나타내는 사시도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0032] 아래에서는 첨부한 도면을 참조하여 다양한 실시예들을 상세히 설명한다. 아래에서 설명되는 실시예들은 여러 가지 상이한 형태로 변형되어 실시될 수도 있다. 실시예들의 특징을 보다 명확히 설명하기 위하여, 이하의 실시예들이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자에게 널리 알려져 있는 사항들에 관해서 자세한 설명은 생략하였다. 그리고, 도면에서 실시예들의 설명과 관계없는 부분은 생략하였으며, 명세서 전체를 통하여 유사한 부분에 대해서는 유사한 도면 부호를 붙였다.
- [0033] 이하 첨부된 도면을 참고하여 실시예들을 상세히 설명하기로 한다.
- [0034] 도 1은 일 실시예에 따른 유아용 깎두기의 제조방법을 나타내는 순서도이고, 도 2는 일 실시예에 따른 유아용 깎두기의 제조방법 중 절이는 단계를 나타내는 순서도이며, 도 3은 일 실시예에 따른 유아용 깎두기의 제조방법 중 행구는 단계를 나타내는 순서도이다.
- [0035] 일 실시예에 따른 유아용 깎두기의 제조방법(S10)은 유아가 매운맛을 익히기 전에 친숙해질 수 있도록 맵지 않으면서 유아에게 필요한 영양가가 높은 깎두기를 제조하는 방법이다.
- [0036] 구체적으로, 일 실시예에 따른 유아용 깎두기의 제조방법(S10)은 도 1에 도시된 바와 같이 사골육수를 준비하는 단계(S100), 양념을 만드는 단계 (S200), 무를 절단하는 단계(S300), 무를 절이는 단계(S400), 버무리는 단계(S500) 및 숙성하는 단계(S600)를 포함하여 수행될 수 있다.
- [0037] 상기 사골육수를 준비하는 단계(S100)는 후술되는 양념과 함께 혼합되는 사골육수를 준비하는 단계이다.
- [0038] 구체적으로, 사골육수를 제조하는 단계(S100)는 사골을 베이스로 하는 사골육수를 준비함으로써 사골에 함유된 칼슘을 양념에 제공할 수 있게 하는 단계이다.
- [0039] 이때, 사골육수를 제조하는 단계(S100)에서는 물에 사골을 넣고 강불에서 1차로 우린 후, 약불에서 2차로 우려서 사골육수를 만들 수 있다.
- [0040] 좀 더 상세히, 1차로 우릴 때에는 사골국물이 진하게 우려질 수 있도록 220~240의 강불에서 약 3시간 동안 끓이면서 우릴 수 있으며, 2차로 우릴 때에는 170~180도의 중간불에서 6시간 이상을 끓이면서 이물질이나 기름을 제거함으로써 깔끔하고 깨끗한 육수를 만들 수 있다.
- [0041] 상기와 같이 2차로 우린 후에는 육수에서 사골을 건져내고 육수를 상온에서 천천히 식힘으로써 사골육수를 완성할 수 있다. 이때에는 육수를 20~25도의 상온에서 식히는 것이 바람직하며, 필요한 경우 히터나 냉방기를 이용하여 온도를 유지시킬 수 있다.
- [0042] 상기 양념을 만드는 단계(S200)는 무를 버무리기 위한 양념을 사골육수와 혼합하여 만드는 단계이다.
- [0043] 이때, 양념을 만드는 단계(S200)에서는 사골육수를 홍시, 멸치액젓, 파프리카, 마늘, 생강, 사과 및 양파와 함께 혼합하여 갈아서 만들 수 있다.
- [0044] 구체적으로, 양념을 만드는 단계(S200)에서는 후술되는 S600 단계를 통해 양념과 버무리지는 무 300중량부를 기준으로 하여 사골육수 5중량부, 홍시 7중량부, 멸치액젓 5중량부, 파프리카 35중량부, 마늘 3중량부, 생강 0.8중량부, 사과 10 중량부, 양파 8중량부를 혼합한 후, 믹서기로 갈아서 양념을 만들 수 있다.
- [0045] 여기서, 파프리카는 색상에 상관없이 양념으로 사용될 수 있으며, 바람직하게는 붉은색 파프리카가 양념으로 사용될 수 있다. 파프리카가 붉은색일 경우에는 깎두기 본연의 붉은색을 구현하면서도 매운맛을 줄일 수 있다.
- [0046] 상기 무를 절단하는 단계(S300)는 깎두기의 주 재료가 되는 무를 소정의 크기로 절단하는 단계이다.
- [0047] 이때, 무를 절단하는 단계(S300)에서는 도 4에 도시된 바와 같이 무를 육면체(1) 형태로 절단하면서 육면체의 폭, 즉 육면체를 이루는 한 변의 길이가 1.5cm가 되도록 절단할 수 있다.
- [0048] 이에 따라, 무는 유아가 먹기 적합한 크기로 균일하게 절단될 수 있다.

