



(19)대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(51) 。 Int. Cl. A23L 1/202 (2006.01)	(45) 공고일자 (11) 등록번호 (24) 등록일자	2007년01월16일 10-0667922 2007년01월05일
---	-------------------------------------	--

(21) 출원번호 (22) 출원일자 심사청구일자	10-2005-0066200 2005년07월21일 2005년07월21일	(65) 공개번호 (43) 공개일자
----------------------------------	---	------------------------

(73) 특허권자	양우직 강원도 영월군 북면 연덕리 632번지
(72) 발명자	양우직 강원도 영월군 북면 연덕리 632번지
(74) 대리인	유영대

심사관 : 염금희

전체 청구항 수 : 총 4 항

(54) 산채가 함유된 된장의 제조방법

(57) 요약

본 발명은 산채가 함유된 된장의 제조방법에 관한 것으로, 우리 고유의 전통 된장과 특정 산채를 배합하여 된장을 제조함으로써 그 맛과 향이 뛰어난과 아울러 녹황색 채소의 영양소 및 된장의 효소가 결합하면서 매우 우수한 영양소가 함유되도록 한 산채가 함유된 된장의 제조방법을 제공하기 위하여, 본 발명은 자연산 산채를 취합하여 이물질 제거 후 이물질이 제거된 상기 산채를 끓는 물에 대략 1 내지 3분에 걸쳐 데치는 데침단계와, 상기 데쳐진 취나물을 신속하게 건져 냉수에 침지한 후 건져내어 채반 등을 매개로 물기를 제거하는 물기제거단계와, 상기 물기가 제거된 산채에 소량의 간장 및 천일염을 첨가한 후 증상태가 되도록 분쇄하는 분쇄단계와, 재래방식으로 제조된 된장을 으갠 후 상기 분쇄단계에서 증상태로 제조된 산채를 상기 으갠 된장에 대략 20 내지 50 부피% 정도가 함유되도록 배합하는 배합단계 및, 상기 배합단계에서 배합된 산채가 함유된 된장을 항아리에 넣고 눌러 압축시킨 후 최상층에 천일염을 덮은 상태에서 뚜껑을 닫고 대략 30일 내지 50일간 숙성시키는 숙성단계로 이루어진다.

대표도

도 1

특허청구의 범위

청구항 1.

자연산 산채를 취합하여 이물질을 제거한 후 이물질이 제거된 상기 산채를 끓는 물에 1 내지 3분에 걸쳐 데치는 데침단계와,

상기 데쳐진 산채를 신속하게 건져 냉수에 침지한 후 건져내어 채반 등을 매개로 물기를 제거하는 물기제거단계와,

상기 물기가 제거된 산채에 대해 0.1 내지 3 부피%를 갖도록 간장 및 천일염을 각각 첨가한 후 즙상태가 되도록 분쇄하는 분쇄단계와,

재래방식으로 제조된 된장을 으갠 후 상기 분쇄단계에서 즙상태로 제조된 산채를 상기 으갠 된장에 20 내지 50 부피% 정도가 함유되도록 배합하는 배합단계 및,

상기 배합단계에서 배합된 산채가 함유된 된장을 항아리에 넣고 눌러 압축시킨 후 최상층에 천일염을 덮은 상태에서 뚜껑을 닫고 30일 내지 50일간 숙성시키는 숙성단계로 이루어진 것을 특징으로 하는 산채가 함유된 된장의 제조방법.

청구항 2.

제 1항에 있어서,

상기 산채는 취나물로 이루어진 것을 특징으로 하는 산채가 함유된 된장의 제조방법.

청구항 3.

제 1항에 있어서,

상기 데침단계에서는 3 내지 5 부피%의 천일염 및 0.7 내지 1 부피%의 식초가 포함된 정수를 끓여 사용하는 것을 특징으로 하는 산채가 함유된 된장의 제조방법.

청구항 4.

제 1항에 있어서,

상기 숙성단계를 거친 산채가 함유된 된장은 일정량의 고추장과 고춧가루, 마늘, 양파, 깨소금, 들기름, 후추, 청주, 식초, 과일즙 등을 첨가물을 첨가하여 배합하는 양념장 제조단계를 거쳐 산채가 함유된 양념장으로 제조될 수 있는 것을 특징으로 하는 산채가 함유된 된장의 제조방법.

