

(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2022-0127434

(43) 공개일자 2022년09월20일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A23L 11/70 (2021.01) A23L 11/50 (2021.01)

A23L 19/00 (2022.01) A23L 23/00 (2022.01)

A23L 27/10 (2016.01) A23L 7/25 (2016.01)

(52) CPC특허분류

A23L 11/70 (2021.01)

A23L 11/50 (2021.01)

(21) 출원번호 10-2021-0031710

(22) 출원일자 2021년03월11일

심사청구일자 2021년03월11일

(71) 출원인

조영진

경기도 수원시 영통구 청명로59번길 26, 202호
(영통동)

(72) 발명자

조영진

경기도 수원시 영통구 청명로59번길 26, 202호
(영통동)

(74) 대리인

최경수

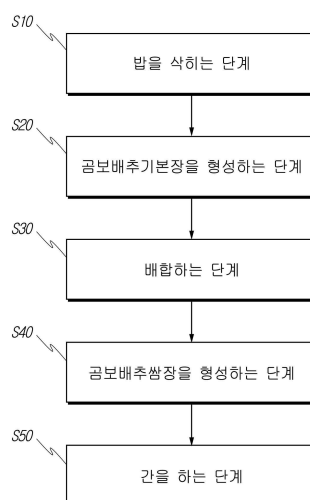
전체 청구항 수 : 총 5 항

(54) 발명의 명칭 곰보배추 비빔 쌈장 제조방법 및 그 쌈장

(57) 요약

본 발명은 곰보배추 비빔 쌈장 제조방법 및 그 쌈장에 관한 발명으로, 참쌀과 보리를 혼합하여 진밥을 지은 후 엿기름으로 밥을 삭히는 단계(S10)와, 삭힌 밥에 곰보배추와, 술지게미와, 메주가루를 혼합하고 18℃에서 1 ~ 2개월 동안 숙성하여 곰보배추기본장을 형성하는 단계(S20)와, 곰보배추기본장에 무청과, 무와, 부재료를 일정 비율로 배합하는 단계(S30)와, 재료들이 배합된 곰보배추기본장을 4℃에서 1 ~ 2개월 동안 냉장 숙성하여 곰보배추쌈장을 형성하는 단계(S40)와, 숙성된 곰보배추쌈장에 소금과, 집간장과, 까나리액젓을 첨가하여 간을 하는 단계(S50)를 포함하여 구성함에 따라, 주로 나물이나 약용으로 섭취하는 곰보배추를 이용해 건강에 유익하고 풍미가 우수한 곰보배추 비빔 쌈장을 제조하는 것이 특징이다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

A23L 19/03 (2016.08)

A23L 23/00 (2022.01)

A23L 27/10 (2016.08)

A23L 7/25 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

참쌀과 보리를 혼합하여 진밥을 지은 후 엿기름으로 밥을 삭히는 단계(S10)와,

상기 삭힌 밥에 곰보배추와, 술지게미와, 메주가루를 혼합하고 18℃에서 1 ~ 2개월 동안 숙성하여 곰보배추기본장을 형성하는 단계(S20)와,

상기 곰보배추기본장에 무청과, 무와, 부재료를 일정 비율로 배합하는 단계(S30)와,

상기 재료들이 배합된 곰보배추기본장을 4℃에서 1 ~ 2개월 동안 냉장 숙성하여 곰보배추쌈장을 형성하는 단계(S40)와,

상기 숙성된 곰보배추쌈장에 소금과, 집간장과, 까나리액젓을 첨가하여 간을 하는 단계(S50)를 포함하는 것을 특징으로 하는 곰보배추 비빔 쌈장 제조방법.

청구항 2

제 1 항에 있어서,

상기 밥을 삭히는 단계(S10)에서는,

물에 명태머리와, 양파껍질과, 생강과, 사과를 넣고 육수를 제조하는 단계와,

참쌀 1kg과 보리 500g을 혼합하고 상기 육수를 이용해 진밥을 짓는 단계와,

엿기름 500g을 불린 물에 상기 진밥을 넣고 삭히는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 곰보배추 비빔 쌈장 제조방법.

청구항 3

제 1 항에 있어서,

상기 곰보배추기본장을 형성하는 단계(S20)에서는,

삭힌 밥에 곰보배추 1kg과, 술지게미 1kg과, 메주가루 1kg을 넣고 숙성하도록 이루어지는 것을 특징으로 하는 곰보배추 비빔 쌈장 제조방법.

