



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2022-0020129
(43) 공개일자 2022년02월18일

- | | |
|---|---|
| <p>(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
 <i>A23L 23/00</i> (2022.01) <i>A23L 11/70</i> (2021.01)
 <i>A23L 13/00</i> (2016.01) <i>A23L 27/10</i> (2016.01)
 <i>A23L 27/30</i> (2016.01) <i>A23L 29/00</i> (2016.01)</p> <p>(52) CPC특허분류
 <i>A23L 23/00</i> (2022.01)
 <i>A23L 11/70</i> (2021.01)</p> <p>(21) 출원번호 10-2020-0100705
 (22) 출원일자 2020년08월11일
 심사청구일자 2020년08월11일</p> | <p>(71) 출원인
 송우룡
 강원도 춘천시 동면 만균길 272</p> <p>(72) 발명자
 송우룡
 강원도 춘천시 동면 만균길 272</p> <p>(74) 대리인
 김영관</p> |
|---|---|

전체 청구항 수 : 총 4 항

(54) 발명의 명칭 **돼지고기 구이용 된장양념조성물 및 이를 이용한 구이용 된장양념 돼지고기 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 풍미가 좋아서 소비자들의 기호도가 높은 구이용 양념돼지고기를 만들 수 있는 된장을 이용한 새로운 조성의 돼지고기 구이용 된장양념조성물 및 이러한 된장양념조성물을 이용하여 풍미가 좋아서 소비자들의 기호도가 높으며 종래의 돼지고기 구이와 차별화되는 색다른 맛을 가지는 구이용 된장양념 돼지고기를 제조하는 방법에 관한 것이다.

본 발명에 따르면, 된장 100중량부, 탄산수 260~290중량부, 양파 60~100중량부, 마늘 30~50중량부, 설탕 20~60중량부, 후추 2~4중량부, 매실 60~80중량부를 포함하는 것을 특징으로 하는 돼지고기 구이용 된장양념조성물 및 이를 이용한 구이용 된장양념 돼지고기 제조방법이 제공된다.

(52) CPC특허분류

A23L 13/06 (2016.08)

A23L 27/10 (2016.08)

A23L 27/30 (2016.08)

A23L 29/015 (2016.08)

A23V 2002/00 (2013.01)

A23V 2300/24 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

된장 100중량부, 탄산수 260~290중량부, 양파 60~100중량부, 마늘 30~50중량부, 설탕 20~60중량부, 후추 2~4중량부, 매실 60~80중량부를 포함하는 것을 특징으로 하는 돼지고기 구이용 된장양념조성물.

청구항 2

제1항에 있어서,

카라멜화된 양파가 15~40중량부 더 추가된 것을 특징으로 하는 돼지고기 구이용 된장양념조성물.

청구항 3

제2항에 있어서,

상기 카라멜화된 양파는 다진 양파를 탄산수를 추가하면서 가열하여 제조된 것을 특징으로 하는 돼지고기 구이용 된장양념조성물.

청구항 4

된장 100중량부, 탄산수 260~290중량부, 양파 60~100중량부, 마늘 30~50중량부, 설탕 20~60중량부, 후추 2~4중량부, 매실 60~80중량부를 혼합하여 된장양념조성물을 만드는 과정;

상기 과정에서 만든 된장양념조성물을 24시간 숙성시키는 과정; 및

돼지고기를 상기 과정에서 숙성시킨 된장양념조성물에 버무려서 30~38시간 냉장숙성시키는 과정;을 포함하는 것을 특징으로 하는 구이용 된장양념 돼지고기 제조방법.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 돼지고기 구이용 된장양념조성물 및 이를 이용한 구이용 된장양념 돼지고기 제조방법에 관한 것으로서, 풍미가 좋아서 소비자들의 기호도가 높은 구이용 양념돼지고기를 만들 수 있는 새로운 조성의 된장양념조성물 및 이를 이용한 새로운 방식의 구이용 된장양념 돼지고기 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 돼지고기는 다른 육류에 비하여 부드럽고, 지방의 함량이 풍부하여 열량을 많이 얻을 수 있는 식품으로서 여러 가지 요리에 폭넓게 이용되고 있다. 돼지고기에 함유된 지방은 그 융점이 사람의 체온보다 낮아서 대기오염, 식수 등으로 자신도 모르게 인체내부에 축적된 수은이나 카드뮴, 납과 같은 중금속 공해물질을 체외로 배출시키는 해독작용을 하며, 인체 내에 흡입된 먼지가 흡수·배출하는 것으로 알려져 있다.