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 산채가 함유된 된장의 제조방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는 각종 영양소가 풍부하면서 맛과 향도 뛰어난 취나물 등의 산채를 우리나라 고유의 전통 된장과 배합하여 된장을 제조한 후 섭취할 수 있도록 하여 인체에 매우 유익한 작용을 행할 수 있도록 한 산채가 함유된 된장의 제조방법에 관한 것이다.

일반적으로, 된장이라 함은 장의 한 가지로서, 우리 고유의 전통방식에 따라 간장을 담아서 장물을 떠내고 남은 건더기를 일컫는데, 상기 된장은 우리만의 독특한 조미료로써 각종 음식의 간을 맞추고 맛을 내는 기본 식품이다.

상기 된장은 그 영양이 매우 풍부하여 100g 당 열량은 128kcal이고, 단백질 12g, 지방 4.1g, 탄수화물 14.5g, 회분·칼슘·인·철분·비타민(B1, B2)도 함유되어 있으며, 상기 된장은 나물 등을 무치는 조미료로 이용되거나 각종 토장국을 끓일 때, 또는 비린내를 없애기 위해 생선과 고기요리에 섞어 사용되기도 하는 등 각종 음식의 제조에 매우 광범위하게 사용되고 있다.

한편, 최근에는 보다 건강하고 행복한 삶을 추구하기 위하여 웰빙(well-being)을 추구하는 경향이 증대되고 있는 추세인데, 이에 따라 음식문화에 있어서도 육류보다는 각종 유기농산물 및 녹황색 채소, 우리 고유의 장 등을 즐겨 찾는 사람들이 늘고 있는 실정이다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

따라서, 본 발명은 상기와 같은 실정을 감안하여 안출된 것으로, 그 목적은 우리 고유의 전통 된장과 특정 산채를 배합하여 된장을 제조함으로써 그 맛과 향이 뛰어난과 아울러 녹황색 채소의 영양소 및 된장의 효소가 결합하면서 매우 우수한 영양소가 함유되도록 한 산채가 함유된 된장의 제조방법을 제공하고자 하는 것이다.

이러한, 목적을 달성하기 위하여, 본 발명은 자연산 산채를 취합하여 이물질을 제거한 후 이물질이 제거된 상기 산채를 끓는 물에 대략 1 내지 3분에 걸쳐 데치는 데침단계와, 상기 데쳐진 취나물을 신속하게 건져 냉수에 침지한 후 건져내어 채반 등을 매개로 물기를 제거하는 물기제거단계와, 상기 물기가 제거된 산채에 소량의 간장 및 천일염을 첨가한 후 증상태가 되도록 분쇄하는 분쇄단계와, 재래방식으로 제조된 된장을 으갠 후 상기 분쇄단계에서 증상태로 제조된 산채를 상기 으갠 된장에 대략 20 내지 50 부피% 정도가 함유되도록 배합하는 배합단계 및, 상기 배합단계에서 배합된 산채가 함유된 된장을 항아리에 넣고 눌러 압축시킨 후 최상층에 천일염을 덮은 상태에서 뚜껑을 닫고 대략 30일 내지 50일간 숙성시키는 숙성단계로 이루어진 것을 특징으로 한다.

바람직하게, 상기 산채는 취나물로 이루어진 것을 특징으로 한다.

또한, 상기 데침단계에서는 대략 3 내지 5 부피%의 천일염 및 0.7 내지 1 부피%의 식초가 포함된 정수를 끓여 사용하는 것을 특징으로 한다.

더 바람직하게, 상기 숙성단계를 거친 산채가 함유된 된장은 일정량의 고추장과 고춧가루, 마늘, 양파, 깨소금, 들기름, 후추, 청주, 식초, 과일즙 등을 첨가물을 첨가하여 배합하는 양념장 제조단계를 거쳐 산채가 함유된 양념장으로 제조될 수 있는 것을 특징으로 한다.

발명의 구성

이하, 상술한 바와 같은 본 발명에 대해 첨부된 도면에 의하여 보다 상세히 설명한다.

도 1은 본 발명의 바람직한 실시예에 따른 산채가 함유된 된장의 제조방법을 나타내는 공정도이다.

먼저, 첨부도면 도 1에 도시된 바와 같이, 본 발명에 따른 산채가 함유된 된장의 제조방법은, 데침단계(100)와, 물기제거단계(200)와, 분쇄단계(300)와, 배합단계(400) 및, 숙성단계(500)를 포함하여 구성된다.

