(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2016년04월20일
(11) 등록번호 10-1613615
(24) 등록일자 2016년04월12일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 27/50 (2016.01) *A23L 1/30* (2006.01)
A23L 23/00 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 1/238 (2013.01)
A23L 1/3002 (2013.01)
(21) 출원번호 10-2015-0189218(분할)
(22) 출원일자 2015년12월30일
심사청구일자 2015년12월30일
(65) 공개번호 10-2016-0010860
(43) 공개일자 2016년01월28일
(62) 원출원 특허 10-2013-0129979
원출원일자 2013년10월30일
심사청구일자 2013년10월30일
(56) 선행기술조사문헌
JP06311866 A
KR100671746 B1

(73) 특허권자
이근표
서울시 송파구 올림픽로 35길 104 ,22동1403호(신천동,장미아파트)
(72) 발명자
이근표
서울시 송파구 올림픽로 35길 104 ,22동1403호(신천동,장미아파트)
(74) 대리인
이성우

전체 청구항 수 : 총 3 항 심사관 : 박소일

(54) 발명의 명칭 **산사를 함유하는 약선 조림간장의 제조방법**

(57) 요 약

본 발명은 산사를 함유하는 약선 조림간장의 제조방법 및 이에 따라 제조된 산사 함유 약선 조림간장에 관한 것으로, 간장의 총 중량을 기준으로 하여 산사를 0.5 내지 3 중량%의 양으로 첨가하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 본 발명의 방법에 따라 제조된 산사 함유 약선 조림간장은 요리시 추가의 재료를 첨하지 않고 즉석에서 요리가 가능하여 초보자가 쉽게 맛을 낼 수 있으며, 기존의 일반간장에 비하여 염도가 낮아 건강 증진에도 효과가 있다. 또한, 육류를 주재료로 하는 요리시 본 발명의 약선 조림간장을 이용하면 육질을 연화시켜 부드러운 씹는감을 느낄 수 있으며 소화 촉진에 도움을 준다. 따라서, 본 발명의 약선 조림간장을 이용하여 무침, 조림, 볶음, 구이 및 샐러드 소스, 장아찌 등의 요리를 단시간에 할 수 있을 뿐만 아니라 산사를 함유함으로써 기능성까지 부여되어 당분야에서 매우 유용하게 이용될 수 있을 것으로 기대된다.

대 표 도 - 도1



(52) CPC특허분류
A23L 1/39 (2013.01)

명 세 서

청구범위

청구항 1

하기 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 산사 함유 약선 조림간장의 제조방법:

(S1) 양파, 대파 및 생강을 손질하여 2 내지 3 등분하는 단계;

(S2) 마늘 껍질을 벗겨 꼭지를 따서 준비하는 단계;

(S3) 배는 등분하여 씨를 빼고 샐러리는 손질하여 3 내지 4 등분하는 단계;

(S4) 산사 및 대추는 물에 세척하여 준비하는 단계;

(S5) 조림간장의 총 중량을 기준으로 하여 진간장 26.1 내지 28 중량%, 정백당 16.5 내지 18 중량%, 물 26.5 내지 28 중량%, 양파 3.5 내지 5 중량%, 대파 2 내지 3 중량%, 마늘 3.5 내지 5 중량%, 생강 0.5 내지 0.8 중량%, 건고추 0.3 내지 0.8 중량%, 통후추 0.1 내지 0.3 중량%, 배 3.5 내지 5 중량%, 샐러리 1.5 내지 3 중량% 및 건대추 3.5 내지 5 중량%를 혼합하여 강한 불로 가열하다가 끓기 시작하면 중불로 30 내지 40분간 더 끓이는 단계;

(S6) 상기 조림간장 액의 부피가 처음의 2/3의 양이 되면 가열을 중지하고 체로 걸러서 원액만을 수득하는 단계;

(S7) 상기 수득된 원액에 조림간장의 총 중량을 기준으로 하여 산사 0.5 내지 3 중량%의 양으로 첨가하여 조림간장 액이 상온으로 식을 때까지 산사를 추출하는 단계; 및

(S8) 상기 수득된 산사가 함유된 조림간장 액을 체로 걸러서 산사 함유 약선 조림간장을 수득하는 단계.

