



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2014-0024700
 (43) 공개일자 2014년03월03일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 1/312 (2006.01) *A23L 1/22* (2006.01)
A23L 3/36 (2006.01) *A23L 1/29* (2006.01)
 (21) 출원번호 10-2012-0091059
 (22) 출원일자 2012년08월21일
 심사청구일자 2012년08월21일

(71) 출원인
박남규
 충청북도 청주시 흥덕구 풍년로95번길 16-5 (가경동)
 (72) 발명자
박남규
 충청북도 청주시 흥덕구 풍년로95번길 16-5 (가경동)
 (74) 대리인
이성구

전체 청구항 수 : 총 8 항

(54) 발명의 명칭 기능성 순대의 제조방법

(57) 요약

본 발명은 기능성 순대의 제조방법으로, 상기 방법으로 제조된 기능성 순대는 순대의 제조시 뽕나무의 추출액과 분말 형태의 뽕잎 가루 및 텍스트린 전분이 첨가된 오디소스를 이용함으로써 순대 내용물의 응집력을 높이고, 순대 특유의 냄새를 제거할 수 있으며, 동시에 식품에 기능성을 부여할 수 있는 장점이 있다.

특허청구의 범위

청구항 1

세척된 돼지 소 창자를 뽕나무의 침출액에 숙성시키는 단계;

건조 당면을 뽕나무의 침출액에 불리는 단계;

소고기 분말 조미료, 후추, 소금, 마늘, 설탕, 고춧가루 및 생강분말을 혼합 비율 50 : 1 : 12 : 400 : 10 : 15 : 10의 중량비로 혼합하여 제조한 조미 양념을 준비하는 단계;

양배추, 부추 및 빻잎 분말을 혼합 비율 40 : 15 : 30 중량비로 혼합한 야채 속을 준비하는 단계;

상기 돼지 소 창자 일측 단부를 묶고, 상기 준비된 당면, 조미 양념, 야채 속, 별도로 준비된 선지가 혼합된 순대 속을 충만시켜 묶은 다음 뽕나무의 침출액에 삶는 단계; 및

상기 삶은 순대를 진공포장 후, 냉동보관하는 단계;

를 포함하는 순대의 제조방법.

청구항 2

제 1항에 있어서,

상기 조미 양념에 오디 소스를 더 추가하는 것을 특징으로 하는 순대의 제조방법.

청구항 3

제 2항에 있어서,

상기 오디 소스는 오디 추출물, 오디 분말 및 텍스트린 전분한 혼합물인 것을 특징으로 하는 순대의 제조방법.

청구항 4

제 1항에 있어서,

상기 빻잎 분말은 30 내지 60의 온도에서 5 내지 20분 동안 스팀 처리 후, 찬물에 침지시켜 건조된 빻잎으로 제조되는 것을 특징으로 하는 순대의 제조방법.

청구항 5

제 1항에 있어서,

상기 뽕나무의 침출액은 뽕나무의 껍질, 뿌리, 줄기의 혼합물로부터 나온 침출액인 것을 특징으로 하는 순대의 제조방법.

청구항 6

제 5항에 있어서,

상기 뽕나무의 침출액은 유기산을 뽕나무의 껍질, 뿌리, 줄기의 혼합물의 무게 대비 0.1 내지 4 중량%가 첨가함을 특징으로 하는 순대의 제조방법.

청구항 7

제 6항에 있어서,

상기 유기산은 피틴산(phytic acid)인 것을 특징으로 하는 순대의 제조방법.

청구항 8

제 1항에 있어서,

상기 순대 속은 준비된 당면, 조미 양념, 야채 속, 별도로 준비된 선지를 혼합비율 3 : 1 : 1 : 1.5 중량비로 혼합하여 제조되는 것을 특징으로 하는 순대의 제조방법.

