



**(19) 대한민국특허청(KR)**  
**(12) 등록특허공보(B1)**

(45) 공고일자 2018년07월13일  
 (11) 등록번호 10-1877351  
 (24) 등록일자 2018년07월05일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
*A23L 23/00* (2016.01) *A23L 19/10* (2016.01)  
*A23L 27/10* (2016.01) *A23L 5/20* (2016.01)  
 (52) CPC특허분류  
*A23L 23/00* (2016.08)  
*A23L 19/10* (2016.08)  
 (21) 출원번호 10-2016-0149515  
 (22) 출원일자 2016년11월10일  
 심사청구일자 2016년11월10일  
 (65) 공개번호 10-2018-0052325  
 (43) 공개일자 2018년05월18일  
 (56) 선행기술조사문헌  
 KR1020160116676 A\*  
 KR1020020006240 A  
 KR1020120109972 A  
 KR100925861 B1  
 \*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자  
**주식회사 푸디아**  
 서울특별시 영등포구 선유로 27, 416호(문래동5가, 대룡오피스텔)  
 (72) 발명자  
**김기봉**  
 경기도 용인시 수지구 죽전로27번길 14-30, 603동 2001호(죽전동, 꽃메마을한라프로방스아파트)  
 (74) 대리인  
**김기문**

전체 청구항 수 : 총 1 항

심사관 : 박소영

(54) 발명의 명칭 **수육조리용 한방 조성물 및 이의 제조방법**

**(57) 요약**

실시예는 한약재, 향신료 및 물을 포함하는 한방 조미료; 간장; 조리용 술; 물엿; 설탕; 및 인삼분을 포함하는 수육조리용 한방 조성물을 제공한다.

또한, 실시예에 따른 수육조리용 한방 조성물의 제조방법은 한방 조미료의 제조 단계; 및 상기 한방 조미료를 혼합한 수육조리용 한방 조성물의 제조 단계를 포함하고,

상기 한방 조미료의 제조 단계는, 한약재, 향신료 및 물을 정량 계량하는 제 1 단계; 상기 계량된 한약재, 향신료 및 물을 혼합기에 투입하는 제 2 단계; 상기 혼합기를 교반하는 제 3 단계; 90℃ 내지 100℃에서 20분 내지 30분 동안 가열하는 제 4 단계; 및 30℃ 이하로 냉각하는 제 5 단계;를 포함하고,

상기 한방 조미료를 혼합한 수육조리용 한방 조성물의 제조 단계는, 상기 한방 조미료, 간장, 조리용 술, 물엿, 설탕 및 인삼분을 정량 계량하는 제 1 단계; 상기 계량된 상기 한방 조미료, 간장, 조리용 술, 물엿, 설탕, 및 인삼분을 혼합기에 투입하는 제 2 단계; 및 상기 혼합기를 교반하는 제 3 단계를 포함할 수 있다.

(52) CPC특허분류

*A23L 27/10* (2016.08)

*A23L 5/20* (2016.08)

*A23V 2002/00* (2013.01)

*A23V 2200/324* (2013.01)

*A23V 2250/2124* (2013.01)

---

## 명세서

### 청구범위

#### 청구항 1

삭제

#### 청구항 2

삭제

#### 청구항 3

삭제

#### 청구항 4

삭제

#### 청구항 5

삭제

#### 청구항 6

한방 조미료의 제조 단계; 및

상기 한방 조미료를 혼합한 수육조리용 한방 조성물의 제조 단계를 포함하고,

상기 한방 조미료의 제조 단계는,

한약재 1.5 중량% 내지 2.5 중량%, 향신료 1.5 중량% 내지 2.5 중량% 및 물 95 중량% 내지 97 중량%을 정량 계량하는 제 1 단계;

상기 계량된 한약재, 향신료 및 물을 혼합기에 투입하는 제 2 단계;

상기 혼합기를 교반하는 제 3 단계;

90℃ 내지 100℃에서 20분 내지 30분 동안 가열하는 제 4 단계;