청구항 2

제 1 항에 따른 방법에 따라 제조된 산사 함유 약선 조림간장.

청구항 3

제 2 항에 있어서,

당도 8.0 내지 9.0 Brix 및 염도 7 내지 8%의 염도를 갖는 것을 특징으로 하는 산사 함유 약선 조림간장.

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 산사를 함유하는 약선 조림간장의 제조방법 및 이에 따라 제조된 산사 함유 약선 조림간장에 관한 것으로, 보다 구체적으로는 누구나 손쉽게 맛을 낼 수 있으며, 요리시 파, 마늘, 생강 등을 따로 준비할 필요 없이 즉석에서 요리할 수 있는 산사 함유 기능성 약선 조림간장의 제조방법 및 이에 에 따라 제조된 산사 함유 약선 조림간장에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 우리의 식단은 밥, 국, 김치, 나물 등을 기본 식으로 하고 여기에 동물성, 식물성 재료로 만든 여러 가지 조리법으로 제조되는 반찬 등이 나온다. 이러한 밥반찬의 맛은 대부분 장류를 이용하여 조리하였으며, 특히 간장이 주가 되어 다양한 맛을 내는 조리 방법으로 구이, 조림, 볶음, 무침 등 여러 가지가 있다.

[0003] 음식의 조리법을 살펴보면, 간장은 주로 조림 음식이나 밑반찬의 장아찌, 장과, 구이, 볶음, 무침 등에 이용되어 있음을 알 수 있으며, 식품 재료별로 조리법을 달리한 너비아니, 홍합초, 무숙 장아찌 등의 요리에서 간장, 설탕, 물의 비율을 다양하게 적용한 예가 많이 알려져 있다.

[0004] 한편, 물을 육수나 배즙 등으로 대용한 것도 있고, 식품 자체가 지니고 있는 재료의 특성에 따라 부재료의 사용 여부도 단맛 등에 영향을 미치는 것을 알 수 있다.

[0005] 간장은 음식의 간을 맞추는 데 쓰이는 짠맛이 있는 액체 조미료의 일종으로서, 간장의 종류에는 대두, 탈지대두, 맥류 또는 쌀 등을 원료로 사용하여 제국한 후, 식염수 등을 섞어 발효, 숙성시킨 후 그 여액을 가공하여 제조하는 양조간장, 단백질 또는 탄수화물을 함유한 원료를 산으로 가수 분해한 후 중화하여 얻은 여액을 가공하여 제조하는 산분해 간장, 양조간장 원액과 산분해 간장 원액을 적정비율로 혼합하여 가공하거나, 산분해 간장 원액에 단백질 또는 탄수화물 원료를 가하여 발효, 숙성시킨 여액을 가공하여 제조하는 혼합 간장, 단백질 또는 탄수화물을 함유한 원료를 효소로 가수 분해한 후 그 여액을 가공하여 제조하는 효소분해 간장 및 메주를 주원료로 하여 식염수 등을 섞어 발효, 숙성시킨 후 그 여액을 가공하여 제조하는 한식 간장 등이 있다.

[0006] 예로부터 국내에서 널리 사용되어 오던 전통 재래식 간장에 해당하는 한식 간장은 콩이 주원료가 되는 메주를 발효시켜 얻어지는데, 콩에는 단백질, 탄수화물, 혈중 콜레스테롤 수치를 떨어뜨리는 아미노산, 피테이츠(Phytates), 사포닌(Saponins) 및 항암 작용을 하는 프로테아제 저해제(Protease Inhibitors) 등 인체에 생리학적으로 도움을 주는 영양소가 풍부한 것으로 알려져 있다.

[0007] 하지만 전통 재래식 간장은 짠맛을 내는 염분이 다량 함유되어 있어, 과량 섭취시 성인병을 일으킬 수 있는 문제가 있고, 콩만을 주원료로 사용하는 경우 간장의 맛과 향이 단조로워 상품가치를 향상시킬 수 없는 문제점이 있다.