명세서

기술분야

[0001] 본 발명은 기능성 순대의 제조방법으로, 보다 상세하게는 뽕나무의 유효성분을 함유한 기능성 순대의 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 일반적으로 순대는 돼지창자를 깨끗이 세척하여 순대 외피(皮)를 만들고, 돼지고기, 당면, 두부 및 갖은 양념으로 혼합한 내용물을 만든 다음, 이 내용물은 순대외피에 삽입하여 뜨거운 물 또는 증기에 익혀 식용하는 한국의 고유 음식물 중의 하나이다.

[0003] 이러한 순대는 음식문화의 발달로 높은 영양가와 맛을 요구하게 되며, 이에 부응하기 위해 순대의 개발이 지속적으로 이루어져 오고 있다.

[0004] 돼지고기의 가공 식품으로서 개발된 것은 주로 햄, 베이컨, 소세지등이 제안되고 있으나 이는 서구에서 개발된 식품의 일종으로서 우리나라의 조리 기호성에 부적합한 점이 있고 한편 우리나라와 중국등 동양권에서는 주로 생돼지고기를 조미한 후 열가공하는 소육, 훈육 또는 삶거나 찌서 먹는 즉석 가열 조리법이 대중을 이루고 있는데 이와 같은 동양적 조리 방법은 장기 보관 식품으로서 부족한 점이 있다. 한편 시중에 공지되고 있는 순대 식품은 돼지의 창자속에 쌀, 두부, 나물 따위를 양념하여 으개어 넣은 후 이를 삶은 것은 장기 저장이나 보관은 불가능한 결점이 있는 것이다.

[0005] 이와 같이 돼지고기는 고단백 칼로리의 영양식품이면서도 기호식품으로서의 효용도가 낮은 것은 돼지고기 특유의 냄새와 장기 보존이 이루어지지 않는 문제점이 있기 때문이다.

[0006] 한편 돼지고기는 농가의 가장 손쉬운 부업으로서의 공급 능력이 충분함에도 불구하고 수요 공급의 적정 균형이 이루어지지 않고 있는 것은 장기 저장 식품으로서의 개발과 이의 이용이 저조한데도 문제점이 있는 것이다.

[0007] 종래 일반 가정이나 시장에서 순대를 제조하는 방법은 곡류와 육류에 당면과 두부 등을 조미료와 함께 혼합한 것을 돼지의 창자 외피에 넣어 증숙하였으나 수장되는 내용물 자체에 수분이 다량 발생되므로 일정한 길이로 절단시 양단부를 실로 결착하여야 되는 결함이 있었고, 또한 장기 보관을 위해 방부제를 사용하거나 비위생적인데다 다량 생산이 어렵고 장기 보관이 불가능한 여러 결함이 있었다.

[0008] 또한 종래의 순대 제조방법은 갖은 양념과 재료에 의해 영양분이 상승되고 있고, 진공 포장되어 인스턴트 식품으로 제조하여 판매되고 있으나, 내용물 중의 하나인 돼지고기와 순대외피로부터 발생하는 돼지의 고유 냄새에 의해 맛이 저하될 뿐만 아니라 순대외피에 내용물(순대소)을 투입한 상태에서 100 이상의 끓는 물에 증숙하여 내용물을 익힐 경우 상기 내용물은 부피가 늘어나는 반면, 순대외피는 자체적인 성질에 의해 순간적으로 오므려드는 현상이 발생되어 부분적으로 찢어지게 됨으로서 내용물이 순대외피 외부로 유출되는 문제점이 야기되며,

[0009] 또한 순대외피 내부에 유입된 내용물 자체간의 응집력이 결여됨에 따라 일정한 크기로 절단할 경우 내용물이 순대외피로부터 이탈되는 현상이 발생하게 되어 순대가 고유의 먹거리 중 하나로서 자리잡기 위해서는 보다 더 많은 개발이 요구되는 것이다.