- [0049] 한편, 무를 절단하는 단계(S300)에서는 도 4에 발췌 도시된 바와 같이 육면체(1)의 각 꼭지점을 비스듬하게 절단하여 모따기(2)할 수도 있다. 즉, 육면체를 이루는 각 꼭지점을 모따기함으로써 뾰족한 부분을 제거할 수 있으며, 이에 따라 유아가 좀 더 거부감 없이 무를 먹을 수 있도록 할 수 있다.
- [0050] 상기 무를 절이는 단계(S400)는 절단된 무를 소정의 시간 동안 절이는 단계로서, 짠맛과 함께 단맛을 제공할 수 있도록 소금 및 설탕으로 무를 절이는 단계이다.
- [0051] 구체적으로, 무를 절이는 단계(S400)는 도 2에 도시된 바와 같이 물1000중량부에 소금 4중량부 및 설탕 6중량부를 혼합하여 절임수를 만든 후(S410), 이 절임수에 절단된 무를 넣고 40분동안 절일 수 있다(S420). 그리고 무가 절여진 후에는 절여진 무를 물로 행굴 수 있다(S430).
- [0052] 이때, 무를 행구는 단계(S430)에서는 도 3에 도시된 바와 같이 S420단계를 통해 절여진 무를 상온의 물로 1차 행균 후(S431), 1차 행귀진 무를 미지근한 물로 2차 행굴 수 있다(S432).
- [0053] 무를 상온의 물로 1차 행구는 단계(S431)에서 겨울철과 같이 상온의 물이 상대적으로 차가울 경우에는 전술한 양념이 잘 녹지 않고 무에 잘 스미지 않게 될 우려가 있고, 숙성기간 또한 상대적으로 오래 걸리는 문제점이 발생할 수 있다.
- [0054] 이에 따라, 2차 행구는 단계(S432)에서는 상온의 물로 행귀진 무를 30~40도의 미온수로 행굼으로써, 무가 과도하게 차가워지는 것을 방지할 수 있다.
- [0055] 상기 버무리는 단계(S500)에서는 전술한 절이는 단계(S400)에 의해 절여진 무와, 전술한 양념을 만드는 단계(S200)에 의해 만들어진 양념을 혼합하여 버무릴 수 있다.
- [0056] 이때, 상기 버무리는 단계(S500)에서는 전술한 양념을 만드는 단계(S200)에 의해 혼합되는 재료들의 중량비(사골육수 5중량부, 홍시 7중량부, 멸치액젓 5중량부, 파프리카 35중량부, 마늘 3중량부, 생강 0.8중량부, 사과 10중량부, 양파 8중량부)를 기준으로 무를 300중량부를 혼합하여 버무릴 수 있다.
- [0057] 상기 숙성하는 단계(S600)에서는 S500단계를 통해 양념과 버무려진 무를 2~3일 동안 상온 또는 상온보다 저온(3~5도)에서 숙성하여 유아용 깍두기를 완성할 수 있다.
- [0058] 상기와 같은 제조방법에 의해 제조된 깍두기는 양념에 고추를 대신하여 파프리카를 사용하여 매운 맛을 줄임으로써 맵지 않으면서도 비타민 등의 영양가를 제공할 수 있으며, 양념에 사골육수가 혼합됨으로써 칼슘의 영양분을 제공할 수 있다.
- [0059] 상술된 실시예들은 예시를 위한 것이며, 상술된 실시예들이 속하는 기술분야의 통상의 지식을 가진 자는 상술된 실시예들이 갖는 기술적 사상이나 필수적인 특징을 변경하지 않고서 다른 구체적인 형태로 쉽게 변형이 가능하다는 것을 이해할 수 있을 것이다. 그러므로 상술된 실시예들은 모든 면에서 예시적인 것이며 한정적이 아닌 것으로 이해해야만 한다. 예를 들어, 단일형으로 설명되어 있는 각 구성 요소는 분산되어 실시될 수도 있으며, 마찬가지로 분산된 것으로 설명되어 있는 구성 요소들도 결합된 형태로 실시될 수 있다.
- [0060] 본 명세서를 통해 보호받고자 하는 범위는 상기 상세한 설명보다는 후술하는 특허청구범위에 의하여 나타내어지며, 특허청구범위의 의미 및 범위 그리고 그 균등 개념으로부터 도출되는 모든 변경 또는 변형된 형태를 포함하는 것으로 해석되어야 한다.