[0008] 한국음식은 파, 마늘, 생강 등 양념준비가 복잡하여 요리가 어렵다 말을 자주 한다. 최근 k-pop과 한류로 많은 사람들이 한국에 대하여 관심을 가지며 자연스럽게 음식에도 흥미를 느낀다. 약선 조림 간장은 우리의 건강을 나쁘게 하는 색소, 액상과당, 화학조미료, 방부제, 착색료 등이 전혀 들어가지 않은 천연의 양념으로 만든 간장이다. 바쁜 현대인의 생활에 간장을 이용한 음식을 조리할 때 기본 간장에 파, 마늘, 참기름, 깨소금, 후춧가루 등을 일일이 넣어 요리하기에 너무나 번거롭고 불편하며 일정한 맛을 내기가 어렵다.

[0009] 이에 본 발명자는 세계 어디에서나 누가 요리를 하든 항상 일정한 맛을 낼 수 있으며 초보자도 쉽게 맛을 낼 수 있는 약선 조림간장을 개발하기 위해 계속 연구를 진행하던 중 약선 조림간장에 산사를 함유시킴으로써 특정의 재료를 혼합하여 요리할 때마다 파, 마늘, 생강 등을 따로 준비할 필요 없이 즉석에서 요리할 수 있으며, 특히 육류를 주재료로 사용할 경우 육질을 부드럽게 하고 소화를 촉진시킬 수 있는 기능성 약선 조림간장을 개발함으로써 본 발명을 완성하였다.

선행기술문헌

특허문헌

[0010] (특허문헌 0001) 1.대한민국 등록특허공보 제 10-0671746호 '조림 양념 간장 및 이의 제조방법'(등록일자: 2007년 1월 15일)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0011] 따라서, 본 발명에서 해결하고자 하는 기술적 과제는 요리시 추가의 재료를 첨가하지 않고 즉석에서 요리가 가능하며 육류의 육질을 연화시킬 수 있을 뿐만 아니라 산사의 효능이 부여된 산사 함유 약선 조림간장의 제조방법을 제공하기 위한 것이다.

[0012] 또한, 본 발명에서 해결하고자 하는 다른 기술적 과제는 상기 방법에 따라 제조된 산사 함유 약선 조림간장을 제공하기 위한 것이다.

과제의 해결 수단

[0013] 상기한 기술적 과제를 달성하기 위하여, 본 발명에서는 약선 조림간장의 제조방법에 있어서, 간장의 총 중량을 기준으로 하여 산사를 0.5 내지 3 중량%의 양으로 첨가하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 산사 함유 약선 조림간장의 제조방법을 제공한다.

[0014] 상기한 다른 기술적 과제를 해결하기 위하여, 본 발명에서는 상기 방법에 따라 제조된 산사 함유 약선 조림간장을 제공한다.

발명의 효과

[0015] 본 발명에 따라 제조된 산사 함유 약선 조림간장은 요리시 추가의 재료를 첨하지 않고 즉석에서 요리가 가능하여 초보자가 쉽게 맛을 낼 수 있으며, 기존의 일반간장에 비하여 염도가 낮아 건강 증진에도 효과가 있다. 또한, 육류를 주재료로 하는 요리시 본 발명의 약선 조림간장을 이용하면 육질을 연화시켜 부드러운 씹는감을 느낄 수 있으며 소화 촉진에 도움을 준다. 따라서, 본 발명의 약선조림간장을 이용하여 무침, 조림, 볶음, 구이 및 샐러드 소스, 장아찌 등의 요리를 단시간에 할 수 있을 뿐만 아니라 산사를 함유함으로써 기능성까지 부여되어 당분야에서 매우 유용하게 이용될 수 있을 것으로 기대된다.

도면의 간단한 설명

[0016] 본 명세서에 첨부되는 다음의 도면들은 본 발명의 바람직한 실시예를 예시하는 것이며, 전술한 발명의 내용과 함께 본 발명의 기술사상을 더욱 이해시키는 역할을 하는 것이므로, 본 발명은 그러한 도면에 기재된 사항에만 한정되어 해석되어서는 아니 된다.

