



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2014-0024692
(43) 공개일자 2014년03월03일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 1/212 (2006.01) *A23L 1/22* (2006.01)
(21) 출원번호 10-2012-0090994
(22) 출원일자 2012년08월21일
심사청구일자 2012년08월21일

(71) 출원인
이형재
강원도 인제군 상남면 내린천로 1564
(72) 발명자
이형재
강원도 인제군 상남면 내린천로 1564
(74) 대리인
박지호

전체 청구항 수 : 총 11 항

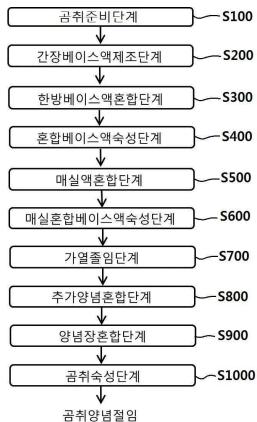
(54) 발명의 명칭 매실액이 함유된 곰취양념절임 및 그 제조방법

(57) 요 약

본 발명은 매실액이 함유된 곰취절임 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 구체적으로는 약용성분을 다량으로 함유하지만 씹쓸한 맛 때문에 용이하게 섭취하기가 힘든 곰취에 한방액과 매실액을 함유하여 맛이 좋을 뿐만 간편하게 섭취하기 편하며 저염도를 가지는 매실액이 함유된 곰취절임 및 그 제조방법에 관한 것이다.

본 발명에 의한 매실액이 함유된 곰취양념절임은 소금을 소량 함유하고 있어 저염이며 제조 중에 설탕을 전혀 사용하지 않아 당뇨병이나 고혈압 등 성인병을 갖고 있는 사람이라도 마음놓고 먹을 수 있으며, 질감, 맛, 향기 및 전반적인 기호도가 우수하다는 장점이 있으며, 본 발명에 의한 매실액이 함유된 곰취양념절임의 제조방법은 인체에 유용한 성분이 많이 함유되어 있으면서도 그 제조방법이 간단하여 가정에서도 용이하게 제조할 수 있고 대량 생산이 가능하도록 제조공정이 단순화되어 있다는 장점이 있다.

대 표 도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

곰취를 수세하고 물기를 제거하여 미리 준비하는 곰취준비단계;

용기에 간장, 물, 식초, 청주의 혼합액을 붓고 이에 다시마, 표고버섯, 마늘, 생강 중 어느 하나 이상을 투입한 후 이를 가열하여 끓인 후 상온으로 식혀서 간장베이스액을 제조하는 간장베이스액제조단계;

간장베이스액에 염나무, 가시오가피, 당귀, 구기자, 계피, 백봉령, 진피, 산초, 감초 중 어느 하나 이상이 혼합되어 조성되는 한방재료혼합물에 물을 부은 후 가열하여 얻어진 한방베이스액을 혼합하는 한방베이스액혼합단계;

상기 간장베이스액과 한방베이스액의 혼합베이스액을 10~25°C에서 20~30일간 숙성시키는 혼합베이스액숙성단계;

상기 숙성된 혼합베이스액에 매실에 흑설탕을 혼합한 후 숙성시켜 제조된 매실추출액을 혼합하여 매실액혼합베이스액을 만드는 매실액혼합단계;

상기 매실액혼합베이스액을 10~15°C에서 다시 20~30일간 숙성시켜 숙성된 매실혼합베이스액을 만드는 매실액혼합베이스액숙성단계;

2차숙성매실액혼합베이스액을 끓여서 졸인 후 곰취절임양념장을 제조하는 가열졸임단계;

상기 곰취준비단계에서 미리 준비된 곰취를 용기에 넣은 후 이에 상기 곰취절임양념장을 투입하여 혼합하는 양념장혼합단계; 및

상기 곰취절임양념장이 투입되어 혼합된 곰취를 10~25°C에서 40~80일간 숙성시키는 곰취숙성단계;를 포함하는 것을 특징으로 하는 매실액이 함유된 곰취양념절임의 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서,

상기 간장베이스액은 간장 100중량부에 대해 물 150~200중량부, 식초 80~120중량부, 청주 10~20중량부, 건조사마 10~15중량부, 표고버섯 4~10중량부, 마늘 4~5중량부, 생강 3~4중량부의 비율로 혼합되어 조성되는 것을 특징으로 하는 매실액이 함유된 곰취양념절임의 제조방법.

청구항 3

제2항에 있어서,

상기 간장베이스액은 간장 100중량부에 대해 죽염 5~15중량부가 더 포함되어 조성되는 것을 특징으로 하는 매실액이 함유된 곰취양념절임의 제조방법.

