



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2017-0046267
 (43) 공개일자 2017년05월02일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 27/10 (2016.01) *A23L 17/30* (2016.01)
A23L 17/60 (2016.01)
 (52) CPC특허분류
A23L 27/10 (2016.08)
A23L 17/30 (2016.08)
 (21) 출원번호 10-2015-0146368
 (22) 출원일자 2015년10월21일
 심사청구일자 2015년10월21일

(71) 출원인
김동하
 경상남도 김해시 번화1로68번길 19 , 812호(대청동, 엔플러스2빌딩)
 (72) 발명자
김동하
 경상남도 김해시 번화1로68번길 19 , 812호(대청동, 엔플러스2빌딩)
 (74) 대리인
특허법인부경

전체 청구항 수 : 총 5 항

(54) 발명의 명칭 **와사비를 이용한 양념장 조성물**

(57) 요약

본 발명은 와사비를 이용한 양념장 조성물에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 와사비 자체의 독특하고 강한 자극적인 향이 완화될 뿐만 아니라 맛과 식감이 우수하여 생선회 등에 곁들여 먹을 수 있는 와사비를 이용한 양념장 조성물에 관한 것이다.

이러한 본 발명은, 양념장 조성물에 있어서, 와사비 3~5중량부, 단무지 1~3중량부 및 생선 알(魚卵) 1~3중량부를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 와사비를 이용한 양념장 조성물을 기술적 요지로 한다.

(52) CPC특허분류

A23L 17/60 (2016.08)

A23L 23/00 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

양념장 조성물에 있어서,
와사비 3~5중량부, 단무지 1~3중량부 및 생선 알(魚卵) 1~3중량부를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 와사비를 이용한 양념장 조성물.

청구항 2

제1항에 있어서,
상기 와사비는,
와사비 페이스트와, 상기 와사비 페이스트보다 매운맛이 상대적으로 강한 와사비 분말로 구성되는 것을 특징으로 하는 와사비를 이용한 양념장 조성물.

청구항 3

제1항 또는 제2항에 있어서,
해초 3~5중량부와 해초액 0.8~1.2 중량부가 더 포함되는 것을 특징으로 하는 와사비를 이용한 양념장 조성물.

청구항 4

제3항에 있어서,
상기 해초액은,
해초의 이물질을 제거하는 이물질 제거단계;
상기 이물질이 제거된 해초에 소금을 뿌려 염장하는 염장단계;
상기 염장된 해초를 급랭시켜 저장하는 급랭단계; 및
상기 저장된 해초를 해동하면서 생성된 액체를 상기 해초로부터 분리하여 수득하는 단계;를 포함하여 제조되는 것을 특징으로 하는 와사비를 이용한 양념장 조성물.

청구항 5

제1항에 있어서,
상기 생선 알(魚卵)은,
날치알인 것을 특징으로 하는 와사비를 이용한 양념장 조성물.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 와사비를 이용한 양념장 조성물에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 와사비 자체의 독특하고 강한 자극적인 향이 완화될 뿐만 아니라 맛과 식감이 우수하여 생선회 등에 곁들여 먹을 수 있는 와사비를 이용한 양념장 조성물에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 최근 외식산업의 발달로 인하여 생선에 대한 수요가 꾸준히 증가하고 있다. 이러한 생선에 대한 수요는 일반 생선요리뿐만 아니라 생선회에 대한 수요 역시 증가되면서 생선회를 제공하는 음식점이 많이 생겨나는 추세이다.

[0003] 생선회 섭취시에는 주로 식초를 고추장에 첨가한 초고추장을 사용하거나 와사비를 간장에 용해시킨 양념장을 주로 사용하고 있는데, 특히 와사비의 경우 최근까지 일본에서 대부분을 수입하여 사용하거나, 겨자 무와 겨자를

섞은 후 식용색소를 첨가한 와사비 대용품을 많이 사용하고 있다.

[0004] 아울러 생선회 섭취 인구의 증가에 비례하여 와사비의 섭취량이 증가하면서 와사비가 현대인들의 입맛에 익숙해 지긴 하였으나, 단순히 생선회 섭취시 생선회의 풍미를 위해 와사비를 곁들여 먹는 것에서 탈피하여 와사비를 이용한 새로운 개념의 양념장을 연구하고자 움직임이 나타나고 있다.

[0005] 하지만 와사비의 독특하고 강한 맛으로 인하여 와사비를 이용한 양념장의 기술개발은 아직 미흡한 실정이다.