선행기술문헌

특허문헌

[0010] (특허문헌 0001) KR 10-0347819 B1, 2002년 02월 20일

발명의 내용

해결하려는 과제

[0011] 본 발명의 목적은 상기 종래의 결점을 해소함은 물론 필요시 포장된 상태에서 더운물에 데워서 먹을 수 있거나 전자레인지 조리해서 먹어도 순대의 특유의 냄새가 나지 않고, 동시에 기능성 성분 역시 강화된 기능성 순대를

제공하는 것이다.

과제의 해결 수단

- [0012] 본 발명은 순대의 제조시 뽕나무의 추출액과 분말 형태의 뽕잎 가루를 이용함으로써 돼지고기 특유의 냄새가 없고, 그 효능이 보강된 기능성 순대의 제조방법을 제공한다.
- [0013] 본 발명은 순대의 제조시 뽕나무의 추출액과 분말 형태의 뽕잎 가루 및 텍스트린 전분이 첨가된 오디소스를 이용함으로써 향미가 우수하며, 순대 내용물의 응집력과 그 효능이 보강된 기능성 순대의 제조방법을 제공한다.
- [0014] 이하, 본 발명을 상세히 설명한다.
- [0015] 본 발명은
- [0016] 세척된 돼지 소 창자를 뽕나무의 침출액에 숙성시키는 단계;
- [0017] 건조 당면을 뽕나무의 침출액에 불리는 단계;
- [0018] 소고기 분말 조미료, 후추, 소금, 마늘, 설탕, 고춧가루 및 생강분말을 혼합 비율 50 : 1 : 12 : 400 : 10 : 15 : 10의 중량비로 혼합하여 제조한 조미 양념을 준비하는 단계;
- [0019] 양배추, 부추 및 뽕잎 분말을 혼합 비율 40 : 15 : 30 중량비로 혼합한 야채 속을 준비하는 단계;
- [0020] 상기 돼지 소 창자 일측 단부를 묶고, 상기 준비된 당면, 조미 양념, 야채 속, 별도로 준비된 선지가 혼합된 순대 속을 충만시켜 묶은 다음 뽕나무의 침출액에 삶는 단계; 및
- [0021] 상기 삶은 순대를 진공포장 후, 냉동보관하는 단계;
- [0022] 를 포함하는 순대의 제조방법을 제공한다.
- [0023] 본 발명에 있어서, 상기 조미 양념은 오디 소스를 더 포함할 수 있으며, 상기 오디 소스는 조미 양념 100 중량부에 대하여 0.1 내지 10 중량부로 첨가될 수 있다.
- [0024] 본 발명에 있어서, 상기 오디 소스는 오디 추출물, 오디 분말 및 텍스트린 전분한 혼합물인 것을 특징으로 한다.
- [0025] 상기 오디의 추출물과 오디 분말은 통상의 제조방법으로 제조될 수 있다. 예를 들어, 오디를 주걱 등으로 파쇄하거나 믹서기 등을 이용하여 오디 추출물을 제조할 수 있으며, 동결건조된 오디를 분쇄기를 이용하여 오디 분말을 제조할 수 있으며, 이에 한정되는 것은 아니다.
- [0026] 본 발명에 있어서, 오디 추출물과 오디 분말의 혼합 비율은 1 : 0.1 내지 1의 중량비로 혼합할 수 있으며, 상기 혼합 비율은 순대의 색상을 강화시키고 향, 및 맛의 조화도를 고려한 것이다.
- [0027] 본 발명의 순대는 조미 양념에 오디 소스를 첨가하되 오디 소스에 특정한 전분을 포함시킨 조미 양념을 이용함으로써 순대 재료가 쉽게 부서지거나 이탈되지 않는 순대를 제조하기 위한 것이며, 이를 통하여 찌거나 냉동상태에서 해동되어도 초기 순대 형상의 변형없이 다양한 형상의 순대를 제공하거나 더 나아가 순대의외피가 없어도 순대의 초기 형상이 변형되지 않는 순대를 제공할 수 있다.
- [0028] 본 발명에 있어서, 상기 특정한 전분은 텍스트린(dextrin)전분으로, 텍스트린(dextrin)전분이 혼합된 조미 양념을 이용함으로써, 종래보다 현저히 우수하게 순대 내부 재료 간의 결합력을 높일 수 있는 효과가 있다.
- [0029] 또한, 상기 텍스트린 전분은 상기 오디 추출물 및 오디 분말의 혼합물 100 중량부에 대하여 0.1 내지 10 중량부 범위 내로 포함되는 것이 바람직하고, 보다 바람직하게는 1 내지 5 중량부를 첨가하여 사용할 수 있다.
- [0030] 본 발명의 오디 소스는 순대 내부 재료 간의 결합력을 높일 수 있게 되어, 냉동식품의 형태로 공급된 후에 전자 레인지에서 가열하여도 종래와 같이 순대 내용물이 외피 사이 또는 찢어진 틈사이로 빠져 나오지 않고, 초기 다양한 형태로 세팅된 형상을 유지할 수 있게 된다.
- [0031] 본 발명에 있어서, 야채 속은 하기의 단계로 제조할 수 있다.
- [0032] 야채는 먼저 양배추 및 부추를 준비하여 흐르는 물에 깨끗하게 세척한 후 건져 물기를 뺀다. 상기 물기를 뺀 야채는 각각 순대 속이 될 수 있도록 잘게 썬다.
- [0033] 상기와 같이 준비된 양배추, 부추 및 뽕잎 분말을 혼합 비율 40 : 15 : 30 중량비로 혼합하여 야채 속을 제조할