30℃ 이하로 냉각하는 제 5 단계; 및

포장 단위별로 포장하는 제 6 단계; 를 포함하고,

상기 한약재는 헛개나무, 뽕나무, 오리나무, 오가피 및 감초를 모두 포함하고,

상기 향신료는 통후추, 건고추, 고추씨, 월계수잎 및 정향을 모두 포함하고,

상기 한방 조미료의 제조 단계 중 상기 제 1 단계는,

상기 헛개나무, 상기 뽕나무, 상기 오리나무, 상기 오가피는 1:1:1:1의 중량비이고,

상기 헛개나무, 상기 뽕나무, 상기 오리나무, 상기 오가피 중 어느 하나는 상기 감초와 4:1의 중량비이고,

상기 통후추 및 상기 고추씨는 1:1의 중량비이고,

상기 건고추와 상기 통후추는 6:4의 중량비이고,

상기 건고추와 상기 고추씨는 6:4의 중량비이고,

상기 정향과 상기 통후추는 1:2의 중량비이고,

상기 정향과 상기 고추씨는 1:2의 중량비이고,

상기 월계수잎과 상기 정향은 1:5의 중량비로 포함하도록 정량 계량하는 단계이며,

상기 한방 조미료를 혼합한 수육조리용 한방 조성물의 제조 단계는,

상기 한방 조미료 30 중량% 내지 36 중량%, 간장 30 중량% 내지 35 중량%, 조리용 술 10 중량% 내지 12 중량%, 물엿 8 중량% 내지 9 중량%, 설탕 11 중량% 내지 12 중량%, 인삼분 0.01 중량% 내지 0.05 중량% 및 합성 조미료 1.99 중량% 내지 2.35 중량%을 정량 계량하는 제 1 단계;

상기 계량된 상기 한방 조미료, 간장, 조리용 술, 물엿, 설탕, 인삼분 및 합성 조미료를 혼합기에 투입하는 제 2 단계; 및

상기 혼합기를 교반하는 제 3 단계를 포함하고,

상기 한방 조미료를 혼합한 수육조리용 한방 조성물의 제조 단계 중 상기 제 1 단계에서, 상기 한방 조미료 및 상기 간장은 1:1의 중량비로 포함되며,

유통기한이 6개월 이상인 것인, 수육조리용 한방 조성물의 제조방법.

**청구항 7**

삭제

**발명의 설명**

**기술 분야**

[0001] 본 발명은 수육조리용 한방 조성물 및 이의 제조방법에 관한 것이다. 구체적으로는, 돼지고기 수육조리용 한방 조성물 및 이의 제조방법에 관한 것이다.

**배경 기술**

[0002] 돼지고기는 평균적으로 약 20%의 단백질을 함유하고 있고, 필수아미노산이 풍부한 식품이다. 또한, 돼지고기는 대체로 연하고 지방질이 많아 열량을 많이 얻을 수 있는 식재료이다.

[0003] 최근 건강에 관한 관심이 증대되면서, 돼지고기의 지방을 적게 섭취할 수 있는 조리법이 각광받고 있다. 이에 따라, 돼지고기를 삶아서 조리하는 수육의 섭취가 증가되고 있다.

[0004] 한편, 돼지고기는 소고기에 비해 지방함량이 많기 때문에 누린내가 날 수 있다. 따라서, 수육을 제조함에 있어서는 돼지고기의 냄새를 제거할 수 있는 청주, 마늘, 생강, 후추의 재료가 사용됨이 일반적이다.

[0005] 또한, 한의학에서는 돼지고기는 찬 성질의 식품으로 분류하고 있다. 따라서, 돼지고기의 찬 성질을 보완할 수 있는 재료를 혼합한 새로운 수육을 조리방법이 요구된다.

**선행기술문헌**

**특허문헌**

(특허문헌 0001) 공개특허공보 10-2016-0116676호

**발명의 내용**

**해결하려는 과제**

[0006] 본 발명은 상기와 같은 문제점을 해결하기 위한 것으로, 돼지고기의 지방의 섭취를 줄일 수 있고, 돼지고기의 풍미를 증진시키며, 돼지고기의 이취를 제거할 수 있는 동시에 돼지고기의 찬 성질을 보완하고, 한의학적 약리 효과를 가질 수 있는 수육조리용 한방 조성물 및 이의 제조방법을 제공하고자 한다.

**과제의 해결 수단**

[0007] 이를 위해 본 발명은 한약재, 향신료 및 물을 포함하는 한방 조미료; 간장; 조리용 술; 물엿; 설탕; 및 인삼분을 포함하는 수육조리용 한방 조성물을 제공한다.

[0008] 구체적으로는, 본 발명의 수육조리용 한방 조성물의 한방 조미료는, 한약재 1.5 중량% 내지 2.5 중량%; 향신료 1.5 중량% 내지 2.5 중량%; 및 물 95 중량% 내지 97 중량% 를 포함할 수 있다.

[0009] 보다 구체적으로는, 본 발명의 수육조리용 한방 조성물의 한방 조미료는, 상기 인삼분 0.01 중량% 내지 0.05 중량% 및 상기 한방 조미료 30 중량% 내지 36 중량%를 포함할 수 있다.

