



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2007년10월31일
(11) 등록번호 10-0771929
(24) 등록일자 2007년10월25일

(51) Int. Cl.

A23L 1/39 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2006-0055701

(22) 출원일자 2006년06월21일

심사청구일자 2006년06월21일

(56) 선행기술조사문헌

KR1019860002229 A

KR1019880000330 B1

KR1019940013365 A

KR1019950028665 A

(73) 특허권자

창원대학교 산학협력단

경남 창원시 사림동 9 창원대학교내

김현진

경남 창원시 팔용동 122번지 22/6

원풍벽산아파트117동502호

(72) 발명자

김현진

경남 창원시 팔용동 122번지 22/6

원풍벽산아파트117동502호

조우진

경남 창원시 사림동 35-4번지

(뒷면에 계속)

(74) 대리인

김일성

전체 청구항 수 : 총 2 항

심사관 : 남기창

(54) 즉석식 양파해물된장국 및 그 제조방법

(57) 요약

본 발명은 혈전용해능을 지닌 즉석식 양파해물된장국 및 그 제조방법에 관한 것으로, 원료인 백된장을 30~40℃에 열풍 건조한 후 분쇄하는 백된장 분말화 단계(10)와, 백된장분말에 혼액특유의 보존성과 향미를 부여하기 위해, 백된장분말 100중량%에 대하여, 5중량% 혼액을 20중량%의 비율로 2~3회 반복 분무살포하여 20~30℃에서 건조하는 혼액살포 및 건조단계(20)와, 미더덕의 영양성과 생리기능성 및 특유의 향미를 부여하기 위해 미더덕(오만둥이)을 선별 및 세절하여 90~98℃에서 자숙한 후 열풍 건조하여 분쇄하는 미더덕(오만둥이) 분말화 단계(30)와, 양파를 선별 및 세절하여 30~40℃에서 열풍 건조한 후 분쇄하는 양파 분말화 단계(40)와, 상기의 혼액살포된 백된장분말 54~65 중량%, 미더덕(오만둥이) 분말 8~10 중량%, 양파분말 6~8 중량%, 마늘분말 6~8 중량%, 청량고추분말 1~2 중량%, 멸치분말 6~8 중량%, 건조미역 6~8 중량%, 건조파 1~2 중량%를 첨가하여 혼합하는 혼합단계(50)를 포함하는 것을 특징으로 하는 혈전용해능을 지닌 즉석식 양파해물된장국에 관한 것이다.

대표도 - 도1



(72) 발명자

정은정

경남 마산시 산호1동 13-53번지

이회영

경남 창원시 사림동 20-3 번지 202호

특허청구의 범위

청구항 1

즉석식 양파해물된장국의 제조방법에 있어서,

원료인 백된장을 30~40℃에 열풍 건조한 후 분쇄하는 백된장 분말화 단계(10)와, 백된장분말에 혼액특유의 보존성과 향미를 부여하기위해, 백된장분말 100 중량%에 대하여, 5중량% 혼액을 20 중량%의 비율로 2~3회 반복 분무살포하여 20~30℃에서 건조하는 혼액살포 및 건조단계(20)와,

미더덕의 영양성과 생리기능성 및 특유의 향미를 부여하기위해 미더덕(오만둥이)을 선별 및 세절하여 90~98℃에서 자숙한 후 열풍 건조하여 분쇄하는 미더덕(오만둥이) 분말화 단계(30)와,

양파를 선별 및 세절하여 30~40℃에서 열풍 건조한 후 분쇄하는 양파 분말화 단계(40)와,

상기의 혼액살포된 백된장분말 54~65 중량%, 미더덕(오만둥이) 분말 8~10 중량%, 양파분말 6~8 중량%, 마늘분말 6~8 중량%, 청랑고추분말 1~2 중량%, 멸치분말 6~8 중량%, 건조미역 6~8 중량%, 건조과 1~2 중량%를 첨가하여 혼합하는 혼합단계(50)를 포함하는 것을 특징으로 즉석식 양파해물된장국 제조방법

청구항 2

제1항의 제조방법에 의하여 제조되어지는 것으로,

원료인 백된장을 분말화 단계(10) 후, 혼액살포 및 건조단계(20)를 거친 백된장분말 54~65 중량%, 미더덕(오만둥이) 분말 8~10 중량%, 양파분말 6~8 중량%, 마늘분말 6~8 중량%, 청랑고추분말 1~2 중량%, 멸치분말 6~8 중량%, 건조미역 6~8 중량%, 건조과 1~2 중량%를 첨가 혼합하여 제조되어진 것을 특징으로 하는 즉석식 양파해물된장국.