청구항 4

제1항에서 있어서,

상기 한방재료혼합물은 염나무 30~40중량%, 가시오가피 15~30중량%, 당귀 8~10중량%, 구기자 4~6중량%, 계피 4~6중량%, 백봉령 6~8중량%, 진피 4~6중량%, 산초 2~3중량부, 감초 10~15중량%로 조성된 것을 특징으로 하는 매실액이 함유된 곰취양념절임의 제조방법.

청구항 5

제1항에 있어서,

상기 매실액혼합베이스액은 상기 1차숙성혼합베이스액 100중량부에 대해 매실추출액 15~30중량부의 비율로 혼합되어 조성되는 것을 특징으로 하는 매실액이 함유된 곤취양념절임의 제조방법.

청구항 6

제5항에 있어서,

상기 매실추출액은 수세되어 물기를 제거한 매실 100중량부에 대해 흑설탕 90~130중량부의 비율로 투입하여 혼합한 후 밀봉하여 이를 90~120일간 10~25°C에서 숙성시켜 제조된 것을 특징으로 하는 매실액이 함유된 곤취양념절임의 제조방법.

청구항 7

제1항에 있어서,

상기 가열졸임단계 이후에는 졸여진 곤취절임양념장에 고추가루, 같은 양파, 같은 마늘, 같은 배, 같은 사과 중 어느 하나 이상을 혼합하는 추가양념혼합단계가 더 포함되는 것을 특징으로 하는 매실액이 함유된 곤취양념절임의 제조방법.

청구항 8

제7항에 있어서,

상기 추가양념혼합단계에서는 졸여진 곤취절임양념장 100중량부에 대해 고추가루 10~15중량부, 같은 양파 8~12중량부, 같은 마늘 6~10중량부, 같은 배 5~10중량부, 같은 사과 5~10중량부의 비율로 혼합되는 것을 특징으로 하는 매실액이 함유된 곤취양념절임의 제조방법.

청구항 9

제1항 내지 제8항 중 어느 한 항에 있어서,

상기 양념장혼합단계에서는 곤취 100중량부에 대해 곤취절임양념장 120~150중량부의 비율로 투입하여 혼합되는 것을 특징으로 하는 매실액이 함유된 곤취양념절임의 제조방법.

청구항 10

제1항 내지 제8항 중 어느 한 항의 방법에 의해 제조된 것을 특징으로 하는 매실액이 함유된 곤취양념절임.

청구항 11

제9항의 방법에 의해 제조된 것을 특징으로 하는 매실액이 함유된 곤취양념절임.

명세서

기술분야

[0001] 본 발명은 매실액이 함유된 곱취양념절임 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 구체적으로는 약용성분을 다량으로 함유하지만 씹을 때 맛 때문에 용이하게 섭취하기가 힘든 곰취에 한방액과 매실액을 함유하여 맛이 좋을 뿐만 간편하게 섭취하기 편하며 저염도를 가지는 매실액이 함유된 곰취양념절임 및 그 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 곰취는 취나물의 일종으로 산 속 깊은 고원습지에 자라며, 국화과 다년생 초본으로 높이는 1~2 미터이고 근경이 굵다. 잎은 둥근 심장모양으로 톱니가 있고, 취나물로 분류되는 풀 중 가장 큰 잎을 가지고 있다. 곰취는 여러 가지 영양 성분을 가지고 있는데, 특히 비타민 A, B1, B2, C, E, 카로티노이드 및 폐놀 화합물 등 비타민과 항산화물질의 함유량이 비교적 높고, 발암 억제 효과도 상당히 높은 것으로 나타나 있다.

[0003] 곰취는 삶아서 말려 두었다가 묵나물로 이용하기도 하고, 생잎은 쌈쌀한 맛과 입안에 오래 남는 독특한 향을 가지고 있어 어린 잎으로 쌈을 싸서 먹기도 한다. 또한, 곰취의 잎을 삶아서 나물 무침이나 볶음, 국거리, 찌개에 이용하는 등 다양하게 조리해 먹을 수 있다. 곰취의 잎은 삶아도 향기가 없어지지 않고 푸른색이 그대로 남는 특징이 있다. 또한, 곰취는 폐를 튼튼히 하고 가래를 삭히는 효과가 있고, 한방에서는 가을에 뿌리줄기를 캐서 말린 것을 해수, 천식, 백일해, 요통, 관절통, 타박상 등에 이용하며, 민간에서는 횡달, 고혈압, 관절염, 간염 등에 이용한다. 또한, 과학적으로도 곰취에 항염증작용과 지혈작용에 효과적인 성분이 있는 것으로 밝혀져, 곰취의 성분이 우리 인체에 미치는 영향과 약리작용에 대한 연구가 진행되고 있다. 한편, 상기와 같이 건강에 좋은 곰취를 오래 저장해두고 먹을 수 있는 방법에 대해서는 한국특허공개 제2001-57200호에서 곰취김치의 제조방법에 대하여, 한국특허공개 제2003-89526호에서는 곰취를 포함하는 산채 김치의 제조방법에 대하여 개시하고 있고, 한국특허등록 제413106호에서는 산채를 이용한 발효식품에 관하여 개시하고 있었으며 곰취를 양념절임이나 장아찌로 제조하는 기술에 대한 필요성이 대두되고 있었다.