[0003] 아울러, 돼지고기에는 아라키돈산이나 리놀산 같은 불포화지방산이 가장 많이 들어 있기 때문에, 즐겨 먹는 경우 혈관 내벽에 콜레스테롤이 축적되는 것을 방지하며, 혈류를 왕성하게 하여 동맥경화증 및 고혈압 등의 성인병을 예방하는 역할을 한다. 또한, 돼지고기에는 다른 육류에 비하여 비타민 B군이 많이 들어 있고, 양질의 단백질과 각종 영양소가 골고루 함유되어 있기 때문에 즐겨 먹는 경우에 피부를 윤택하게 해주며, 인이나 칼륨 등이 풍부하게 함유되어 있고, 각종 미네랄이 풍부하게 함유되어 있어 어린이의 성장발육에 좋은 영향을 미치는 한편, 체내 흡수율이 높은 철분이 많이 들어 있기 때문에 철 결핍성 빈혈을 예방하는 역할을 하고, 메치오닌 성

분이 다량으로 함유되어 있어 간장 보호와 피로회복에 좋다.

[0004] 이러한 돼지고기는 찜이나 볶음으로도 조리되지만 양념에 채워서 구이를 하는 양념구이로도 많이 조리되는데, 돼지고기의 구이용 양념으로는 간장을 베이스로 하는 간장양념이 많이 사용된다. 특히, 돼지갈비의 경우에는 거의 대부분 간장양념이 사용된다.

[0005] 한편, 생활수준이 향상되면서 소비자들의 입맛이 까다로워지고 있으며, 색다른 맛을 찾는 이들이 많아지고 있다. 따라서 이러한 소비자들의 입맛을 사로잡을 수 있는 색다른 맛의 돼지고기 요리가 요구된다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0006] (특허문헌 0001) 대한민국 등록특허 제10-2075348호(2020. 02. 04.)
(특허문헌 0002) 대한민국 등록특허 제10-1873029호(2018. 06. 25.)
(특허문헌 0003) 대한민국 공개특허 제10-2016-0086720호(2016. 07. 20.)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0007] 본 발명은 상기와 같은 문제점에 착안하여 제안된 것으로서, 풍미가 좋아서 소비자들의 기호도가 높은 구이용 양념돼지고기를 만들 수 있는 된장을 이용한 새로운 돼지고기 구이용 된장양념조성물 및 이러한 된장양념조성물을 이용하여 풍미가 좋아서 소비자들의 기호도가 높으며 종래의 돼지고기 구이와 차별화되는 색다른 맛을 가지는 새로운 구이용 양념돼지고기의 제조방법을 제공하는 것이다.

과제의 해결 수단

[0008] 본 발명의 특징에 따르면, 된장 100중량부, 탄산수 260~290중량부, 양파 60~100중량부, 마늘 30~50중량부, 설탕 20~60중량부, 후추 2~4중량부, 매실 60~80중량부를 포함하는 것을 특징으로 하는 돼지고기 구이용 된장양념조성물이 제공된다.

[0009] 본 발명의 다른 특징에 따르면, 카라멜화된 양파가 15~40중량부 더 추가된다.

[0010] 본 발명의 또 다른 특징에 따르면, 된장 100중량부, 탄산수 260~290중량부, 양파 60~100중량부, 마늘 30~50중량부, 설탕 20~60중량부, 후추 2~4중량부, 매실 60~80중량부를 혼합하여 된장양념조성물을 만드는 과정; 상기 과정에서 만든 된장양념조성물을 24시간 숙성시키는 과정; 및 돼지고기를 상기 과정에서 숙성시킨 된장양념조성물에 버무려서 30~38시간 냉장숙성시키는 과정;을 포함하는 것을 특징으로 하는 구이용 된장양념 돼지고기 제조방법이 제공된다.

발명의 효과

[0011] 이상과 같은 구성을 가지는 본 발명은 된장을 베이스로 하기 때문에 종래의 간장을 베이스로 하는 간장양념과 달리 맛이 좀 더 구수하면서 깊은 맛을 가지는데, 특히, 탄산수가 사용되어 돼지고기의 연육작용과 누린내제거 효과도 우수하다. 따라서 본 발명에 의한 된장양념조성물을 이용하여 구이용 양념 돼지고기를 만들면, 돼지고기를 별도의 연육처리를 하지 않아도 돼지고기의 육질이 부드러워지고, 돼지고기 누린내도 나지 않아서 풍미가 우수한 구이용 양념 돼지고기를 만들 수 있으며, 본 발명에 의한 된장양념 조성물을 이용한 구이용 양념 돼지고기는 된장의 발효된 깊은 맛에 색다른 풍미를 가지는 돼지고기 구이를 제공할 수 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0012] 이하에서, 본 발명을 실시예를 통해 좀 더 구체적으로 설명한다.