청구항 4

제 1 항에 있어서,

상기 배합하는 단계(S30)에서는,

무청 1kg과, 알타리무 1kg과, 고춧가루 1kg과, 매운 고춧가루 200g과, 마늘분말 400g과, 생강분말 400g과, 건가지 500g과, 청양고추와 소금 및 다시마 혼합물 1kg을 곰보배추기본장에 혼합하고,

상기 무청 및 알타리무는 장아찌로 담근 것을 잘게 다져서 혼합하도록 이루어지는 것을 특징으로 하는 곰보배추 비빔 쌈장 제조방법.

청구항 5

제 1 항 내지 제 4 항 중 어느 하나의 항에 의해 제조된 것을 특징으로 하는 곰보배추 비빔 쌈장.

발명의 설명

기술 분야

[0001]

본 발명은 곰보배추 비빔 쌈장 제조방법 및 그 쌈장에 관한 발명으로, 더욱 상세하게는 주로 나물이나 약용으로

섭취하는 곰보배추를 함유하는 쌈장을 제조하도록 구성함으로써 건강에 유익하고 풍미가 우수한 쌈장의 제조 기술에 관한 것이다.

배경 기술

- [0002] 일반적으로, 쌈장은 쌈을 싸서 먹을때 함께 곁들이는 장으로서 된장에 비해 짠맛을 저감하고 양념맛을 가미하여 육류나 어류, 각종 배추, 상추쌈 등의 음식을 섭취시 소스로 널리 이용되고 있다.
- [0003] 이와 같은 쌈장은 된장을 기본으로 고추장이나 설탕, 파, 참기름 등의 양념을 섞어서 제조한다. 공지된 기술을 통해 통상적인 쌈장의 개략적인 제조방법을 살펴보면, 일례로서 한국등록특허 제 10 - 0763842 호에는 원료인 양파와 마늘을 정선하여 선별, 탈피 및 수세한 후 잘게 세절한 양파, 탈피된 통마늘, 물을 혼합하여 찌는 찌 단계와, 찌단계를 거친 원료를 분쇄하는 분쇄 단계와, 된장에 분쇄된 원료, 소맥분, 물엿, 고추분, 소금, 메주 가루를 혼합하는 혼합단계와, 혼합단계 거친 원료를 숙성용기에 넣어 1개월간 상온에서 숙성시키는 숙성단계를 포함하는 양파마늘쌈장의 제조방법을 구성한다.
- [0004] 다른 예로서, 한국등록특허 제 10 - 1525101 호에는 메주를 한 번의 크기 10cm로 잘라 쏙, 고추, 대추와 함께 항아리에 담고, 염도 23%의 소금물로 채우는 1단계와, 소금물이 2일 후 줄어들면 염도 20~25%의 소금물로 다시 채운 다음 2개월간 숙성시키는 2단계와, 숙성된 메주를 분리하여 고르게 분쇄시킨 다음, 소금물 용액이 담긴 원래의 항아리에 다시 담아 3개월간 더 숙성시켜 염도 20~22%의 씨된장을 제조하는 3단계와, 제조된 씨된장 및 대두를 삶아 으갠 것을 섞어 치덴 후 항아리에 담고 소금을 뿌린 후 저온 숙성시켜 염도 12~15%의 쌈장을 제조하도록 하는 씨된장을 이용한 쌈장의 제조방법을 구성한다.
- [0005] 또 다른 예로서, 한국등록특허 제 10 - 1514740 호에는 마늘을 선별하여 껍질을 벗긴 후 흙이나 식용이 불가능한 이물질 제거하고 식초에 숙성시키는 햇마늘 숙성공정과, 숙성이 이루어진 마늘을 분말가루로 미세화시키는 분말화공정과, 미세화된 분말가루를 볶아주는 볶는공정과, 볶아진 마늘을 3년이상 저장하는 숙성공정과, 된장과, 숙성이 완료된 볶아진 마늘 분말가루, 식이섬유, 알긴산, 난백, 설탕, 매실원액이 혼합된 겐상태의 원료를 3년~4년간 상온에서 숙성시키면서 쌈장화되는 혼합공정을 포함하는 식이섬유가 함유된 마늘 쌈장 제조방법을 구성한다.
- [0006] 한편, 곰보배추는 배암차즈기속에 속하는 풀로서 뿌리에서 난 잎을 채취하여 나물 또는 약용으로 사용한다. 곰보배추 잎은 로제트모양으로 지면에 펼쳐져 자라며 앞면에 주름이 지고 잔털이 있으며 가장자리는 톱니 모양을 형성한다.
- [0007] 곰보배추에는 생리작용, 대사조절, 항산화, 항염, 혈액 및 노폐물 정화에 효능을 가지는 플라보노이드 등의 페놀화합물을 다량 함유하는 것으로 알려져 있으며, 그 밖에 사포닌, 글루코시드, 불포화지방산 등 인체에 유익한 각종 성분을 함유하여 면역력 강화에도 효과적인 것으로 알려져 있다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0008] (특허문헌 0001) 한국등록특허 제 10 - 0763842 호 (2007.10.05)
- (특허문헌 0002) 한국등록특허 제 10 - 1525101 호 (2015.06.03)
- (특허문헌 0003) 한국등록특허 제 10 - 1514740 호 (2015.04.23)
- (특허문헌 0004) 한국등록특허 제 10 - 0345982 호 (2002.08.01)