[0004] 절임(장아찌)는 식물의 잎, 줄기, 뿌리, 또는 열매 등과 같은 절임류의 주재료를 소금물에 염장 후 건져내고 탈수시킨 다음, 간장, 물, 설탕, 및 식초를 혼합한 후 끓여서 제조한 염장액 및 탈수된 절임 주재료를 넣고 옹기에 넣고 상온에서 1차 숙성시키고, 1차 숙성된 옹기에서 염장액만을 분리한 후 끓이고 식힌 것을 다시 옹기에 넣고 상온에서 2차 숙성시키고, 2차 숙성된 옹기에서 염장액만을 분리한 후 끓이고 식힌 것을 다시 옹기에 넣고 냉장 조건에서 3차 숙성시켜 제조된다. 그러나, 종래의 염채류 절임은 과도한 염분 및 설탕이 함유되어 있어 당뇨병 환자나 고혈압 환자들에게는 먹기에 적합하지 않으며, 짠맛이 강해 저염도 식품을 선호하는 현재의 추세에 맞지 않을 뿐만 아니라 짠맛으로 인해 식감이 떨어지는 등 판능적 특성이 불량하다는 문제점이 있었다. 아울러 숙성 과정에서 절임 주재료 내의 엽록소 성분이 파괴 또는 이탈되어 본연의 색을 유지하지 못하는 등 영양적 특성과 시각적 특성 면에서도 매우 불리하다는 단점을 가지고 있었다.

[0005] 이러한 단점을 극복하기 위해 곰취, 명이, 깻잎 등과 같은 염채류를 대상으로 하여 제조된 양념절임 또는 장아찌 및 그 제조방법에 대해서는 한국특허등록 제0557540호에서 개시된 바 있으나 소금이 과다하게 포함되어 있으며 설탕을 많이 함유하고 있어 최근에 저염 및 무가당을 선호하는 추세에 맞지 않는다는 한계점이 있었다. 또한 한국특허등록 제1046766호에서는 곰취와 명이 등 약용채소의 잎을 원료로 하는 효소 약초 장아찌의 제조방법에 대해 제안한 바 있으나 효소발효과정이 복잡하고 어려워 일반가정에서 제조하기가 어렵고 과정이 복잡하여 대량생산이 어렵다는 문제점은 여전히 남아 있었다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0006] 본 발명은 전술한 것과 같은 문제점 및 한계점을 극복하기 위하여 안출된 것으로서,

[0007] 본 발명은 인체에 이로운 성분이 다량 함유된 곰취를 재료로 하여 곰취를 장기간 저장할 수 있고 저염이며 설탕이 함유되어 있지 않아 섭취시 성인병을 갖고 있는 사람이라도 마음놓고 먹을 수 있으며 질감, 맛, 향기 및 전반적인 기호도가 우수한 매실액이 함유된 곰취양념절임 및 그 제조방법을 제공함에 그 목적이 있다.

[0008] 또한, 본 발명은 매실액과 함께 한방액을 혼합하여 제조됨으로써 곰취의 유용한 성분 이외에 매실과 한방재료에 함유되어 있는 인체에 유리한 성분들을 함께 섭취할 수 있는 매실액이 함유된 곰취양념절임 및 그 제조방법을

제공함에 다른 목적이 있다.

[0009] 아울러, 본 발명은 인체에 유용한 성분이 많이 함유되어 있으면서도 그 제조방법이 간단하여 가정에서도 용이하게 제조할 수 있고 대량생산이 가능하도록 제조공정이 단순화되어 있는 매실액이 함유된 곱취양념절임 및 그 제조방법을 제공함에 또 다른 목적이 있다.

과제의 해결 수단

[0010] 상기와 같은 문제점 및 한계점을 극복하기 위하여 안출된 본 발명의 과제해결수단은 다음과 같다.