선행기술문헌

특허문헌

[0006] (특허문헌 0001) 국내 등록특허공보 제10-0709611호, 2007.04.13.자 등록.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0007] 본 발명은 상기한 문제점을 해소하기 위하여 발명된 것으로, 와사비 자체의 독특하고 강한 자극적인 향을 완화시킬 수 있을 뿐만 아니라 맛과 식감을 향상시켜 생선회 섭취시 곁들여 먹을 수 있는 와사비를 이용한 양념장 조성물을 제공하는데 그 목적이 있다.

과제의 해결 수단

[0008] 상기의 목적을 달성하기 위한 본 발명은, 양념장 조성물에 있어서, 와사비 3~5중량부, 단무지 1~3중량부 및 생선 알(魚卵) 1~3중량부를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 와사비를 이용한 양념장 조성물을 기술적 요지로 한다.

[0009] 바람직하게는, 상기 와사비는, 와사비 페이스트와, 상기 와사비 페이스트보다 매운맛이 상대적으로 강한 와사비 분말로 구성되는 것을 특징으로 한다.

[0010] 더욱 바람직하게는, 해초 3~5중량부와 해초액 0.8~1.2 중량부가 더 포함되는 것을 특징으로 한다.

[0011] 여기서 상기 해초액은, 해초의 이물질을 제거하는 이물질 제거단계; 상기 이물질이 제거된 해초에 소금을 뿌려 염장하는 염장단계; 상기 염장된 해초를 급랭시켜 저장하는 급랭단계; 및 상기 저장된 해초를 해동하면서 생성된 액체를 상기 해초로부터 분리하여 수득하는 단계;를 포함하여 제조되는 것을 특징으로 한다.

[0012] 그리고 상기 생선 알(魚卵)은, 날치알인 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0013] 상기 과제의 해결 수단에 의한 본 발명에 따른 와사비를 이용한 양념장 조성물은 와사비 페이스트, 와사비 분말, 단무지 및 날치알이 혼합 형성됨으로써, 와사비 자체의 독특하고 강한 자극적인 향이 완화되어 맛과 식감이 우수하다는 효과가 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0014] 이하, 본 발명의 바람직한 실시예를 상세하게 설명하면 다음과 같다.

[0015] 본 발명의 바람직한 실시예에 따른 와사비를 이용한 양념장 조성물은 와사비 3~5중량부, 단무지 1~3중량부, 생선 알(魚卵) 1~3중량부, 해초 3~5중량부 및 해초액 0.8~1.2 중량부로 이루어질 수 있다.

[0017] 본 발명의 와사비는 양념장 조성물의 주요한 맛을 내는 구성으로써, 와사비 페이스트와 와사비 분말이 혼합되어 형성된다.

[0018] 여기서 와사비가 3중량부 미만으로 첨가되면 양념장 조성물의 맛을 전반적으로 내는데에 어려울 수 있으며, 5중량부를 초과하면 그 이하의 양을 첨가한 것과 비교하여 더 좋은 맛을 나타내는 것은 아니므로, 와사비는 3~5중

량부로 첨가되는 것이 바람직하다.