[0013] 본 발명의 제1실시예에 따르면, 본 발명은 된장, 탄산수, 양파, 마늘, 설탕, 후추, 매실을 포함한다.

[0014] 된장은 본 발명에서 양념의 짠맛을 내는 기본재료인데, 된장은 돼지고기의 누린내를 제거에도 도움이 된다. 된

장은 단백질, 지질, 리놀레산 등의 필수지방산이 풍부하여 영양학적으로도 우수할 뿐만 아니라, 항비만, 고혈압 예방, 항암, 항산화 및 항혈전, 간기능 강화, 치매 예방 효과, 골다공증 등의 다양한 생리활성을 가지는 것으로 알려져 있다. 본 발명은 이러한 된장을 기본 재료로 사용함으로써, 된장에 의한 생리활성효과를 기대할 수 있다.

[0015] 그리고 탄산수는 돼지고기의 육질을 부드럽게 하는 연육작용을 하며 돼지고기 누린내 제거에도 도움이 된다.

[0016] 양파는 천연 단맛을 부여하며, 돼지고기 누린내 제거에도 도움이 된다. 양파는 갈아서 사용한다. 그리고 마늘과 후추는 향신료로서, 돼지고기의 누린내를 제거한다. 마늘은 다진 것을 사용된다. 설탕을 단맛을 부여할 뿐만 아니라 돼지고기의 육질을 부드럽게 하는 연육작용도 한다. 매실은 양념의 풍미를 좋게 하며, 소화에도 도움을 준다.

[0017] 바람직하게는 본 발명의 전체적인 풍미를 고려할 때, 된장 100중량부, 탄산수 260~290중량부, 양파 60~100중량부, 마늘 30~50중량부, 설탕 20~60중량부, 후추 2~4중량부, 매실 60~80중량부를 혼합한다. 이들 재료들을 고르게 잘 혼합하고, 냉장온도에서 18~24시간 정도 숙성시켜서 각 재료들의 맛이 잘 어우러지도록 한다.

[0018]

[0019] 이와 같은 조성을 가지는 돼지고기 구이용 된장양념조성물은 된장을 베이스로 하기 때문에 종래의 간장을 베이스로 하는 간장양념과 달리 맛이 좀 더 구수하면서 깊은 맛을 가지는데, 특히, 탄산수가 사용되어 돼지고기의 연육작용과 누린내제거효과도 우수하다.

[0020] 이러한 본 발명에 의한 된장양념조성물은 다양한 부위의 돼지고기에 사용이 가능한데, 바람직하게는 돼지갈비, 돼지목살, 돼지삼겹살 등 다양한 부위의 돼지고기를 준비하여 적당한 두께로 썰어 둔 다음, 숙성시킨 된장양념 조성물과 잘 버무려서 양념이 돼지고기에 잘 배이도록 냉장온도에서 30~38시간 정도 숙성시켜서 구이용 양념돼지고기를 만든다.

[0021] 본 발명에 의한 된장양념조성물을 이용하여 돼지고기를 양념하면 돼지고기를 별도로 연육시키지 않아도 고기가 부드럽고 누린내가 나지 않으며, 된장의 발효된 깊은 맛에 의해 색다른 풍미를 가지는 돼지고기 구이를 할 수 있으며, 된장에 의한 건강증진효과도 기대할 수 있다.

[0022] <관능실험>

[0023] 실험예 1

[0024] 된장 100중량부, 탄산수 280중량부, 양파 80중량부, 마늘 50중량부, 설탕 40중량부, 후추 4중량부, 매실 70중량부를 혼합하고, 1~3℃의 냉장고에서 24시간 숙성시켜서 된장양념조성물을 만들었다.

[0025] 돼지갈비를 굽기 적당한 두께로 썰어서 준비하고, 숙성시켜 둔 된장양념조성물로 버무려서 1~3℃의 냉장고에서 36시간 숙성시켰다.