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0009] 상기와 같은 종래 기술이 적용되는 쌈장은 된장을 기본으로 고추장, 설탕, 물엿, 마늘, 양파 등의 각종 양념을 혼합하여 장기간에 걸친 숙성 과정을 거쳐 제조하며, 시판되는 쌈장의 경우 각종 합성 조미료 등의 첨가물을 첨가하여 제조하도록 이루어진다.

[0010] 한편, 항산화, 항염 작용에 효능을 가지는 플라보노이드 등 인체에 유익한 성분을 다량 함유하는 곰보배추는 봄에 채취하여 주로 나물로 섭취하는바, 특유의 알싸하면서 고소한 풍미로 인해 일상적으로 널리 섭취하는데 한계가 있다.

[0011] 따라서, 본 발명에서는 주로 나물이나 약용으로 섭취하는 곰보배추를 함유하는 고품질의 쌈장을 보다 짧은 숙성기간 동안에 효율적으로 제조하도록 구성함으로써 삼겹살 등의 각종 육류 및 배추쌈 등의 음식을 섭취시 곰보배추의 유익한 성분과 함께 섭취할 수 있도록 하여 건강에 유익하고 풍미도 우수한 쌈장을 제조하는 것을 그 해결과제로 한다.

과제의 해결 수단

[0012] 본 발명에서는 상술한 바와 같이 곰보배추를 함유하는 쌈장을 제조하기 위한 일련의 제조방법을 구성하는바,
 [0013] 참쌀과 보리를 혼합하여 진밥을 지은 후 엿기름으로 밥을 삭히는 단계(S10)와,
 [0014] 상기 삭힌 밥에 곰보배추와, 술지게미와, 메주가루를 혼합하고 18℃에서 1 ~ 2개월 동안 숙성하여 곰보배추기본장을 형성하는 단계(S20)와,
 [0015] 상기 곰보배추기본장에 무청과, 무와, 부재료를 일정 비율로 배합하는 단계(S30)와,
 [0016] 상기 재료들이 배합된 곰보배추기본장을 4℃에서 1 ~ 2개월 동안 냉장 숙성하여 곰보배추쌈장을 형성하는 단계(S40)와,
 [0017] 상기 숙성된 곰보배추쌈장에 소금과, 집간장과, 까나리액젓을 첨가하여 간을 하는 단계(S50)를 포함하여 구성함으로써, 주로 나물이나 약용으로 섭취하는 곰보배추를 이용해 건강에 유익하고 풍미가 우수한 곰보배추 비빔쌈장을 제공하는 목적 달성이 가능하다.

발명의 효과

[0018] 본 발명은 건강에 유익한 성분을 다량 함유하는 곰보배추를 이용하여 쌈장을 제조하는 방법을 제공한다.
 [0019] 따라서, 본 발명은 종래 기술에서 된장을 기본으로 고추장, 설탕, 물엿, 마늘 등의 각종 양념을 혼합하여 제조하는 일반적인 쌈장이나, 각종 합성 조미료 등의 첨가물을 함유하는 시판 쌈장에 비해서 풍미가 우수하고 건강에도 유익한 곰보배추 비빔쌈장을 제조할 수 있는 이점이 있다.
 [0020] 특히, 본 발명은 항산화, 항염 작용에 효능을 가지는 플라보노이드 등의 성분을 다량 함유하고 있음에도 불구하고 특유의 알싸하면서 고소한 맛으로 인해 주로 나물이나 약용으로만 섭취하였던 곰보배추를 쌈장의 주요 재료로 포함하는 것은 물론, 누룩이나 효모 등의 유효 성분이 농축되어 있는 술지게미를 함유하여 종래의 쌈장에 비해 숙성 기간을 대폭 단축하면서 보다 효율적으로 고품질의 곰보배추 비빔쌈장을 제조하도록 하는 효과를 도모할 수 있다.

