



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2022년04월01일
(11) 등록번호 10-2381605
(24) 등록일자 2022년03월29일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 23/00 (2022.01) A23D 9/00 (2006.01)
A23L 11/00 (2021.01) A23L 19/00 (2022.01)
A23L 27/10 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 23/00 (2022.01)
A23D 9/00 (2013.01)
(21) 출원번호 10-2020-0124015
(22) 출원일자 2020년09월24일
심사청구일자 2021년12월08일
(65) 공개번호 10-2022-0040825
(43) 공개일자 2022년03월31일
(56) 선행기술조사문헌
CN111528439 A*
마라소스 만들기/마라장/마라탕/마라샹궈소스/마
라 만능 소스, 유튜브, (2020.01.07.)
(<https://www.youtube.com/watch?v=MxUEikMraHE>)
1부.*
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
김제현
제주특별자치도 서귀포시 표선면 표선동서로
378-18 ,2층
(72) 발명자
김제현
제주특별자치도 서귀포시 표선면 표선동서로
378-18 ,2층
(74) 대리인
특허법인와이에스장

전체 청구항 수 : 총 2 항

심사관 : 염금희

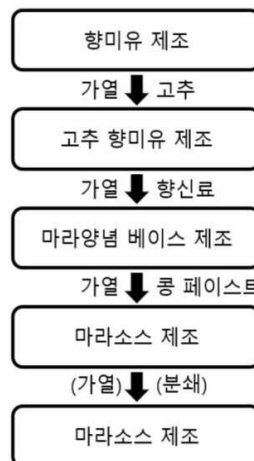
(54) 발명의 명칭 **마라장의 제조 방법**

(57) 요약

본 출원에 의해 제공되는 발명은 마라양념 및 이의 제조 방법에 관한 것으로서, 구체적인, 다양한 기호를 충족시킬 수 있는 새로운 마라소스, 마라장, 및 이들의 제조 방법에 관한 것이다.

본 명세서에 의해 개시되는 내용에 따른 마라양념 제조 방법은 a) 식용유 및 향신채를 가열하여 향미유를 제조하 (뒷면에 계속)

대표도 - 도1



는 단계로서, 상기 향신채는 마늘, 생강, 파로 이루어진 군 중 어느 하나 이상인, 단계; b) 상기 향미유 및 고추를 가열하여 고추 향미유를 제조하는 단계; c) 상기 고추 향미유 및 향신료를 가열하여 마라양념 베이스를 제조하는 단계로서, 상기 향신료는 계피, 팔각, 사인, 산사, 빈랑, 신이화, 육두구, 삼내자, 필발, 백두구, 백지, 모정향, 홍두구, 목향, 양강, 초두구, 회향, 고수씨, 감초, 지각, 소회향, 카다몬, 월계수잎, 정향, 산초, 마초, 후추 및 소금으로 이루어진 군 중 어느 하나 이상인, 단계; 및 d) 상기 마라양념 베이스 및 콩 페이스트 가열하여 마라소스를 제조하는 단계를 포함하는, 마라양념 제조 방법이다.

(52) CPC특허분류

A23L 11/05 (2021.01)

A23L 19/00 (2022.01)

A23L 27/10 (2016.08)

A23V 2002/00 (2013.01)

A23V 2300/24 (2013.01)

A23V 2300/31 (2013.01)

공지예외적용 : 있음

명세서

청구범위

청구항 1

- a) 식용유 100 중량부에 대하여, 마늘 5 중량부, 생강 4 중량부, 파 10 중량부를 혼합하고, 130 ℃에서 30분 내지 40분 가열하고, 여과하여 향미유를 제조하는 단계;
- b) 상기 향미유 100 중량부에 대하여, 고추 20 중량부를 혼합하고, 130 ℃에서 1시간 가열하고, 여과하여 고추 향미유를 제조하는 단계;
- c) 상기 고추 향미유 및 향신료를 가열하여 마라양념 베이스를 제조하는 단계로서, 상기 향신료는 계피, 팔각, 소회향, 카다몬, 월계수잎, 정향, 산초, 마초, 청주, 후추 및 소금의 조합이고, 상기 마라양념 베이스는 상기 고추 향미유 100 중량부에 대하여, 상기 계피 0.6 중량부, 상기 팔각 0.5 중량부, 상기 소회향 0.8 중량부, 상기 카다몬 0.2 중량부, 상기 월계수잎 0.1 중량부, 상기 정향 0.1 중량부, 상기 산초 10 중량부, 상기 마초 5 중량부, 상기 청주 2 중량부, 상기 후추 0.1 중량부 및 상기 소금 1.5 중량부를 혼합하고, 130 ℃ 내지 150 ℃에서 2시간 내지 3시간 가열하는, 단계; 및
- d) 상기 마라양념 베이스 100 중량부에 대하여, 두반장 20 중량부를 혼합하고, 130 ℃에서 30분 내지 40분 가열하여 마라소스를 제조하는 단계; 및
- e) 상기 마라소스를 분쇄하는 단계로부터 마라소스를 제조하고,
- f) 상기 e)의 분쇄된 마라소스 20 중량부에 대하여, 마늘 15 중량부, 고추 5 중량부, 설탕 5 중량부, 물엿 5 중량부, 미원 5 중량부, 식수 36 중량부, 식용유 15 중량부 및 닭 육수 분말 4 중량부를 혼합하고, 130 ℃ 내지 150 ℃에서 40분 내지 50분 가열하여 마라장 베이스를 제조하는 단계;
- g) 상기 마라장 베이스를 교반하여 마라장 에멀션을 제조하는 단계; 및
- h) 상기 마라장 에멀션을 2 ℃ 내지 5 ℃에서 20시간 내지 28시간 숙성하여 마라장을 제조하는 단계를 포함하는 마라장 제조 방법.

청구항 2

제1 항에 있어서, 상기 식용유는 대두유인 것을 특징으로 하는, 마라장 제조 방법.

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

삭제

청구항 6

삭제

청구항 7

삭제

청구항 8

삭제

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 출원에 의해 제공되는 발명은 마라양념 및 이의 제조 방법에 관한 것으로서, 구체적으로, 마라소스 및 마라장에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 마라(麻辣)는 중국 쓰촨성 지방 요리에 자주 쓰이는 향신료이다. 마취나 마비를 뜻하는 '마(麻)'와 맵다는 뜻의 '라(辣)'가 합쳐진 것으로, 말 그대로 먹으면 입이 마비가 될 정도로 맵고 자극적인 맛이 특징이다. 마라에는 건고추, 산초 나무 열매, 후추, 정향, 팔각 등이 들어간다.

[0003] 최근, 매운 맛에 빠진 외식 트렌드에 따라 맵지만 중독적이라는 평가를 받는 마라를 내세운 음식점이 많아지고 있다. 마라가 들어간 국물 요리인 마라탕, 각종 재료를 마라양념에 볶아 만든 마라샐러드, 마라양념에 민물 가재를 볶아 만든 마라롱샤 등이 대표적이다.