[0011] 본 발명에 의한 매실액이 함유된 곱취양념절임의 제조방법은, 곰취를 수세하고 물기를 제거하여 미리 준비하는 곰취준비단계; 용기에 간장, 물, 식초, 청주의 혼합액을 붓고 이에 다시마, 표고버섯, 마늘, 생강 중 어느 하나 이상을 투입한 후 이를 가열하여 끓인 후 상온으로 식혀서 간장베이스액을 제조하는 간장베이스액제조단계; 간장베이스액에 엄나무, 가시오가피, 당귀, 구기자, 계피, 백봉령, 진피, 산초, 감초 중 어느 하나 이상이 혼합되어 조성되는 한방재료혼합물에 물을 부은 후 가열하여 얻어진 한방베이스액을 혼합하는 한방베이스액혼합단계; 상기 간장베이스액과 한방베이스액의 혼합베이스액을 10~25℃에서 20~30일간 숙성시키는 혼합베이스액숙성단계; 상기 숙성된 혼합베이스액에 매실에 흑설탕을 혼합한 후 숙성시켜 제조된 매실추출액을 혼합하여 매실액혼합베이스액을 만드는 매실액혼합베이스액숙성단계; 숙성된 매실액혼합베이스액을 끓여서 줄인 후 곰취 절임양념장을 제조하는 가열줄임단계; 상기 곰취준비단계에서 미리 준비된 곰취를 용기에 넣은 후 이에 상기 곰취절임양념장을 투입하여 혼합하는 양념장혼합단계; 및 상기 곰취절임양념장이 투입되어 혼합된 곰취를 10~25℃에서 40~80일간 숙성시키는 곰취숙성단계;를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0012] 이때, 상기 간장베이스액은 간장 100중량부에 대해 물 150~200중량부, 식초 80~120중량부, 청주 10~20중량부, 건조다시마 10~15중량부, 표고버섯 4~10중량부, 마늘 4~5중량부, 생강 3~4중량부, 양파 8~10중량부의 비율로 혼합되어 조성되는 것이 바람직하다.

[0013] 아울러, 저염 상태는 유지하되 계절에 따라 염분 함유량을 조절하거나 물이 과다하게 함유되어 있는 경우에는 죽염을 더 포함하여 조성되는 것이 바람직하다. 따라서, 상기 간장베이스액은 간장 100중량부에 대해 죽염 5~15중량부의 비율로 더 포함되어 조성될 수 있다.

[0014] 본 발명의 구성요소 중 상기 한방재료혼합물은 엄나무 30~40중량%, 가시오가피 15~30중량%, 당귀 8~10중량%, 구기자 4~6중량%, 계피 4~6중량%, 백봉령 6~8중량%, 진피 4~6중량%, 산초 2~3중량부, 감초 10~15중량%로 조성된 것이 바람직하다. 이와 같은 한방재료혼합물에 함유된 인체에 유용한 성분들은 가열되어 끓여지는 과정에서 물에 용해되며 진액상태로 만들어진 한방베이스액에 함유되게 된다.

[0015] 또한, 본 발명의 구성요소 중 상기 매실액혼합베이스액은 상기 숙성혼합베이스액 100중량부에 대해 매실추출액 15~30중량부의 비율로 혼합되어 조성되는 것이 바람직하다. 숙성혼합베이스액 100중량부에 대해 매실추출액이 15중량비 미만인 경우에는 매실추출액을 혼합하는 의미가 없어지며 당도가 너무 떨어져 기호도가 떨어질 수 있기 때문이며, 매실추출액이 30중량부를 초과하는 경우에는 당도가 너무 높아 당뇨병 환자들이 안심하고 먹을 수 없게 되기 때문이다.

[0016] 한편, 상기 매실추출액은 수세되어 물기를 제거한 매실 100중량부에 대해 흑설탕 90~130중량부의 비율로 투입하여 혼합한 후 밀봉하여 이를 90~150일간 10~25℃에서 숙성시켜 제조된 것이 바람직하다. 매실에 대해 투입하여 혼합되는 흑설탕의 중량비는 흑설탕의 당도 및 가공정도에 따라 달라질 수 있으나 일반적으로 시중에서 판매되고 있는 흑설탕의 당도를 고려할 때 상기 중량비의 비율에 맞추어 사용하는 것이 바람직하다. 매실 100중량부에 대해 흑설탕이 90중량부 미만인 경우에는 매실액이 잘 추출되지 않게 되는 문제점이 있으며 매실이 숙성과정 중에 변질될 수 있는 위험이 있다. 아울러 매실 100중량부에 대해 흑설탕이 130중량부를 초과하게 되면 앞서 언급한 바와 같이 곰취양념절임 내의 당도가 높아져 당뇨병 환자가 자유롭게 섭취할 수 없게 되기 때문이다.