도면의 간단한 설명

[0021] 도 1은 본 발명에 따른 곰보배추 비빔쌈장 제조방법의 개략적인 공정 흐름도.
 도 2 및 도 3은 본 발명에 따른 곰보배추 비빔쌈장 제조방법에 의해 제조된 곰보배추 비빔쌈장의 예시 이미지.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0022] 이하, 본 발명의 곰보배추 비빔쌈장 제조방법 및 그 쌈장의 바람직한 실시 예에 따른 구성과 작용을 첨부 도면을 참조하여 상세히 설명하면 다음과 같다. 하기의 설명에서 당해 기술분야의 통상의 기술자가 용이하게 구현할 수 있는 부분에 대한 구체적인 설명은 생략될 수 있다. 아울러, 하기의 설명은 본 발명에 대하여 바람직한 실시 예를 들어 설명하는 것이므로 본 발명은 하기 실시 예에 의해 한정되는 것이 아니며 본 발명의 범주를 벗어나지 않는 범위 내에서 다양한 변형이 제공될 수 있음은 당연하다 할 것이다.

[0023] 도 1은 본 발명에 따른 곰보배추 비빔쌈장 제조방법의 개략적인 공정 흐름도, 도 2 및 도 3은 본 발명에 따른 곰보배추 비빔쌈장 제조방법에 의해 제조된 곰보배추 비빔쌈장의 예시 이미지를 도시한 것이다.

[0024] 본 발명의 기술이 적용되는 곰보배추 비빔쌈장 제조방법 및 그 쌈장은 건강에 유익한 성분을 다량 함유하는 곰

보배추를 이용하여 고품질의 쌈장으로 제조하도록 하는 기술에 관한 것임을 주지한다.