[0004] 그러나 종래 마라(麻辣)를 이용한 음식은 마라양념의 맛, 향 및 질감의 이유 때문에 온(溫)음식에만 사용되어, 그 활용 범위가 극히 제한적이었고, 마라 향신료의 변형인 마라 향미유 또는 마라 분말로 맛 또는 향만 내는 가공식품에만 적용되어, 마라양념 특유의 관능성이 저해되는 단점이 있었다. 즉, 저온 또는 실온의 식재료에 풍미를 갖춘 마라양념을 적용하거나, 저온 또는 실온의 마라양념 자체를 이용할 수 있는 구체적인 레시피 또는 제조방법이 알려지지 않아, 마라 향신료의 개발 필요성이 여전히 존재한다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0005] 본 출원에 의해 개시되는 내용에 의해 달성하고자 하는 일 과제는, 새로운 마라소스를 제공하는 것에 있다.
- [0006] 본 출원에 의해 개시되는 내용에 의해 달성하고자 하는 다른 과제는, 새로운 마라장을 제공하는 것에 있다.
- [0007] 본 출원에 의해 개시되는 내용에 의해 달성하고자 하는 또 다른 과제는 새로운 마라소스의 제조 방법을 제공하는 데 있다.
- [0008] 본 출원에 의해 개시되는 내용에 의해 달성하고자 하는 또 다른 과제는 새로운 마라장의 제조 방법을 제공하는 데 있다.
- [0009] 본 출원에 의해 개시되는 내용에 의해 달성하고자 하는 또 다른 과제는 새로운 마라소스의 용도를 제공하는 데 있다.
- [0010] 본 출원에 의해 개시되는 내용에 의해 달성하고자 하는 또 다른 과제는 새로운 마라장의 용도를 제공하는 데 있다.

과제의 해결 수단

- [0011] 본 출원에 의해 개시되는 기술의 일 양태에 따르면,
- [0012] a) 식용유 및 향신채를 가열하여 향미유를 제조하는 단계로서, 상기 향신채는 마늘, 생강, 파로 이루어진 군 중 어느 하나 이상인, 단계; b) 상기 향미유 및 고추를 가열하여 고추 향미유를 제조하는 단계; c) 상기 고추 향미유 및 향신료를 가열하여 마라양념 베이스를 제조하는 단계로서, 상기 향신료는 계피, 팔각, 사인, 산사, 빈랑, 신이화, 육두구, 삼내자, 필발, 백두구, 백지, 모정향, 홍두구, 목향, 양강, 초두구, 회향, 고수씨, 감초, 지각, 소회향, 카다몬, 월계수잎, 정향, 산초, 마초, 후추 및 소금으로 이루어진 군 중 어느 하나 이상인, 단계; 및 d) 상기 마라양념 베이스 및 콩 페이스트 가열하여 마라소스를 제조하는 단계를 포함하는, 마라양념 제조 방법이 제공된다.
- [0013] 본 출원에 의해 개시되는 기술의 다른 양태에 따르면, 상기 마라양념 제조 방법에 의해 제공되는 마라소스가 제공된다.

[0014] 본 출원에 의해 개시되는 기술의 또 다른 양태에 따르면, f) 마늘 및 고추 중 어느 하나 이상, 마라소스, 식용유 및 육수를 가열하여 마라장 베이스를 제조하는 단계; g) 상기 마라장 베이스를 교반하여 마라장 에멀션을 제조하는 단계; 및 h) 상기 마라장 에멀션을 숙성하여 마라장을 제조하는 단계를 더 포함하는 것을 특징으로 하는, 마라양념 제조 방법이 제공된다.

[0015] 본 출원에 의해 개시되는 기술의 또 다른 양태에 따르면, 상기 마라양념 제조 방법에 의해 제공되는 마라장이 제공된다.

발명의 효과

[0016] 본 명세서에 의해 개시되는 기술에 따르면, 다음과 같은 효과가 발생한다.

[0017] 마라양념의 제조 방법을 제공할 수 있다. 나아가, 맛, 향미, 질감 및 기능성이 개선된 마라양념의 제조 방법을 제공할 수 있다. 또한, 식용 또는 사용 시의 온도의 범위가 확장된 마라양념의 제조 방법을 제공할 수 있다.

[0018] 마라양념을 제공할 수 있다. 나아가, 맛, 향미, 질감 및 기능성이 개선된 마라양념을 제공할 수 있다. 또한, 식용 또는 사용 시의 온도의 범위가 확장된 마라양념을 제공할 수 있다.

[0019] 마라양념의 용도를 제공할 수 있다. 나아가, 맛, 향미, 질감 및 기능성이 개선된 마라양념의 용도를 제공할 수 있다. 또한, 식용 또는 사용 시의 온도의 범위가 확장된 마라양념의 용도를 제공할 수 있다.

도면의 간단한 설명

[0020] 도 1은 마라소스 제조 방법을 나타낸 순서도이다. 구체적으로, 식용유 및 향신체를 가열 후 향신체를 여과하여 향미유를 제조하고, 향미유 및 고추를 가열하여 고추 향미유를 제조하고, 고추 향미유 및 향신료를 가열하여 마라양념 베이스를 제조하고, 마라양념 베이스 및 콩 페이스트를 가열하여 마라소스를 제조하는 것을 나타낸 순서도이다.

도 2는 마라장의 제조 방법을 나타낸 순서도이다. 구체적으로, 도 1의 마라소스 및 식용유, 향신체, 육수, 당분류, 인공감미료 및 정제수를 가열하여 마라장 베이스를 제조하고, 이를 저온에서 교반하여 마라장 에멀션을 제조한 후, 저온 숙성하여 마라장을 제조하는 것을 나타낸 순서도이다.

도 3은 마라장을 나타낸 사진이다.

도 4는 이 출원 발명에 따르는 마라 소스의 저온(3~5℃, 좌측) 및 실온(26℃, 우측)에서 질감을 나타낸 사진이다.

도 5는 비교예로서 시판 마라 소스의 저온(3~5℃, 좌측) 및 실온(26℃, 우측)에서 질감을 나타낸 사진이다.

도 6은 이 출원 발명에 따르는 마라장의 저온(3~5℃, 좌측) 및 실온(26℃, 우측)에서 질감을 나타낸 사진이다.

도 7은 비교예로서 시판 마라장의 저온(3~5℃, 좌측) 및 실온(26℃, 우측)에서 질감을 나타낸 사진이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0021] 용어의 정의

[0022] 본 명세서에서 사용되는 대표적인 용어에 대한 정의는 이하와 같다.

[0023] 용어 '약'이라는 것은 참조 양, 수준, 값, 수, 빈도, 퍼센트, 치수, 크기, 양, 중량 또는 길이에 대해 30, 25, 20, 25, 10, 9, 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2 또는 1% 정도로 변하는 양, 수준, 값, 수, 빈도, 퍼센트, 치수, 크기, 양, 중량 또는 길이를 의미한다.

[0024] 용어 '양념'이라는 것은 음식의 맛을 돕거나 향미를 더하기 위하여 사용되는 재료로서, 조미료, 향신료, 장, 기름, 또는 소스 등을 의미한다.

[0025] 용어 '베이스'는 주 원료 및 각종 원료를 조합한 기초제로서, 최종 제품의 생산을 위하여 제조된 중간 산물을 의미한다.

[0026] 용어 '에멀션'은 서로 녹지 않는 두 가지 액체 중 하나가 다른 하나에 작은 입자 상태로 분산된 상태이다. 예를 들면, 물과 기름에 있어서, 물 안에 기름이 들어간 경우(수중유) 또는 기름 안에 물이 들어간 경우(유중수)를

의미한다.