수 있다.

- [0034] 상기 본 발명의 빵잎 분말은 30 내지 60의 온도에서 5 내지 20분 동안 스팀 처리 후, 찬물에 침지시켜 건조된 빵잎으로 제조되는 것을 특징으로 한다.
- [0035] 만약 빵잎을 30 내지 60를 벗어나는 온도에서 스팀처리할 경우 빵 잎이 가진 특유한 향과 맛을 음미할 수 없고, 나아가 제조되는 순대의 외관 및 색택과 맛이 떨어지는 문제점이 있다.
- [0036] 이에, 빵잎 분말에 있어 빵잎을 30 내지 60의 온도에서 스팀처리를 한 빵잎 분말을 사용하는 것이 바람직하며, 나아가 육질이 쫄깃하고 빵잎의 기능성이 더해져 전체적인 기호도가 높아지는 것을 확인할 수 있었다.
- [0037] 본 발명에 있어서, 조미 양념은 하기의 단계로 제조할 수 있다.
- [0038] 소고기 분말 조미료, 후추, 소금, 마늘, 설탕, 고춧가루 및 생강분말을 혼합 비율 50 : 1 : 12 : 400 : 10 : 15 : 10의 중량비로 혼합하여 조미 양념을 준비한다.
- [0039] 상기 혼합된 조미 양념은 1 시간 내지 2시간 정도 상온에서 숙성시킨다. 상기 혼합된 조미 양념을 숙성하는 것은 양념이 서로 혼합되어 안정화됨으로써 불린 당면과 야채 속, 그리고 선지와 혼합시 양념이 골고루 혼합되어 맛이 균일하도록 하기 위함이다.
- [0040] 상기 순대 속으로 사용되는 당면을 준비한다.
- [0041] 당면은 하기 방법으로 제조된 뽕나무 침출액에 불려 이용한다.
- [0042] 본 발명에 있어서, 상기 뽕나무 침출액은 뽕나무의 껍질, 뿌리, 줄기의 혼합물로부터 나온 침출액인 것을 특징으로 한다.
- [0043] 보다 상세하게는 뽕나무의 침출액은 뽕나무의 껍질, 뿌리, 줄기의 혼합물과 물의 비율을 1 : 3 내지 10 정도의 부피비로 하여 상온 상태의 물속에서 상기 뽕나무의 껍질, 뿌리, 줄기의 혼합물이 충분히 잠긴 상태에서 2 내지 6시간 침지시키며, 이때 이물질이 들어가지 않도록 주의한다. 상기 시간 동안의 침지를 통해 각종 성분들을 추출된다.
- [0044] 상기 순대 속으로 사용되는 당면, 조미 양념, 야채 속, 별도로 준비된 선지를 교반기 또는 손으로 천천히 골고루 혼합하여 순대 속을 준비한다.
- [0045] 상기 순대 속은 당면, 조미 양념, 야채 속, 선지를 혼합비율 3 : 1 : 1 : 1.5 중량비로 혼합하여 사용할 수 있으며, 상기 혼합 비율은 순대의 색상, 향, 맛, 조직감을 고려한 것이다.
- [0046] 상기 순대 속 혼합과정에서 힘있게 문지르듯이 혼합하면 순대 속이 으깨지면서 맛이 변할 수 있으므로 순대 속 혼합은 천천히 골고루 교반하는 것이 바람직하다.