여기에서, 본 발명의 일실시예에 따라 상기 산채가 함유된 된장의 제조시에는 자연산 취나물을 이용하게 되는데, 상기 취나물은 엉거시과에 속하는 식용 및 약용 식물로서 따뜻한 성질을 갖고 있으며, 그 종류로는 곱취, 떡취, 곤드레취, 개미취, 나물취인 참취 등이 있다.

한편, 상술한 취나물의 종류에서, 일반적으로 취나물이라 하면 참취인 나물취를 일컫는데, 상기 취나물은 고기와 함께 찌서 취식하거나 삶은 후 말려 저장하여 나물로 먹을 수도 있는 등 다양한 방법으로 취식이 가능하다.

또, 상기 취나물은 맛도 좋지만 향이 매우 뛰어나 향소(香蔬)라고도 불리우는데, 특히 칼륨함량과 섬유질 및 엽록소가 풍부하여 비만과 변비 등을 비롯하여 혈액순환 촉진과 근육 및 관절, 기관지 계통의 질병에도 매우 유익한 성분이 포함되어 있음과 아울러, 대장 무력증 및 동맥경화, 당뇨 등의 예방 효과가 있으며, 또한 육류의 과다섭취에 따른 과다한 콜레스테롤의 관리에도 도움이 된다고 알려져 있다.

한편, 상기 취나물 등의 산채를 통해 산채가 함유된 된장을 제조하는 과정에 대해 보다 자세히 설명하면, 먼저 상기 데침단계(100)에서는 각종 자연산 산채를 취합한 후 이물질을 제거한 상태에서, 상기 산채를 끓는 물에 넣고 약 1분 내지 3분에 걸쳐 데치는 작업을 행하게 된다.

이때, 상기 데침단계(100)에서는 대략 3 내지 5 부피%의 천일염 및 0.7 내지 1 부피%의 식초가 포함된 정수를 끓여 사용하게 되는데, 이에 따라 상기 데쳐진 산채는 그 색채가 강화됨과 아울러, 불순물이 제거되고, 산채의 변질도 방지될 수가 있게 된다.

그리고, 상기 물기제거단계(200)에서는 상기 데침단계(100)를 통해 끓는 물에 데쳐진 산채를 신속하게 건져 냉수에 일정 시간동안 침지한 후 건져내어 채반 등에 올려 놓고 물기를 제거하게 되며, 상기 분쇄단계(300)에서는 상기 물기제거단계(200)를 통해 물기가 제거된 산채를 분쇄기에 넣고 산채에 대해 대략 0.1 내지 3 부피%의 간장 및 천일염을 각각 첨가한 후 분쇄하여 즙상태로 만들게 된다.

또한, 상기 배합단계(400)에서는 재래방식으로 제조된 된장을 으깬과 아울러, 상기 분쇄단계(300)에서 즙상태로 분쇄된 산채를 상기 으깨진 된장과 함께 배합기에 넣어 배합시키게 된다.

이때, 본 발명에 따른 산채가 함유된 된장에 있어서는 상기 즙상태로 분쇄된 산채가 상기 된장에 대하여 대략 20 내지 50 부피% 정도가 함유됨이 바람직하며, 그 함유량은 취식자의 식성에 따라 선택적으로 증감시킬 수가 있음은 물론이다.

또, 본 발명에 따른 산채가 함유된 된장의 제조에 이용되는 된장은 전통방식에 따라 간장을 담아서 장물을 떠내고 남은 건더기로 이루어진 우리 고유의 재래식 된장이 사용된다.

마지막으로, 상기 숙성단계(500)에서는 상기 배합단계(400)에서 산채가 포함되어 배합된 된장을 숙성시켜 본 발명에 따른 산채가 함유된 된장을 완성시키게 되는데, 상기 된장을 숙성시키는 과정에 있어서는 상기 산채가 함유된 된장을 항아리에 넣고 꼭꼭 눌러 압축시킨 후, 그 최상면을 천일염으로 덮은 상태에서 뚜껑을 닫고 대략 30일 내지 50일(가장 바람직하게는 40일 내외) 가량 숙성시킴에 따라 본 발명에 따른 산채가 함유된 된장의 제조가 완료되게 된다.

