(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2017년03월03일
(11) 등록번호 10-1712264
(24) 등록일자 2017년02월24일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 23/00 (2016.01) *A23L 13/30* (2016.01)
A23L 5/10 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 23/00 (2016.08)
A23L 13/30 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2015-0059600
(22) 출원일자 2015년04월28일
심사청구일자 2015년04월28일
(65) 공개번호 10-2016-0127977
(43) 공개일자 2016년11월07일
(56) 선행기술조사문헌
KR1020140008001 A*
명동 전복라면(덕이푸드). 네이버블로그, [online], 2010.03.16, 인터넷 <URL: http://chansang.blog.me/102048237>*
KR101298790 B1*
KR100741948 B1*
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
조용석
인천광역시 남동구 용천로 130 ,c동402호(간석동)
(72) 발명자
조용석
인천광역시 남동구 용천로 130 ,c동402호(간석동)
(74) 대리인
황정현

전체 청구항 수 : 총 2 항 심사관 : 한지혜

(54) 발명의 명칭 **진국 육수 및 그 제조방법**

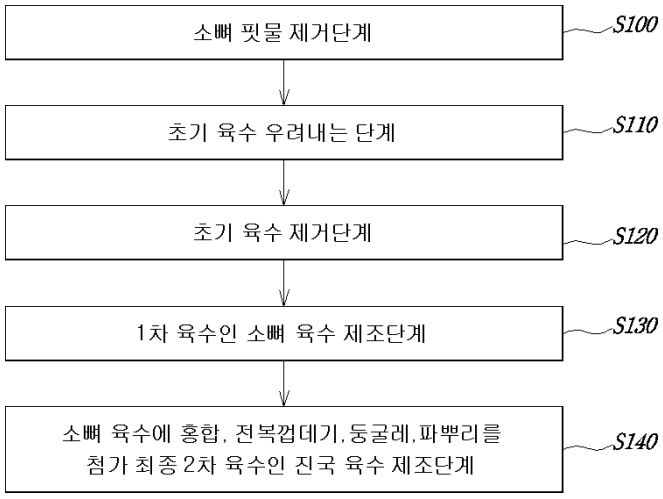
(57) 요 약

본 발명은 진국 육수 및 그 제조방법에 관한 것이다.

이에 대한 본 발명의 진국 육수는 잔량의 핏물과 기름이 포함된 초기 육수를 제거한 소뼈 10kg을 물 20ℓ와 함께 35-45시간 동안 끓여 담백한 소뼈 육수인 1차 육수를 제조하고, 상기 제조된 1차 육수 2ℓ에 홍합, 전복껍데기,

(뒷면에 계속)

대 표 도 - 도1



둥굴레, 파뿌리 중에서 하나 이상을 선택한 육수 재료를 넣은 다음 3-5시간 동안 끓여 최종 2차 육수를 제조하여서 된 것을 특징으로 한다.

또한, 본 발명의 진국 육수 제조방법은, 핏물이 제거된 소뼈 10kg을 육수통에 물 4-6ℓ와 함께 넣고 10-20분 동안 끓여서 초기 육수를 우려내는 단계와; 상기 단계에서 얻은 초기 육수의 비리고 느끼하며 텁텁하면서 잔유물이 뜨는 것을 없애기 위해 상기 초기 육수를 버려 제거하는 단계와; 상기 초기 육수를 제거한 소뼈 10kg을 물 20ℓ와 함께 35-45시간 동안 끓여 담백한 소뼈 육수인 1차 육수를 제조하는 단계와; 상기 제조된 1차 육수인 소뼈 육수 75-85 중량%에 홍합 6-10 중량%, 전복껍데기 5-9 중량%, 둥굴레 1-3 중량%, 파뿌리 2-5 중량% 를 넣은 다음 3-5시간 동안 끓여서 최종 2차 육수인 진국 육수를 제조하는 단계를 포함하여 구성된 것을 특징으로 한다.

따라서 본 발명에 의하면, 1차 육수인 담백한 소뼈 육수에 둥굴레에 의한 구수한 맛과 전복껍데기에서 우러나오는 시원한 바다향과 해물맛이 더해지면서 된장국, 된장찌개, 김치찌개, 만둣국, 전골과 함께 여러 가지 탕 요리 등 다양한 요리에 폭 넓게 이용할 수 있으며, 특히 통상적 제조과정으로 만들어지는 짬뽕 요리에 본 발명의 최종 2차 육수인 진국 육수를 적용할 경우 상기 최종 2차 육수인 진국 육수에 각종 양념 및 해삼물과 함께 수타면을 넣고 끓인 짬뽕의 국물맛이 더욱 더 깊은 맛을 낼 뿐만 아니라, 짬뽕 국물의 색깔 역시 노르스름하면서도 빨간 혼합색을 띔에 따라 식음자로 하여금 먹고 싶은 충동 및 식욕을 유발시킬 수 있는 등의 탁월한 효과가 있다.

(52) CPC특허분류
A23L 5/13 (2016.08)

명 세 서

청구범위

청구항 1

육수에 있어서,

잔량의 핏물과 기름이 포함된 초기 육수를 제거한 소뼈 10kg을 물 20ℓ와 함께 35-45시간 동안 끓여 담백한 소뼈 육수인 1차 육수를 제조하고, 상기 제조된 1차 육수 2ℓ에 홍합, 전복껍데기, 둥굴레, 파뿌리 중에서 하나 이상을 선택한 육수 재료를 넣은 다음 3-5시간 동안 끓여 최종 2차 육수를 제조하되,

상기 육수 재료는 홍합 6-10 중량%, 전복껍데기 5-9 중량%, 둥굴레 1-3 중량%, 파뿌리 2-5 중량% 로 상기 1차 육수 75-85 중량%에 각각 첨가되며,