[0017] 따라서, 본 발명에 의해 제조된 곰취양념절임에는 순수하게 설탕을 직접적으로 투입하지는 않으며, 매실추출액에 포함되어 숙성되어 있는 상태로 존재하는 당분이 간접적으로 곰취양념절임에 포함되도록 하는데 본 발명의 특징이 존재한다.

- [0018] 아울러, 본 발명은 상기 가열졸임단계 이후에는 졸여진 곱취절임양념장에 고추가루, 같은 양파, 같은 마늘, 같은 배, 같은 사과 중 어느 하나 이상을 혼합하는 추가양념혼합단계가 더 포함되는 것을 다른 특징으로 한다.
- [0019] 구체적으로는 상기 추가양념혼합단계에서는 졸여진 곱취절임양념장 100중량부에 대해 고추가루 10~15중량부, 같은 양파 8~12중량부, 같은 마늘 6~10중량부, 같은 배 5~10중량부, 같은 사과 5~10중량부의 비율로 혼합되는 것이 바람직하다. 이는 기호도에 따라 적절히 고추가루, 같은 양파, 같은 마늘, 같은 배, 같은 사과 중 어느 하나 이상을 혼합함으로써 양념의 맛을 매콤하면서도 시원하고 깊은 맛을 낼 수 있도록 하기 위함이다.
- [0020] 아울러, 상기 양념장혼합단계에서는 곰취 100중량부에 대해 곰취절임양념장 120~150중량부의 비율로 투입하여 혼합되는 것이 바람직하다.
- [0021] 곰취 100중량부에 대해 상기 중량비를 초과하여 많은 곰취절임양념장을 혼합하면 제조비용이 증대될 뿐만 아니라 맛도 강해져서 오히려 곰취의 풍미가 사라지게 되는 문제점이 있으며, 상기 중량비보다 적은 양의 곰취절임양념장을 혼합하면 절임 자체가 잘 만들어지지 않으며 곰취의 쓴 맛이 그대로 남아 있게 되어 관능적으로 맛이 떨어지며 곰취의 식이섬유가 제대로 분해되지 않아 질긴 식감이 남게 되는 문제점이 있기 때문이다.
- [0022] 본 발명의 또 다른 관점인 매실액이 함유된 곰취양념절임은 상술한 제조방법 중 어느 하나의 방법으로 제조된 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

- [0023] 본 발명에 의한 매실액이 함유된 곰취양념절임은 소금을 소량 함유하고 있어 저염이며 제조 중에 설탕을 전혀 사용하지 않아 당뇨병이나 고혈압 등 성인병을 갖고 있는 사람이라도 마음놓고 먹을 수 있으며, 질감, 맛, 향기 및 전반적인 기호도가 우수하다는 장점이 있다.
- [0024] 또한, 본 발명에 의한 매실액이 함유된 곰취양념절임은 곰취의 유용성분과 함께 매실과 한방재료에 함유되어 있는 인체에 유리한 성분들을 함께 섭취할 수 있다는 장점이 있다.
- [0025] 아울러, 본 발명에 의한 매실액이 함유된 곰취양념절임의 제조방법은 인체에 유용한 성분이 많이 함유되어 있으면서도 그 제조방법이 간단하여 가정에서도 용이하게 제조할 수 있고 대량생산이 가능하도록 제조공정이 단순화되어 있다는 또 다른 장점이 있다.

도면의 간단한 설명

- [0026] 도 1은 본 발명에 의한 매실액이 함유된 곰취양념절임의 제조과정 전체를 나타내는 공정을 도시한 공정도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0027] 이하, 첨부된 도면을 통하여 본 발명의 일실시예를 상세히 설명하기로 한다.
- [0028] 도 1은 본 발명에 의한 매실액이 함유된 곰취양념절임의 제조과정 전체를 나타내는 공정을 도시한 공정도이다.
- [0029] 곰취준비단계(S100)에서는 채취된 곰취를 깨끗한 물에 1회~2회 수세한 후에 이를 건져내어 채반에 받쳐놓아 물기를 제거하여 준비한다.
- [0030] 간장베이스액제조단계(S200)에서는 간장에 물, 식초, 청주를 혼합한 후 이에 감칠맛을 부여하고 단맛 및 고소한 맛을 내도록 하기 위하여 다시마와 표고버섯과 함께 양파를, 매콤한 맛을 냄과 동시에 잡냄새를 제거하기 위하여 청주 이외에 마늘, 생강을 혼합한 후 가열하여 끓이는 단계이다. 이때 사용되는 다시마와 표고버섯은 생물은 물론 건다시마라도 무방하나 생물을 사용하는 것이 맛과 향이 더욱 풍부해진다. 양파, 마늘, 생강은 모두 가공되지 않은 것을 껍질만 살짝 벗겨서 수세한 후 냉어리 상태로 투입한다. 끓이는 과정에서 상기 혼합된 재료들의 맛과 향이 충분히 간장에 배여들 수 있도록 약한 불에서 오래 가열하여 끓여내는 것이 바람직하다.
- [0031] 한방베이스액혼합단계(S300)에서는 상기 간장베이스액에 한방베이스액을 혼합하는 단계이다. 이때 한방베이스액은 엄나무, 가시오가피, 당귀, 구기자, 계피, 백봉령, 진피, 산초, 감초 중 어느 하나 이상이 혼합되어 조성되는 한방재료혼합물에 물을 부은 후 가열하여 얻어지는데, 곰취에 포함되어 있는 식이섬유가 잘 분해될 수 있도록