- [0027] 이러한 용어들에 더하여, 필요한 경우 기타 용어들이 명세서 내의 다른 곳에서 정의된다. 본원에서 달리 명확하게 정의되지 않는 한, 본 명세서에서 사용된 업계 용어들은 업계에서 인식하는 의미를 가질 것이다.
- [0029] 이하, 본 명세서에 의해 개시되는 내용을 상세히 설명한다.
- [0030] 본 명세서에 의해 개시되는 일 양태에 따르면, 새로운 마라양념의 제조 방법이 제공된다.
- [0031] 일 구현예에 의하면, 상기 마라양념의 제조 방법은 마라소스의 제조 방법일 수 있다.
- [0032] 상기 마라소스의 제조 방법은
- [0033] a) 식용유 및 향신채를 가열하여 향미유를 제조하는 단계로서, 상기 향신채는 마늘, 생강, 파로 이루어진 군 중 어느 하나 이상인, 단계;
- [0034] b) 상기 향미유 및 고추를 가열하여 고추 향미유를 제조하는 단계;
- [0035] c) 상기 고추 향미유 및 향신료를 가열하여 마라양념 베이스를 제조하는 단계로서, 상기 향신료는 계피, 팔각, 사인, 산사, 빈랑, 신이화, 육두구, 삼내자, 필발, 백두구, 백지, 모정향, 홍두구, 목향, 양강, 초두구, 회향, 고수씨, 감초, 지각, 소회향, 카다몬, 월계수잎, 정향, 산초, 마초, 후추 및 소금으로 이루어진 군 중 어느 하나 이상인, 단계; 및
- [0036] d) 상기 마라양념 베이스 및 콩 페이스트 가열하여 마라소스를 제조하는 단계
- [0037] 를 포함하는 것일 수 있다.
- [0039] 상기 식용유는 식물성 식용유일 수 있다. 상기 식물성 식용유는 콩기름, 대두유, 해바라기유, 카놀라유, 올리브유, 채종유, 옥수수유, 아보카도 오일, 땅콩유, 코코넛유, 팜유, 아르간 오일, 당근 오일, 미강유, 홍화유, 면실유, 들기름, 참기름 또는 이들의 혼합유일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다. 상기 식용유는 동물성 식용유를 포함할 수 있다. 상기 동물성 식용유는 유지, 우지, 돈지, 양지, 계지, 고래유, 어유, 상어기름, 정어리기름, 콩치기름 또는 이들의 혼합유 일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다.
- [0040] 상기 향신료는 음식에 풍미를 주어 식욕을 촉진시키는 물질일 수 있다. 상기 향신료는 향신채를 포함할 수 있다. 예를 들어, 상기 향신료는 마늘, 생강, 파, 고추, 산초, 마초, 사인, 산사, 빈랑, 신이화, 팔각, 초과, 육두구, 삼내자, 필발, 월계수잎, 백두구, 백지, 모정향, 정향, 홍두구, 목향, 양강, 초두구, 소회향, 회향, 고수, 고수씨, 계피, 감초, 지각, 후추 또는 이들의 조합일 수 있다. 다른 예를 들어, 상기 향신료는 마늘, 생강, 파, 고추, 계피, 팔각, 소회향, 카다몬, 월계수잎, 정향, 산초, 마초, 후추 또는 이들의 조합일 수 있다. 상기 후추는 흑후추, 그린페퍼콘, 회색후추, 아산티후추, 핑크페퍼콘, 워터페퍼, 기니후추, 쓰촨페퍼, 이탈리아 목형, 멜레게타 후추, 울스파이스, 카오페퍼, 블랙커민, 흑종초, 니젤라, 백후추 또는 이들의 조합일 수 있다.
- [0041] 상기 향신료는 건조된 것일 수 있다. 상기 향신료는 수분을 함유한 것일 수 있다. 상기 향신료는 건조된 것 및 수분을 함유한 것이 혼합된 것일 수 있다. 상기 향신료는 분쇄된 것일 수 있다. 상기 향신료는 절단한 것일 수 있다. 상기 향신료는 비절단된 것일 수 있다. 상기 향신료는 분쇄된 것, 절단된 것, 비절단된 것이 혼합된 것일 수 있다.
- [0042] 상기 마늘은 백합과 식물 중 매운 식물이며, 근채류로 분류될 수 있다. 마늘은 다양한 유황화합물질은 포함할 수 있다. 예를 들어, 마늘은 알린, 알라신, 메틸시스테인 등의 유황화합물을 함유한다. 상기 유황화합물질은 항산화 효능이 있다. 또한, 마늘은 유기성 게르마늄과 셀레늄을 함유하며, 이는 항암 효능이 있다. 마늘은 강력한 살균작용을 하는 알리신 성분이 다량 함유되어 있어 면역력 강화에 도움을 줄 수 있으며, 체내 비타민 B₆와 결합하여 췌장 세포의 기능 및 인슐린의 분비를 활성화해 혈당을 떨어뜨리는 데 도움을 줄 수 있다. 마늘에 함유된 비타민 B₁에 의해, 피로물질인 젖산의 생성을 억제해 운동이나 스트레스로 인한 피로 해소에 도움을 줄 수 있으며, 근육 통증을 감소시킬 수 있다. 마늘은 혈전을 막고 콜레스테롤을 낮추는 효과가 있어 혈액순환을 원활하게 할 수 있으며, 나트륨 배출 효과가 있는 칼륨이 풍부해 혈압 안정에도 도움을 줄 수 있다. 마늘에 함유된 스코르디닌 성분은 원기를 보강하는 효능이 있다. 마늘은 살균, 항균, 정장(整腸), 각기, 백일해, 폐결핵, 강장, 피로회복 등의 효능을 나타낸다.
- [0043] 상기 생강은 외떡잎식물 생강목 생강과의 여러해살이풀이다. 학명은 *Zingiber officinale* ROSC이며, 근경은 굵고 옆으로 자라며 육질이고 연한 황색으로서 맵고 향기가 있어, 뿌리줄기를 향신료, 식용 또는 약용으로 이용할

수 있다. 생강은 감기로 인한 오한, 발열, 두통, 구토, 해수, 가래를 치료하며 식중독으로 인한 복통설사, 복만, 위액분비촉진, 소화력 증진, 심장흥분 작용, 혈액순환촉진, 역균 작용에 효능을 나타낸다.

[0044] 상기 파는 백합과 식물 중 매운 식물이며, 다년생 엽경채류이다. 특유의 향이 잡냄새를 잡아주기 때문에 다양한 요리의 향신채로 사용될 수 있다. 파는 황화아미노산인 아린(Alliin) 및 아리신(Allicin, C₆H₁₀O₂S) 함유한다. 상기 아리신(Allicin)은 비타민 B1을 활성화하여 병원균에 대해 강한 살균력을 나타낼 수 있다. 파는 건위, 살균, 이뇨, 발한(發汗), 정장(整腸), 구충(驅蟲), 거담(去痰) 등의 효능을 나타낸다.

[0045] 상기 고추는 가지과에 속하는 한해살이풀이다. 학명은 *Capsicum annuum*이며, 과채류에 속한다. 고추는 캡사이신(C₁₈H₂₇O₃N) 성분을 포함하며, 캡사이신은 기름의 산패를 막아주고 젖산균의 발육을 돕는 기능을 할 수 있다. 상기 고추는 비타민 A의 전구체인 베타카로틴과 비타민 C를 다량 함유하는데, 캡사이신 비타민 C의 산화를 막아 다른 채소류보다 영양소 손실이 적을 수 있다. 고추는 항산화 기능, 피로 해소, 활력 보충 등에 효능을 나타낸다. 본원 명세서에 개시된 고추는 국산 고추 뿐 아니라 수입산 고추를 포함할 수 있다.

[0046] 상기 계피는 녹나무과의 육계(*Cinnamomum cassia* Blume: 肉桂) 또는 동속 근연식물의 수피 또는 주피를 다소 제거한 수피, 육계(*Cinnamomum zeylanicum* Blume: 玉桂) 또는 상록교목인 생달나무(*Cinnamomum japonicum* SIEB.: 天竹桂)의 수피 또는 주피를 다소 제거한 수피이다. 상기 계피는 휘발성 정유 성분인 펠란드렌(Phellandrene), 유게놀(Eugenol), 메틸유게놀(Methyleugenol) 등을 함유할 수 있다. 상기 계피의 맛은 맵고 달다. 계피는 혈액순환을 촉진시켜 흉복부의 냉증을 제거하며 식욕을 증진시키고 소화를 촉진할 수 있다. 위장의 경련성 통증을 억제하고 위장관의 운동을 촉진해 가스를 배출하고 흡수를 좋게 할 수 있다. 계피는 장내의 이상 발효를 억제하는 방부효능을 나타내며, 개선균 억제작용, 백색염주균병 억제작용, 건위작용, 타액 및 위액 분비 촉진작용 등에 효능을 나타낸다.