- [0019] 첫째, 와사비 페이스트는 최종 완성되는 양념장 조성물의 맛을 내는 구성으로, 3중량부 미만이면 최종적으로 완성되는 양념장 조성물의 맛을 내지 못하며, 4중량부를 초과하면 그 미만의 양을 첨가한 것과 비교하여 차이점이 없으므로, 와사비 페이스트는 3~4중량부만큼 포함되는 것이 바람직하다.
- [0020] 둘째, 와사비 분말은 단무지, 날치알 및 해초액 등으로 인한 양념장 조성물의 질퍽함을 잡아주기 위한 구성으로, 와사비 페이스트보다 매운맛이 상대적으로 강한 것을 사용하는 것이 바람직하다.
- [0021] 이는 매운맛이 상대적으로 연한 와사비 페이스트(A)보다 매운맛이 상대적으로 강한 와사비 분말(B)이 더 비싸므로, 가격 균형을 적절히 조절하기 위함이다.
- [0022] 즉 후술될 실시예 1에 제시된 바와 같이, 매운맛이 상대적으로 강한 와사비 분말(B)과 매운맛이 상대적으로 연한 와사비 페이스트(A)를 1:4의 중량비율(와사비 분말:800g, 와사비 페이스트:3.2kg)로 혼합함으로써, 매운맛이 상대적으로 강한 와사비 분말(B)을 매운맛이 상대적으로 연한 와사비 페이스트(A)보다 적게 사용하여 생산단가를 절감할 수 있다.
- [0023] 이와 달리, 와사비 분말보다 매운맛이 상대적으로 강한 와사비 페이스트만을 사용하여 양념장 조성물을 이루게 한다면, 매운맛이 강한 와사비 페이스트일수록 가격이 증가하게 되므로 생산 단가 경쟁력에 뒤처지게 된다. 따라서 와사비 분말은 와사비 페이스트보다 매운맛이 상대적으로 강한 것을 사용하는 것이 바람직하다.
- [0024] 그리고 와사비 분말이 0.5중량부 미만이면 단무지, 날치알 및 해초액 등에 함유된 다량의 수분을 잡아주기에 역부족할 수 있으며, 이와 반대로, 와사비 분말이 1.2중량부를 초과하면 양념장 조성물의 생산 단가가 증가할 뿐만 아니라 최종 완성되는 양념장 조성물의 퍽퍽함을 초래할 수 있으므로, 와사비 분말은 0.5~1.2중량부의 범위로 이루어지는 것이 바람직하다.
- [0026] 본 발명의 단무지는 단맛을 내는 구성으로써, 와사비의 독하고 자극적인 맛을 완화시켜주는 역할을 한다.
- [0027] 이러한 단무지는 1~3중량부로 포함될 수 있으며, 만약 1중량부 미만으로 포함되면 와사비의 강하고 자극적인 맛을 완화시키기에 부족할 수 있으며, 3중량부를 초과하면 그 이하의 양을 첨가한 것과 비교하여 더 탁월한 효과가 나타나지 않을 뿐만 아니라 단무지가 많이 씹혀 이질감을 느끼게 해줄 수 있으므로, 단무지는 1~3중량부의 범위로 혼합되는 것이 바람직하다.
- [0028] 단, 단무지의 식감을 향상시키기 위하여 단무지에 함유된 수분을 제거한 후 잘게 다져서 사용하는 것이 바람직하다.
- [0029] 부가적 설명을 덧붙이자면, 본 발명에서 단무지를 대신하여 생강을 쓰지 않은 이유는 생강이 씹히면 맛이 없으므로 본 발명에서는 생강보다 상대적으로 단맛의 성질을 가지는 단무지를 적용하였다.
- [0031] 본 발명의 생선 알(魚卵)은 양념장 조성물의 식감을 향상시켜 주기 위한 구성으로써, 생선 알(魚卵)로 날치알을 적용하였다.
- [0032] 특히 생선 알(魚卵)로 날치알을 적용한 이유는 툭툭 씹히는 재미가 좋을뿐더러 단백질과 미네랄이 풍부하므로, 맛과 영양을 만족시키기 위함이다.
- [0033] 이러한 날치알이 1중량부 미만으로 포함되면 날치알 특유의 툭툭 씹히는 식감이 느껴지지 않을 수 있으며, 3중량부를 초과하면 날치알이 과다 포함되어 오히려 양념장 조성물의 식감이 저하될 수 있으므로, 날치알은 1~3중량부의 범위로 포함되는 것이 바람직하다.
- [0035] 본 발명의 해초는 신맛 및 단맛 등을 자체적으로 가지는 구성으로써, 양념장 조성물의 식감을 향상시켜주기 위한 역할을 한다.
- [0036] 즉 해초는 단무지와 더불어 양념장 조성물의 식감을 향상시켜주는 것으로, 해초 자체의 초(醋) 성분으로 인하여 양념장 조성물의 저장성을 안정시켜줄 뿐만 아니라, 생선회(예를 들어, 참치) 섭취에 따라 체내에 중금속이 축적되는 것을 예방해줄 수 있다.