[0010] 또한, 본 발명에 따른 수육조리용 한방 조성물의 제조방법은 한방 조미료의 제조 단계; 및 상기 한방 조미료를 혼합한 수육조리용 한방 조성물의 제조 단계를 포함하고, 상기 한방 조미료의 제조 단계는, 한약재, 향신료 및 물을 정량 계량하는 제 1 단계; 상기 계량된 한약재, 향신료 및 물을 혼합기에 투입하는 제 2 단계; 상기 혼합기를 교반하는 제 3 단계; 90℃ 내지 100℃에서 20분 내지 30분 동안 가열하는 제 4 단계; 및 30℃ 이하로 냉각하는 제 5 단계;를 포함하고, 상기 한방 조미료를 혼합한 수육조리용 한방 조성물의 제조 단계는, 상기 한방 조미료, 간장, 조리용 술, 물엿, 설탕 및 인삼분을 정량 계량하는 제 1 단계; 상기 계량된 상기 한방 조미료, 간장, 조리용 술, 물엿, 설탕, 및 인삼분을 혼합기에 투입하는 제 2 단계; 및 상기 혼합기를 교반하는 제 3 단계를 포함할 수 있다.

**발명의 효과**

[0011] 본 발명에 따른 수육조리용 한방 조성물은 수육 조리에 적합한 맛, 식감 및 풍미를 나타낼 수 있다. 수육조리용 한방 조성물은 한방 재료들이 용출된 한방 조미료를 포함함에 따라, 한약재 고유의 풍미를 나타낼 수 있다. 또한, 수육조리용 한방 조성물은 상기 한약재를 포함함에 따라, 기운을 보강하는 효과를 가질 수 있다.

[0012] 또한, 본 발명에 따른 수육조리용 한방 조성물은 돼지고기 특유의 이취를 제거할 수 있다. 또한, 수육 조리 후 시간이 경과되는 경우에도, 이취 제거 및 풍미 유지 효과가 유지될 수 있다.

[0013] 또한, 본 발명에 따른 수육조리용 한방 조성물은 따뜻한 성질을 가지는 인삼을 포함함으로써, 돼지고기의 차가운 성질이 가지는 문제를 보완할 수 있다. 또한, 인삼의 사포닌 성분으로 인하여, 면역력을 증진시킬 수 있다.

[0014] 또한, 본 발명에 따른 수육조리용 한방 조성물은 한약재의 냄새가 수육의 맛에 영향을 주지 않을 정도로 포함되고, 돼지고기의 풍미를 향상시킬 수 있어, 합성 조미료의 사용량을 저감시킬 수 있다.

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

[0015] 이하, 실시예를 통하여 본 발명을 더욱 상세히 설명하고자 한다. 이들 실시예는 본 발명을 보다 구체적으로 설명하기 위한 것으로, 본 발명의 범위가 이들 실시예에 의해 제한되는 것은 아니다.

[0017] 돼지고기 수육은 지방 부위에 의한 돼지고기 특유의 이취를 제거하는 것이 중요하다. 또한, 돼지고기 수육은 식혀서 먹는 경우에도, 이취 제거효과가 유지되고, 풍미가 유지되는 것이 중요하다. 한편, 돼지고기의 차가운 성질이 체질에 맞지 않는 경우, 소화 불량 등이 발생할 수 있어, 이를 보완할 수 있는 새로운 수육조리용 조성물이 요구된다.

[0019] 본 발명자는 수육 조리 후에 시간이 경과하여도, 돼지고기의 이취 제거 효과가 유지되고 풍미가 유지되며, 차가운 성질을 보완할 수 있고, 건강을 증진시킬 수 있는 수육조리용 조성물을 개발하기 위하여 연구를 거듭한 결과, 한방 조미료, 간장, 조리용 술, 물엿, 설탕 및 인삼분을 혼합하여 사용할 경우, 상기와 같은 목적을 달성할 수 있음을 알아내고, 본 발명을 완성하였다.

[0021] 본 발명에 따른 수육조리용 한방 조성물은 한방 조미료, 간장, 조리용 술, 물엿, 설탕 및 인삼분을 포함할 수 있다.

[0022] 상기 수육조리용 한방 조성물은 돼지고기 수육의 조리에 적합할 수 있다. 예를 들어, 지방 함량이 적은 목심, 등심, 안심, 다리살 뿐만 아니라, 지방 함량이 많은 삼겹살의 조리에도 적합할 수 있다. 즉, 실시예에 따른 수육조리용 한방 조성물은 삼겹살과 같이 지방 함량이 많은 부위의 이취도 제거할 수 있어, 지방이 다량 함유된 부위를 가식부위에 적합할 수 있는 풍미를 제공할 수 있다.

[0024] 실시예에 따른 수육조리용 한방 조성물에 포함되는 상기 한방 조미료는 한약재, 향신료 및 물을 포함할 수 있다.