상기 초기 육수는 수돗물에 소뼈 10kg을 담가 9-12시간 동안 우려내어 핏물을 제거하고, 상기 핏물이 제거된 소뼈 10kg을 육수통에 물 4-6ℓ와 함께 넣고 10-20분 동안 끓여 소뼈에서 나오는 잔량의 핏물과 기름이 포함된 상태인 것을 특징으로 하는 진국 육수.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

육수 제조방법에 있어서,

수돗물에 소뼈를 담가 9-12시간 우려내어 소뼈의 핏물을 제거하는 단계(S100)와;

핏물이 제거된 소뼈 10kg을 육수통에 물 4-6ℓ와 함께 넣고 10-20분 동안 끓여서 소뼈에서 나오는 잔량의 핏물과 기름이 포함된 상태의 초기 육수를 우려내는 단계(S110)와;

상기 단계에서 얻은 초기 육수의 비리고 느끼하며 텁텁하면서 잔유물이 뜨는 것을 없애기 위해 상기 초기 육수를 버려 제거하는 단계(S120)와;

상기 초기 육수를 제거한 소뼈 10kg을 물 20ℓ와 함께 35-45시간 동안 끓여 담백한 소뼈 육수인 1차 육수를 제조하는 단계(S130)와;

상기 제조된 1차 육수인 소뼈 육수 75-85 중량%에 홍합 6-10 중량%, 전복껍데기 5-9 중량%, 둥굴레 1-3 중량%, 파뿌리 2-5 중량% 를 넣은 다음 3-5시간 동안 끓여 최종 2차 육수인 진국 육수를 제조하는 단계(S140)를 포함하여 구성된 것을 특징으로 하는 진국 육수 제조방법.

청구항 5

삭제

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 진국 육수 및 그 제조방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는 핏물이 제거된 소뼈를 물과 함께 끓여 1차 육수인 소뼈 육슈를 제조한 후, 상기 제조된 1차 육수인 소뼈 육수에 홍합, 전복껍데기, 둥굴레, 파뿌리를 넣은 다음 2차로 끓여 최종 2차 육수인 진국 육수를 제조함으로써, 1차 육수인 담백한 소뼈 육수에 둥굴레에 의한 구수한 맛과 전복껍데기에서 우러나오는 시원한 바다향과 해물맛이 더해지면서 영양 좋고 육수 자체가 시원하면서 담백하고 뒷맛이 깔끔하면서 감칠맛이 나 된장국, 된장찌개, 김치찌개, 만둣국, 전골과 함께 여러 가지

탕 요리 등 다양한 요리에 폭 넓게 이용할 수 있으며, 특히 통상적 제조과정으로 만들어지는 짬뽕 요리에 본 발명의 최종 2차 육수인 진국 육수를 적용할 경우 상기 최종 2차 육수인 진국 육수에 각종 양념 및 해삼물과 함께 수타면을 넣고 끓인 짬뽕의 국물맛이 더욱 더 깊은 맛을 낼 뿐만 아니라, 짬뽕 국물의 색깔 역시 노르스름하면서도 짬뽕 특유의 빨간색이 혼합된 선홍빛의 색을 띔에 따라 식음자로 하여금 먹고 싶은 충동 및 식욕을 유발시킬 수 있도록 한 진국 육수 및 그 제조방법에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 일반적으로, 많은 음식들 그 중에서도 된장국, 된장찌개, 김치찌개, 만둣국, 냉면, 국수, 떡국, 전골과 함께 여러 가지 탕 요리 등에는 육수가 사용되는데, 이때 여러 음식들에 사용되는 육수로는 소뼈인 사골을 우리거나, 사골에 여러 한약재를 넣고 끓여 우리거나, 또는 개인의 취향에 따라 멸치나 다시마, 과일, 한약재를 넣고 우려 사용하기도 한다.

[0003] 최근에는 예로부터 한방에서 빈혈, 갈증 및 혈색을 좋게 하는데 애용되어 왔던 굴의 영양성분과 풍미를 이용하기 위하여 굴 소스, 굴 엑기스 등의 많은 상품들이 국내 및 국제시장에 공급되고 있으며, 이와 관련한 기술로 국내공개특허공보 제2001-57037호에 '굴 소스 제조방법'이 게시되었는데, 이는 굴, 바지락 및 홍합 등으로부터 얻은 패류추출물에 설탕, 간장, 식염, 전분류, 루, 카라멜, 효모엑기스, MSG, 동·식물성 단백질 가수분해물 및 물 등을 혼합하고 열처리 가공하여 얻은 굴 소스의 제조방법에 대한 것이다.

[0004] 그러나, 상기 종래기술은 단순히 굴을 열수 추출하여 얻은 굴 추출물(또는 엑기스)에 장기보존을 위한 코팅제 또는 전분 등을 포함한 설탕, 식염, 효모 엑기스 등의 기본원료만을 혼합한 것으로, 맛·향·식감 등의 기호성이나 영양 면에서 뒤떨어지는 단점이 있다.

[0005] 이에, 상기와 같은 종래의 문제점을 해소하기 위하여 등록특허공보 제10-0642319호의 '굴육수 및 그 제조방법'이 게시되었는데, 이는 무우 40중량부, 홍당무 5중량부, 양배추 5중량부, 토마토 2중량부, 감자 2중량부, 풋고추 1중량부, 매운 고추 1중량부, 붉은 양배추 2중량부, 배추 10중량부, 대파 10중량부, 생강 2중량부, 마늘 2중량부, 부추 3중량부, 다시마 7중량부, 게 5중량부 및 바지락 3중량부로 구성되는 혼합물에, 상기 혼합물 중량의 약 8-12배량의 물을 가한 후 90-95℃에서 10-12시간 동안 끓인 뒤 건더기를 제거하여 육수를 얻고 상기 육수에 상기 혼합물:굴을 1-3:1-3의 중량비로 하여 굴을 투입한 다음 다시 끓여 건더기를 제거함으로써 얻은 것을 특징으로 한다.

