



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2012-0080279
 (43) 공개일자 2012년07월17일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
 A23L 1/218 (2006.01) A23L 1/212 (2006.01)
 (21) 출원번호 10-2011-0001626
 (22) 출원일자 2011년01월07일
 심사청구일자 2011년01월07일
 (71) 출원인
홍종우
 경기도 이천시 장호원읍 서동대로8403번길 20
 (72) 발명자
홍종우
 경기도 이천시 장호원읍 서동대로8403번길 20

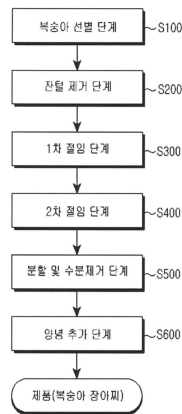
전체 청구항 수 : 총 6 항

(54) 발명의 명칭 복숭아 장아찌 및 그 제조방법

(57) 요약

본 발명은 복숭아 장아찌 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 씨가 딱딱하게 형성되기 전의 어린 복숭아를 사용하여 간장과 소금물에 절이고 혼합 양념을 버무려 복숭아 장아찌를 제조하는 방법에 관한 것으로서, 본 발명에 따른 복숭아 장아찌 제조방법에 의해 매실 장아찌보다 맛이 좋은 복숭아 장아찌를 생산할 수 있을 뿐만 아니라 폐기되는 어린 복숭아를 재활용함으로써 복숭아 농가의 커다란 소득원이 될 수 있다는 장점이 있다.

대표도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

복숭아꽃이 개화한 후 40일 전후에 숙아낸 어린 복숭아를 선별하는 복숭아 선별단계;

상기 복숭아 선별단계를 거친 어린 복숭아를 10% 농도의 소금물로 수세하여 복숭아 껍질에 있는 잔털을 제거하는 잔털제거단계;

상기 잔털제거단계를 거친 복숭아에 70?80℃의 간장과 소금물의 혼합액을 부어서 초벌 절임을 한 후에 남은 1차절임혼합액을 식혀서 분리하는 1차절임단계;

상기 1차절임단계에서 분리된 1차절임혼합액을 다시 끓여서 살균한 후에 20?30℃로 식힌 1차절임혼합액을 상기 1차절임단계를 거친 복숭아에 부어서 절인 후 2차절임혼합액을 다시 분리하는 절임공정을 일정한 시간간격을 두고 수회 반복하여 구성되는 2차절임단계;

상기 2차절임단계를 거친 복숭아를 4?8등분으로 분할하여 복숭아 절편을 만든 후 남은 수분을 제거하는 분할 및 수분제거단계; 및

상기 분할 및 수분제거단계를 거친 복숭아 절편에 고추장 혼합양념을 추가하여 버무리는 양념추가단계를 포함하여 구성되는 것을 특징으로 하는 복숭아 장아찌의 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서,

상기 1차절임단계에서 사용되는 상기 간장과 소금물의 혼합액은 염분농도 17?20%의 간장과 염분농도 17?20 중량%의 소금물을 1:2의 비율로 혼합하여 만들어지는 것을 특징으로 하는 복숭아 장아찌의 제조방법.

청구항 3

제1항에 있어서,

상기 2차절임단계에서 상기 절임공정은 5일마다 1회씩 총 6회를 반복하여 실시되는 것을 특징으로 하는 복숭아 장아찌의 제조방법.

청구항 4

제1항에 있어서,

상기 고추장 혼합단계에서 혼합되는 고추장 혼합양념은 고추장 10중량%, 다진 마늘 5중량%, 고추가루 25중량%, 생강 5중량%, 양파 15중량%, 참쌀풀 5 중량%, 멸치가루 2 중량%, 멸치액젓 3 중량%, 다진 생감자 25중량%, 삶은 콩 5 중량%로 제조되는 것을 특징으로 하는 복숭아 장아찌의 제조방법.