- [0047] 상기와 같이 순대 속이 준비되면 순대 속을 넣을 돼지 창자를 준비해야 함으로 돼지 소 창자를 준비하여 세척한다. 상기 돼지 소 창자로 순대를 준비하는 것은 통상적인 순대재료를 돼지 소 창자로 실시하고 있으며, 특히 돼지 소 창자는 가늘고 길기 때문에 순대재료로 적당하다.
- [0048] 따라서, 돼지 소창자를 뒤집어 흐르는 물에 세척 후 물을 뺀 다음 굵은 소금을 넣고 5 내지 6회 골고루 주물러 기름을 제거한 다음 깨끗하게 세척한 후 복귀되도록 뒤집어 다시 한번 외면을 세척한다.
- [0049] 상기 세척된 돼지 소 창자는 상기 방법으로 제조된 뽕나무 추출액에 2 내지 5시간 동안 담그면 잔류된 기름이 완전히 빠지면서 냄새가 없어지며, 또한 육질이 단단해져 쫄깃한 맛을 갖도록 하는 것이다.
- [0050] 본 발명에 있어서, 뽕나무 침출액은 뽕나무의 껍질, 뿌리, 줄기의 혼합물로부터 나온 침출액인 것으로 상기 뽕나무의 침출액은 유기산을 뽕나무의 껍질, 뿌리, 줄기의 혼합물의 무게 대비 0.1 내지 4 중량%가 첨가함으로써 순대 특유의 냄새를 효율적으로 제거할 수 있다.
- [0051] 유기산의 첨가량이 많을수록 돼지 소창자의 불쾌한 냄새에 대한 탈취 작용이 강하여 탈취효과가 높아지지만 최종적으로 제조되는 돼지 소창자의 불쾌한 냄새를 탈취효과와 경제성을 함께 고려할 때 첨가량은 뽕나무의 껍질, 뿌리, 줄기의 혼합물의 무게 대비 0.1 내지 4 중량% 범위가 적절하다.
- [0052] 본 발명에 있어서, 상기 유기산은 피틴산(phytic acid)인 것을 특징으로 한다. 상기 피틴산은 기타 유기산에 비하여 탈취효과가 높았으며, 이미 또는 이취를 발생시키지 않는 장점이 있다.

- [0053] 상기 뽕나무 침출액에 유기산을 첨가함으로써 돼지 소창자의 불쾌한 냄새 제거에 대한 시너지 효과를 주어 돼지 냄새로 인해 순대의 거부감을 가지고 있는 소비자에게 순대에 대한 기호도를 향상시킬 수 있는 장점이 있다.
- [0054] 또한, 본 발명에 있어서, 상기 순대 속이 채워진 돼지 소 창자 역시, 상기 방법으로 제조된 뽕나무의 침출액에 삶는 것을 특징으로 한다.
- [0055] 보다 상세하게는 상기 물기를 뺀 돼지 소 창자 일측 단부를 묶고 다른 측 단부에는 갈매기를 끼우고, 상기 준비된 순대 속을 충만 되도록 채운 다음 선단부를 묶은 후, 뽕나무 침출액에 삶는다.
- [0056] 상기 삶는 온도는 80 내지 120 의 온도가 적당하며, 약 1 내지 3 시간 동안 가열시켜야 한다. 충분한 시간 동안의 침지와 80 내외의 저온 상태에서 약 4시간 동안 가열시킴으로 인하여 뽕나무에 포함된 성분들이 순대에 충분히 흡수될 수 있다.
- [0057] 상기 방법으로 제조된 기능성 순대는 전 연령대 구분 없이 기호성이 높아지고, 간식으로 먹으면서 영양을 골고루 보충할 수 있으며 동시에 기능성 성분을 편리하게 섭취할 수 있는 장점이 있다.