도 1은 본 발명에 따른 산사 함유 약선 조림간장의 사진이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0017] 본 발명의 산사 함유 약선 조림간장의 제조방법은 간장의 총 중량을 기준으로 하여 산사를 0.5 내지 3 중량%의 양으로 첨가하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0018] 바람직하게, 본 발명에서는 상기 산사를 간장의 총 중량을 기준으로 하여 1 내지 2 중량%의 양으로 첨가하는 것이 특징이다.

[0019] 바람직하게, 본 발명에서는 하기 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 산사 함유 약선 조림간장의 제조방법을 제공한다:

[0020] (S1) 양파, 대파 및 생강을 손질하여 2 내지 3 등분하는 단계;

[0021] (S2) 마늘 껍질을 벗겨 꼭지를 따서 준비하는 단계;

[0022] (S3) 배는 등분하여 씨를 빼고 샐러리는 손질하여 3 내지 4 등분하는 단계;

[0023] (S4) 산사 및 대추는 물에 세척하여 준비하는 단계;

[0024] (S5) 조림간장의 총 중량을 기준으로 하여 진간장 26.1 내지 28 중량%, 정백당 16.5 내지 18 중량%, 물 26.5 내지 28 중량%, 양파 3.5 내지 5 중량%, 대파 2 내지 3 중량%, 마늘 3.5 내지 5 중량%, 생강 0.5 내지 0.8 중량%, 건고추 0.3 내지 0.8 중량%, 통후추 0.1 내지 0.3 중량%, 배 3.5 내지 5 중량%, 샐러리 1.5 내지 3 중량% 및 건대추 3.5 내지 5 중량%를 혼합하여 강한 불로 가열하다가 끓기 시작하면 중불로 30 내지 40분간 더 끓이는 단계;

[0025] (S6) 상기 조림간장 액의 부피가 처음의 2/3의 양이 되면 가열을 중지하고 체로 걸러서 원액만을 수득하는 단계;

[0026] (S7) 상기 수득된 원액에 조림간장의 총 중량을 기준으로 하여 산사 0.5 내지 3 중량%의 양으로 첨가하여 조림간장 액이 상온으로 식을 때까지 산사를 추출하는 단계; 및

[0027] (S8) 상기 수득된 산사가 함유된 조림간장 액을 체로 걸러서 산사 함유 약선 조림간장을 수득하는 단계.

[0028] 본 발명의 산사 함유 약선 조림간장의 포함되는 각 재료의 특징을 살펴보면 다음과 같다.

[0029] 양파는 유황함유 화합물인 디설파이드(disulfide)류가 주성분이며 양파를 가열하면 환원되어서 프로필 머캅탄(propyl mercaptane)이 생겨서 맛이 달다. 또한 색소 성분으로 퀴세틴(quercetin)이라는 성분이 껍질 부분에 들

어 있는데 지방 성분의 산패를 막아주며 고혈압의 예방에 효과가 인정되고 있다.

[0030] 또한, 파, 마늘에는 향신 성분으로 유황 화합물인 디알릴 설파이드(diallyl sulfide)류와 알리신(allicin)이라는 휘발성 물질이 들어있어 고기의 누린내나 생선의 비린내를 제거해 준다.

[0031] 생강의 매운 성분은 zingerol과 shogaol이고 향기 성분은 zingiberene, citral 등인데 zingerol과 shogaol에는 항산화성이 있다.

[0032] 샐러리의 신선한 잎은 방향이 있으며 특수 성분으로서 향기 성분과 appian($C_{26}H_{28}O_{14}$)이라는 배당체가 있다. 또한 샐러리는 뜨거운 물에 의한 추출물의 우육, 어육에 대한 항산화성이 있음이 보고된바 있다.

[0033] 후추 향미의 주성분은 피페린의 입체 이성체인 chavicine이다. 가장 널리 이용되고 있는 향신료이며, 고추의 매운맛 성분은 capsaicin과 dehydro-capsaicin이며 그밖에 carotene, capsanthin 등이 많이 함유되어 있다.