[0047] 상기 팔각은 붓순나무과(Illiciaceae)에 속하는 열매이다. 팔각은 강하고 독특한 향을 특징으로 하며, 맛은 맵고 달며, 향은 달기 때문에 향신료로 이용된다. 팔각은 (E)-아네тол, 에스트라골, 리모넨, (Z)-아네тол, 피넨, β-펠란드렌 및 α-테르피네올 성분을 함유할 수 있다. 팔각은 요통, 변비, 방광염의 치료에 이용될 수 있으며, 이뇨작용, 식욕증진, 복부 팽만감 완화, 구역질 완화, 산통이나 급성 류머티스의 통증의 완화에 효능을 나타낸다.

[0048] 상기 소회향은 미나리과에 속한 다년생초본인 회향(*Foeniculum vulgare*)의 과실이다. 소회향에는 정유성분, 특히 아네톨이 다량 함유될 수 있다. 소회향은 고환염, 고환종통, 하복부냉감, 유뇨, 협통, 요통, 각기, 만성기관지염 완화에 효능을 나타낸다.

[0049] 상기 카다몬은 생강과(Zingiberaceae)에 속하는 *Elettaria cardamomum*의 과실이다. 카다몬은 상쾌한 향을 내며, 맛은 맵고 약간 쓰므로, 식재료의 잡내를 없애고 음식의 풍미를 돋우는 향신료의 기능을 포함한다. 카다몬은 정유성분, 특히 시네올, 테르피네올성분을 다량 함유할 수 있다. 카다몬은 구취 억제, 세균 번식 억제, 긴장 완화, 신경 안정, 스트레스 완화, 항염작용, 천식, 기침, 가래 등의 호흡기 증상 완화, 이뇨 작용 등의 효능을 나타낸다.

[0050] 상기 월계수잎은 월계수 나무의 잎으로, 월계수는 녹나무과의 상록 교목이고, 학명은 *Laurus nobilis*이다. 말린 월계수잎은 향이 좋아 식용 또는 향신료로 사용된다. 월계수 잎은 정유성분, 특히 유칼립톨(Eucalyptol)을 함유한다. 월계수는 피부염 완화, 항생, 중기 완화, 해열, 해독, 긴장 완화, 신경 안정, 스트레스 완화, 항염작용, 소화촉진, 식욕증진 등의 효능을 나타낸다.

[0051] 상기 정향은 정향나무과의 정향(*Syzygium aromaticum* Merrill et Perry: 丁香)의 꽃봉오리이다. 정향의 꽃봉오리는 정향이라고 하고 다 핀 꽃을 말린 것은 모정향이라고 한다. 정향은 자극적이지만 상쾌하고, 달콤한 향이 맛과 향이 강하고 혀를 마비시키며 맛은 매워 향신료 및 식용으로 쓰일 수 있다. 정향은 구토, 위암, 복통, 소화불량, 성기능 증대, 잇몸염증, 잇몸통증 등에 쓰일 수 있으며, 위액분비촉진, 진통, 항경련, 항염, 항산화, 항혈전, 항균, 구충, 혈압강하작용 등의 효능을 나타낸다.

[0052] 상기 산초는 운향과의 초피나무(*Zanthoxylum piperitum* De Candolle) 또는 동속 식물의 과피이다. 산초는 화자오 또는 사천 후추라고도 불린다. 산초는 청산초(청화자오) 또는 홍산초(홍화자오)를 포함할 수 있다. 이때, 상기 청산초(청화자오)는 마초(마자오)로 불릴 수 있다. 산초는 특이한 냄새가 있으며 맛은 매워 향신료 및 식용으로 쓰일 수 있다. 산초는 복통, 설사와 치통, 천식, 요통에 쓰일 수 있으며 식욕증진, 살충작용, 복부냉증 완화, 구토 및 설사 완화, 회충 제거, 간디스토마 제거, 치통 완화, 지루성 피부염 완화, 국부마취작용, 장관연동

작용, 항균작용의 효능을 나타낸다. 본원 명세서에 개시된 산초는 홍산초를 지칭하고, 마초는 청산초를 지칭하는 것일 수 있다.

- [0053] 상기 후추는 후추(poivres) 또는 유사후추(apparentes)가 포함될 수 있다. 상기 후추(poivres)는 후추목 후추과에 속하는 후추나무(piper nigrum)의 열매이다. 후추는 강하고 자극적인 매운맛을 가져, 향신료 및 식용으로 사용될 수 있다. 후추는 피페린(piperine), 차비신(chavicine), 정유 성분을 함유한다. 통상 성숙하기 전의 열매를 건조시킨 것을 후추 또는 흑후추라 하고, 성숙한 열매의 껍질을 벗겨서 건조시킨 것을 백후추라 한다. 후추는 관절염 완화, 염증 제거, 항암 작용, 위 질환 예방, 소화촉진, 항산화 작용, 혈관 노폐물 제거, 콜레스테롤 감소, 당뇨 개선, 살균작용 등의 효능을 나타낸다.
- [0054] 상기 사인(砂仁)은, 생강과에 속한 여러해살이 초본식물인 양춘사(陽春砂)의 과실이다. 사인은 방향성 정유성분, 디캄폴(d-camphor), 디보네올, 보닐아세테이트, 리나롤, 네롤달(Neroldal) 등을 함유한다. 사인은 소화기 계통 이상 증상의 완화, 식욕 증진, 통증 감소에 효능을 나타낸다.
- [0055] 상기 산사는, 장미과에 속한 낙엽활엽 소교목인 산사나무의 열매이다. 산사의 맛은 달고 시다. 산사는 다양한 유기산, 플라보노이드, 비타민 C를 함유할 수 있다. 산사는 혈관 및 심장기능을 강화하는 효과가 있으며, 산후복통, 숙취, 건위, 소화불량, 만성설사, 고지혈증, 고혈압의 치료에 효능이 있다. 에 처방된다.
- [0056] 상기 빈랑은, 빈랑나무의 열매인 빈랑자이다. 빈랑의 맛은 맵고 쓰다. 빈랑은 변비와 부종을 치료하고, 구충 효과, 흉부 및 복부의 팽만 증상을 완화시키는 효능을 나타낸다.
- [0057] 상기 신이화(辛夷華)는 목련의 꽃봉오리이다. 신이화의 맛은 맵고 약간 쓰다. 신이화는 두통, 축농증, 코가 막히는 것, 치통과 관련된 각종 질환 치료에 효능이 있고, 항산화, 염증제거 효능을 나타낸다.
- [0058] 상기 육두구는, 육두구과(Myristicaceae)에 속하는 상록교목으로 열매를 따서 씨를 꺼내어 말린 후 검은색의 단단한 씨껍질을 벗기고 석회층에 하루밤 담갔다가 상온에서 건조시킨 것이다. 육두구는 정유성분으로 d-캠펜(camphene) 및 α-피넨등을 함유하고, 지방중의 마리스틴산(tetradecanoic acid)을 함유한다. 육두구는 암 세포주에 대한 세포 독성 효과, 항균 및 항산화 효과 및 항균 효과, 간장의 해독효과, 치매와 관련이 있는 뇌 콜린스테라아제 저해 등의 효능을 나타낸다.
- [0059] 상기 삼내자는, 감송향(甘松香)의 열매이다.
- [0060] 상기 필발은, 후추과의 필발의 덩 이은 열매이다. 필발은 특이한 방향이 있고 맛은 맵다. 필발은 복부동통, 구토, 식욕감퇴, 설사, 이질, 치통 등에 사용될 수 있다. 필발은 억균작용, 항경련작용, 피부혈관확장작용, 항산화작용, 항심근허열 및 항심박이상작용, 고지혈강하작용 등에 효능을 나타낸다.
- [0061] 상기 백두구는, 생강과의 백두구(Amomum cadamomum Linne)의 열매이다. 백두구는 강렬한 향기가 난다. 맛은 장뇌와 비슷하고 맵다. 백두구는 건위, 소화 및 복부창만, 구토, 임신구토, 딸국질 등에 효과가 있고, 위액분비 촉진, 장관 흥분, 방향성 건위작용 등에 효능을 나타낸다.
- [0062] 상기 백지(白芷)는, 산형과의 구릿대(Angelica dahurica Bentham et Hooker) 또는 그 변종의 뿌리이다. 백지는 특이한 냄새가 있고 맛은 맵다. 백지는 유행성 감기로 인한 두통, 코막힘, 콧물, 위장장애, 산전 산후두통, 어지럼증, 치통, 안면신경통, 마비, 월경 뒤 하혈, 대하, 대변에 피가 섞여 나올 때, 축농증으로 인한 두통, 창양, 종독, 피부궤양 등에 효과가 있고, 항균 작용, 동물의 연수 혈관 운동 증추, 호흡증추, 미주 신경 및 척수부의 흥분 작용, 관상동맥 혈류량 증가작용, 백전풍(白殿風 : 살갓에 흰 반점이 생기는 병증), 은설병(銀屑病 : 만성피부병으로, 홍반과 구진으로 인하여 피부 표면에 여러 층으로 된 백색 비늘가루가 생기는 병증)에 효능을 나타낸다.
- [0063] 상기 홍두구(紅豆蔻)는, 생강과 식물인 큰 고량강의 익은 열매이다. 홍두구는 소화촉진, 식체(食滯), 명치와 배가 차고 아픈 데, 구토, 객란, 이질, 학질 등에 쓰일 수 있다.
- [0064] 상기 목향(木香)은 영거식과에 딸린 여러해살이풀이다. 목향은 복부가 차서 생기는 복통, 헛배 부른 증상, 구토, 설사, 소화기의 만성 염증, 위통에 사용될 수 있으며, 항균작용, 경련완화, 혈압강하작용 등의 효능을 나타낸다.
- [0065] 상기 양강(良薑)은, 꽃양하속(Alpinia) 식물에서 유래하는 생강의 한 종류이다. 온위(溫胃), 거풍(祛風), 산한(散寒), 행기(行氣), 지통(止痛)의 효능을 나타낸다.
- [0066] 상기 초두구는, 생강과의 초두구의 과피를 제거한 성숙한 씨이다. 초두구는 특이한 방향이 있고 맛은 맵다. 초