발명의 효과

- [0058] 본 발명에 따른 기능성 순대는 순대의 제조시 뽕나무의 추출액과 분말 형태의 뽕잎 가루 및 텍스트린 전분이 첨가된 오디소스를 이용함으로써 순대 내용물의 응집력을 높이고, 순대 특유의 냄새를 제거할 수 있으며, 동시에 식품에 기능성을 부여할 수 있는 장점이 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0059] 본 발명은 하기 실시예에 의하여 더욱 구체적으로 설명한다. 그러나, 하기 실시예는 본 발명의 이해를 돕기 위한 것일 뿐, 어떤 의미로든 본 발명의 범위가 이러한 실시예에 의하여 한정되는 것은 아니다.
- [0060] 이때, 사용되는 기술 용어 및 과학 용어에 있어서 다른 정의가 없다면, 이 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자가 통상적으로 이해하고 있는 의미를 가지며, 하기의 설명 및 첨부 도면에서 본 발명의 요지를 불필요하게 흐릴 수 있는 공지 기능 및 구성에 대한 설명은 생략한다.

[제조예 1] 뽕잎 전처리

- [0061] 뽕잎 2 을 깨끗한 물로 세척한 후 30온도에서 10 동안 스팀처리하여 전처리한 후, 찬물에 행군 후, 채반에 올려 물을 뺀 다음 그늘에서 1일간 건조하여 통상의 분말화 하는 방법을 이용하여 뽕잎 분말을 제조하였다.

[제조예 2] 뽕나무 침출액 제조

- [0062] 일정한 크기로 자른 뽕나무의 껍질 2 , 뿌리 2 , 줄기 2 의 혼합물을 깨끗한 물로 세척한 후 그늘에서 1일간 건조하였다.
- [0063] 상기 건조된 뽕나무의 껍질, 뿌리, 줄기 혼합물에 10 L을 첨가하여 충분히 잠긴 상태에서 6시간 침지시켜 침출액을 제조하였다.
- [0064] 상기 수득된 침출액 10 L에 피틴산 70 g을 첨가하여 용해시켜, 최종적으로 뽕나무 침출액을 제조하였다.

[제조예 3] 오디 소스 제조

- [0065] 세척된 오디를 믹서기를 이용하여 오디 추출물을 제조하였다.
- [0066] 건조한 오디를 초미세 분쇄기를 이용하여 40 mesh 이하의 분말을 제조하여 오디 분말을 제조하였다.
- [0067] 상기 제조된 오디 추출물 100 g과 오디 분말 50 g을 혼합하여 제조한 혼합물 100 중량부에 대하여 텍스트린 전분은 0.3 중량부를 혼합하여 오디 소스를 제조하였다.