명 세 서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

- <2> 본 발명은 혈전용해능을 지닌 즉석식 양파해물된장국 및 그 제조방법에 관한 것으로, 원료인 백된장을 30~40℃에 열풍 건조한 후 분쇄하는 백된장 분말화 단계(10)와, 백된장분말에 혼액특유의 보존성과 향미를 부여하기위해, 백된장분말 100중량%에 대하여, 5중량% 혼액을 20중량%의 비율로 2~3회 반복 분무살포하여 20~30℃에서 건조하는 혼액살포 및 건조단계(20)와, 미더덕의 영양성과 생리기능성 및 특유의 향미를 부여하기위해 미더덕(오만둥이)을 선별 및 세절하여 90~98℃에서 자숙한 후 열풍 건조하여 분쇄하는 미더덕(오만둥이) 분말화 단계(30)와, 양파를 선별 및 세절하여 30~40℃에서 열풍 건조한 후 분쇄하는 양파 분말화 단계(40)와, 상기의 혼액살포된 백된장분말 54~65 중량%, 미더덕(오만둥이) 분말 8~10 중량%, 양파분말 6~8 중량%, 마늘분말 6~8 중량%, 청랑고추분말 1~2 중량%, 멸치분말 6~8 중량%, 건조미역 6~8 중량%, 건조과 1~2 중량%를 첨가하여 혼합하는 혼합단계(50)를 포함하는 것을 특징으로 하는 혈전용해능을 지닌 즉석식 양파해물된장국에 관한 것이다.
- <3> 최근 산업발달 및 시대적 변화에 따라 맞벌이로 인한 가사노동을 줄이려는 노력으로 식생활의 간편화를 추구하는 경향이 증가하고 있다. 따라서 많은 시간과, 노력을 들여 조리해야하는 음식보다는 간편하게 짧은 시간과 적은 노력으로 조리해 내는 음식에 대한 기호도도 증가하고 있고 즉석식품들이 범람하고 있는 실정이다. 서양요리에 비해 우리나라의 요리는 탕 및 국 등의 습열 조리법이 발달하여 예부터 국 종류는 식사시에 밥과 함께 반드시 따라 나오는 대표적인 식품이다. 이러한 이유로 즉석식품의 대부분은 미역국, 된장국, 우거지국 및 육개장등과 같은 국 류의 제품이 주류를 이루고 있다.
- <4> 특히 그 독특한 맛과 향으로 인해 생식이나 찌개, 국 및 찜의 재료로 널리 이용되고 있는 미더덕은 된장국의 부재료로 한국인의 입맛에 잘 맞아 식단에 자주 오르는 메뉴이다. 또한 미더덕은 혈전용해능, 혈중콜레스테롤 함량저하, 항암작용 및 노화억제의 효과를 가지는 것으로 알려져 있고, 영양 및 정미성이 매우 좋으며, 생리적인 효과가 우수하다고 밝혀져 있으나, 이용 및 가공에서는 현재까지 단순 1차 가공의 범주를 벗어나지 못하고 있는

실정이다.

- <5> 백합과에 속하는 양파는 채소로 약용성분이 많고 향신료로서 독특한 향과 매운맛으로 예부터 조리시에 널리 사용되어 왔다. 또한 독특한 매운 맛을 내는 함황화합물과 함께 항균성, 항산화성, 혈압강하, 혈전용해능, 항통풍성 및 중금속 제거능 등 다양한 생리기능적 특성을 가지는 것으로 밝혀져 있다. 그러나 주기적으로 공급 부족 또는 과잉생산이 반복되어 수급의 문제를 자주 나타내며, 특히 과잉생산 때는 가격이 폭락하여 재배농가의 안정적인 소득원이 되지 못 할뿐 아니라 단순 가공의 범주를 벗어나지 못하고 있어 이에 적절한 활용을 위한 다각적인 검토가 필요한 실정이다.
- <6> 된장은 대두, 쌀, 보리, 밀 또는 탈지대두 등을 주원료로 하여 식염, 중국을 섞어 제국하고 발효숙성시킨 것 또는 콩을 주원료로 하여 메주를 만들고 식염수에 담가 발효하고 여액을 분리하여 가공한 것으로 찌개나 국 또는 조미료로서 널리 이용되는 대표적인 반고체상 대두발효식품으로 다양한 생리활성을 나타내는 것으로 알려져 있다. 그러나 이러한 된장도 최근의 식생활과 더불어 쉽고 간편하게 조리할 수 있는 형태와 백된장과 같은 기존 된장에 비해 된장 특유의 불쾌치가 감소된 형태의 장류가 점차 선호되고 있다.
- <7> 이러한 실정으로 기존 장류시장이 활성화되기 위해서는 소비자의 취향과 기호에 맞게 변화된 간편하고 즉석에서 조리할 수 있는 형태, 즉 젊은 세대에게 친숙하게 다가갈 수 있는 새로운 형태의 제품 절실히 요망되고 있다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