- [0025] 이를 위한 본 발명의 곱보배추 비빔 쌈장 제조방법은 크게 밥을 삭히는 단계(S10)와, 곱보배추기본장을 형성하는 단계(S20)와, 배합하는 단계(S30)와, 곱보배추쌈장을 형성하는 단계(S40)와, 간을 하는 단계(S50)를 포함하여 이루어지며 구체적으로는 하기와 같다.
- [0026] 상기 밥을 삭히는 단계(S10)는 찹쌀과 보리를 혼합하여 진밥을 지은 후 엿기름으로 삭히는 단계이다.
- [0027] 상기 밥을 삭히는 단계(S10)에서는 장의 숙성을 위해 사용할 삭힌 밥을 형성하는 단계로서, 옥수를 제조한 후 이를 이용해 진밥을 짓고, 이 진밥을 엿기름으로 삭히는 일련의 과정으로 이루어진다.
- [0028] 상기 옥수를 제조하는 단계는 물에 명태머리와, 양파껍질과, 생강과, 사과를 넣고 옥수를 제조한다.
- [0029] 상기 옥수 제조에 사용하는 명태머리는 단백질이 풍부하여 쌈장에 감칠맛과 구수함을 가미한다. 양파껍질 및 사과는 식이섬유가 풍부하고 천연의 단맛을 도출하며, 생강은 각종 잡내를 제거하고 세균을 억제하는 작용을 한다.
- [0030] 상기 진밥을 짓는 단계는 찹쌀 1kg과 보리 500g을 혼합하고 상기 옥수를 이용해 진밥을 짓는다.
- [0031] 상기 진밥을 짓는 단계에서는 불린 찹쌀 및 보리를 2:1의 비율로 혼합하여 밥을 하되 상기와 같이 제조된 옥수를 넉넉하게 붓고 진밥으로 지어준다.
- [0032] 상기 삭히는 단계는 엿기름 500g을 불린 물에 상기 진밥을 넣고 삭혀준다.
- [0033] 상기 삭히는 단계에서는 엿기름을 물에 넣고 충분히 불린 후, 엿기름물 및 가라앉은 전분을 함께 이용하여 상기와 같이 지어진 진밥을 담그고 삭혀준다. 상기 엿기름과 찹쌀은 당분이 풍부하여 천연의 단맛을 도출한다.
- [0034] 상기 곱보배추기본장을 형성하는 단계(S20)는 상기 밥을 삭히는 단계(S10)에 의해 삭힌 밥에 곱보배추와, 술지게미와, 메주가루를 혼합하고 18℃에서 1 ~ 2개월 동안 숙성하여 곱보배추기본장을 형성한다.
- [0035] 상기 곱보배추는 뿌리 및 잎을 채취한 후 건조하여 유효성분을 농축하고 이를 분말화하여 사용한다. 곱보배추에는 플라보노이드 등의 페놀화합물 및 사포닌, 글루코시드, 불포화지방산, 및 시니그린 등 항산화, 항염, 혈액 및 노폐물 정화, 부종개선, 면역력 강화 등에 효능을 가지는 각종 성분을 다량 함유한다.
- [0036] 상기 술지게미는 곡식으로 술을 빚은 후 술을 짜내고 남은 찌꺼기로서 주정박이라고도 한다. 청주나 탁주 등의 양조 공정에서 발생하는 부산물로서 술을 여과하기 전 중량의 약 25%가 술지게미로 형성된다. 술지게미에는 비타민B, 식이섬유, 아미노산, 당분이 풍부하며, 특히 양조에 사용되는 누룩이나 효모 등의 유효 성분이 농축되어 있어 기존의 쌈장에 비해 숙성 기간을 대폭 단축하도록 작용한다.
- [0037] 한편, 본 발명에서는 기존에 쌈장 제조시 된장을 기본 베이스로 사용하는 것과 차별하여 메주가루를 사용하도록 구성하는바, 상기 메주가루는 콩의 구수한 맛을 도출하면서 된장의 짠맛은 배제하여 쌈장의 풍미를 깊고 깔끔하게 형성하며, 프로테아제, 아밀라아제 효소를 생성하여 단백질 및 전분질을 분해함으로써 장의 숙성을 촉진하도록 작용한다.
- [0038] 상기 곱보배추기본장을 형성하는 단계(S20)에서는 상기 밥을 삭히는 단계(S10)에서 형성한 삭힌 밥에 상기 곱보배추 1kg과, 술지게미 1kg과, 메주가루 1kg을 넣고 술 및 메주 냄새가 제거될 때 까지 숙성하여 곱보배추기본장을 형성한다.
- [0039] 더불어, 상기 곱보배추기본장을 형성하는 단계(S20)에서는 표고가루 1kg을 추가로 첨가하여 함께 숙성한다. 표고버섯은 향미가 풍부하고 항암물질로 알려진 렌티난을 다량 함유하며 비타민D의 흡수를 촉진하는 등 영양이 매우 우수한 식재료이다. 표고버섯은 건조 시 아미노산이 다량 생성되어 깊은 식감을 도출하는바, 상기 곱보배추기본장을 형성하는 단계(S20)에서는 건조 표고버섯을 가루의 형태로 첨가하도록 구성한다.
- [0040] 상기 배합하는 단계(S30)는 상기와 같이 제조된 곱보배추기본장에 무청과, 무와, 부재료를 일정 비율로 배합한다.
- [0041] 상기 무청은 무의 줄기 및 잎 부분으로서 무로부터 채취한 후 건조하여 주로 시래기의 형태로 다양한 음식의 식재료로 이용된다. 무청에는 식이섬유와 각종 비타민 및 무기질이 풍부하여 항염, 노폐물 제거 등에 효과가 있다.
- [0042] 상기 무는 알타리무로서 각종 비타민 및 무기질이 풍부하여 소염, 해독에 효과적이며 아밀라아제 등의 소화효소

를 다량 함유하여 천연 소화제로 작용한다.