[0025] 상기 한방 조미료는 건강을 증진시키고, 돼지고기 특유의 냄새를 제거하기 위한 것이다.

[0026] 상기 한방 조미료는, 한약재 1.5 중량% 내지 2.5 중량%; 향신료 1.5 중량% 내지 2.5 중량%; 및 물 95 중량% 내

지 97 중량% 을 포함할 수 있다.

- [0027] 상기 한약재가 1.5 중량% 미만인 경우에는, 총 30명의 인원을 대상으로 한 관능 평가시에 한약재의 냄새를 인식하지 못한 시험자의 비율이 13.3% 였다. 상기 한약재가 2.5 중량% 초과인 경우에는, 총 30명의 인원을 대상으로 한 관능 평가시에 한약재의 냄새로 인하여 음식의 맛이 변하는 것으로 인식한 시험자의 비율이 23.3% 였다.
- [0028] 따라서, 상기 한방 조미료는 한약재를 1.5 중량% 내지 2.5 중량%로 포함함에 따라, 건강을 증진시키고 동시에 돼지고기의 풍미를 향상시킬 수 있다.
- [0029] 상기 향신료가 1.5 중량% 미만인 경우에는, 총 30명의 인원을 대상으로 한 관능 평가시에 6시간 식힌 돼지고기 수육의 이취를 인식한 시험자의 비율이 16.6% 였다. 상기 향신료가 2.5 중량% 초과인 경우에는, 총 30명의 인원을 대상으로 한 관능 평가시에 향신료의 향으로 인하여 수육의 풍미가 저하되는 것으로 인식한 시험자의 비율이 10.0 % 였다.
- [0030] 따라서, 상기 한방 조미료는 향신료를 1.5 중량% 내지 2.5 중량%로 포함함에 따라, 돼지고기의 지방부위에서 발생할 수 있는 이취를 제거할 수 있는 동시에, 돼지고기의 풍미를 향상시킬 수 있다. 특히, 실시예는 돼지고기를 차갑게 식혀서 먹는 경우에도 이취 제거효과 및 풍미가 유지될 수 있다. 따라서, 수육의 온도에 상관없이 균일한 맛을 유지하게 할 수 있다.
- [0032] 상기 한약재는 헛개나무, 뽕나무, 오리나무, 오가피 및 감초 중 적어도 하나를 포함할 수 있다. 예를 들어, 상기 한약재는 헛개나무, 뽕나무, 오리나무, 오가피 및 감초를 모두 포함할 수 있다.
- [0033] 상기 한약재는 다양한 약리 기능을 발휘할 수 있다. 상기 헛개나무는 소화를 돕고 간을 보호하는 기능을 나타낼 수 있다. 상기 뽕나무는 오장을 편하게 하고, 소갈증을 낮게하는 기능을 나타낼 수 있다. 상기 오리나무는 열을 내려주고, 간을 보호하는 기능을 나타낼 수 있다. 상기 오가피는 기운을 보강하고 혈액 순환을 도울 수 있다. 또한, 상기 오가피는 따뜻한 성질을 가짐에 따라, 돼지고기의 차가운 성질을 보완시킬 수 있다. 상기 감초는 대사를 원활하게 하며, 다른 약성을 조화시킬 수 있다. 즉, 상기 감초는 다른 한약재인 헛개나무, 뽕나무, 오리나무, 오가피와의 약성을 조화시킬 수 있어, 대중적으로 섭취할 수 있는 한방 조미료를 제공할 수 있다.