[0006] 따라서, 상기와 같은 과정을 통해 제조된 굴육수의 경우 굴 고유의 풍미·향·식감 및 영양과 함께 이를 상승적으로 보완해주는 부재료들의 맛·향 및 영양으로 인하여 기호성과 영양성이 더욱 향상된 새로운 식품 조성물임과 아울러, 이를 이용하면 국밥, 국수, 냉면, 떡국, 짬뽕, 우동, 매운탕 등 국물이 필요한 다양한 요리에 육수로 사용하여 보다 개운하고 새로운 맛의 요리를 제공할 수 있다 하였으나, 굴 자체의 비릿한 맛과 냄새 그리고 바다향이 복합적으로 작용되면서 음식을 먹을 때 처음 맛은 시원할 수 있겠지만 점차 굴 자체의 비릿한 맛과 냄새가 입안에 퍼져 끝 맛이 개운하고 감칠맛이 나지 않고 비릿한 굴 맛이 강하게 남아 비위가 약한 사람들이나 어린이들에게는 즐겨 먹을 수 있는 선호 대상의 음식에서 배제될 수밖에 없을 뿐만 아니라, 굴을 즐겨 먹는 즉, 굴의 비릿한 맛과 냄새를 즐겨하는 일부 마니아층에서만 즐겨 먹는 음식으로 국한될 수밖에 없는 등의 문제점이 있다.

[0007] 또한, 상기한 굴육수에 담백한 맛을 내는 소뼈 육수와 구수한 맛을 내는 둥굴레 등이 전무하기 때문에 담백한 맛과 구수한 맛 그리고 시원한 바다향과 해물맛이 하나로 어우러지면서 나는 3가지 맛의 조화 즉, 육수 자체가 시원하면서 담백하고 뒷맛이 깔끔하면서 감칠맛이 나는 맛의 조화를 기대할 수 없으며, 이러한 굴육수를 이용해 남녀노소가 자주 즐겨 먹는 짬뽕 요리를 할 경우 역시 상기와 같은 3가지 맛의 조화를 기대할 수 없는 굴육수에 각종 양념 및 해삼물과 함께 넣고 끓인 짬뽕의 국물이 깊은 맛을 낼 수 없을 뿐만 아니라, 짬뽕 국물의 색깔 역시 노르스름하면서도 짬뽕 특유의 빨간색이 혼합된 선홍빛의 색을 기대할 수 없어 이에 따른 식음자로 하여금 먹고 싶은 충동 및 식욕을 유발시킬 수 없게 되는 등의 문제점도 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0008] 상기와 같은 종래의 문제점을 해소하기 위하여 안출된 본 발명은, 핏물이 제거된 소뼈를 물과 함께 끓여 1차 육수인 소뼈 육슈를 제조한 후, 상기 제조된 1차 육수인 소뼈 육수에 홍합, 전복껍데기, 둥굴레, 파뿌리를 넣은 다음 2차로 끓여 최종 2차 육수인 진국 육수를 제조함에 따라 1차 육수인 담백한 소뼈 육수에 둥굴레에 의한 구

수한 맛과 전복껍데기에서 우러나오는 시원한 바다향과 해물맛이 더해지면서 영양 좋고 육수 자체가 시원하면서 담백하고 뒷맛이 깔끔하면서 감칠맛이 나 된장국, 된장찌개, 김치찌개, 만둣국, 전골과 함께 여러 가지 탕 요리 등 다양한 요리에 폭 넓게 이용할 수 있도록 하는데 그 목적이 있다.

[0009] 또한, 본 발명의 경우 통상적 제조과정으로 만들어지는 짬뽕 요리에 본 발명의 최종 2차 육수인 진국 육수를 적용할 경우 상기 최종 2차 육수인 진국 육수에 각종 양념 및 해삼물과 함께 수타면을 넣고 끓인 짬뽕의 국물맛이 더욱 더 깊은 맛을 낼 뿐만 아니라, 짬뽕 국물의 색깔 역시 짬뽕 국물의 색깔 역시 노르스름하면서도 짬뽕 특유의 빨간색이 혼합된 선홍빛의 색을 띔에 따라 식음자로 하여금 먹고 싶은 충동 및 식욕을 유발시킬 수 있도록 하는데 또 다른 목적이 있다.

과제의 해결 수단

[0010] 상기한 목적을 해결하기 위한 본 발명의 진국 육수는, 잔량의 핏물과 기름이 포함된 초기 육수를 제거한 소뼈 10kg을 물 20ℓ와 함께 35-45시간 동안 끓여 담백한 소뼈 육수인 1차 육수를 제조하고, 상기 제조된 1차 육수 2ℓ에 홍합, 전복껍데기, 둥굴레, 파뿌리 중에서 하나 이상을 선택한 육수 재료를 넣은 다음 3-5시간 동안 끓여 최종 2차 육수를 제조하여서 된 것을 특징으로 한다.