두구는 복부가 차고 아픈 증상, 구토, 식욕 부진, 대변이 묽은증상, 담음이 축적되어 생기는 가슴앓이, 구역질에 쓰일 수 있으며, 역균, 장관흥분, 장관 억제작용이 효능을 나타낸다.

- [0067] 상기 고수는 미나리과에 속하는 고수나물이고, 상기 고수씨는 이의 종자이다.
- [0068] 상기 감초(甘草)는 감초(*Glycyrrhiza uralensis* Fischer), 유태감초(*Glycyrrhiza glabra* L.) 또는 기타 동속 식물의 뿌리와 줄기 일부를 껍질이 붙은 채로, 또는 껍질을 벗긴 것이다. 감초는 혈압, 케양, 방광결석, 위경련, 전염성 간염, 근육경련, 동상 등 많은 질병을 억제하고 외상을 치료하는 데 효능을 나타낸다.
- [0069] 상기 지각(枳殼)은, 운향과에 속하는 상록성의 탕자나무(*Poncirus trifoliata* RAFIN.)와 광귤나무(*Citrus aurantium* L.)의 성숙한 과실이다. 지각은 특유한 냄새가 있고 맛은 쓰고 약간 시다. 지각은 정유 성분, 후라보노이드 물질, 네오헤스페리딘, 나린진, 비타민C 등을 함유할 수 있다. 지각은 거담작용, 적취 제거, 건위소화작용, 구역 등의 효능을 나타낸다.
- [0070] 상기 향신료는 조미료를 포함하는 것일 수 있다. 예를 들어, 상기 향신료는 설탕, 소금, 젖산, 향미증진제 또는 이들의 조합을 포함할 수 있다.
- [0071] 상기 콩 페이스트는 대두 페이스트, 잠두 페이스트 또는 이들의 조합일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다. 상기 콩 페이스트는 두반장에 포함된 것일 수 있다. 상기 두반장은 콩류 및 고추를 포함하는 장류일 수 있다. 상기 두반장에 포함된 콩류는 대두, 잠두 또는 이들의 조합일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다. 상기 두반장은 소금, 설탕, 젖산, 전분 또는 이들의 조합을 더 포함할 수 있다. 상기 두반장은 상기 향신료 중 어느 하나 이상을 더 포함할 수 있다.
- [0073] 구체적으로, 본원 명세서에 의하여 제공되는 마라소스의 제조 방법은 a) 식용유 및 향신채를 가열하여 향미유를 제조하는 단계로서, 상기 향신채는 마늘, 생강, 파로 이루어진 군 중 어느 하나 이상인, 단계를 포함할 수 있다.
- [0074] 이 때, 상기 a) 단계의 상기 향미유는 i) 식용유 및 향신채를 가열하는 것, 및 ii) 식용유 및 향신채를 여과하는 것으로부터 제조된 것일 수 있다.
- [0075] 이때, 상기 a) 단계에 개시된 마늘, 생강, 파 및 향신채는 전술하였다.
- [0076] 상기 향미유는 식용유 및 향신채를 가열하여 향 및 풍미를 개선한 식용유일 수 있다. 상기 향미유는 식용유 및 향신채의 조합일 수 있다. 상기 향미유는 식용유 및 향신채의 조합일 수 있다. 상기 향미유는 식용유 및 향신채의 추출물의 조합일 수 있다.
- [0077] 상기 a) 단계에 개시된 식용유는 콩기름일 수 있다.
- [0078] 상기 a) i) 단계에 개시된 가열은 약 130 °C 내지 약 210 °C, 약 130 °C 내지 약 150°C, 약 150 °C 내지 약 180°C, 또는 약 180 °C 내지 약 210°C에서 수행되는 것일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다. 상기 a) i) 단계에 개시된 가열은 약 10분 내지 약 60분, 약 20분 내지 약 50분, 약 30분 내지 약 40분, 또는 약 35분 수행되는 것일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다.
- [0079] 상기 a) 단계에서 향신채 중 어느 하나 이상은 분쇄된 상태로 제공되는 것일 수 있다. 또는 상기 a) 단계에서 향신채 중 어느 하나 이상은 일부 절단된 상태로 제공되는 것일 수 있다. 상기 a) 단계에서 향신채 중 어느 하나 이상은 비절단 상태로 제공되는 것일 수 있다. 상기 a) 단계에서 향신채 중 어느 하나 이상은 분쇄, 절단, 및 비절단 상태의 향신채가 혼합된 형태로 제공되는 것일 수 있다.
- [0080] 상기 a) 단계는 식용유 약 100 중량부를 포함할 수 있다. 상기 a) 단계는 마늘 약 5 중량부, 생강 약 4 중량부, 파 약 10 중량부의 조합을 포함하는 것일 수 있다. 따라서, 상기 a) 단계는 대두유 약 100 중량부, 마늘 약 5 중량부, 생강 약 4 중량부, 파 약 10 중량부의 조합을 포함하는 것일 수 있다. 다만, 중량부 또는 중량부의 조합은 이에 제한되는 것은 아니며, 전술한 용어 "약"의 정의에 따라 일정 수치 범위에서 변하는 값을 포함할 수 있다.
- [0082] 본원 명세서에 의하여 제공되는 마라소스의 제조 방법은 b) 상기 향미유 및 고추를 가열하여 고추 향미유를 제조하는 단계를 포함할 수 있다.
- [0083] 이때, 상기 향미유 및 고추는 전술하였다.
- [0084] 상기 고추 향미유는 식용유 및 고추를 포함한 향신료를 가열하여 향 및 풍미를 개선한 식용유일 수 있다. 상기