- [0034] 이때, 헛개나무, 뽕나무, 오리나무, 오가피는 모두 대응되는 비율로 포함될 수 있다. 자세하게, 헛개나무, 뽕나무, 오리나무, 오가피는 1:1:1:1의 중량비로 포함될 수 있다. 헛개나무, 뽕나무, 오리나무, 오가피 중 어느 하나는 감초보다 큰 중량비로 포함될 수 있다. 더 자세하게, 상기 헛개나무는 상기 감초보다 큰 중량비로 포함되고, 상기 뽕나무는 상기 감초보다 큰 중량비로 포함되고, 상기 오리나무는 상기 감초보다 큰 중량비로 포함되고, 상기 오가피는 상기 감초보다 큰 중량비로 포함될 수 있다. 보다 더 자세하게, 헛개나무, 뽕나무, 오리나무, 오가피 중 어느 하나는 감초와 4:1의 중량비로 포함될 수 있다. 즉, 상기 헛개나무와 상기 감초는 4:1의 비율이고, 상기 뽕나무와 상기 감초는 4:1의 비율이고, 상기 오리나무와 상기 감초는 4:1의 비율이고, 상기 오가피와 상기 감초는 4:1의 비율일 수 있다.
- [0036] 상기 향신료는 통후추, 건고추, 고추씨, 월계수잎 및 정향 중 적어도 하나를 포함할 수 있다. 예를 들어, 상기 향신료는 통후추, 건고추, 고추씨, 월계수잎 및 정향을 모두 포함할 수 있다.
- [0037] 상기 향신료는 수육의 맛과 풍미를 더할 수 있어, 합성 조미료의 사용량을 저감시킬 수 있다. 또한, 상기 향신료는 돼지고기 특유의 이취를 제거할 수 있다.
- [0038] 상기 통후추는 살균 효과를 가지며, 소화 흡수에 도움을 줄 수 있다. 이에 따라, 수육의 산패를 방지할 수 있다. 상기 건고추는 비타민C가 풍부하여, 호흡기계통 감염에 저항력을 키워서 감기 예방에 효과적일 수 있다. 상기 고추씨는 콜레스테롤을 저하시킬 수 있고, 불포화지방이 풍부하다. 따라서, 지방 함량이 많은 부위를 수육으로 조리하는 경우에도, 콜레스테롤 섭취에 따른 문제를 보완할 수 있다. 상기 월계수잎은 돈육의 누린내를 없애주며, 방부효과를 가질 수 있다. 상기 정향은 방부 효과와 살균력이 강하여, 수육의 산패를 방지할 수 있다. 또한, 상기 정향은 소화기능을 도울 수 있고, 돈육의 누린내를 제거할 수 있다.
- [0039] 이때, 통후추 및 고추씨는 대응되는 비율로 포함될 수 있다. 자세하게, 통후추 및 고추씨는 1:1의 중량비로 포함될 수 있다. 또한, 상기 헛개나무, 뽕나무, 오리나무, 오가피의, 통후추 및 고추씨는 모두 대응되는 비율로 포함될 수 있다.
- [0040] 상기 건고추는 상기 통후추 및 상기 고추씨 중 어느 하나보다 큰 중량비로 포함될 수 있다. 예를 들어, 상기 건고추와 상기 통후추는 6:4의 중량비로 포함될 수 있다. 예를 들어, 상기 건고추와 상기 고추씨는 6:4의 중량비