청구항 5

제1항에 있어서,

상기 양념추가단계에서 추가되는 고추장 혼합양념의 양은 상기 제2차절임단계를 거친 복숭아 절편 중량의 30 %인 것을 특징으로 하는 복숭아 장아찌의 제조방법.

청구항 6

상기 제1항 내지 제5항 중 어느 한 항의 제조방법에 의해 제조된 복숭아 장아찌.

명세서

발명의 상세한 설명

기술분야

본 발명은 복숭아 장아찌 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 씨가 딱딱하게 형성되기 전의 어

[0001]

린 복숭아를 사용하여 간장과 소금물에 절이고 고추장 혼합양념을 버무리 완성한 복숭아 장아찌 및 그 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 지금까지는 복숭아씨가 있는 커다란 복숭아를 된장이나 고추장에 박아넣었다가 사용하거나 큰 복숭아의 씨를 제거하고 소금이나 간장에 절여 사용하였다. 어느 쪽이나 복숭아씨의 제거가 매우 불편하고 또한 소금이나 간장에 절이는 과정에서 물러서 촉감이 안 좋아지는 경우가 많기 때문에 맛있고 영양이 풍부한 복숭아 장아찌임에도 불구하고 제조업자나 소비자로부터 외면을 받아 오고 있다. 최근까지 복숭아 장아찌에 대한 기술 및 학문적 연구도 많지 않고 더욱이 상업화하기에는 매우 어렵다고 인식해왔다. 어린 복숭아를 슈아내면서 버려지는 엄청난 양의 어린 복숭아를 잘 절이고 혼합양념에 잘 버무리려면 매실 장아찌보다 맛이 좋은 복숭아 장아찌를 생산할 수 있을 뿐만 아니라 폐기되는 어린 복숭아를 재활용함으로써 복숭아 농가의 커다란 소득원이 된다.

[0003] 기존에는 씨가 딱딱한 큰 복숭아를 그대로 사용하여 장아찌를 만들었기 때문에 복숭아 장아찌에 잔털이 남아 있고 씹는 감촉이 좋지 않았다. 또한 간장과 소금물을 부을 때 처음에 식은 액으로 부어서 육질이 자가 분해됨으로 인하여 복숭아 과육 자체가 물러져 버리는 경우가 종종 있었다. 다행히 물러지지 않게 절여진 복숭아 장아찌도 유통기한이 짧고 맛이 없어서 상업화하기가 매우 힘들었다.

발명의 내용

해결 하고자하는 과제

[0004] 본 발명은 상기와 같은 기존의 복숭아 장아찌가 가지고 있는 문제점을 해결하기 위하여 안출된 것으로서, 정량화된 10여 가지의 양념을 함께 혼합하여 맛이 좋고 과육의 육질이 그대로 유지되어 씹는 감촉이 좋은 복숭아 장아찌 및 그 제조방법을 제공함에 목적이 있다.

[0005] 아울러 본 발명은 복숭아꽃이 개화한 후 40일을 전후하여 양질의 복숭아를 생산하기 위하여 슈아내어 폐기하여야 하는 어린 복숭아를 복숭아 장아찌의 재료로 이용함으로써 폐기되는 자원의 재활용을 통해 복숭아 재배 농가의 중요한 소득원이 되는 복숭아 장아찌 및 그 제조방법을 제공하는데 다른 목적이 있다.

과제 해결수단

[0006] 상기와 같은 과제를 해결하기 위하여, 본 발명에 의한 복숭아 장아찌 및 그 제조방법은 복숭아꽃이 개화한 후 40일 전후에 슈아낸 어린 복숭아를 선별하는 복숭아 선별단계; 상기 복숭아 선별단계를 거친 어린 복숭아를 10% 농도의 소금물로 수세하여 복숭아 껍질에 있는 잔털을 제거하는 잔털제거단계; 상기 잔털제거단계를 거친 복숭아에 70?80℃의 간장과 소금물의 혼합액을 부어서 초벌 절임을 한 후에 남은 1차절임혼합액을 식혀서 분리하는 1차절임단계; 상기 1차절임단계에서 분리된 1차절임혼합액을 다시 끓여서 살균한 후에 20?30℃로 식힌 1차절임혼합액을 상기 1차절임단계를 거친 복숭아에 부어서 절인 후 2차절임혼합액을 다시 분리하는 절임공정을 일정한 시간간격을 두고 수회 반복하여 구성되는 2차절임단계; 상기 2차절임단계를 거친 복숭아를 4?8 등분으로 분할한 후 남은 수분을 제거하는 분할 및 수분제거단계; 및 상기 분할 및 수분제거단계를 거친 복숭아 절편에 고추장 혼합양념을 추가하여 버무리는 양념추가단계를 포함하여 구성되는 것을 특징으로 한다.