[0011] 또한, 본 발명의 진국 육수 제조방법은, 핏물이 제거된 소뼈 10kg을 육수통에 물 4-6ℓ와 함께 넣고 10-20분 동안 끓여서 초기 육수를 우려내는 단계와; 상기 단계에서 얻은 초기 육수의 비리고 느끼하며 텁텁하면서 잔유물이 뜨는 것을 없애기 위해 상기 초기 육수를 버려 제거하는 단계와; 상기 초기 육수를 제거한 소뼈 10kg을 물 20ℓ와 함께 35-45시간 동안 끓여 담백한 소뼈 육수인 1차 육수를 제조하는 단계와; 상기 제조된 1차 육수인 소뼈 육수 75-85 중량%에 홍합 6-10 중량%, 전복껍데기 5-9 중량%, 둥굴레 1-3 중량%, 파뿌리 2-5 중량% 를 넣은 다음 3-5시간 동안 끓여서 최종 2차 육수인 진국 육수를 제조하는 단계를 포함하여 구성된 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0012] 이러한 본 발명에 의하면, 1차 육수인 담백한 소뼈 육수에 둥굴레에 의한 구수한 맛과 전복껍데기에서 우러나오는 시원한 바다향과 해물맛이 더해지면서 영양 좋고 육수 자체가 시원하면서 담백하고 뒷맛이 깔끔하면서 감칠맛이 나 된장국, 된장찌개, 김치찌개, 만둣국, 전골과 함께 여러 가지 탕 요리 등 다양한 요리에 폭 넓게 이용할 수 있는 등의 탁월한 효과가 있다.

[0013] 또한, 통상적 제조과정으로 만들어지는 짬뽕 요리에 본 발명의 최종 2차 육수인 진국 육수를 적용할 경우 상기 최종 2차 육수인 진국 육수에 각종 양념 및 해삼물과 함께 수타면을 넣고 끓인 짬뽕의 국물맛이 더욱 더 깊은 맛을 낼 뿐만 아니라, 짬뽕 국물의 색깔 역시 노르스름하면서도 짬뽕 특유의 빨간색이 혼합된 선홍빛의 색을 띔에 따라 식음자로 하여금 먹고 싶은 충동 및 식욕을 유발시킬 수 있는 등의 효과 역시 있다.

도면의 간단한 설명

[0014] 도 1은 본 발명의 진국 육수 제조과정을 나타낸 공정도.

도 2는 도 1에 의해 제조된 진국 육수를 이용한 본 발명의 짬뽕 제조과정을 나타낸 공정도.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0015] 본 발명의 비봉 육수 및 그 제조방법을 첨부된 도면과 대비하여 상세히 설명한다.

[0016] 이에 대한 본 발명의 진국 육수 및 그 제조방법에 관하여 설명하기에 앞서, 먼저 본 발명의 진국 육수에 대하여 상세히 설명하기로 한다.

[0017] 본 발명의 진국 육수는, 크게 잔량의 핏물과 기름이 포함된 초기 육수를 제거한 소뼈와 물을 35-45시간 동안 끓인 1차 육수인 소뼈 육수와, 상기 1차 육수인 소뼈 육수에 홍합, 전복껍데기, 둥굴레, 파뿌리 중에서 하나 이상의 육수 재료를 선택하여 넣은 다음 3-5시간 동안 끓인 최종 2차 육수인 진국 육수로 이루어진다.

[0018] 여기서 상기 1차 육수인 소뼈 육수는, 수돗물에 소뼈 10kg을 담가 9-12시간 동안 우려내어 핏물을 제거하고, 상기 핏물이 제거된 소뼈 10kg를 육수통에 물 4-6ℓ와 함께 넣고 10-20분 동안 끓여 소뼈에서 나오는 잔량의 핏물과 기름이 포함된 상태의 초기 육수를 얻게 되는데, 이때 보통 사골을 끓여 우릴 때 처음 나오는 육수 즉, 소뼈에서 나오는 잔량의 핏물과 기름이 함께 포함된 상태의 초기 육수는 보통 육수 맛이 비리고 느끼하며 텁텁하면서 잔유물이 뜨기 때문에 일반 가정집이나 큰 음식점에서는 초기 육수를 버리고, 그 다음부터 끓여 우려낸 육수

를 식용으로 사용하는 것이 하나의 전례라 할 수 있다.

[0019] 그리고, 상기와 같이 잔량의 핏물과 기름이 포함된 초기 육수를 제거한 소뼈를 이용해 1차 육수를 제조하게 되는데, 이때 소뼈 10kg을 물 20ℓ와 함께 35-45시간 동안 끓임으로써 담백한 1차 육수인 소뼈 육수를 제조하게 된다.

[0020] 그 다음, 상기 최종 2차 육수는 앞서 제조된 1차 육수인 소뼈 육수를 이용하여 제조하는데, 이때 상기 소뼈 육수 2리터(1인분 용량)에 홍합, 전복껍데기, 둥굴레, 파뿌리 중에서 하나 이상을 선택한 육수 재료를 넣은 다음 3-5시간 동안 끓임으로써 본 발명에 해당하는 최종 2차 육수인 진국 육수를 제조한다.

[0021] 그리고, 상기 소뼈 육수에 첨가되는 육수 재료 즉, 홍합, 전복껍데기, 둥굴레, 파뿌리는 1차 육수인 소뼈 육수 75-85 중량%(1인분 용량 2리터)에 홍합 6-10 중량%, 전복껍데기 5-9 중량%, 둥굴레 1-3 중량%, 파뿌리 2-5 중량% 가 각각 첨가되는데, 이때 상기 홍합은 대표적인 성분으로 타우린과 베타인 그리고 아르기닌을 들 수 있는데, 여기서 첫 번째 대표적 성분인 베타인은 간 해독 작용과 지방축적을 억제하고 간세포의 증가를 촉진시키고 혈압을 내리는 등 주요 기능으로 항지간작용과 혈압강하, 항혈당작용, 시력회복, 해독작용, 세포 복제 기능을 꼽을 수 있으며, 췌장의 랑게르한스섬을 자극하여 인슐린 분비를 촉진시키고, 알코올로 인해 손상된 지방간을 치료하는 항지간작용 외에도 카르니틴을 생성하여 신장을 보호하는 역할과 함께, 혈액 내 함량이 높아지면 심장질환을 유발하는 호모시스테인을 저해하여 죽상동맥경화와 같은 심혈관계 질환을 예방하는 효과도 기대할 수 있으며, 최근 연구결과에 따르면 베타인은 저밀도 콜레스테롤의 합성과정에 영향을 미쳐 혈중 콜레스테롤의 농도를 저하시킨다고 보고된 바 있다.