로 포함될 수 있다.

- [0041] 상기 정향은 상기 통후추 및 상기 고추씨 중 어느 하나보다 작은 중량비로 포함될 수 있다. 예를 들어, 상기 정향과 상기 통후추는 1:2의 중량비로 포함될 수 있다. 예를 들어, 상기 정향과 상기 고추씨는 1:2의 중량비로 포함될 수 있다.
- [0042] 상기 월계수잎은 상기 정향보다 작은 중량비로 포함될 수 있다. 예를 들어, 상기 월계수잎과 상기 정향은 1:5의 중량비로 포함될 수 있다.
- [0043] 상기 물은 정제수일 수 있다. 자세하게, 상기 물은 식용 정제수일 수 있다.
- [0045] 다음으로, 상기 한방 조미료를 포함하는 수육조리용 한방 조성물에 대하여 상세하게 설명한다.
- [0046] 실시예에 따른 수육조리용 한방 조성물은 상기 한방 조미료, 간장, 조리용 술, 물엿, 설탕 및 인삼분을 포함할 수 있다.
- [0047] 실시예에 따른 수육조리용 한방 조성물은 합성 조미료를 더 포함할 수 있다. 즉, 실시예에 따른 수육조리용 한방 조성물은 한방 조미료, 간장, 조리용 술, 물엿, 설탕, 인삼분 및 합성 조미료를 포함할 수 있다.
- [0048] 상기 수육조리용 한방 조성물은 돼지고기의 찬 성질을 보완시킬 수 있는 따뜻한 성질의 인삼을 포함함에 따라, 다양한 체질을 가지는 사람에게 보양 기능을 발휘할 수 있다. 또한, 상기 수육조리용 한방 조성물은 합성 조미료의 사용량을 저감시킬 수 있다. 또한, 상기 수육조리용 한방 조성물은 인삼 및 고추씨를 포함함에 따라, 콜레스테롤 증가에 따른 문제점을 저감시킬 수 있어, 지방이 많은 부위를 건강하게 섭취할 수 있도록 가공할 수 있다.
- [0050] 상기 수육조리용 한방 조성물은, 한방 조미료 30 중량% 내지 36 중량%, 간장 30 중량% 내지 35 중량%, 조리용 술 10 중량% 내지 12 중량%, 물엿 8 중량% 내지 9 중량%, 설탕 11 중량% 내지 12 중량%, 인삼분 0.01 중량% 내지 0.05 중량% 및 합성 조미료 1.99 중량% 내지 2.35 중량%를 포함할 수 있다.
- [0051] 상기 한방 조미료는 간장과 대응되는 비율로 포함될 수 있다. 예를 들어, 상기 한방 조미료는 간장과 1:1의 중량비로 포함될 수 있다.
- [0052] 상기 한방 조미료가 30 중량% 내지 36 중량% 포함됨에 따라, 돼지고기 특유의 냄새의 제거 효과 및 풍미 증진 효과가 우수할 수 있다.
- [0053] 상기 간장이 30 중량% 내지 36 중량% 포함됨에 따라, 돼지고기의 간을 맞추어, 풍미를 증진시킬 수 있다.
- [0054] 상기 조리용 술이 10 중량% 내지 12 중량% 포함됨에 따라, 돼지고기의 육질을 부드럽게할 수 있고, 돼지고기의 이취를 제거할 수 있다.
- [0055] 상기 물엿이 8 중량% 내지 9 중량% 포함됨에 따라, 돼지고기에 단맛을 부여하여, 풍미를 증진시킬 수 있다.
- [0056] 상기 설탕 11 중량% 내지 12 중량% 포함됨에 따라, 돼지고기에 단맛을 부여하여, 풍미를 증진시킬 수 있다.
- [0057] 상기 인삼분 0.01 중량% 내지 0.05 중량% 포함됨에 따라, 돼지고기의 찬 성분을 보완할 수 있다. 또한, 상기 인삼분은 사포닌 성분에 의해, 면역력을 높일 수 있다. 또한, 상기 인삼은 콜레스테롤을 낮출 수 있어, 지방을 배출하는데 효과적일 수 있다. 따라서, 지방함량이 많은 부위의 건강한 섭취가 가능할 수 있다. 또한, 가공된 인삼분을 사용함에 따라, 저장을 용이하게 할 수 있고, 인삼의 보존기간을 증가시킬 수 있다.
- [0059] 다음으로, 수육조리용 한방 조성물의 제조방법에 대하여 설명한다.
- [0060] 실시예에 따른 수육조리용 한방 조성물의 제조방법은, 한방 조미료의 제조 단계; 및 상기 한방 조미료를 혼합한 수육조리용 한방 조성물의 제조 단계를 포함할 수 있다.
- [0062] 먼저, 한방 조미료의 제조 단계에 대하여 구체적으로 설명한다.
- [0063] 상기 한방 조미료의 제조 단계는, 한약재, 향신료 및 물을 정량 계량하는 제 1 단계; 상기 계량된 한약재, 향신료 및 물을 혼합기에 투입하는 제 2 단계; 상기 혼합기를 교반하는 제 3 단계; 90℃ 내지 100℃에서 20분 내지 30분 동안 가열하는 제 4 단계; 및 30℃ 이하로 냉각하는 제 5 단계;를 포함할 수 있다.
- [0064] 상기 제 1 단계는 한약재 1.5 중량% 내지 2.5 중량%, 향신료 1.5 중량% 내지 2.5 중량%, 및 물 95 중량% 내지 97 중량%이 포함되도록, 계량하는 단계이다.