록 하고 인체에 흡수율을 높이도록 함과 동시에 인체에 유용한 성분들을 함께 섭취할 수 있도록 하기 위하여 상기 한방재료들을 골고루 혼합하는 것이 좋다.

[0032] 염나무는 껍질이 붙어있는 것을 잘라서 사용하게 되며, 가시오가피도 역시 잘라서 사용하는 것이 바람직하며, 당뇨병, 관절염, 신경통, 저혈압증 등에 효과가 있는 약재이다. 당귀는 어혈을 풀어주고 피를 맑게 해주는 역할을 하며, 구기자는 강장, 보양효과가 있으며 간장을 보호해준다. 계피는 그 자체의 향이 있어 잡냄새를 없애주는 효과와 아울러 다른 약재의 성분들을 활성화시켜주는 역할을 담당한다. 백봉령은 이뇨작용 및 혈당강화효과가 있어 당뇨환자에게 유용한 약재이며, 잔피는 굴껍질을 말린 것으로서 신경성 소화장애 및 소화불량에 효과가 있다. 산초도 역시 잡냄새를 없애주는 효과가 있으며 이외에도 건위, 정장작용이 있어 소화불량, 식체, 구토 등에 효과가 있다. 감초는 단맛을 부가하고 한약재료들의 쓴맛을 중화시켜주는 역할을 담당한다.

[0033] 혼합베이스액숙성단계(S400)에서는 간장베이스액과 한방베이스액의 혼합베이스액을 10~25°C에서 20~30일간 숙성시키게 된다. 이러한 혼합베이스액숙성단계를 거쳐 양념의 맛이 깊어지며 간장베이스액과 한방베이스액의 풍미가 조화되어 잘 살아나게 된다.

[0034] 매실액혼합단계(S500)에서는 상기 숙성된 혼합베이스액에 대해 매실에 흑설탕을 혼합한 후 숙성시켜 제조된 매실추출액을 혼합하여 매실액혼합베이스액을 만드는 단계이다. 이때 사용되는 매실추출액은 크기가 고른 유기농 매실을 선별하여 이를 수세한 후 물기를 제거하고 매실의 표면에 고르게 구멍을 다수개 뚫어서 흑설탕을 혼합한 후 이를 숙성시키 얻어진 것을 사용하는 것이 바람직하다.

[0035] 매실액혼합베이스액숙성단계(S600)에서는 상기 매실액혼합베이스액을 10~15°C에서 다시 20~30일간 숙성시키는 단계로서, 혼합된 매실추출액이 상기 간장베이스액과 한방베이스액의 혼합액에 잘 혼합되도록 하기 위한 단계이다.

[0036] 가열졸임단계(S700)에서는 2차숙성된 매실액혼합베이스액을 끓여서 줄인 후 곰취절임양념장을 제조하는 단계이다. 가열졸임단계에서는 상기 2차숙성을 거친 매실혼합베이스액에 포함되어 잡균 등을 살균하면서 필요에 따라서 물이 너무 많이 포함되어 있거나 절임을 하기에 적절하지 않은 농도인 경우에는 수분을 증발시켜 절임을 만들기에 적합한 농도로 조절하기 위하여 팔요한 단계이다.

[0037] 추가양념혼합단계(S800)에서는 먹는 사람의 기호에 따라 줄여진 곰취절임양념장에 고추가루, 같은 양파, 같은 마늘, 같은 배, 같은 사과 등을 선택적으로 투입하여 혼합한다. 같은 양파와 같은 마늘은 약간의 덩어리가 보이도록 거칠게 갈아서 사용하는 것이 양파와 마늘의 풍미를 충분히 느낄 수 있으며 같은 배와 같은 사과의 경우 덩어리가 안보일 정도로 갈면 충분하다.