[비교 제조예 1]

- [0072] 빵잎 2 을 깨끗한 물로 세척한 후 채반에 올려 물을 뺀 다음 그늘에서 1일간 건조하여 통상의 분말화 하는 방법을 이용하여 빵잎 분말을 제조하였다.
- [0073] **[비교 제조예 2]**
- [0074] 세척된 빵잎을 20의 온도에서 스팀처리 하는 것을 제외하고는, 상기 제조예 1과 동일한 방법으로 빵잎 분말을 제조하였다.
- [0075] **[비교 제조예 3]**
- [0076] 세척된 빵잎을 70의 온도에서 스팀처리 하는 것을 제외하고는, 상기 제조예 1과 동일한 방법으로 빵잎 분말을 제조하였다.
- [0077] **[비교 제조예 4]**
- [0078] 피틴산을 첨가하지 않는 것을 제외하고는, 상기 제조예 2와 동일한 방법으로 뽕나무 침출액을 제조하였다.
- [0079] **[비교 제조예 5]**
- [0080] 피틴산 대신 구연산을 첨가하는 것을 제외하고는, 상기 제조예 2와 동일한 방법으로 뽕나무 침출액을 제조하였다.
- [0081] **[비교 제조예 6]**
- [0082] 피틴산 대신 초산을 첨가하는 제외하고는, 상기 제조예 2와 동일한 방법으로 뽕나무 침출액을 제조하였다.
- [0083] **[실시예 1]**
- [0084] 야채 속으로 양배추 4 , 부추 1.5, 제조예 1의 빵잎 분말 10 g을 혼합하여 야채 속을 제조하였다.
- [0085] 조미 양념으로 소고기 분말 조미료(소고기 다시다) 500 g, 생강 분말 100 g, 고춧가루 150 g, 마늘 4 , 후추 10 g, 소금 120 g, 설탕 100 g를 혼합하여 조미 양념을 제조하였다.
- [0086] 제조예 2의 뽕나무 침출액에 1시간 동안 불린 당면 300 g에 상기 제조된 조미 양념 100 g, 야채 속 100 g, 선지 150 g의 재료를 혼합하여 순대 속을 제조하였다.
- [0087] 제조예 2의 뽕나무 침출액에 3시간 동안 침지시켜 숙성한 돼지 소 창자를 찜 용기에 들어갈 수 있는 정도로 자른 후, 일측 단부를 끈으로 묶은 다음 다른 측 단부에 깔대기를 끼운 후, 상기 준비된 순대 속을 충만되도록 채운 후, 끈으로 묶어 돼지 소 창자에 순대 속을 채웠다.
- [0088] 상기 순대 속이 채워진 돼지 소 창자를 별도로 준비된 찜용기에 넣고 충분히 익힌 다음 이를 진공포장 하였다.
- [0089] **[실시예 2]**
- [0090] 제조예 3의 오디 소스를 조미 양념 100 중량부에 대하여 5 중량부를 첨가한 것을 제외하고는 상기 실시예 1과 동일한 방법으로 순대를 제조하였다.
- [0091] **[비교예 1]**

[0092] 비교 제조예 1의 빵잎 분말을 조미 양념에 첨가하는 것을 제외하고는, 실시예 1과 동일한 방법으로 순대를 제조하였다.

[0093] [비교예 2]

[0094] 비교 제조예 2의 빵잎 분말을 조미 양념에 첨가하는 것을 제외하고는, 실시예 1과 동일한 방법으로 순대를 제조하였다.

[0095] [비교예 3]

[0096] 비교 제조예 3의 빵잎 분말을 조미 양념에 첨가하는 것을 제외하고는, 실시예 1과 동일한 방법으로 순대를 제조하였다.

[0097] [비교예 4]

[0098] 비교 제조예 4의 뽕나무 침출액을 이용하여 돼지 소창자 및 건조 당면을 침지 시켜 이용하는 것을 제외하고는, 실시예 1과 동일한 방법으로 순대를 제조하였다.

[0099] [비교예 5]

[0100] 비교 제조예 5의 뽕나무 침출액을 이용하여 돼지 소창자 및 건조 당면을 침지 시켜 이용하는 것을 제외하고는, 실시예 1과 동일한 방법으로 순대를 제조하였다.

[0101] [비교예 6]

[0102] 비교 제조예 6의 뽕나무 침출액을 이용하여 돼지 소창자 및 건조 당면을 침지 시켜 이용하는 것을 제외하고는, 실시예 1과 동일한 방법으로 순대를 제조하였다.