- <8> 본 발명은 상기 설명한 바와 같은 종래 기술의 문제점을 더욱 효율적으로 해결하기 위하여 제공된 것으로서, 백된장을 열풍 건조하여 제조한 백된장 분말에 훈액을 처리함으로써 훈액특유의 보존성과 함께 향미를 부여하여 기호성을 증가시키고, 선별, 수세 및 세절하여 열풍건조한 다음 분말화한 미더덕(오만둥이)분말, 양파분말, 마늘분말, 청량고추분말, 멸치분말과 기타 조미료(건조미역 및 건조파)를 백된장 분말에 혼합하여 천연물만을 이용한 즉석식 양파해물된장국을 제조함으로써, 쉽고 간편하게 즐길 수 있는 즉석식 천연 된장국을 제공하는 것이다. 또한 백된장 특유의 관능적 특성을 감소시키지 않고 동시에 미더덕, 양파, 마늘, 청량고추, 멸치, 미역 및 파의 영양성 및 향미가 잘 조화될 뿐만 아니라 혈전용해능을 가진 기능성 된장국을 제공하고자 하는 것이다.

발명의 구성 및 작용

- <9> 본 발명은 혈전용해능을 지닌 즉석식 양파해물된장국 및 그 제조방법에 관한 것으로, 원료인 백된장을 30~40℃에 열풍 건조한 후 분쇄하는 백된장 분말화 단계(10)와, 백된장분말에 훈액특유의 보존성과 향미를 부여하기 위해, 백된장분말 100중량%에 대하여, 5중량% 훈액을 20중량%의 비율로 2~3회 반복 분무살포하여 20~30℃에서 건조하는 훈액살포 및 건조단계(20)와, 미더덕의 영양성과 생리기능성 및 특유의 향미를 부여하기 위해 미더덕(오만둥이)을 선별 및 세절하여 90~98℃에서 자숙한 후 열풍 건조하여 분쇄하는 미더덕(오만둥이) 분말화 단계(30)와, 양파를 선별 및 세절하여 30~40℃에서 열풍 건조한 후 분쇄하는 양파 분말화 단계(40)와, 상기의 훈액살포된 백된장분말 54~65 중량%, 미더덕(오만둥이) 분말 8~10 중량%, 양파분말 6~8 중량%, 마늘분말 6~8 중량%, 청량고추분말 1~2 중량%, 멸치분말 6~8 중량%, 건조미역 6~8 중량%, 건조파 1~2 중량%를 첨가하여 혼합하는 혼합단계(50)를 포함하는 것을 특징으로 하는 혈전용해능을 지닌 즉석식 양파해물된장국에 관한 것이다.
- <10> 본원 발명의 구성을, 혈전용해능을 지닌 즉석식 양파해물된장 제조방법의 실시예와, 본원 발명에 사용되는 주재료 및 부재료의 성분분석, 휘발성 향기성분 및 혈전용해능 실험예를 통해 설명하면 다음과 같다.
- <11> [실시예 1] 혈전용해능을 지닌 즉석식 양파해물된장의 제조방법
- <12> 본원 발명은 원료인 백된장을 30~40℃에 열풍 건조한 후 분쇄하는 백된장 분말화 단계(10)와, 백된장분말에 훈액특유의 보존성과 향미를 부여하기 위해, 백된장분말 100 중량%에 대하여, 5 중량% 훈액을 20 중량%의 비율로 2~3회 반복 분무살포하여 20~30℃에서 건조하는 훈액살포 및 건조단계(20)와, 미더덕을 선별 및 세절하여 90~98℃에서 자숙한 후 열풍 건조하여 분쇄하는 미더덕(오만둥이) 분말화 단계(30)와, 양파를 선별 및 세절하여 30~40℃에서 열풍 건조한 후 분쇄하는 양파 분말화 단계(40)와, 상기의 훈액살포된 백된장분말 54~65 중량%, 미더덕(오만둥이) 분말 8~10 중량%, 양파분말 6~8 중량%, 마늘분말 6~8 중량%, 청량고추분말 1~2 중량%, 멸치분말 6~8 중량%, 건조미역 6~8 중량%, 건조파 1~2 중량%를 첨가하여 혼합하는 혼합단계(50)를 포함하는 것을 특징으로 한다(도 1).
- <13> 백된장분말화 단계(10)는 원료인 백된장을 분말화 하는 단계로서, 관능검사 결과 및 이화학적 성분 분석 결과를 통해 결정된 입자크기와 건조방법에 따른다. 즉, 상기원료를 30~40℃에서 열풍건조한 다음 100~200메쉬로 분쇄