[0007] 복숭아 장아찌의 핵심은 아삭아삭하게 씹히는 촉감과 혼합양념 사용에 따른 특유의 양념 맛에 있다. 그러므로 복숭아 장아찌의 제조방법의 핵심도 아삭아삭하게 씹히는 촉감을 가진 복숭아의 과육을 장아찌로 절이는 동안에 그 육질을 유지하는 데에 있다고 할 수 있다. 따라서, 복숭아의 과육질을 유지하기 위하여 상기 1차절임단계에서 사용되는 상기 간장과 소금물의 혼합액은 염분농도 17?20%의 간장과 염분농도 17?20 중량%의 소금물을 1:2의 비율로 혼합하여 만들어지는 것이 바람직하며, 상기 2차절임단계에서 상기 절임공정은 5일마다 1회씩 총 6회를 반복하여 실시된 것을 특징으로 한다.

[0008] 본 발명에 따른 복숭아 장아찌 제조방법에 사용되는 복숭아는 육질이 단단한 어린 복숭아를 사용하였다. 또한 복숭아 표면의 잔털을 씻어내지 않으면 나중에 촉감이 안좋아기 때문에 10%의 소금물로 씻었고, 복숭아를 절이기 위한 간장과 소금물의 혼합액을 첫 회에는 70?80° C로 뜨겁게 한 후에 복숭아에 부어서 비내열성 미생물을 죽이면서 과육에 포함되어 있는 섬유질분해효소의 활성도를 떨어트렸다. 2회부터 7회째까지는 첫 회에 사용했던 액을 다시 끓여서 살균한 후에 20?30° C로 식혀서 다시 부어 주어 복숭아가 익지 않도록 했다.

[0009] 아울러, 고추장 혼합양념은 10가지의 양념재료를 미리 혼합하였다가 복숭아 과육무게의 30%에 해당하는 양을

상기 분할 및 수분제거공정을 거친 복숭아 과육 절편에 넣었다. 양념추가단계에서 추가되는 고추장 혼합양념은 고추장 10중량%, 다진 마늘 5중량%, 고추가루 25중량%, 생강 5중량%, 양파 15중량%, 찹쌀풀 5중량%, 밀치가루 2 중량%, 밀치액젓 3 중량%, 다진 생감자 25중량%, 삶은 콩 5 중량%로 제조되는 것을 특징으로 하는데, 상기 양념추가단계에서 추가되는 고추장 혼합양념의 양은 상기 제2차절임단계를 거친 복숭아 중량의 30%인 것이 맛에 있어서 복숭아 과육과의 적절한 배합이 이루어져 아삭하면서도 복숭아장아찌 특유의 맛을 낼 수 있어 바람직하다. 상기 고추장 혼합양념의 양이 복숭아 절편의 중량의 30%를 초과하게 되면 고추장 혼합양념의 맛이 너무 강해져서 복숭아 과육 특유의 풍미가 감소되므로 상기와 같이 고추장 혼합양념의 양을 유지하여 혼합하는 것이 좋다.

[0010] 아울러, 본 발명은 상기 복숭아 장아찌의 제조방법에 의해 제조된 복숭아 장아찌인 것을 다른 특징으로 한다.