[0038] 양념장혼합단계(S900)에서는 상기 곰취준비단계에서 미리 준비된 곰취를 용기에 넣은 후 이에 상기 곰취절임양념장을 투입하여 혼합하는 단계이다. 이때, 상기 가열졸임단계에서 식히지 않은 뜨거운 상태의 곰취절임양념장을 바로 곰취에 투입하여 부어서 혼합하는 것이 바람직한데, 곰취절임양념장의 농도가 진하거나 온도가 높은 경우에는 상기 가열졸임단계 이후에 식혀서 미리 준비된 곰취에 부어서 투혼합시킬 수 있다.

[0039] 곰취숙성단계(S1000)에서는 상기 곰취절임양념장이 투입되어 혼합된 곰취를 10~25°C에서 40~80일간 숙성시키는 단계이다. 곰취절임양념장이 고르게 곰취의 조직 내로 스며들게 하여 양념장의 맛이 배이도록 함과 동시에 곰취의 식이섬유가 분해되도록 하기 위하여 시행되는 단계이며, 상기 온도에서 상기 기간동안 숙성시키는 것이 관능적인 면에서 좋고 식감도 우수하다.

실시예 1

[0040] 봄에 채취한 곰취 300g을 깨끗이 수세하고 약 20분간 소쿠리에 담아 물기를 제거하였다.

[0041] 간장 1000g에 물을 1300g을 혼합한 후 이에 식초 1000g, 청주 120g을 각각 더 넣어 혼합한 후 약한 불에서 3시간을 끓여 간장베이스액을 제조하였다.

[0042] 상기 제조된 간장베이스액 400g에 대해 염나무 200g, 가시오가피 70g, 당귀 20g, 구기자 10g, 계피 12g, 백봉령 10g, 진피 25g, 산초 6g, 감초 30g을 혼합하여 만들 한방재료혼합물에 물 1800g에 해당하는 1.8리터를 부어서 약한 불에서 6시간 동안 가열하여 얻어진 한방베이스액 60g을 혼합하여 혼합베이스액을 제조하였다.

[0043] 이후 혼합베이스액을 15°C의 온도에서 21일 동안 먼저 숙성시켜 제조된 숙성된 혼합베이스액 460g에 대해 매실 1kg에 흑설탕 1kg을 혼합한 후 100일 정도 숙성시켜 제조된 매실추출액 110g을 혼합하여 매실액혼합베이스액

570g을 제조하였다.

[0044] 제조된 매실액혼합베이스액을 15℃에서 20일간 숙성시켜 숙성된 매실혼합베이스액을 만든 후에 이를 약한 불에서 4시간 정도 끓여서 줄여서 곰취절임양념장을 제조하였다.

[0045] 앞서 준비한 300g의 곰취를 옹기에 넣은 후에 가열줄임을 통해 데워진 곰취절임양념장에서 410g을 투입하였고, 곰취가 숙성되는 동안 곰취절임양념에 완전히 잠겨지도록 곰취 위에 돌을 눌러두었다. 이후 옹기 뚜껑을 덮은 후 밀봉한 상태로 곰취절임양념장이 혼합된 곰취를 15℃에서 60일간 숙성시켜 곰취양념절임을 완성하였다.

실시예 2

[0046] 간장베이스액을 제조할 때 간장 1000g, 물 1300g, 식초 1000g, 청주 120g의 혼합액에 건다시마 100g, 생표고버섯 150g, 생 마늘 70g, 생 생강 50g을 더 넣어 제조한 간장베이스액 400g을 사용한 것을 제외하고는 상기 실시예 1과 동일하게 매실액이 함유된 곰취양념절임을 제조하였다.

실시예 3

[0047] 상기 실시예 2에서 제조된 곰취절임양념장 570g에 고추가루 68g, 같은 양파 60g, 같은 마늘 60g에 해당되는 혼합양념을 더 추가하여 곰취절임양념장을 제조한 후 이 중 410g을 사용한 것을 제외하고는 상기 실시예 2와 동일하게 매실액이 함유된 곰취양념절임을 제조하였다.

실시예 4

[0048] 상기 실시예 3에 의해 제조된 고추가루, 같은 양파 및 같은 마늘과 같은 혼합양념이 추가된 곰취절임양념장에 같은 배 60g, 같은 사과 60g을 더 추가하여 곰취절임양념장을 제조한 후 이 중 410g을 사용한 것을 제외하고는 상기 실시예 3과 동일하게 매실액이 함유된 곰취양념절임을 제조하였다.