[0026] 양념하여 숙성시킨 돼지갈비를 구워서 성인남녀 30명에게 시식하게 한 후, 5점 척도법(5점=아주 좋음, 4점=좋음, 3점=보통, 2점=나쁨, 1점=아주 나쁨)으로 관능평가 하였으며, 그 결과는 표 1과 같다.

[0027] 표 1에서 비교예 1은 간장양념을 사용한 시판되는 양념돼지갈비에 대한 관능평가결과이다.

표 1

항 목	향	맛	식감	색상	전체적인 기호도
실험예 1	4.3	4.2	4.3	4.0	4.3
비교예 1	4.1	4.1	4.0	4.1	4.2

[0029] 실험예 1은 표 1을 통해 확인할 수 있는 바와 같이, 향, 맛, 식감, 전체적인 기호도에서 간장양념을 이용한 종래의 돼지갈비에 비해 좋은 평가를 받았다.

[0030] 이하에서는 본 발명의 다른 실시예를 설명하되, 전술한 실시예와 동일한 구성 및 효과에 대해서는 설명을 생략한다.

[0031] 본 발명의 제2실시예에서는 카라멜화된 양파가 더 추가된다. 카라멜화된 양파는 잘게 다진 양파를 가열하여 카라멜화시킨 것으로서, 이러한 카라멜화된 양파를 추가하면 된장양념조성물의 당도가 더 높아지므로 상대적으로

설탕 사용량을 줄일 수 있어서 건강에 유익하며, 카라멜화된 양파의 색상에 의해 된장양념조성물의 색상이 좀 더 짙은 갈색을 띄게 되어 제조되는 된장양념조성물의 색상이 좀 더 먹음직스러운 색상을 가진다. 따라서 본 실시예에 의해 제조된 된장양념조성물로 양념하여 구운 돼지고기는 품미가 한층 더 좋을 뿐만 아니라, 색상도 더 먹음직스러운 색상을 가진다.

[0032] 양파를 카라멜화시키는데 다소 많은 시간이 소요되는데, 양파가 카라멜화되는 시간을 단축시키기 위해 다진 양파를 가열하면서 탄산수를 조금씩 첨가하면서 카라멜화시킨다. 일반적으로 산성 또는 알칼리성에서 카라멜화가 가속되는데, 이와 같이 양파를 가열하여 카라멜화시키는 과정에서 탄산수를 추가하면 양파의 카라멜화가 가속화되어 조리시간이 단축될 뿐만 아니라 카라멜화시키는 과정에서 양파가 용기에 눌러 붙는 것도 방지되는 효과를 얻을 수 있다. 이때 첨가되는 탄산수의 양은 특별히 한정되지 않으며, 불의 세기, 양파의 양 등에 따라 적절히 조절된다.

[0033] 바람직하게는 카라멜화된 양파를 추가하는 본 실시예에서는 된장 100중량부, 탄산수 260~290중량부, 양파 60~70중량부, 마늘 30~50중량부, 설탕 20~30중량부, 후추 2~4중량부, 매실 60~80중량부, 카라멜화된 양파 15~40중량부를 혼합하여 양념조성물을 만든다. 카라멜화된 양파의 양이 상기 수준 미만이며, 카라멜화된 양파에 의한 효과를 기대하기 곤란하며, 상기 수준 보다 많이 사용되면 상대적으로 다른 재료의 양이 감소되어 양념조성물의 전체적인 품미가 저하될 우려가 높아지므로 바람직하지 않다.

[0034]

[0035] <관능실험>

[0036] 실험예 2

[0037] 된장 100중량부, 탄산수 280중량부, 양파 60중량부, 마늘 50중량부, 설탕 20중량부, 후추 4중량부, 매실 70중량부, 카라멜화된 양파 30중량부를 혼합하고, 1~3℃의 냉장고에서 24시간 숙성시켜서 된장양념조성물을 만들고, 실험예 1과 동일한 방법으로 돼지갈비를 양념하여 숙성시켰다.

[0038] 그리고 실험예 1과 동일한 방법으로 관능평가를 하였으며, 그 결과는 표 2와 같다.

표 2

항 목	향	맛	식감	색상	전체적인 기호도
실험예 2	4.4	4.5	4.4	4.5	4.5
실험예 1	4.3	4.2	4.3	4.0	4.3

[0040] 실험예 2는 표 1을 통해 확인할 수 있는 바와 같이, 전체 항목에서 실험예 1보다 좋은 평가를 받았다.