[0011] <시험예 1> 관능검사

[0012] 이상과 같이 완성된 본 발명의 복숭아 장아찌와 기존에 일부 복숭아 농가에서 만들어 먹던 큰 복숭아의 씨를 빼고 절여서 만든 기존 복숭아 장아찌와의 관능검사를 비교 실시한 결과 조직감에 있어서 월등히 우수한 평가를 받았다.

[0013] 특히 양념 조건을 동일하게 한 조직감 검사에서 있어서도 큰 차이를 보이는데 이는 복숭아 잔털을 깨끗이 제거하였고, 절임공정에서 1차절임과 2차절임의 절임공정을 다르게 함으로써 복숭아 과육이 흐물흐물하게 조직이 파괴되는 것을 방지하여 과육의 물성 자체의 변화를 크게 막을 수 있었기 때문이다.

[0014] 관능검사는 경기도 이천 장호원에 소재한 산수정가든에 오신 20명의 손님을 대상으로 하였는데, <표 1>은 기존의 복숭아 장아찌와의 관능비교를 한 결과이며, <표 2>는 기존의 복숭아 장아찌에다가 본 발명에 사용한 고추장 혼합양념을 동일한 조건으로 하여 직접 시식하도록 하여 조직감을 검사한 결과이다.

표 1

기존 복숭아 장아찌와의 조직감 비교

	맛	향	조직감
기존복숭아장아찌	2	5	1
본 복숭아장아찌	18	15	19

[0015]

표 2

동일한 고추장 혼합양념 사용시 조직감 비교

	조직감
기존 복숭아장아찌	0
본발명 복숭아 장아찌	20

[0016]

[0017] 상기 관능검사 결과 고추장 혼합양념의 조건과 관계없이 본 발명에 의해 제조된 복숭아 장아찌가 직접 시식하였을 때 조직감에서 월등히 우수함을 확인하였다.

효과

[0018] 본 발명은 복숭아를 숙으면서 대량으로 발생하는 육질 좋은 어린 복숭아를 장아찌의 재료로 이용하여, 큰 복숭아를 재료로 사용함에 따른 복숭아씨 분리하여야 하는 번거로운 공정을 배제하였으며, 큰 복숭아의 경우처럼 4?6등분 쪼개서 넣을 때와 비교해 절인 후 아삭아삭한 촉감이 좋으며 절임 방법의 개선과 함께 물성이 물러지는 경우가 대폭 감소되어 풍미가 좋고 조직감이 좋은 복숭아 장아찌를 제공할 수 있다는 장점이 있다.

[0019] 아울러 본 발명에 의한 복숭아 장아찌의 제조방법에 따라 절임공정을 거친 복숭아 절편을 고추장 혼합양념과 적절한 중량비로 잘 버무린 경우에는 소비자들에게 맛있고 고급스런 복숭아 장아찌를 제공할 수 있다는 다른 장점이 있다.

[0020] 아울러 기존에 거의 쓸모없이 버려져 왔던 어린 복숭아를 재활용함으로써 복숭아 재배농가의 소득 증대에 커다란 기여를 할 수 있게 되었다.