한편, 상기 숙성단계(500)를 거쳐 제조된 산채가 함유된 된장은 상기 된장에 각종 첨가물을 첨가하여 배합하는 양념장 제조단계(600)를 거쳐 산채가 함유된 양념장으로 제조할 수가 있게 된다.

이때, 상기 양념장의 제조를 위해서는 상기 산채가 함유된 된장에 일정량의 고추장 및 고춧가루, 마늘, 양파, 깨소금, 들기름, 후추, 청주, 식초, 과일즙 등이 첨가됨이 바람직하다.

이어, 상기한 바와 같이 이루어진 본 고안의 작용에 대해 설명한다.

상술한 바와 같은 산채가 함유된 된장의 제조방법에 따라 제조된 된장은 상기 산채가 지닌 녹황색 야채의 영양소 및 상기 된장이 지닌 효소의 결합에 따라 조화로운 영양 성분을 포함하게 된다.

즉, 상기 산채를 대표하는 취나물은 무기질 및 비타민 성분 등이 다량 함유된 무공해 알칼리성 식품이며, 상기 된장은 단백질 공급원으로서 유기염기류와 아미노산 및 인 등이 포함된 산성 식품으로서, 상기 산채와 된장의 결합에 따른 영양소의 상호 상승작용에 따라 상기 산채가 함유된 된장의 취식시에는 복합 영양소의 섭취가 자연적으로 이루어지는 것이다.

또한, 상기 양념장 제조단계(600)에서, 상기 산채가 함유된 된장을 기초로 하여 제조한 양념장은 고기 양념장이나 쌈장, 또는 냉면의 양념장 등으로 다양하게 활용할 수가 있으며, 이에 따라 상기 양념장을 매개로한 음식물의 취식자에게는 풍부한 영양뿐만 아니라 독특한 맛과 향도 제공할 수가 있게 된다.

한편, 본 발명에서 기재된 내용과 다른 변형된 실시예들이 돌출 된다고 하더라도 본 발명의 기술적 사상이나 전망으로부터 개별적으로 이해되어서는 안되며, 본 발명에 첨부된 청구범위 내에 속하게 됨은 물론이다.

예컨대, 본 발명에 있어서는 상기 산채를 취나물을 예로 들어 설명하였지만, 상기 산채는 다양한 녹황색 채소로 대체가 가능한 것이며, 그에 따른 작용효과 또한 본 발명과 유사하게 나타날 수가 있는 것이다.

발명의 효과

상기와 같은 본 발명에 따른 산채가 함유된 된장의 제조방법에 따르면, 특정 산채를 일련의 공정을 거쳐 우리 고유의 된장과 배합시킨 후 숙성시켜 산채가 함유된 된장을 제조하게 됨으로, 상기 산채의 영양소 및 된장의 효소가 그 숙성과정에서 상호 상승작용을 일으켜 독특한 맛과 향 및 뛰어난 영양소를 갖게 되는 효과가 있으며, 이에 따라 산채가 함유된 된장의 취식자는 상기 산채의 섬유질과 엽록소 성분 및 된장의 단백질 성분을 동시에 섭취할 수가 있게 되어, 인체의 건강증진에 매우 유익한 효과가 있게 된다.

또한, 상기 산채가 함유된 된장은 된장 특유의 냄새가 제거되면서 독특한 맛과 향을 갖게 되어, 남녀노소 누구나 거부감 없이 용이하게 섭취할 수 있는 효과도 있게 된다.

또, 본 발명에 따른 산채가 함유된 된장의 제조방법에 따라 제조된 된장은 최근에 웰빙 식품을 선호하는 소비자의 취향에 부합하여 다양한 유익한 성분이 포함된 산채가 함유된 된장을 통해 소비자에게는 큰 만족감을 줄 수 있는 효과가 있음과 더불어, 산채 및 된장의 소비촉진에도 이바지할 수 있게 되어 농촌의 소득 증대에도 기여할 수 있는 효과가 있게 되는 매우 유용한 발명인 것이다.

도면의 간단한 설명

도 1은 본 발명의 바람직한 실시예에 따른 산채가 함유된 된장의 제조방법을 나타내는 공정도이다.

도면의 주요부분에 대한 부호의 설명

100: 데침단계, 200: 물기제거단계,

300: 분쇄단계, 400: 배합단계,

500: 숙성단계, 600: 양념장 제조단계.

도면

도면1