고추 향미유는 식용유 및 고추를 포함한 향신료의 조합일 수 있다. 상기 고추 향미유는 식용유 및 고추를 포함한 향신료 추출물의 조합일 수 있다. 상기 b) 단계에 개시된 고추 향미유는 상기 a) 단계로부터 제조된 향미유 및 고추를 가열하여 제조한 것일 수 있다.

- [0085] 상기 b) 단계에 포함된 가열은 약 130 °C 내지 약 210 °C, 약 130 °C 내지 약 150°C, 약 150 °C 내지 약 180°C, 또는 약 180 °C 내지 약 210°C에서 수행되는 것일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다. 상기 b) 단계의 가열은 약 30분 내지 약 90분, 약 40분 내지 약 80분, 약 50분 내지 약 70분, 또는 약 60분 수행되는 것일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다.
- [0086] 상기 b) 단계에서 고추는 분쇄된 상태로 제공되는 것일 수 있다. 또는 상기 b) 단계에서 고추는 일부 절단된 상태로 제공되는 것일 수 있다. 상기 b) 단계에서 고추는 비절단 상태로 제공되는 것일 수 있다. 상기 b) 단계에서 고추는 분쇄, 절단, 및 비절단 상태의 향신료가 혼합된 형태로 제공되는 것일 수 있다.
- [0087] 상기 b) 단계는 고추 약 20 중량부를 포함하는 것일 수 있다.
- [0088] 다만, 중량부는 이에 제한되는 것은 아니며, 전술한 용어 "약"의 정의에 따라 일정 수치 범위에서 변하는 값을 포함할 수 있다.
- [0090] 본원 명세서에 의하여 제공되는 마라소스의 제조 방법은 c) 상기 고추 향미유 및 향신료를 가열하여 마라양념 베이스를 제조하는 단계로서, 상기 향신료는 계피, 팔각, 사인, 산사, 빈랑, 신이화, 육두구, 삼내자, 필발, 백두구, 백지, 모정향, 홍두구, 목향, 양강, 초두구, 회향, 고수씨, 감초, 지각, 소회향, 카다몬, 월계수잎, 정향, 산초, 마초, 후추 및 소금으로 이루어진 군 중 어느 하나 이상인, 단계를 포함할 수 있다.
- [0091] 이 때, 상기 고추 향미유, 향신료, 계피, 팔각, 사인, 산사, 빈랑, 신이화, 육두구, 삼내자, 필발, 백두구, 백지, 모정향, 홍두구, 목향, 양강, 초두구, 회향, 고수씨, 감초, 지각, 소회향, 카다몬, 월계수잎, 정향, 산초, 마초 및 후추는 전술하였다.
- [0092] 상기 c) 단계에서 상기 향신료는 계피, 팔각, 사인, 산사, 빈랑, 신이화, 육두구, 삼내자, 필발, 백두구, 백지, 모정향, 홍두구, 목향, 양강, 초두구, 회향, 고수씨, 감초, 지각, 소회향, 카다몬, 월계수잎, 정향, 산초, 마초, 후추 및 소금으로 이루어진 군 중 어느 하나 이상을 포함할 수 있다. 상기 c) 단계에서 상기 향신료는 계피, 팔각, 소회향, 카다몬, 월계수잎, 정향, 산초, 마초, 후추 및 소금으로 이루어진 군 중 어느 하나 이상을 포함할 수 있다.
- [0093] 상기 c) 단계에서 발효주를 더 포함시킬 수 있다. 상기 발효주는 곡류 또는 과실을 당화 및 발효한 술일 수 있다. 상기 발효주는 탁주, 약주, 청주, 맥주, 과일주, 명약주 또는 소흥주를 포함할 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다.
- [0094] 상기 c) 단계에 포함된 가열은 약 130 °C 내지 약 210 °C, 약 130 °C 내지 약 150°C, 약 150 °C 내지 약 180°C, 또는 약 180 °C 내지 약 210°C에서 수행되는 것일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다. 상기 c) 단계의 가열은 30분 내지 약 300분, 약 60분 내지 약 270분, 약 90분 내지 약 240분, 약 120분 내지 약 210분, 또는 약 150분 수행되는 것일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다.
- [0095] 상기 c) 단계에서 향신료 중 어느 하나 이상은 분쇄된 상태로 제공되는 것일 수 있다. 또는 상기 c) 단계에서 향신료 중 어느 하나 이상은 일부 절단된 상태로 제공되는 것일 수 있다. 상기 c) 단계에서 향신료 중 어느 하나 이상은 비절단 상태로 제공되는 것일 수 있다. 상기 c) 단계에서 향신료 중 어느 하나 이상은 분쇄, 절단, 및 비절단 상태의 향신료가 혼합된 형태로 제공되는 것일 수 있다.
- [0096] 상기 c) 단계는 향신료 약 19 중량부를 포함하는 것일 수 있다.
- [0097] 상기 c) 단계의 향신료는 상기 계피 약 0.6 중량부, 팔각약 0.5 중량부, 소회향 약 0.8 중량부, 카다몬 약 0.2 중량부, 월계수잎 약 0.1 중량부, 정향 약 0.1 중량부, 산초 약 10 중량부, 마초 약 5 중량부, 소금 약 1.5 중량부 및 후추 약 0.1 중량부의 조합으로 혼합된 것일 수 있다. 상기 c) 단계의 발효주는 약 2중량부 포함될 수 있다. 다만, 중량부 또는 중량부의 조합은 이에 제한되는 것은 아니며, 전술한 용어 "약"의 정의에 따라 일정 수치 범위에서 변하는 값을 포함할 수 있다.
- [0099] 본원 명세서에 의하여 제공되는 마라소스의 제조 방법은 d) 상기 마라양념 베이스 및 콩 페이스트 가열하여 마라소스를 제조하는 단계를 포함할 수 있다.
- [0100] 이 때, 상기 콩 페이스트는 전술하였다. 상기 콩 페이스트는 두반장일 수 있다. 상기 두반장은 전술하였다.