[0022] 또한, 홍합의 두 번째 대표적 성분인 타우린은 사람을 포함한 동물의 조직에 흔히 있는 유기산으로서 오징어와 낙지 등의 신경섬유에도 많이 함유되어 있으며, 포유류의 경우 타우린을 이자에서 합성하고, 타우린은 쓸개즙의 주 구성성분으로 쓰이며, 실제로 타우린을 처음 분리한 곳이 소의 쓸개즙이기 때문에 소를 뜻하는 그리스어에서 유래한 타우린이라는 이름이 붙여졌다. 이러한 타우린은 비타민 흡수 증가와 간 손상 예방에 탁월하며, 쓸개즙을 만드는 것 외에도 많은 다양한 효능이 있는데 근골격계를 만들고 심혈관계가 기능을 유지하는데 필수적이고, 또한 뇌혈관장벽을 통과할 수 있어서 신경전달물질을 막고, 해마의 기능을 강화시키는 등 중추신경계의 기능을 조절하는 효능과, 체내 활성산소를 막고, 삼투압을 조절하며 칼슘의 항상성을 지킬 수 있으며, 지방조직을 조절해 비만을 억제하는 역할을 하는 것으로도 알려져 있다.

[0023] 그리고, 홍합의 세 번째 대표적 성분인 아르기닌은 체내독소를 배출해 주는 효능과 함께, 뇌를 튼튼하게 해줘 공부하는 학생이나 노인분들의 치매를 예방하는데 더없이 좋은 효능을 가지고 있으며, 특히 폐경기 여성에게 뿐만 아니라 성장호르몬, 혈당지수 및 인체의 전달시스템과 저혈당 식품에도 깊게 관련되어 투병중인 암환자에게 섭취하게 하면서 완치하게 된 사실이 알려지고 있어서 인간의 질병과 장수에 아르기닌의 효능이 큰 몫을 하고 있다 하겠다. 또한 아르기닌은 인체 내에서 합성되기에 필수아미노산은 아니지만 외상과 질병을 앓으면 부족분을 섭취해야 하는 조건부 필수 아미노산이라 할 수 있으며, 이러한 성분의 효능을 보면, 일산화질소 생성을 늘려 운동 중인 근육으로 흘러가는 혈류량을 늘리고 근육에 영양분과 호르몬, 산소를 더 많이 공급함으로써 근육 회복을 돕는 효능 및 성장호르몬 수치까지 높여주는 효능과 아울러, 보충식품으로 섭취하면 근력이 크게 증가하는 효과도 얻을 수 있다는 연구결과도 알려져 있다.

[0024] 그 다음, 상기 1차 육수인 소뼈 육수에 첨가되는 육수 재료 중 상기 전복껍데기(약제명: 석결명)는 칼슘, 마그네슘, 무기질이 풍부하며, 본초강목의 기록에는 독소와 허열로 시야가 가려지는 현상을 없애고 밝은 시력을 회시키는 효과가 있는 것으로 기록되어 있는데, 이러한 석결명 즉, 접복껍데기는 탄산칼슘이 90% 이상이고, 유기질과 소량의 마그네슘, 철, 규산염, 유산염, 인산염, 미량의 요오드가 포함되어 있고, 몸에 열이 많은 사람들의 두통, 현기증, 시력감퇴에 효능이 있으며, 이와 더불어 백내장이나 야맹증, 안구충혈, 눈부심, 안구표면에 살이 차오르는 삼눈 등의 안과질환, 신장결석이나 요로결석 등에 효과가 있음과 아울러, 주로 눈을 치료하기 위해 사용하는 약재로 널리 알려져 있다.

[0025] 그리고, 상기 1차 육수인 소뼈 육수에 첨가되는 육수 재료 중 상기 둥굴레는 백합과에 속하는 다년생 식물로 전국각지의 산기슭, 산허리 등 초원에 서식하며 크기는 30-60㎝로 5월-7월에 흰색, 백녹색 꽃이 피고 열매는 장과(물열매)로 과육과 액즙이 많고 속에 씨가 들어 있는 과실이다. 관상용으로 재배하며 봄에 잎, 줄기를 채취하여 식용으로 사용하고 뿌리줄기를 약용으로 쓴다.

[0026] 또한, 생약명으로 옥죽, 산옥죽, 령당채, 위유, 황정 등으로 부르며, 차로 다려 마실 경우 혈당 강하작용을 하여 당뇨병 치료에 좋다. 또 강심작용으로 심장을 수축시키며 혈압 강하작용을 하며 피부색이 좋아지고 폐결핵,

마른기침, 구강건조증, 빈뇨증 등의 질환에 효과가 좋다. 맛이 달고 성질이 평하며, '신농본초경'에는 몸이 가벼워지니 노쇠하지 않는다 하였고, '본초강목'에는 모든 허약을 다스린다 즉, 허약체질 개선에 효과가 있으며, 음위증(발기부전)을 다스리고 장을 윤기 있게 해주는 "윤장"작용을 하여 변비를 개선해주는 효과도 있다.