- [0037] 이처럼 해초가 3중량부 미만이면 상술한 기능을 하기에 부족한 양이며, 5중량부를 초과하면 해초 자체의 초(醋) 성분이 과다해져 양념장 조성물의 향미 또는 풍미가 저해될 수 있으므로, 해초는 3~5중량부의 범위로 포함되는 것이 바람직하다.
- [0038] 참고로, 본 발명에서 해초라 함은 미역, 미역줄기, 쇠미역, 톳, 물, 다시마, 꼬시래기, 매생이 및 파래 등 어느 한 종류에 국한되는 것만이 아니라, 바다에 나는 식용 해초는 어느 것을 사용하여도 무방하다.
- [0039] 단, 해초는 후술될 4)저장된 해초를 해동하면서 생성된 액체를 해초로부터 분리하여 수득하는 단계에서, 액체로부터 분리된 해초를 잘게 다져서 사용하는 것이 바람직하다.
- [0041] 본 발명의 해초액은 점성있는 점액 상태가 아닌 완전한 액체 상태의 구성으로써, 양념장 조성물을 촉촉하게 해 주는 역할을 한다.
- [0042] 여기서 양념장 조성물에 해초액이 포함시키지 않아도 상관은 없으나, 포함시키지 않으면 양념장 조성물을 젓가락으로 집을시 흘러내릴 정도로 건조해질 수 있으므로, 해초액은 포함시키는 것이 바람직하다.
- [0043] 더욱 바람직하게는, 해초액이 0.8중량부 미만이면 양념장 조성물의 점성을 제대로 맞추기 어려우며, 1.2중량부를 초과하면 양념장 조성물의 점성이 작아 식감이 안좋을 뿐만 아니라 젓가락으로 집기 어려워 취식이 어려울 수 있으므로, 해초액은 0.8~1.2중량부로 포함하도록 한다.
- [0044] 참고로, 본 발명에서는 해초액을 적용하였으나, 해초액을 대신하여 멸치다시마액 등을 사용하여도 무방하다.
- [0045] 이러한 해초액은 1)해초의 이물질을 제거하는 이물질 제거단계, 2)이물질이 제거된 해초에 소금을 뿌려 염장하는 염장단계, 3)염장된 해초를 급랭시켜 저장하는 급랭단계, 4)저장된 해초를 해동하면서 생성된 액체를 해초로부터 분리하여 수득하는 단계를 통하여 얻은 액체를 사용하는 것이 바람직하며, 예에 따라 해초액을 얻을 수 있는 방법을 상세히 설명하자면, 다음과 같다.
- [0046] 1)해초의 이물질을 제거하는 이물질 제거단계에서는 바다에서 갓 채취한 해초에 잔존하는 여러 이물질을 해수로 세척하여 제거할 수 있다.
- [0047] 여기서 해수는 일반 해수를 사용할 수도 있으나, 수심 50~100m에서 끌어올린 해수를 사용할 수도 있다.
- [0048] 2)이물질이 제거된 해초에 소금을 뿌려 염장하는 염장단계에서는 해초에 일반 소금이나 해양심층수 소금으로 염장하는 방식으로 이루어질 수 있다.
- [0049] 즉, 해초에 일반 소금이나 해양심층수 소금을 혼합한 상태에서 저장용기에 투입하여 15~25시간 동안 염장을 실시한다.
- [0050] 단, 염장공정과 급랭공정 사이에는 염장된 해초의 염도를 낮추기 위하여 세척 공정을 추가로 실시하는 것이 바람직하다.
- [0051] 3)염장된 해초를 급랭시켜 저장하는 급랭단계에서는 해초의 형태를 손상시키지 않으면서도 찰기를 유지하여 우수한 식감을 나타낼 뿐만 아니라 해초가 가지는 영양소, 맛 및 향을 보존할 수 있도록 하기 위함이다.
- [0052] 4)저장된 해초를 해동하면서 생성된 액체를 해초로부터 분리하여 수득하는 단계에서는, 급랭되어 저장되어 있던 해초를 해동시키면 자연적으로 액체를 생성하게 되는데, 이러한 액체를 해초로부터 분리하여 해초액을 이루도록 하는 것이다.
- [0054] 이하, 본 발명인 와사비를 이용한 양념장 조성물의 바람직한 실시예를 설명하면 다음과 같다.

실시예 1

- [0055] 와사비 페이스트 3.2kg, 와사비 분말 800g, 수분을 제거하여 잘게 다진 단무지 2kg, 날치알 2kg, 해초 4kg 및 해초액 1000cc를 혼합하여 양념장 조성물을 제조하였다.
- [0057] 이상과 같이 본 발명은 와사비 페이스트, 와사비 분말, 단무지 및 날치알을 혼합 형성함으로써, 와사비 자체의

독특하고 강한 자극적인 향을 완화시켜 맛과 식감이 우수한 양념장 조성물을 얻을 수 있다.

[0058] 이상의 설명은 본 발명의 기술 사상을 예시적으로 설명한 것에 불과한 것으로, 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자라면 본 발명의 본질적인 특성에서 벗어나지 않는 범위에서 다양한 수정 및 변형이 가능할 것이다. 따라서 본 발명에 개시된 실시예는 본 발명의 기술 사상을 한정하기 위한 것이 아니라, 설명하기 위한 것이고, 이러한 실시예에 의하여 본 발명의 기술 사상의 범위가 한정되는 것도 아니다. 본 발명의 보호 범위는 특허청구범위에 의하여 해석되어야 하며, 그와 동등한 범위 내에 있는 모든 기술사상은 본 발명의 권리범위에 포함되는 것으로 해석되어야 할 것이다.

부호의 설명

[0059] A: 매운맛이 상대적으로 연한 와사비 페이스트
B: 매운맛이 상대적으로 강한 와사비 분말