실시예 5

[0049] 봄에 채취한 곰취 1kg을 깨끗이 수세하고 약 20분간 소쿠리에 담아 물기를 제거하였다. 간장 1000g에 물을 1300g을 혼합한 후 이에 식초 1000g, 청주 120g을 각각 더 넣어 혼합한 후 약한 불에서 3시간을 끓여 간장베이스액을 제조하였다. 이후 간장베이스액을 15℃의 온도에서 20일 동안 1차 숙성시킨 후 이를 약한 불에서 4시간 정도 끓여서 줄인 후 곰취절임양념장 2100g을 제조하였다. 앞서 준비한 1kg의 곰취를 옹기에 넣은 후에 뜨거운 상태의 곰취절임양념장 1.2kg을 그대로 부어 투입하였고 곰취가 숙성되는 동안 곰취절임양념에 완전히 잠겨지도록 곰취 위에 돌을 눌러두었다. 이후 옹기 뚜껑을 덮은 후 밀봉한 상태로 곰취절임양념장이 혼합된 곰취를 15℃에서 90일간 숙성시켜 곰취양념절임을 완성하였다.

실시예 6

[0050] 본 발명에서 제시한 내용에 따라 제조된 상기 실시예 1~4 및 비교실시예로서 실시예 5에 의하여 제조된 곰취양념절임에 대하여 건강하고 훈련된 20~60대 성인남녀 20명을 관능검사요원으로 선발하여 패널을 구성한 후 이들에 대해 상기 실시예들에 의해 제조된 곰취양념절임들에 대해 관능검사를 실시하였다.

[0051] 관능검사결과는 아래의 표 1에 나타난 바와 같으며 10점법에 의하여 나타내었다. 관능검사는 질감, 맛, 향기 및 전반적인 기호도에 대하여 실시하였다.

표 1

[0052]

실시예	실시예				비교실시예
	1	2	3	4	
질감	7.8	8.1	8.3	8.4	7.1
맛	8.2	8.4	8.6	8.7	7.2
향기	8.1	8.3	8.4	8.5	7.3
전체적인 기호도	8.0	8.3	8.5	8.6	7.2

[0053] (점수가 높을 수록 선호도가 높음)

[0054] 상기 표 1에 나타난 바에 의하면, 본 발명의 내용에 따라 제조된 매실액이 함유된 곱취양념절임 중 간장베이스 액을 간장과 물, 식초, 청주만으로 제조한 실시예 1에 비해 간장베이스액 제조시에 다시마, 표고버섯, 마늘, 생강을 함께 넣어 만든 간장베이스액을 사용하여 제조한 곱취양념절임에 대한 질감, 맛, 향기, 전체적인 기호도가 모두 우수한 것으로 나타났다.

[0055] 한편, 추가양념 중 고추가루, 같은 양파와 같은 마늘을 선택 혼합하여 추가한 실시예 3에 의해 제조된 곱취양념 절임의 경우 실시예 1 및 2보다 질감, 맛, 향기, 전체적인 기호도가 전반적으로 상승한 것으로 나타났으며, 여기에 같은 배와 같은 배를 더 투입하여 혼합한 실시예 4에 의해 제조된 곱취양념절임의 경우 사과와 배의 단맛 및 풍미가 더욱 겹들여져 전체적인 기호도는 물론 질감, 맛, 향기 모두 좀 더 상승되는 것을 확인할 수 있었다.

[0056] 이에 반해, 매실액과 한방베이스액을 함유하지 않고 일반적인 간장, 물, 식초만 혼합하여 간장베이스액을 이용하여 제조한 비교실시예인 실시예 5에 의해 제조된 곱취양념절임은 전반적인 관능검사수치가 본 발명에 의해 제조된 실시예 1 내지 4에 비해 전반적으로 떨어지는 것으로 확인되었다.

[0057] 따라서, 본 발명에 의해 제조된 매실액이 함유된 곱취양념절임은 관능검사에 있어서 전 패널구성원들이 모두 호감을 표시하였으며, 비교실시예에 의해 제조된 곱취양념절임에 비해 관능적인 부분에서 전부 우수하다는 결과를 확인할 수 있었다.

[0058] 숙성기간을 80~120 일로 한 실시예 1~5에 의하여 제조된 곱취양념절임은 본 발명의 매실혼합중량비를 벗어난 비교실시예로서 시험한 실시예 6~7에 의하여 제조된 곱취양념절임에 비하여 질감, 맛, 향기 및 전반적인 기호도가 우수한 것으로 나타났다.

[0059] 또한, 실시예 4~5는 실시예 1~3에 비해 질감, 맛, 향기 및 전반적인 기호도면에서 더욱 우수하였다.

도면**도면1**