발명의 실시를 위한 구체적인 내용

- [0021] 이하 제시된 도면에 따라 본 발명에 의한 복숭아 장아찌의 제조공정의 일실시예에 대해 상세히 설명하기로 한다.
- [0022] 도 1은 본 발명에 의한 복숭아 장아찌의 전체 제조공정을 나타낸 공정도이다.
- [0023] 우선 복숭아꽃이 개화한 후 40일 전후가 되면 크게 키울 복숭아는 봉지를 씌우고 나머지 복숭아는 숙아내는데, 복숭아 선별단계(S100)에서 숙아낸 어린 복숭아를 선별하여 본 발명에 의한 복숭아 장아찌의 제조방법의 재료로 사용하게 된다.
- [0024] 기존의 큰 복숭아를 재료로 하여 장아찌를 만들기 위해서는 복숭아를 4?6등분으로 쪼개서 씨를 제거한 뒤 간장에 절여야 하는데, 씨를 제거할 때 번거로울 뿐만 아니라 잘못 절여져서 복숭아의 육질이 물러지는 경우가 허다하였으므로 이러한 문제점을 해결하기 위해 복숭아의 씨가 딱딱하게 형성되기 전인 어린 복숭아를 복숭아 장아찌의 재료로 사용한다.
- [0025] 상기 복숭아 선별단계(S100)를 거쳐 선별된 어린 복숭아는 이미 잔털이 생성되어 있으므로 이를 제거하기 위해 잔털제거단계(S200)를 거쳐서 잔털을 제거하여야 한다. 어린 복숭아의 표면에 생성된 잔털을 제거하기 위해서는 10%농도의 소금물로 복숭아끼리 부딪히게 문질러 씻어줘야 하며 수세한 뒤에는 물기를 뺀다.
- [0026] 상기 잔털제거단계(S200)를 거친 복숭아에 대해서는 1차절임단계(S300)에서 초벌로 절임을 하게 되는데, 간장과 소금물의 혼합액을 끓여서 70?80℃의 뜨거운 용액 상태로 잔털이 제거된 어린 복숭아가 담긴 용기에 붓게 된다. 이때 사용되는 간장과 소금물은 1:2의 비율로 혼합되는데, 간장은 염분 17?20%의 한식 간장이고 소금물의 염분농도도 17?20%이다.
- [0027] 이렇게 뜨거운 상태의 용액을 붓게 되면 살균효과가 있을 뿐만 아니라 복숭아 과육의 분해를 촉진시키는 분해효소의 활성도를 떨어뜨리는 효과를 주어 과육조직이 파괴되는 현상을 방지할 수 있다.
- [0028] 상기와 같이 1차절임단계(S300)를 거친 후에는 2차절임단계(S400)를 거쳐야 하는데, 2차절임단계는 다수 회의 절임공정으로 이루어지는데, 각 절임공정은 1차절임단계에서 사용하여 분리한 1차절임혼합액을 끓여서 반드시 20?30℃로 식힌 후에 다시 절임 가공 중인 용기에 담겨져 있는 복숭아에 부여준다. 이러한 과정을 5일 간격으로 6회 실시해주는데 한 번 절임공정을 마친 후 2차절임혼합액을 분리하여 다시 절임공정에 사용할 때에는 한 번 끓여서 살균을 한 후 반드시 30℃ 미만으로 식혀서 복숭아에 부여주어야 한다. 이렇게 함으로서 종래의 복숭아장아찌나 매실장아찌에 비해 육질이 아삭아삭해져 고추장 혼합양념과 혼합하여 버무렸을 때 맛있는 복숭아 장아찌를 만들 수 있게 된다.
- [0029] 상기와 같이 35일 동안 1차절임단계 및 2차절임단계를 마친 복숭아는 4?8등분으로 분할하여 복숭아 절편을 만든 후에 남아 있는 물기가 없도록 짝 짜서 수분을 제거하는 분할 및 수분제거단계(S500)을 거치게 된다.
- [0030] 상기 분할 및 수분제거단계(S500)를 거친 복숭아절편은 고추장을 비롯하여 10가지의 재료를 이용하여 만든 고추장 혼합양념을 혼합하여 버무리는 양념혼합단계(S600)을 거쳐 복숭아 장아찌 제품으로 완성되게 된다. 이때 사용되는 고추장 혼합양념의 조성은 고추장 10 중량%, 다진 마늘 5 중량%, 고추가루 25 중량%, 생강 5 중량%, 양파 15 중량%, 찹쌀풀 5 중량%, 멸치가루 2 중량%, 멸치액젓 3 중량%, 생감자 다진 것 25 중량%, 삶은 콩 5 중량% 이다. 아울러 풍미를 좋게 하기 위하여 혼합되는 고추장 혼합양념의 양은 복숭아 절편 중량의 30%로 조절하여 혼합하여 버무린다.

도면의 간단한 설명

- [0031] 도 1은 본 발명에 의한 복숭아 장아찌의 전체 제조공정을 나타낸 공정도이다.

도면

도면1