[0034] 산사(*Crataegus pinnatifida*, hawthorn)는 쌍떡잎식물 장미목 장미과의 낙엽활엽 소교목으로 성질이 따뜻하고 맛은 시고 달며 행기작용과 활혈작용이 있다. 또한 혈압을 낮추고 혈지방을 낮추는 작용이 있다. 특히 육질을 부드럽게 하며 고기를 섭취한 후 소화가 잘 되지 않는 사람에게 적합하고 배가 더부룩하고 식체를 자주 하는 사람에게 효과가 좋다. 한방에서는 열매를 산사자(山査子)라고 하며 건위제○소화제○정장제로 사용한다. 민간에서는 고기를 많이 먹은 다음 소화제로 쓴다. 유럽에서는 유럽산사나무의 열매를 크라테거스(Crataegus)라고 하는데, 강심제로 쓰고 5월에 꽃이 피므로 메이플라워(May flower)라고도 한다.

[0035] 대추는 성질이 따뜻하고 맛은 달며 비장이나 위경으로 들어가며 비기허로 인한 영양불량인 사람이나 신경쇠약으로 빈혈 또는 정신이 허약한 사람에게 좋다.

[0036] 본 발명에서는 조림간장의 총 중량을 기준으로 하여 재료를 각각 진간장 26.1 내지 28 중량%, 정백당 16.5 내지 18 중량%, 물 26.5 내지 28 중량%, 양파 3.5 내지 5 중량%, 대파 2 내지 3 중량%, 마늘 3.5 내지 5 중량%, 생강 0.5 내지 0.8 중량%, 건고추 0.3 내지 0.8 중량%, 통후추 0.1 내지 0.3 중량%, 배 3.5 내지 5 중량%, 샐러리 1.5 내지 3 중량% 및 건대추 3.5 내지 5 중량%를 사용하여 원액의 조림간장을 제조하고, 상기 제조된 원액의 조림간장의 총 중량을 기준으로 하여, 산사는 0.5 내지 3 중량%의 양으로 사용하는 것을 특징으로 한다.

[0037] 본 발명에 따라 제조된 산사 함유 약선 조림간장은 당도가 8.0 내지 9.0 Brix, 바람직하게는 8.5 Brix를 가져 조리시 따로 설탕을 넣지 않고 요리를 할 수 있으며, 짠맛과 단맛의 비율이 적당하여 초보자가 요리를 하더라도 음식의 향과 맛을 증진시킬 수 있는 장점이 있다.

[0038] 또한, 본 발명에 따라 제조된 산사 함유 약선 조림간장은 염도가 7 내지 8%로서 기존의 일반간장의 염도가 15~16%이며, 종합양념간장의 염도는 14.1%에 비하여 월등하게 저감시켜 건강 증진에 매우 유익하다.

[0039] 본 발명에 따라 제조된 산사 함유 약선 조림간장은 요리시 추가의 재료를 첨하지 않고 즉석에서 요리가 가능하여 초보자가 쉽게 맛을 낼 수 있으며, 기존의 일반간장에 비하여 염도가 낮아 건강 증진에도 효과가 있다. 또한, 육류를 주재료로 하는 요리시 본 발명의 약선 조림간장을 이용하면 육질을 연화시켜 부드러운 씹는감을 느낄 수 있으며 소화 촉진에 도움을 준다. 따라서, 본 발명의 약선조림간장을 이용하여 무침, 조림, 볶음, 구이 및 샐러드 소스, 장아찌 등의 요리를 단시간에 할 수 있을 뿐만 아니라 산사를 함유함으로써 기능성까지 부여되어 당분야에서 매우 유용하게 이용될 수 있을 것으로 기대된다.

[0040] 본 발명에 따라 제조된 산사 함유 약선 조림간장은 떡볶음, 무침요리, 낚지볶음, 어묵볶음, 갈비구이, 불고기 등 여러 가지 다양한 종류의 요리에 적합하다. 특히, 무침요리는 재료를 1차 손질하여 원액을 그대로 무침양념으로 이용하며 가열요리는 약선 조림간장에 물을 섞어 조리할 수 있으며, 그 외 샐러드소스, 장아찌 등은 약선 조림간장에 식초와 물을 섞으면 특별히 다른 양념없이 이용할 수 있으므로 요리가 간편하다.