함으로서 갈변 억제 및 백된장 고유의 향미가 유지되고 동시에 물에 잘 분산되어 관능적으로 식용하기 간편하게 된다.

- <14> 혼액살포 및 건조단계(20)는 백된장 분말화 단계(10)에서 얻어진 백된장분말에 대해 혼액을 분무살포하여 처리하는 단계로서, 관능검사에 따른 최적첨가량에 따른다. 즉, 상기 백된장분말 100중량%에 대하여, 5중량%의 혼액 20 중량%의 비율로 2~3회 반복 분무살포하여 20~30℃에서 건조함으로서, 혼액 특유의 보존성과 향미가 부여되어 기호성이 증가된다.
- <15> 미더덕(오만둥이) 분말화 단계(30)는 주재료인 미더덕(오만둥이)을 분말화 하는 단계로서, 미더덕을 수세 및 선별하여 세절한 다음 30~40℃에서 열풍건조하여 100~200메쉬로 분쇄함으로서 미더덕(오만둥이) 고유의 해물향미와 영양성 및 생리기능성을 유지함으로서 즉석식 양파해물된장국의 영양성과 생리기능성 및 향미를 부여하는 주재료로서 사용된다.
- <16> 양파 분말화 단계(40)는 주재료인 양파를 분말화 하는 단계로서, 양파를 선별 및 세절하여 30~40℃에서 열풍건조하여 100~200메쉬로 분쇄함으로서 양파 고유의 영양생리기능성 및 향미를 유지함으로서 즉석식 양파해물된장국의 영양성과 생리기능성 및 향미를 부여하는 주재료로서 사용된다.
- <17> 혼합단계(50)는 상기 준비된 주재료인 상기의 혼액살포된 백된장분말 54~65 중량%, 미더덕(오만둥이) 분말 8~10 중량%, 양파분말 6~8 중량%, 마늘분말 6~8 중량%, 청량고추분말 1~2 중량%, 멸치분말 6~8 중량%, 건조미역 6~8 중량%, 건조과 1~2 중량%를 첨가하여 혼합하는 혼합단계(50)로서, 주재료와 부재료 및 기타 조미료가 혼합됨으로서 영양성, 생리기능성 및 향미등이 잘 조화된 간편하게 즐길 수 있는 즉석식 양파해물된장국이 제조되어진다.
- <18> 이상에서와 같이 본 발명은 비록 상기의 실시예에 한하여 설명하였지만 반드시 여기에만 한정되는 것은 아니며 본 발명의 범주와 사상을 벗어나지 않는 범위 내에서 다양한 변형실시가 가능함은 물론이다.
- <19> 본 발명의 원료인 백된장을 열풍 건조하여 분쇄한 주재료인 백된장분말, 미더덕(오만둥이)분말 및 양파분말의 일반성분은 AOAC법에 준하여 상압가열건조법으로 분석하였고, 최종 제품인 혈전용해능을 지닌 즉석식 양파해물된장국의 유리아미노산 분석은 아미노산 자동분석기(Pharmacia Biochrom 20, 미국 파마시아 LKB 바이오테크)로 정량하였고, 핵산관련물질은 HPLC(high performance liquid chromatography), 휘발성 향기성분은 SPME(solid phase microextraction) 및 GC/MSD(mass selective detector)법으로 분석하였고, 혈전용해능은 피브린 plate법으로 분석하였다.
- <20> [실례예 1] 본원 발명인 즉석식 양파해물된장국의 주재료인 백된장분말, 미더덕(오만둥이) 분말 및 양파분말의 일반성분 분석실험
- <21> 본원 발명의 혈전용해능을 지닌 즉석식 양파해물된장국을 제조하기 위해 주재료로 백된장분말, 미더덕(오만둥이)분말 및 양파분말을 사용하였으며, 일반성분을 AOAC법에 준하여 수분은 상압가열건조법, 조단백질은 마이크로킬달법, 조지방은 속실험법, 조회분은 직접회화법으로 분석하여 그 결과를 표 1에 나타내었다.
- <22> 표 1. 주재료인 백된장분말, 미더덕(오만둥이)분말 및 양파분말의 일반성분