[0027] 또 다른 효능으로, 동물실험 결과 가벼운 강심작용이 있는 것으로 밝혀졌으며, 심장 박동을 증가시켜 혈압을 상승시키는 승압작용이 인증되고, 혈액순환을 촉진하며, 류머티스성 심장질환에 응용되고, 저혈압, 말초혈관순환부전으로 맥박이 가라앉아 있고 약하며 힘이 없을 때 쓴다. 또, 몸에 윤기를 주는 효능이 있어 피부미용에 좋으며 기미, 주근깨, 노인의 검버섯을 없애는 효능이 있다. 그리고 인슐린을 조절하여 당뇨를 개선하는 작용이 있으며, 갈증이 심한 다갈증, 허기를 자주 느끼는 다식증, 소변이 잦은 다뇨증을 개선하므로 소갈증, 즉, 당뇨병에 응용된다. 또, 열병으로 폐와 위장이 건조해지고 열이 형성되었을 때 좋으며, 기침은 심하고 가래는 적을 때, 심장이 약할 때 쓴다. 이와 아울러, 비만의 원흉인 지방세포는 혈중에 흐르는 혈당과 지방을 재료로 해서 살이 찌개 되므로 비만을 해소하는데 효과가 크고, 손발이 착로 저릴 때, 타박상, 요통, 중풍 후유증으로 손발이 마음대로 움직이지 않고 손발이 붓고 저리며 아플 때도 좋으며, 근육 경력이나 수면중에 눈꺼풀이 떨리는 증세와 신경통, 관절염에 좋은 등의 기능적 특성을 갖는다.

[0028] 마지막으로, 상기 1차 육수인 소뼈 육수에 첨가되는 육수 재료 중 상기 파뿌리는 파에 함유된 '유화알릴'이라는 성분이 활성산소를 효과적으로 제거하는 항산화 작용과 함께 감기를 예방하는데 큰 도움이 되며 신경을 안정시켜주는 효능이 있고, 또한 파에 함유되어 있는 '알리신'이라는 성분이 비타민 B1이 체내에 흡수되도록 자극시키며 당질의 분해를 촉진시켜주기 때문에 피로를 회복하는데 뛰어난 효능을 발휘하며, 이 알리신은 소화장기의 혈류흐름을 원활하게 하며 위액의 분비를 도와주면서 식용증진의 효과가 있다.

[0029] 이와 더불어, 파에 함유된 '네기올'이라는 성분이 몸 속으로 침투한 바이러스, 세균 등을 효과적으로 살균해주기 때문에 감기 등과 같은 각종 질병을 예방하는데 좋으며, 특히 파에 풍부하게 함유된 비타민 C가 풍부하여 피부미용 효과와 함께, 칼슘, 칼륨이 나트륨을 효과적으로 배출해주기 때문에 뼈건강과 고혈압을 예방하는 등의 기능적 특성을 갖는다.

[0030] 따라서, 상기 1차 육수인 소뼈 육수에 첨가되어 본 발명의 최종 2차 육수인 진국 육수를 구성하는 주요 성분인 홍합, 전복껍데기, 둥굴레, 파뿌리의 경우 상기 1차 육수인 소뼈 육수 75-85 중량%에 홍합 6-10 중량%, 전복껍데기 5-9 중량%, 둥굴레 1-3 중량%, 파뿌리 2-5 중량%로 이루어져 있으며, 이중에서 상기 홍합의 경우 그 함량이 8 중량% 가 가장 바람직하지만, 이의 함량에 대한 최소 및 최대치로서 홍합 6-10 중량%의 범위를 갖을 수 있는데, 이때 홍합의 함량이 6 중량% 이하일 경우에는 홍합 특유의 감칠맛이 적어 화학조미료의 사용을 유발시키는 단점이 있고, 반대로 홍합의 함량이 10 중량% 이상일 경우에는 홍합 해산물 특유의 짠기가 있어 이를 통해 육수가 짜 질수 있는 단점이 있다.

[0031] 또한, 본 발명의 최종 2차 육수인 진국 육수를 구성하는 주요 성분 중 하나인 전복껍데기의 경우 그 함량이 7 중량% 가 가장 바람직하지만, 이의 함량에 대한 최소 및 최대치로서 전복껍데기 5-9 중량%의 범위를 갖을 수 있는데, 이때 전복껍데기의 함량이 5 중량% 이하일 경우에는 전복껍데기로부터 우러나는 해물 특유의 향과 맛이 저하되어 그 만큼 식용이 떨어지는 단점이 있고, 반대로 전복껍데기의 함량이 9 중량% 이상일 경우에는 홍합과 마찬가지로 전복껍데기에도 짠기가 베어 있어 이를 통해 육수가 짜 질수 있는 단점이 있다.

[0032] 그리고, 본 발명의 최종 2차 육수인 진국 육수를 구성하는 주요 성분 중 또 다른 하나인 둥굴레의 경우 그 함량이 2 중량% 가 가장 바람직하지만, 이의 함량에 대한 최소 및 최대치로서 둥굴레 1-3 중량%의 범위를 갖을 수 있는데, 이때 둥굴레의 함량이 1 중량% 이하일 경우에는 둥굴레 고유의 향인 구수한 맛이 사라지는 단점이 있고, 반대로 둥굴레의 함량이 3 중량% 이상일 경우에는 둥굴레 고유의 향인 구수한 맛과 향이 강해서 다른 주재료의 맛과 향을 못 느끼게 하는 단점이 있다.

[0033] 마지막으로, 본 발명의 최종 2차 육수인 진국 육수를 구성하는 주요 성분 중 나머지 하나인 파뿌리의 경우 그 함량이 3 중량% 가 가장 바람직하지만, 이의 함량에 대한 최소 및 최대치로서 파뿌리 2-5 중량%의 범위를 갖을 수 있는데, 이때 파뿌리의 함량이 2 중량% 이하일 경우에는 모든 재료 잡내 그 중에서도 1차 육수인 소뼈 육수의 잡내(텁텁한 맛)를 못 잡아 주는 단점이 있고, 반대로 파뿌리의 함량이 5 중량% 이상일 경우에는 파 향이 강해서 다른 주재료의 본연의 맛과 향을 못 느끼는 단점이 있다.