- [0101] 상기 d) 단계에 포함된 가열은 약 130 °C 내지 약 210 °C, 약 130 °C 내지 약 150°C, 약 150 °C 내지 약 180°C, 또는 약 180 °C 내지 약 210°C에서 수행되는 것일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다. 상기 d) 단계의 가열은 약 10분 내지 약 60분, 약 20분 내지 약 50분, 약 30분 내지 약 40분, 또는 약 35분 수행되는 것일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다.
- [0102] 상기 d) 단계는 콩 페이스트 약 20 중량부를 포함하는 것일 수 있다. 상기 d) 단계는 두반장 약 20 중량부를 포함하는 것일 수 있다.
- [0103] 다만, 중량부는 이에 제한되는 것은 아니며, 전술한 용어 "약"의 정의에 따라 일정 수치 범위에서 변하는 값을 포함할 수 있다.
- [0105] 본원 명세서에 의하여 제공되는 마라소스의 제조 방법은 e) 상기 마라소스를 분쇄하는 단계를 더 포함하는 것일 수 있다.
- [0106] 따라서, 상기 a) 단계의 향신채, b) 단계의 고추, c) 단계의 향신료 및 d) 단계의 콩 페이스트 중 어느 하나 이상은 분쇄된 상태로 섭취하는 것이 가능해질 수 있다. 상기 a) 단계의 향신채, b) 단계의 고추, c) 단계의 향신료 및 d) 단계의 두반장 중 어느 하나 이상은 분쇄된 상태로 섭취하는 것이 가능해질 수 있다. b) 단계의 고추, c) 단계의 향신료 및 d) 단계의 콩 페이스트 중 어느 하나 이상은 분쇄된 상태로 섭취하는 것이 가능해질 수 있다. b) 단계의 고추, c) 단계의 향신료 및 d) 단계의 두반장 중 어느 하나 이상은 분쇄된 상태로 섭취하는 것이 가능해질 수 있다.
- [0108] 다른 구현예에 의하면, 상기 마라양념의 제조 방법은 마라장의 제조 방법일 수 있다.
- [0110] 상기 마라장의 제조 방법은
- [0111] f) 마늘 및 고추 중 어느 하나 이상, 마라소스, 식용유 및 육수를 가열하여 마라장 베이스를 제조하는 단계;
- [0112] g) 상기 마라장 베이스를 교반하여 마라장 에멀션을 제조하는 단계; 및
- [0113] h) 상기 마라장 에멀션을 숙성하여 마라장을 제조하는 단계
- [0114] 를 더 포함하는 것일 수 있다.
- [0116] 상기 육수는 육류, 야채류, 어패류, 해조류, 향신재료 또는 이들의 조합을 재료로 직접 액체에 넣고 끓인 것을 지칭할 수 있다. 상기 육수는 살코기, 뼈, 생선, 채소 등에 물을 붓고 끓여서 우려낸 국물을 지칭할 수 있다. 상기 육류는 우제류 또는 가금류일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다. 상기 우제류는 소, 돼지, 사슴, 양 또는 염소 등일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다. 상기 가금류는 닭, 메추라기, 오리 또는 칠면조 등일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다. 상기 어패류는 바다생선, 민물생선, 극피동물, 갑각류, 또는 연체동물 일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다. 상기 해조류는 다시마, 미역, 톳, 실말 등의 갈조류와 김, 우뚝가사리 등의 홍조류, 그리고 파래 등의 녹조류일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다. 상기 육수는 액체상태 일 수 있다. 상기 육수는 상기 살코기, 뼈, 생선, 채소 등에 물을 붓고 끓여서 우려낸 국물을 건조하여 분말 형태로 제공하는 것일 수 있다. 상기 육수는 향미증진제, 전분, 설탕, 합성 향료, 식용유, 간장, 염분 또는 이들의 조합을 더 포함하는 것일 수 있다.
- [0118] 구체적으로, 본원 명세서에 의하여 제공되는 마라장의 제조 방법은 f) 마늘 및 고추 중 어느 하나 이상, 마라소스, 식용유 및 육수를 가열하여 마라장 베이스를 제조하는 단계를 포함할 수 있다.
- [0119] 상기 마라소스는 상기 d) 또는 e)로부터 제조된 마라소스일 수 있다.
- [0120] 이때, 상기 f) 단계에 개시된 마늘, 고추, 마라소스, 식용유 및 육수는 전술하였다. 상기 f) 단계는 식수를 더 포함할 수 있다. 상기 식수는 식음이 가능한 물(water)로서, 통상의 의미로 사용되었다.
- [0121] 상기 f) 단계에 개시된 가열은 약 70 °C 내지 약 150 °C, 약 70 °C 내지 약 90°C, 약 90 °C 내지 약 110°C, 약 110 °C 내지 약 130°C 또는 약 130 °C 내지 약 150°C에서 수행되는 것일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다. 상기 f) 단계에 개시된 가열은 약 20분 내지 약 80분, 약 30분 내지 약 60분, 약 40분 내지 약 50분, 또는 약 45분 수행되는 것일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다.
- [0122] 상기 f) 단계에서 마늘 또는 고추는 분쇄된 상태로 제공되는 것일 수 있다. 또는 상기 f) 단계에서 마늘 또는 고추는 일부 절단된 상태로 제공되는 것일 수 있다. 상기 f) 단계에서 마늘 또는 고추는 비절단 상태로 제공되는 것일 수 있다. 상기 f) 단계에서 마늘 또는 고추는 분쇄, 절단, 및 비절단 상태의 마늘 또는 고추가 혼합된

형태로 제공되는 것일 수 있다.

- [0123] 상기 f) 단계는 마늘 및 고추 중 어느 하나 이상 약 20 중량부, d) 또는 e) 로부터 제조된 마라양념 약 20 중량부, 식용유 약 15 중량부 및 옥수 약 4 중량부의 조합을 포함하는 것일 수 있다. 상기 옥수의 중량부는 분말 상태를 기준으로 하는 것일 수 있다. 상기 마늘 및 고추가 모두 포함되는 경우, 마늘은 약 75 중량%, 고추는 약 25 중량 % 포함되는 것일 수 있다. 따라서, 상기 a) 단계는 마늘 약 15 중량부, 고추 약 5 중량부, d) 또는 e) 로부터 제조된 마라양념 약 20 중량부, 대두유 약 15 중량부 및 옥수 약 4 중량부의 조합을 포함하는 것일 수 있다. 이때, 상기 식수는 약 20 중량부 내지 약 50 중량부, 약 30 중량부 내지 약 40 중량부, 또는 약 36 중량부 포함될 수 있으나, 비제한적이다. 다만, 중량부 또는 중량부의 조합은 이에 제한되는 것은 아니며, 전술한 용어 "약"의 정의에 따라 일정 수치 범위에서 변하는 값을 포함할 수 있다.
- [0124] 상기 f) 단계는 당분류 및 인공감미료 중 어느 하나 이상을 더 포함하는 것일 수 있다.
- [0125] 상기 당분류는 정제당일 수 있다. 상기 당분류는 전분당일 수 있다. 상기 당분류는 설탕, 물엿, 올리고당, 꿀 등일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다. 상기 인공 감미료는 아이미일 수 있다. 상기 인공 감미료는 미원일 수 있다.
- [0126] 상기 f) 단계에 제공되는 당분류는 약 10 중량부일 수 있다. 상기 당분류는 정제당 및 전분당의 조합일 수 있다. 상기 당분류 약 10 중량부는 정제당 약 5 중량부 및 전분당 약 5 중량부의 조합일 수 있다. 상기 당분류 약 10 중량부는 설탕 약 5 중량부 및 물엿 약 5 중량부의 조합일 수 있다. 상기 f) 단계에서 제공되는 인공감미료는 약 5 중량부일 수 있다.
- [0128] 본원 명세서에 의하여 제공되는 마라장의 제조 방법은 g) 상기 마라장 베이스를 교반하여 마라장 에멀션을 제조하는 단계를 포함할 수 있다.
- [0129] 상기 g) 단계의 마라장 베이스는 약 50 ℃ 내지 약 90 ℃, 약 60 ℃ 내지 약 80 ℃, 또는 약 70 ℃일 수 있다.
- [0130] 이때, 상기 마라장 베이스로부터 상기 마라장 에멀션을 제조하기 위하여, 저온 조건에서 마라장 베이스를 교반하여 마라장 에멀션을 제조하는 것일 수 있다. 상기 g) 단계의 저온 조건은 약 -20 ℃ 내지 약 10 ℃, 약 -15 ℃ 내지 약 5 ℃, 약 -10 ℃ 내지 약 5 ℃ 또는 약 0 ℃ 내지 약 4 ℃일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다. 상기 g) 단계의 교반은 약 400 rpm 내지 약 20000 rpm, 약 1000 rpm 내지 약 16000 rpm, 약 3000 rpm 내지 약 12000 rpm, 약 6000 rpm 내지 약 11000 rpm, 또는 약 8000 rpm 내지 약 10000 rpm에서 수행되는 것일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다. 상기 g) 단계의 교반은 약 30초 내지 약 60분, 약 30초 내지 약 1분, 약 1분 내지 약 10분, 약 10분 내지 약 20분, 약 20분 내지 약 30분, 약 30분 내지 약 40분, 약 40분 내지 약 50분, 또는 약 50분 내지 약 60분 수행되는 것일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다.
- [0132] 본원 명세서에 의하여 제공되는 마라장의 제조 방법은 h) 상기 마라장 에멀션을 숙성하여 마라장을 제조하는 단계를 포함할 수 있다.
- [0133] 상기 h) 단계의 숙성은 저온숙성일 수 있다. 이때, 저온숙성은 약 -2 ℃ 내지 약 15 ℃, 약 0 ℃ 내지 약 10 ℃ 또는 약 2 ℃ 내지 약 5 ℃일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다. 상기 h) 단계의 숙성은 실온숙성일 수 있다. 이때, 실온숙성은 약 1 ℃ 내지 약 30 ℃, 약 10 ℃ 내지 약 25 ℃, 또는 약 15 ℃ 내지 약 20 ℃일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다. 상기 h) 단계의 숙성은 미온 숙성일 수 있다. 이때, 미온숙성은 약 30 ℃ 내지 약 45 ℃ 또는 약 35 ℃ 내지 약 40 ℃일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다.
- [0134] 상기 h) 단계의 숙성은 압소조건에서 수행되는 것일 수 있다. 상기 h) 단계의 숙성은 명소 조건에서 수행되는 것일 수 있다. h) 단계의 숙성은 암 또는 명 조건에 관계없이 수행되는 것일 수 있다.
- [0135] 상기 h) 단계의 숙성은 약 12 시간 내지 약 48 시간, 약 16 시간 내지 약 36 시간, 약 20 시간 내지 약 28 시간, 또는 약 24 시간 수행되는 것일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다.
- [0137] 본 명세서에 의해 개시되는 다른 양태에 따르면, 새로운 마라양념이 제공된다.
- [0138] 일 구현예에 의하면, 상기 마라양념은 마라소스일 수 있다.
- [0140] 일 구체예에 의하면, 상기 마라소스는 전술한 마라소스의 제조방법으로부터 제조된 것일 수 있다. 상기 마라소스는 전술한 마라양념 제조 방법 a) 내지 d) 단계에 의해 제조된 것일 수 있다. 상기 마라소스는 전술한 마라양념 제조방법 a) 내지 e) 단계에 의해 제조된 것일 수 있다.