시료	수분(중량%)	조단백질(중량%)	조지방(중량%)	조회분(중량%)
백된장분말	10.22±0.01 ¹⁾	18.71±0.08	4.90±0.03	18.72±0.06
미더덕(오만둥이)분말	5.33±0.02	51.50±0.09	3.42±0.04	26.65±0.08
양파분말	5.01±0.02	10.3±0.05	2.41±0.03	4.67±0.03

¹⁾평균± S.D(n=3).

- <23>
- <24> 표 1에 나타난바와 같이 백된장분말과 미더덕(오만둥이)분말 및 양파분말은 건조과정을 거치면서 10.22%로 매우 감소한 반면, 조단백질, 조지방 및 조단백질과 같은 고형성분의 함량은 증가하였다.

<25> [실례 2] 본원 발명의 즉석식 양파해물된장국의 유리아미노산 및 핵산관련물질의 분석실험

<26> 본원 발명인 혈전용해능을 지닌 즉석식 양파해물된장국의 유리아미노산 및 핵산관련물질을 분석한 결과를 그 결과에 표 2 및 3에 나타내었다.

<27> 표 2. 즉석식 양파해물된장국의 유리아미노산

성분	함량(mg/ 100 g)
L-Aspartic acid	3.06
L-Glutamic acid	151.36
L-Serine	38.09
L-Threonine	22.60
L-Glycine	16.77
L-Alanine	65.02
L-Lysine	43.10
L-Proline	69.46
L-Valine	43.00
L-Isoleucine	42.99
L-Leucine	71.96
L-Phenylalanine	69.50
L-Tyrosine	23.31
L-Ornithine	354.78
γ -Aminobutyric acid	10.50
1-Methyl-L-Histidine	74.41
3-Methyl-L-Histidine	7.80
Total	1107.71

<28>

<29> 표 2에 나타난바와 같이 총 17종이 검출되었으며, 미더덕(오만둥이)에서 유래된 L-ornithine이 가장 높은 함량을 나타내었으며, 다음으로 된장에서 유래된 글루탐산의 순으로 전체적으로 높은 유리아미노산 함량이었다.

<30> 표 3. 즉석식 양파해물된장국의 핵산관련물질

성분	함량(mg/100 g)
Hypoxanthine(Hx)	175.02
GMP	55.61
IMP	102.08
Inosine(HxR)	14.79
AMP	12.49
ADP	8.27
ATP	- ¹⁾
Total	368.26

¹⁾미검출.

<31>

<32> 표 3과 같이 Hypoxanthine(Hx)이 가장 높은 함량을 차지하였고, IMP, GMP의 순으로 높은 함량을 나타내었다.

<33> [실례 3] 본원 발명의 즉석식 양파해물된장국의 휘발성 향기성분

<34> 본원 발명인 혈전용해능을 지닌 즉석식 양파해물된장국의 휘발성 향기성분을 SPME법으로 추출하였다. 상기 SPME 법은 solid phase microextraction법으로 상온에서 휘발성 향기성분을 흡착제 (polydimethylsiloxane/divinylbenzene fiber, PDMS/DVB fiber)에 추출하는 방법이다. SPME법에 의해 추출된 휘발성 향기성분은 GC/MSD에서 분석하였으며, 그 결과를 표 4에 나타내었다.