[0034] 이에 대한 본 발명의 최종 2차 육수인 진국 육수의 제조방법을 살펴보면, 이는 도 1에 도시한 바와 같이 수돗물에 소뼈를 담가 9-12시간 우려내어 소뼈의 핏물을 제거하는 단계(S100)와; 핏물이 제거된 소뼈 10kg을 육수통에 물 4-6ℓ와 함께 넣고 10-20분 동안 끓여서 초기 육수를 우려내는 단계(S110)와; 상기 단계에서 얻은 초기 육수

의 비리고 느끼하며 텁텁하면서 잔유물이 뜨는 것을 없애기 위해 상기 초기 육수를 버려 제거하는 단계(S120)와; 상기 초기 육수를 제거한 소뼈 10kg을 물 20ℓ와 함께 35-45시간 동안 끓여 담백한 소뼈 육수인 1차 육수를 제조하는 단계(S130)와; 상기 제조된 1차 육수인 소뼈 육수에 홍합, 전복껍데기, 둥굴레, 파뿌리를 넣은 다음 3-5시간 동안 끓여 최종 2차 육수인 진국 육수를 제조하는 단계(S140)를 포함하여 구성되어 있다.

[0035] 여기서, 상기와 같은 제조방법을 통해 제조되는 진국 육수의 주된 성분인 홍합, 전복껍데기, 둥굴레, 파뿌리의 경우 앞서 진국 육수의 조성성분에 대한 상세한 설명에서 밝힌 바와 같이 1차 육수인 소뼈 육수 75-85 중량%에 홍합 6-10 중량%, 전복껍데기 5-9 중량%, 둥굴레 1-3 중량%, 파뿌리 2-5 중량% 가 각각 첨가되는데, 이때 각 성분의 가장 바람직한 함량으로는 1차 육수인 소뼈 육수 80 중량%에 홍합 8 중량%, 전복껍데기 7 중량%, 둥굴레 2 중량%, 파뿌리 3 중량%이며, 이들 각 성분의 최소치 이하 및 최대치 이상에서 발생되는 단점들에 대해서는 앞서 밝힌 진국 육수를 구성하는 주요 성분인 홍합과 전복껍데기, 둥굴레 및 파뿌리에 대한 최소치 이하 및 최대치 이상에서 발생되는 각각의 단점들과 서로 동일하기 때문에 이에 대한 중복된 설명은 생략하기로 한다.

[0036] 이와 같이 제조된 본 발명의 최종 2차 육수인 진국 육수는 앞서 밝힌 바와 같이 1차 육수인 담백한 소뼈 육수에 둥굴레에 의한 구수한 맛과 전복껍데기에서 우러나오는 시원한 바다향과 해물맛이 더해지면서 된장국, 된장찌개, 김치찌개, 만둣국, 전골과 함께 여러 가지 탕 요리 등 다양한 요리에 폭 넓게 이용할 수 있음을 미리 밝혀둔다.

[0037] 또한, 상기와 같이 제조된 본 발명의 진국 육수를 통상적 제조과정으로 만들어지는 짬뽕 요리에도 적용할 수 있는데, 이는 도 2에 도시한 바와 같이 중식버너의 센불로 중식팬을 20초 달군 다음 상기 중식팬에 기름코팅을 위해 식용유를 두르는 단계(S200)와; 상기 기름코팅된 중식팬에 파기름 1.5 중량%를 두루는 단계(S210)와; 상기 파기름이 둘러진 중식팬에 배추 9 중량%, 양파 10 중량%, 호박 2 중량%, 당근 2 중량%, 파 1 중량 % 로 이루어진 야채 총 24 중량%를 숨이 죽을 정도로 중불로 4분간 볶는 단계(S220)와; 상기 야채를 볶은 후 다진 생강 0.5 중량%와 고춧가루 5 중량%를 넣고 중불로 2분간 볶는 단계(S230)와; 상기 야채와 다진 생강, 고춧가루를 볶은 다음 중식팬에 준비된 본 발명의 진국 육수 30 중량%를 넣고 센불로 끓이는 단계(S240)와; 상기 센불로 끓인 야채 및 진국 육수에 소금 2 중량%, 조미료 1.5 중량%, 오징어 7 중량%, 홍합 3 중량%, 전복살 2 중량%, 목이버섯 1.5 중량%, 동구버섯 1.5 중량%를 넣고 1분간 더 끓여 짬뽕 국물을 제조하는 단계(S250)와; 상기 제조된 짬뽕 국물을 그릇에 담긴 삶은 수타면 20 중량%에 붓는 단계(S260)를 포함하여 짬뽕을 제조하게 되는데, 이때 상기와 같이 본 발명의 최종 2차 육수인 진국 육수를 짬뽕에 적용할 경우 상기 최종 2차 육수인 진국 육수에 각종 양념 및 해산물과 함께 수타면을 넣고 끓인 짬뽕의 국물맛이 더욱 더 깊은 맛을 낼 뿐만 아니라, 짬뽕 국물의 색깔 역시 노르스름하면서도 짬뽕 특유의 빨간색이 혼합된 선홍빛의 색을 띔에 따라 식음자로 하여금 먹고 싶은 충동 및 식욕을 유발시킬 수 있음을 미리 밝혀둔다.

[0038] 이상에서와 같이 구성된 본 발명의 진국 육수에 대한 제조과정을 첨부된 도면과 대비하여 보다 바람직한 실시예로서 상세히 설명한다.

[0039] [실시예 1]

[0040] 소뼈에서 나오는 잔량의 핏물과 기름이 포함된 상태의 초기 육수를 제거한 소뼈 10kg을 물 20ℓ와 함께 40시간 동안 끓여 제조된 1차 육수인 담백한 소뼈 육수 80g에 홍합 8g, 전복껍데기 7g, 둥굴레 2g, 파뿌리 3g을 첨가한 다음 4시간 동안 끓여 본 발명의 최종 2차 육수인 진국 육수를 제조하였다.