- [0065] 다음으로, 상기 계량된 상기 한약재, 향신료 및 물을 혼합기에 투입하는 제 2 단계를 포함할 수 있다. 상기 제 2 단계는, 한약재 1.5 중량% 내지 2.5 중량%, 향신료 1.5 중량% 내지 2.5 중량%, 및 물 95 중량% 내지 97 중량%을 혼합기에 투입하는 단계이다. 일례로, 한약재 2.04 중량%, 향신료 1.97중량%, 정제수 95.99중량%를 정량 계량후 혼합기에 투입할 수 있다. 이때, 상기 한약재는 헛개나무, 뽕나무, 오리나무, 오가피 및 감초 중 적어도 하나를 포함할 수 있다. 예를 들어, 상기 한약재는 헛개나무, 뽕나무, 오리나무, 오가피 및 감초를 모두 포함할 수 있다. 상기 향신료는 통후추, 건고추, 고추씨, 월계수잎 및 정향 중 적어도 하나를 포함할 수 있다. 예를 들어, 상기 향신료는 통후추, 건고추, 고추씨, 월계수잎 및 정향을 모두 포함할 수 있다.
- [0066] 상기 혼합기를 교반하는 제 3 단계는 상기 한약재, 상기 향신료가 물에서 균일하게 혼합되도록 교반하는 단계이다.
- [0067] 이후, 90℃ 내지 100℃에서 20분 내지 30분 동안 가열하는 제 4 단계를 포함할 수 있다. 예를 들어, 혼합 및 교반과정을 거친 상기 한약재, 상기 향신료 및 물을 약 95℃에서 약 25분 동안 가열하여 한방 성분을 용출시킬 수 있다.
- [0068] 그 다음, 30℃ 이하로 냉각하는 제 5 단계를 포함할 수 있다. 상기 제 5 단계는 냉장 시스템을 이용하여 냉각하는 단계를 포함할 수 있다. 일례로, 수냉식 냉각장치에 의해서 냉각하는 단계일 수 있다. 상기 냉각 온도는 1℃ 내지 30℃일 수 있다. 상기 냉각된 수육조리용 한방 조성물은 15℃ 내지 25℃일 수 있다. 상기 냉각된 수육조리용 한방 조성물은 약20℃ 일 수 있다.
- [0069] 이후에는 제품 검사 후 포장 단위별로 포장할 수 있다.
- [0071] 다음으로, 상기 제조된 한방 조미료를 혼합하여 수육조리용 한방 조성물을 제조할 수 있다.
- [0072] 상기 한방 조미료를 혼합한 수육조리용 한방 조성물의 제조 단계는, 상기 한방 조미료, 간장, 조리용 술, 물엿, 설탕 및 인삼분을 정량 계량하는 제 1 단계; 상기 계량된 상기 한방 조미료, 간장, 조리용 술, 물엿, 설탕, 및 인삼분을 혼합기에 투입하는 제 2 단계; 및 상기 혼합기를 교반하는 제 3 단계를 포함할 수 있다.
- [0073] 상기 제 1 단계는, 상기 한방 조미료 30 중량% 내지 36 중량%, 상기 간장 30 중량% 내지 35 중량%, 상기 조리용 술 10 중량% 내지 12 중량%, 상기 물엿 8 중량% 내지 9 중량%, 상기 설탕 11 중량% 내지 12 중량%, 상기 인삼분 0.01 중량% 내지 0.05 중량% 및 합성 조미료 1.99 중량% 내지 2.35 중량%가 포함되도록 정량 계량하는 단계이다.
- [0074] 다음으로, 상기 계량된 상기 한방 조미료, 간장, 조리용 술, 물엿, 설탕, 및 인삼분을 혼합기에 투입하는 제 2 단계가 포함될 수 있다. 상기 한방 조미료 30 중량% 내지 36 중량%, 상기 간장 30 중량% 내지 35 중량%, 상기 조리용 술 10 중량% 내지 12 중량%, 상기 물엿 8 중량% 내지 9 중량%, 상기 설탕 11 중량% 내지 12 중량%, 상기 인삼분 0.01 중량% 내지 0.05 중량% 및 합성 조미료 1.99 중량% 내지 2.35 중량%를 정량 계량 후, 혼합기에 투입할 수 있다
- [0075] 상기 혼합기를 교반하는 제 3 단계는 상기 한방 조미료, 상기 간장, 상기 조리용 술, 상기 물엿, 상기 설탕, 상기 인삼분이 균일하게 혼합되도록 교반하는 단계이다.
- [0076] 실시예에 따른 인삼은 가열하지 않을 수 있다. 즉, 한방 약리효과를 달성하기 위해 가열한 상기 한약재와 달리, 상기 인삼은 가열시 사포닌이 파괴를 저하시키기 위하여, 한방 조미료 제조 후에 별도로 인삼을 혼합하였다.
- [0077] 완성된 수육 조리용 한방 조성물은 점성이 거의 없으며 옅은 간장색상이다. 실시예에 따른 수육 조리용 한방 조성물은 유통기한이 6개월 이상일 수 있어, 제품 가공에 효과적으로 사용할 수 있다.
- [0079] 다음으로, 실시예에 따른 수육 조리용 한방 조성물의 사용법을 설명한다.
- [0080] 실시예에 따른 수육 조리용 한방 조성물은 물과 1:1 중량비로 혼합하고, 가마솥과 같은 가열기구에서 일정량의 과일, 향신채를 섞어 약 1시간 동안 가열하여 고기를 삶는데 사용할 수 있다. 이때, 상기 과일은 사과, 배, 파인애플, 키위 중 적어도 하나를 포함할 수 있다. 상기 향신채는 마늘, 생강, 파, 양파, 고추 중 적어도 하나를 포함할 수 있다. 상기 과일 및 향신채를 포함시킴에 따라, 연육 효과를 증가시킬 수 있고, 맛을 증진시킬 수 있다.
- [0082] 이하, 구체적인 실시예를 통해 본 발명을 보다 자세히 설명하기로 한다.
- [0083] 본 발명의 실시예는 여러가지 형태로 변형될 수 있으며, 본 발명의 범위가 아래에서 상술하는 실시예로 인하여

한정 해석되는 것은 아니다.