<35> 표 4. 즉석식 양파해물된장국의 휘발성 향기성분

화합물(Compound)
크레졸(<i>O</i> -cresol)
<i>O</i> -구아이아콜(Guaiacol)
4-에틸구아이아콜(4-Ethylguaiacol)
시린골(Syringol)
2-퓨란카복시알데히드(2-Furancarboxaldehyde)
5-메틸-2-퓨란카복시알데히드(5-Methyl-2-furancarboxaldehyde)
3-메틸-사이클로펜텐-1-온(3-Methyl-2-cyclopenten-1-one)
4-하이드록시-3,5-다이메톡시벤즈알데히드 (4-hydroxy-3,5-dimethoxybenzaldehyde)

<36>

<37> 표 4에 나타난바와 같이, 즉석식 양파해물된장의 휘발성 향기성분을 분석한 결과 훈액처리에 의해 항산화성 및 향균성 물질로 잘 알려진 크레졸(*O*-cresol), *O*-구아이아콜(Guaiacol), 4-에틸구아이아콜(4-Ethylguaiacol) 및 시린골(Syringol)과 세밀로오즈 및 헤미세밀로오즈의 열분해에 의해 생성되며 풀냄새와 같은 달콤한향을 내는 2-퓨란카복시알데히드(2-Furancarboxaldehyde) 및 5-메틸-2-퓨란카복시알데히드(5-Methyl-2-furancarboxaldehyde), 리그닌의 열분해에 의해 발생하는 바닐라향을 가지는 4-하이드록시-3,5-다이메톡시벤즈알데히드 (4-hydroxy-3,5-dimethoxybenzaldehyde)등이 백된장 분말의 훈액처리에 의해 발생한 주요한 향기 성분으로 나타났다.

<38> [실험예 4] 본원 발명의 즉석식 양파해물된장국의 혈전용해능

<39> 본원 발명인 즉석식 양파해물된장국의 혈전용해능을 Astrup과 Mullertz의 방법(1952)을 일부 변형하여 수행하였으며, 67 mM 인산완충용액(pH 7.4)으로 피브리노겐을 최종농도가 0.5%가 되도록 완전히 용해시킨 용액 5 mL에 동량의 1% 아가로스 5 mL를 첨가하여 혼합하고, 여기에 트롬빈(50 unit/mL) 0.2 mL를 첨가하여 만든 피브린 플레이트(plate)에 지름 5 mm의 구멍을 만들어 각 시료 20 μ L를 주입하고, 37℃에서 17시간 반응시켜 이때 생성된 투명환의 면적을 계산하여 측정하였으며, 대조구로는 정제된 혈전용해효소인 플라즈민(1.0 unit/mL)을 사용하여 측정하였으며, 플라즈민에 대한 용해면적의 상대적인 비율로 환산하여 그 결과를 표 5에 나타내었다.

<40> 표 5. 즉석식 양파해물된장국의 Fibrin plate법을 이용한 혈전용해능(17시간 배양)

	Fibrinolytic activity ¹⁾
즉석식양파해물된장국	1.33±0.10 ²⁾

¹⁾혈전용해효소인 플라즈민(plasmin)에 대한 상대적인 용해면적).

²⁾평균±편차.

<41>

<42> 표 5에서 나타난바와 같이, 양파 해물된장은 혈전 용해효소인 플라즈민보다 약 1.3배 정도의 높은 혈전 용해능을 보였다.

<43> 따라서, 본 발명인 혈전용해능을 가진 양파해물된장국은 혼액처리에 의한 보존성 및 향미를 부여하여 기호성이 증가되고 동시에 즉석에서 쉽게 즐길 수 있어 소비자가 요구하는 간편성 및 품질을 고루 갖춘 우수한 장류제품으로 사료된다.

발명의 효과

<44> 상기 실시예 및 실험예를 통해 살펴본 바와 같이, 본 발명에 의해 제조된 즉석식 양파해물된장국에 대해 전술한 구성 및 작용에 의한 효과를 상세하게 설명하면 다음과 같다.

<45> 본원 발명의 혈전용해능을 지닌 즉석식 양파해물된장국 및 그 제조방법은 혼액특유의 보존성 및 향미를 부여하여 기호성이 증가되고, 소비자가 요구하는 간편성 및 품질을 고루 갖추고 동시에 주재료, 부재료 및 기타 조미료에 의한 영양성 및 생리기능성의 상승효과와 함께 향미가 잘 조화되게 함으로서 고부가가치의 창출, 장류제품의 다양화 및 품질 고급화 등의 효과를 제공한다.

도면의 간단한 설명

<1> 도 1은 본 발명인 백된장 분말에 미더덕(오만둥이), 양파, 마늘 및 청양고추분말을 첨가하여 제조하는 즉석식 양파해물된장국 제조방법의 흐름도

도면

도면1