[0103] [시험예 1]

[0104] 상기 실시예 1 내지 2, 및 비교예 1 내지 6에서 만들어진 냉동된 순대를 동일한 조건으로 해동한 직후 돼지의 불쾌한 냄새 강도와 외관 및 선택, 그리고 맛을 대상으로 순대의 기호도(기호도 기준; 1. 아주 나쁘다, 2. 미흡하다, 3. 보통이다, 4. 좋다, 5. 아주 좋다)를 조사하였다.

표 1

[0105]

	기호도		
	냄새 강도	외관 및 선택	맛
실시예 1	무취하다	4.5	4.5
실시예 2	무취하다	4.9	5
비교예 1	미약하다	2.7	2.3
비교예 2	미약하다	2.5	2.5
비교예 3	미약하다	2.7	2.7
비교예 4	아주 강하다	2.0	1.5
비교예 5	보통이다	2.4	2.2
비교예 6	강하다	2.3	2.0

[0106] 상기 표 1의 결과에서도 확인할 수 있듯이, 실시예 순대의 냄새 강도를 조사한 결과, 실시예의 순대 즉, 뽕나무 추출물에 피틴산을 첨가한 경우 돼지의 고유한 냄새가 없어지거나 미약한 반면, 비교예의 순대 즉 유기산을 사용하지 않는 경우와 피틴산 대신 다른 유기산을 첨가한 경우 돼지의 고유한 냄새가 강하게 나거나 그대로 남아

있었다.

[0107] 또한, 실시예 순대의 기호도를 조사한 결과, 비교예의 순대 즉, 빵잎을 30 내지 60를 벗어나는 온도에서 스팀처리를 한 빵잎 분말을 사용한 경우 외관 및 색택 및 맛이 떨어지고, 실시예의 순대 즉, 빵잎을 30 내지 60의 온도에서 스팀처리를 한 빵잎 분말을 사용한 경우 육질이 쫄깃하고 빵잎의 기능성이 더해져 전체적인 기호도가 높아지는 것을 확인할 수 있었다.

[0108] [시험예 2]

[0109] 상기 시험예 1의 결과에서 기호도가 가장 좋은 실시예 2 및 비교예 5의 순대를 대상으로 씹힘맛(전단력), 냄새, 경도 및 점성, 색깔 등의 선호도를 실험하기 위해 순대를 찹 용기에서 일부만 꺼내고 찹용기를 가열하는 불을 최대한 작게 조절하여 가열하도록 함으로써 순대가 식는 것을 방지하였다.

[0110] 상기 찹용기에서 꺼낸 일부의 순대는 통상의(시중에서 판매되는 크기) 크기로 썰어 실험자들에게 시식토록 하였다

[0111] 상기 시식자들은 연령별로 남녀 구분없이 순대를 먹을 줄 아는 사람으로 10대 5명(A군), 20대 5명(B군), 30대 5명(C군), 40대 5명(D군), 50대 5명(E군), 을 선별하여 하기 표 2와 같은 결과를 얻었다.

표 2

구분		전단력	외관(색상)	향	선호도
실시예 2	A군	○	△	○	○
	B군	○	○	○	○
	C군	○	○	○	○
	D군	○	○	○	○
	E군	○	○	○	○
비교예 5	A군	▼	▼	▼	▼
	B군	▼	▼	▼	▼
	C군	▼	△	▼	▼
	D군	△	▼	△	▼
	E군	▼	▼	△	▼

[0113] ○: 매우 좋다 4명 이상인 경우, △: 보통이다 4명 이상인 경우, ▼: 나쁘다 3명 이상인 경우

[0114] 상기의 표 2에서도 확인할 수 있듯이, 비교예의 순대에 비하여 실시예의 순대의 경우 씹힘정도를 나타내는 전단력, 외관을 나타내는 색상과 향, 그리고 전체적인 선호도 역시, 전 연령대 구분 없이 매우 좋다는 반응을 나타내었다.