[0041] 이하, 본 발명의 이해를 돕기 위하여 실시예 등을 들어 상세하게 설명하기로 한다. 그러나, 본 발명에 따른 실시예들은 여러 가지 다른 형태로 변형될 수 있으며, 본 발명의 범위가 하기 실시예들에 한정되는 것으로 해석되어서는 안 된다. 본 발명의 실시예들은 당업계에서 평균적인 지식을 가진 자에게 본 발명을 보다 완전하게 설명하기 위해 제공되는 것이다.

[0043] <실시예 1>

[0044] 산사 함유 약선 조림간장을 다음과 같이 제조하였다.

[0045] 구체적으로, 양파, 대파 및 생강을 손질하여 2 내지 3 등분한 다음, 마늘 껍질은 벗겨 꼭지를 따서 준비하였다.

[0046] 배는 등분하여 씨를 빼고 샐러리는 손질하여 3 내지 4 등분하고, 산사 및 대추는 물에 세척하여 준비하였다.

[0047] 하기 표 1에 나타낸 바와 같은 조성으로 재료를 혼합하여 강한 불로 가열하다가 끓기 시작하면 중불로 30 내지 40분간 더 끓였다.

[0049] 이어서, 조림간장 액의 부피가 처음의 2/3의 양이 되면 가열을 중지하고 체로 걸러서 원액만을 수득하고, 산사를 첨가하여 조림간장 액이 상온으로 식을 때까지 산사를 추출하였다.

[0050] 이어서, 수득된 산사가 함유된 조림간장 액을 체로 걸러서 산사 함유 약선 조림간장을 수득하였다.

표 1

[0051]

재료명	분량
진간장(리터)	2
정백당(kg)	1.4
물(리터)	2
깐양파(kg)	0.3
깐대파(kg)	0.2
깐생강(kg)	0.3
건고추(kg)	0.050
통후추(kg)	0.020
배(개)	1/2개(300g)
셀러리(kg)	0.2
건산사(g)	20
건대추(g)	40

[0052] <비교예 1>

[0053] 산사를 함유하지 않는 것을 제외하고는 상기 실시예 1과 동일한 방법으로 약선 조림간장을 제조하였다.

[0055] <시험예 1> 산사 함유 약선 조림간장에 대한 관능검사

[0056] 상기 실시예 1에서 수득한 본 발명의 산사 함유 약선 조림간장과 비교예 1에서 수득한 산사를 함유하지 않는 약선 조림간장에 대하여 다음과 같이 관능평가를 실시하였다.

[0057] 관능평가는 10명의 훈련된 관능패널을 대상으로 실시하였으며 기호도와 강도 특성 두 가지로 나누어 평가하였다. 기호도는 9점 척도(1점 매우 싫다. 9점 매우 좋다)를 사용하여 외관(appearance), 향미(flavor), 맛(taste), 조직감(texture), 전반적인 기호도(overall acceptance) 등 총 5가지 항목에 대한 관능 평가를 실시하였다. 강도특성은 9점 척도(1점 매우 싫다, 9점 매우 좋다)을 사용하였다. 시료를 1회용 흰색 폴리에틸렌 접시에 각각 10 g씩 나누어 담았으며, 한 개의 시료를 먹고 난 다음 물로 헹군 뒤 평가하도록 하였다.

[0058] 실험 결과는 3회 반복 측정하여, 그 평균값으로 나타내었으며, SPSS(Statistical Package for Social Sciences, version 19, SPSS Inc.,Chicago IL, USA) software package 프로그램을 이용하여 분산분석(Analysis of variance, ANOVA)과 시료간의 차이 유무를 파악하기 위한 Duncan's multiple range test로 $p<0.05$의 수준에서 유의차 검정을 실시하였다.

[0059] 대조군으로 시중에서 판매하는 조림간장을 사용하였다.