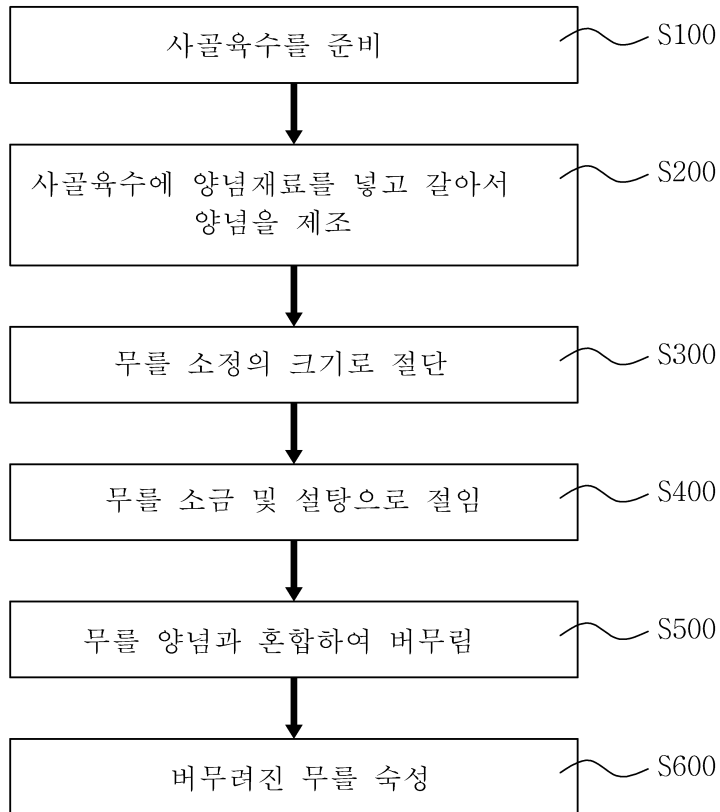
부호의 설명

- [0062] S10 : 유아용 깍두기의 제조방법
- S100 : 사골육수를 준비하는 단계
- S200 : 양념을 만드는 단계
- S300 : 무를 절단하는 단계
- S400 : 무를 절이는 단계
- S500 : 무를 버무리는 단계
- S600 : 숙성하는 단계

도면

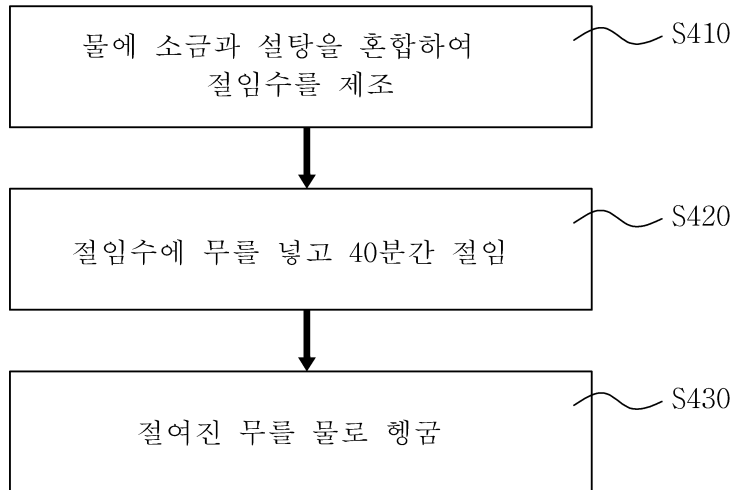
도면1

S10



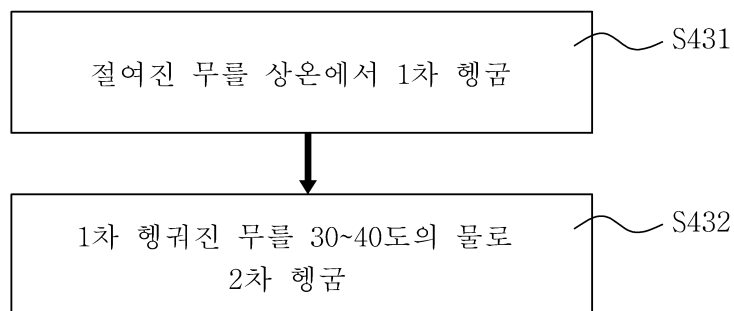
도면2

S400



도면3

S430



도면4