- [0043] 한편, 상기 무청 및 알타리무는 특유의 매운 맛이 있으므로 상기 배합하는 단계(S30)에서는 상기 무청 및 알타리무를 장아찌로 담근 것을 잘게 다져서 혼합하도록 구성한다.
- [0044] 상기 배합하는 단계(S30)에서는 무청 1kg과, 알타리무 1kg과, 고춧가루 1kg과, 매운 고춧가루 200g과, 마늘분말 400g과, 생강분말 400g과, 건가지 500g과, 청양고추와 소금 및 다시마 혼합물 1kg을 곰보배추기본장에 혼합하도록 구성한다.
- [0045] 상기 건가지는 가지에 풍부하게 함유된 폴리페놀 및 각종 비타민이 농축되어 영양이 우수하다. 상기 배합하는 단계(S30)에서는 건가지 및 마늘, 생강, 2종의 고춧가루 등의 재료를 분말 상태로 사용하여 찜장을 장기간 숙성하는 과정에서 물이 생기는 등의 문제를 배제하고 깔끔한 식감 및 물성을 도출하도록 구성한다.
- [0046] 상기 곰보배추찜장을 형성하는 단계(S40)는 상기와 같이 재료들이 배합된 곰보배추기본장을 4℃에서 1 ~ 2개월 동안 냉장 숙성한다.
- [0047] 상기 곰보배추찜장을 형성하는 단계(S40)에서는 신선도를 유지하면서 곰보배추찜장에 함유되는 상기 술지게미에 의해 숙성 기간을 대폭 단축하면서 찜장의 풍미와 식감이 더욱 깊어지도록 한다.
- [0048] 상기 간을 하는 단계(S50)는 상기 냉장 숙성된 곰보배추찜장에 소금과, 집간장과, 까나리액젓을 첨가하여 간을 하도록 이루어진다.
- [0049] 상기 까나리액젓은 다른 것갈에 비해 비린내가 약하고 맛이 깔끔하므로 기호에 따라서 소금, 집간장과 함께 상기 곰보배추찜장의 간을 맞추는데 소량을 첨가하도록 구성한다.
- [0050] 전술한 바와 같은 구성으로 이루어지는 본 발명의 기술이 적용된 곰보배추 비빔 찜장 제조방법에 의해 제조된 곰보배추 비빔 찜장은, 상술한 바와 같이 곰보배추를 포함해 각종 유효성분을 함유하는 재료들로 이루어져 영양이 우수하고, 무청, 무 등의 재료에 의한 식감이 살아있는 고품질의 찜장으로 제조되어 육류나 어류, 각종 배추, 상추찜 등의 음식을 섭취시 소스로 사용할 수 있는 찜장으로 구성한다.
- [0051] 이하에서는 전술한 바와 같은 구성으로 이루어지는 본 발명을 포함하는 실시 예를 구성하고 그에 따른 효과에 대해서 면밀하게 파악하고자 한다.
- [0052] <실시 예>
- [0053] 본 발명의 곰보배추 비빔 찜장 제조방법에 따라서 곰보배추 비빔 찜장을 제조한다.
- [0054] 우선, 찜의 숙성을 위해 사용할 삭힌 밥을 형성한다. 밥은 찹쌀 1kg과 보리 500g을 혼합하고 명태머리, 양파껍질, 생강, 사과를 넣고 제조한 육수를 이용해 진밥을 짓는다. 엿기름 500g을 불린 물에 진밥을 넣고 삭힌다.
- [0055] 상기와 같이 삭힌 밥에 곰보배추 1kg, 술지게미 1kg, 메주가루 1kg을 혼합하고 18℃에서 1 ~ 2개월 동안 숙성하여 곰보배추기본장을 형성한다. 곰보배추는 뿌리 및 잎을 건조하여 분말화한 것을 사용한다.
- [0056] 상기와 같이 형성한 곰보배추기본장에 무청 1kg, 알타리무 1kg, 고춧가루 1kg, 매운 고춧가루 200g, 마늘분말 400g, 생강분말 400g, 건가지 500g, 청양고추와 소금 및 다시마 혼합물 1kg을 배합한다. 상기 무청 및 알타리무는 장아찌로 담근 것을 잘게 다져서 사용한다.
- [0057] 상기와 같이 재료들을 배합한 곰보배추기본장을 1 ~ 2개월 동안 냉장 숙성하여 곰보배추찜장을 형성하고, 기호에 따라서 소금과, 집간장과, 까나리액젓을 첨가하여 간을 함으로서 본 발명에 따른 곰보배추 비빔 찜장을 완성한다.
- [0058] <시험 예>
- [0059] 상기 실시 예에 의해 제조된 본 발명의 곰보배추 비빔 찜장의 관능 시험.
- [0060] 도 2 및 도 3에는 본 발명에 따라서 제조된 곰보배추 비빔 찜장의 예시 이미지를 도시한 것이다. 본 시험의 비교 예는 된장, 고추장, 양파, 마늘, 설탕, 물엿, 참기름 등의 재료를 분쇄하여 배합하도록 이루어지는 통상의 널리 알려진 찜장 제조방법에 따라서 제조된 찜장이다. 본 시험에서는 맛, 향, 식감, 외관 평가 항목에 대한 기호도를 5점 평점에 따라서(1점 매우 나쁨 ~ 5점 매우 좋음) 평가하였으며 표 1은 평가 결과를 기재한 것이다.