[0085] 본 발명자는 한방 조미료, 간장, 조리용 술, 물엿, 설탕 및 인삼분을 포함하는 수육조리용 한방 조성물의 조성을 다양하게 변화시킴에 따라, 돼지고기의 이취제거 효과, 풍미 증진 효과가 우수한 동시에 건강기능 증진효과를 가질 수 있는 조성을 측정하였다.

[0087] **실시예 1: 한방 조미료**

[0088] 정제수 95.99 중량%, 헛개나무 0.48 중량%, 뽕나무 0.48 중량%, 오리나무 0.48 중량%, 오가피 0.48 중량%, 통후추 0.48 중량%, 감초 0.12 중량%, 건고추 0.72 중량%, 고추씨 0.48 중량%, 월계수잎 0.05 중량%, 정향 0.24 중량%를 포함하는 한방 조미료를 제조하였다.

[0090] **실시예 2: 수육 조리용 한방 조성물**

[0091] 실시예 1에 따른 한방 조미료 33.53 중량%, 간장(상품명: 진간장) 33.52 중량%, 조리용 술(상품명: 미향) 11.17 중량%, 맥아물엿 8.38 중량%, 흑설탕 11.17 중량%, 인삼분 0.03 중량%, 합성조미료 2.2 중량%(상품명: 다시다 1.1 중량% 및 미원 1.1 중량%)을 포함하는 수육 조리용 한방 조성물을 제조하였다.

[0093] **비교예**

[0094] 간장, 된장, 청주, 마늘, 생강, 후추의 재료가 포함된 일반적인 수육 조리용 조성물을 제조하였다.

[0096] **실험예 1: 한약재 및 인삼의 풍미 증진 관능 평가**

[0097] 실시예에 따른 수육 조리용 한방 조성물의 한약재 및 인삼에 의한 풍미 증진 관능 평가를 수행하였다.

[0098] 관능 검사를 위하여 성인 남녀 총 30명을 대상으로 한약재의 냄새를 인식하였는지 여부, 한약재의 냄새로 인하여 음식의 맛이 변하는 것으로 인식하였는지 여부를 측정하였다.

[0099] 실시예에 따른 함량의 수육 조리용 한방 조성물은 관능 평가 결과, 한약재의 냄새를 인식할 수 있으면서, 한약재의 냄새로 인하여 음식의 맛이 저하되지 않는 것으로 나타났다.

[0101] **실험예 2: 조리 6시간 경과 후 수육의 이취 및 풍미 유지 관능 평가**

[0102] 실시예에 따른 수육 조리용 한방 조성물로 제조된 수육을 6시간동안 실온에서 방치한 후에 수육의 이취 및 풍미 유지에 대한 관능 평가를 수행하였다.

[0103] 관능 검사를 위하여 성인 남녀 총 30명을 대상으로, 수육 조리 후 30분 이내의 수육과 조리 6시간 후의 수육의 이취 비교, 풍미 유지 여부를 측정하였다.

[0104] 비교예에 따른 수육은 실온에서 식힌 수육에서 이취를 인식한 시험자의 비율이 높았으며, 풍미 변화를 인식한 시험자의 비율이 높았다.

[0105] 반면, 실시예에 따른 수육은 실온에서 식힌 수육의 이취 제거 효과 및 풍미가 유지되는 것을 확인하였다.

[0107] 따라서, 실시예에 따른 수육조리용 한방 조성물은 한약재 고유의 풍미 및 건강 증진효과를 가질 수 있고, 돼지고기 특유의 이취를 제거할 수 있는 동시에, 수육 조리 후 시간이 경과되는 경우에도, 이취 제거 및 풍미 유지 효과가 유지될 수 있다. 또한, 따뜻한 성질을 가지는 인삼을 포함함으로써, 돼지고기의 차가운 성질이 가지는 문제를 보완할 수 있고, 인삼의 사포닌 성분으로 인하여, 면역력을 증진시킬 수 있다.

[0109] 이상에서 실시예를 중심으로 설명하였으나 이는 단지 예시일 뿐 본 발명을 한정하는 것이 아니며, 본 발명이 속하는 분야의 통상의 지식을 가진 당업자라면 본 실시예의 본질적인 특성을 벗어나지 않는 범위에서 다양한 변경 및 응용이 가능함을 알 수 있을 것이다. 예를 들어, 실시예에 구체적으로 나타난 각 구성요소는 변형하여 실시할 수 있는 것이다. 또한, 이러한 변형과 응용에 관계된 차이점들은 첨부된 청구 범위에서 규정하는 본 발명의 범위에 포함되는 것으로 해석되어야 할 것이다. 따라서, 본 발명의 기술적 범위는 명세서의 상세한 설명에 기재된 내용으로 한정되는 것이 아니라 특허 청구의 범위에 의해 정하여져야만 할 것이다.