[0060] 산사 함유 약선 조림간장의 관능적 특성은 하기 표 2에 나타내었다.

표 2

[0061]

	외관	향미	맛	조직감	전반적인 기호도
일반 조림간장	6.5±1.2	5.4±1.2	5.5±1.0	5.9±1.4	5.2±1.6
비교예 1의 조림간장	7.1±1.3	6.1±1.1	6.1±1.0	6.4±1.5	6.5±1.1
본 발명의 산사 함유 약선 조림간장	8.7±1.3	7.6±1.6	8.2±1.8	7.6±1.6	8.2±1.8

[0062] 상기 표 2에서 보듯이, 본 발명의 산사 함유 약선 조림간장은 비교예 1의 조림간장 및 일반 조림간장에 비하여

외관, 향미, 맛 및 조직감이 매우 증진되었음을 알 수 있었다. 특히 전반적인 기호도가 월등히 상승하였음을 확인할 수 있다.

[0064] <시험예 2> 산사 함유 약선 조림간장을 사용한 요리예

[0065] 상기 실시예 1에서 제조된 산사 함유 약선 조림간장을 이용하여 쇠고기 등심부위를 이용한 너비아니 구이를 요리하였다.

[0066] 구체적으로, 한우 쇠고기 등심 부위를 구입하여 기름기를 완전히 제거한 후 상기 실시예 1에서 제조된 약선 조림간장에 물을 동량으로 섞어 참기름, 깨소금을 섞어 재운 후 팬에서 기름을 두르고 구워 너비아니 구이를 수득하였다.

[0067] 비교군으로서 상기 비교예 1에서 제조된 산사를 함유하지 않는 조림간장을 이용하여 너비아니 구이를 요리하였고, 대조군으로 시판하는 일반 조림간장을 사용하여 너비아니 구이를 준비하였다.

[0068] 상기 시험예 1과 동일한 방법으로 관능평가를 실시하여 그 결과를 하기 표 3에 나타내었다.

표 3

[0070]

	외관	향미	맛	육질의 조직감	전반적인 기호도
일반 조림간장을 이용한 너비아니	6.5±1.1	5.4±1.3	5.5±1.1	5.9±1.2	5.2±1.6
비교예 1의 조림간장을 이용한 너비아니	7.5±1.2	6.4±1.2	6.5±1.2	7.6±1.1	6.8±1.5
본 발명의 산사 함유 약선 조림간장을 이용한 너비아니	8.5±1.3	8.3±1.5	8.2±1.4	8.8±1.2	8.7±1.7

[0071] 상기 표 3에서 보듯이, 본 발명의 산사 함유 약선 조림간장을 이용하여 요리한 너비아니는 기존의 일반 조림간장을 이용한 너비아니 및 비교예 1의 산사를 함유하지 않는 조림간장을 이용한 너비아니에 비하여 외관, 향미 및 맛에 있어서 월등히 향상된 결과를 나타내었다. 특히 본 발명의 산사 함유 약선 조림간장을 이용하여 요리한 너비아니는 쇠고기 육질이 연화되어 부드러운 조직감이 크게 향상되었으며 이에 따라 전반적인 기호도가 크게 증진된 것을 알 수 있었다.

산업상 이용가능성

[0073] 본 발명에 따라 제조된 산사 함유 약선 조림간장은 요리시 추가의 재료를 첨하지 않고 즉석에서 요리가 가능하여 초보자가 쉽게 맛을 낼 수 있으며, 기존의 일반간장에 비하여 염도가 낮아 건강 증진에도 효과가 있다. 또한, 육류를 주재료로 하는 요리시 본 발명의 약선 조림간장을 이용하면 육질을 연화시켜 부드러운 씹는감을 느낄 수 있으며 소화 촉진에 도움을 준다. 따라서, 본 발명의 약선조림간장을 이용하여 무침, 조림, 볶음, 구이 및 샐러드 소스, 장아찌 등의 요리를 단시간에 할 수 있을 뿐만 아니라 산사를 함유함으로써 기능성까지 부여되어 당분야에서 매우 유용하게 이용될 수 있을 것으로 기대된다.

도면

도면1