[0041] [실시예 2]

[0042] 본 발명의 최종 2차 육수인 진국 육수를 구성하는 성분으로서, 홍합 10g, 전복껍데기 5g을 사용하는 것을 제외하고는 상기 실시예1과 동일한 방법으로 진국 육수를 제조하였다.

[0043] [실시예 3]

[0044] 본 발명의 최종 2차 육수인 진국 육수를 구성하는 성분으로서, 홍합 6g, 전복껍데기 9g을 사용하는 것을 제외하고는 상기 실시예1과 동일한 방법으로 진국 육수를 제조하였다.

[0045] [비교 1]

[0046] 본 발명의 최종 2차 육수인 진국 육수를 구성하는 성분 중 전복껍데기를 제외하고는 상기 실시예1과 동일한 방법으로 비교육수 1을 제조하였다.

[0047] [비교 2]

[0048] 본 발명의 최종 2차 육수인 진국 육수를 구성하는 성분 중 둥굴레와 파뿌리를 제외하고는 상기 실시예1과 동일한 방법으로 비교육수 2를 제조하였다.

[0049] [실 험]

[0050] 1. 실시예 1 내지 3 및 비교예 1과 2에서 제조한 진국 육수를 임의의 성인, 청소년, 어린이 각각 10명씩 총 30명에게 취식시키면서 육수의 맛과 향, 그리고 실시예 1 내지 3을 통해 제조한 진국 육수와 비교예 1 내지 2를 통해 제조된 비교육수 1, 2를 이용해 통상적인 방법으로 제조한 짬뽕의 맛, 향과 색을 5(좋음), 4(약간 좋음), 3(보통), 2(약간 나쁨), 1(나쁨) 로 평가해 그 결과를 평균 내어 하기 표 1에 나타내었다.

표 1

[0051]

구 분	실시예 1	실시예 2	실시예 3	비교 1	비교 2
육수의 맛	4.9	4.8	4.7	2.9	2.8
육수의 냄새	4.9	4.7	4..8	2.5	2.5
짬뽕의 맛과 향	4.9	4.6	4.7	3.5	3.5
짬뽕의 색깔	4.8	4.5	4.4	3.0	2.5

[0052] 2. 시험결과

[0053] 상기 표 1에서 보는 바와 같이 실시예 1 내지 3의 방법으로 제조된 본 발명의 진국 육수가 비교 1 내지 2의 방법으로 제조된 비교육수 1, 2 보다 소뼈 육수와 둥굴레에 의해 담백하면서도 구수하고 전복껍데기에 의해 바다향과 해물맛이 조화를 이루면서 육수 자체가 시원하면서 담백하고 뒷맛이 깔끔하면서 감칠맛이 나며, 육수의 냄새에 있어서도 비교육수 1, 2에 비해 실시예 1 내지 3에서 소뼈 육수 특유의 냄새와 함께 둥굴레에 의한 구수함과 전복껍데기에 의한 바다향이 보다 짙게 났음을 확인할 수 있다.

[0054] 그러나, 실시예 1 내지 3의 제조과정에서 전복껍데기를 제외한 상태로 육수를 제조한 비교육수 1에서는 전복 특유의 바다향과 감칠맛이 사라졌고, 또한 실시예 1 내지 3의 제조과정에서 둥굴레와 파뿌리를 제외한 상태로 육수를 제조한 비교육수 2에서는 전복껍데기에 의해 시원하면서 바다향은 나지만 구수하고 개운한 육수의 뒷맛이 사라지고 잡내(텁텁한 맛)를 잡아주지 못해 본 발명에 대한 진국 육수의 맛과 향에 크게 못 미친다는 것을 확인할 수 있다.

[0055] 그리고, 실시예 1 내지 3을 통해 제조한 본 발명의 진국 육수와 비교예 1 내지 2를 통해 제조된 비교육수 1, 2를 이용해 통상적인 방법으로 제조한 짬뽕을 비교하였을 때도 역시 상기 최종 2차 육수인 진국 육수에 각종 양념 및 해산물과 함께 수타면을 넣고 끓인 짬뽕의 국물 맛이 상기 최종 2차 육수인 진국 육수를 통해 전해지는 시원하면서 담백하고 뒷맛이 깔끔하면서 감칠맛이 더해져 더욱 더 깊은 맛을 낼 뿐만 아니라, 짬뽕 국물의 색깔 역시 노르스름하면서도 짬뽕 특유의 빨간색이 혼합된 선홍빛의 색을 띔에 따라 식음자로 하여금 먹고 싶은 충동 및 식욕을 유발시키는 것이 비교육수 1,2 에 비해 더 월등하다는 것을 확인 할 수 있다.

[0056] 이상에서와 같이 상술한 실시예는 본 발명의 가장 바람직한 예에 대하여 설명한 것이지만 상기 실시예에만 한정되는 것은 아니며, 본 발명의 기술사상을 벗어나지 않는 범위 내에서 다양한 변형이 가능하다는 것은 당업자에게 있어서 명백한 것이다.

부호의 설명

[0057] S100. 소뼈 핏물 제거단계

S110. 초기 육수 우려내는 단계

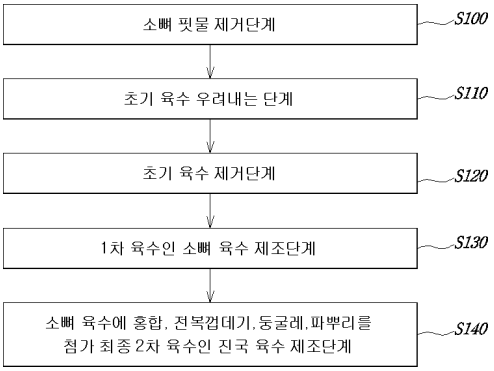
S120. 초기 육수 제거단계

S130. 1차 육수인 소뼈 육수 제조단계

S140. 최종 2차 육수인 진국 육수 제조단계

도면

도면1



도면2