표 1

평가 항목	실시 예(곰보배추 비빔 쌈장)	비교 예(일반 쌈장)
단맛	4.2	4.5
짠맛	4.0	3.5
향	4.0	3.5
식감	4.5	4.0
외관	4.5	4.0

상기 표 1에 기재된 바와 같이 본 발명에 따라서 제조된 곰보배추 비빔 쌈장은 일반 쌈장에 비해 단맛 및 짠맛과 향이 과하지 않고 식감이 깔끔하고 부드러우며 외관 역시 만족도가 높은 것으로 평가되었다.

이상에서와 같은 본 발명에 따른 곰보배추 비빔 쌈장 제조방법은 항산화, 항염 작용에 효능을 가지는 플라보노이드 등의 성분을 다량 함유하는 곰보배추 및 기타 종래의 쌈장과 차별되는 재료들을 이용하여 숙성 기간을 대폭 단축하면서 보다 효율적으로 고품질의 곰보배추 비빔 쌈장을 제조하도록 하는 이점이 있다.

따라서, 본 발명은 종래의 일반적인 쌈장이나 시판 쌈장에 비해서 풍미가 우수하고 건강에도 유익한 곰보배추 비빔 쌈장을 제공하여 삼겹살 등의 각종 육류 및 배추쌈 등의 음식과 함께 간편하게 섭취할 수 있도록 하는 등의 다양한 효과가 있다.

부호의 설명

S10: 밥을 삭히는 단계

S20: 곰보배추기본장을 형성하는 단계

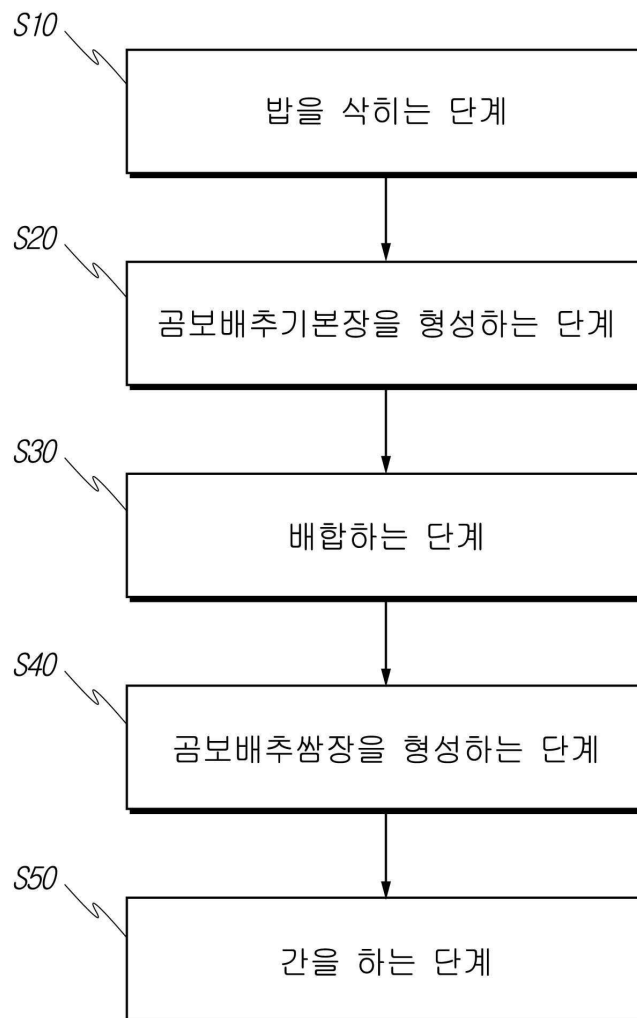
S30: 배합하는 단계

S40: 곰보배추쌈장을 형성하는 단계

S50: 간을 하는 단계

도면

도면1



도면2



도면3