- [0142] 다른 구체예에 의하면, 상기 마라소스는 식용유, 향신료 및 콩 페이스트의 조합으로부터 제조된 것일 수 있다. 상기 마라소스는 식용유, 향신료, 콩 페이스트 및 발효주의 조합으로부터 제조된 것일 수 있다.
- [0143] 여기서, 상기 식용유, 향신료, 콩 페이스트 및 발효주는 전술하였다.
- [0144] 상기 콩 페이스트는 두반장일 수 있다. 따라서, 상기 마라소스는 식용유, 향신료 및 두반장의 조합으로부터 제조된 것일 수 있다. 상기 마라소스는 상기 식용유, 향신료, 두반장 및 발효주의 조합으로부터 제조된 것일 수 있다.
- [0146] 이때, 상기 마라소스는 식용유 약 5 중량부, 향신료 약 2 중량부, 콩 페이스트 약 1 중량부의 조합을 포함하는 것일 수 있다. 상기 마라소스는 식용유 약 5 중량부, 향신료 약 2 중량부, 두반장 약 1 중량부의 조합을 포함하는 것일 수 있다. 상기 마라소스는 발효주 약 0.05 내지 0.3 중량부, 또는 약 0.05 내지 0.15 중량부, 또는 약 0.1 중량부를 더 포함하는 것일 수 있다. 다만, 중량부의 배합은 이에 제한되는 것은 아니며, 전술한 용어 "약"의 정의에 따라 일정 수치 범위에서 변하는 값을 포함할 수 있다.
- [0147] 상기 향신료는 향신료 100 중량%를 기준으로, 고추 약 51.4 중량%, 산초 약 25.7 중량%, 마초 약 12.9 중량%, 소금 약 3.9 중량%, 및 마늘, 생강, 대파, 계피, 팔각, 소회향, 카다몬, 월계수잎, 정향 및 후추의 조합을 약 6.1 중량% 혼합한 것일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니며, 전술한 용어 "약"의 정의에 따라 일정 수치 범위에서 변하는 값을 포함할 수 있다. 이 때, 상기 계피, 팔각, 소회향, 카다몬, 월계수잎, 정향 및 후추는 계피 약 9 중량부, 팔각 약 8 중량부, 소회향 약 12 중량부, 카다몬 약 3 중량부, 월계수잎 약 2 중량부, 정향 약 2 중량부, 후추 약 2 중량부로 혼합한 것일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니며, 전술한 용어 "약"의 정의에 따라 일정 수치 범위에서 변하는 값을 포함할 수 있다.
- [0149] 다른 구현예에 의하면, 상기 마라양념은 마라장일 수 있다.
- [0151] 일 구체예에 의하면, 상기 마라장은 전술한 마라장의 제조방법으로부터 제조된 것일 수 있다. 상기 마라장은 전술한 마라양념 제조 방법 a) 내지 d) 및 g) 내지 h) 단계에 의해 제조된 것일 수 있다. 상기 마라장은 전술한 마라양념 제조방법 a) 내지 h) 단계에 의해 제조된 것일 수 있다.
- [0153] 다른 구체예에 의하면, 상기 마라장은 식용유, 마라소스, 향신료 및 육수의 조합으로부터 제조된 것일 수 있다. 상기 마라장은 식용유, 마라소스, 향신료, 육수 및 당분류의 조합으로부터 제조된 것일 수 있다. 상기 마라장은 식용유, 마라소스, 향신료, 육수 및 인공감미료의 조합으로부터 제조된 것일 수 있다. 상기 마라장은 식용유, 마라소스, 향신료, 육수, 당분류 및 인공감미료의 조합으로부터 제조된 것일 수 있다.
- [0154] 여기서, 상기 식용유, 마라소스, 향신료, 육수, 당분류 및 인공감미료는 전술하였다.
- [0155] 상기 마라장은 식용유 약 3 중량부, 마라소스 약 4 중량부, 향신료 약 4 중량부 및 육수 건조분말 약 0.8 중량부의 조합을 포함하는 것일 수 있다.
- [0156] 상기 향신료는 향신료 약 4 중량부는 마늘 약 2.5 내지 약 3.5 중량부 및 고추 약 0.5 내지 약 1.5 중량부의 조합, 또는 마늘 약 3 중량부 및 고추 약 1 중량부의 조합일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니며, 전술한 용어 "약"의 정의에 따라 일정 수치 범위에서 변하는 값을 포함할 수 있다.
- [0158] 상기 마라장은 당분류 약 2 중량부를 더 포함하는 것일 수 있다. 상기 당분류는 정제당일 수 있다. 상기 당분류는 전분당일 수 있다. 상기 마라장에 포함된 상기 당분류 약 2 중량부는 정제당 약 1 중량부 및 전분당 약 1 중량부의 조합일 수 있다. 상기 마라장에 포함된 상기 당분류 2 중량부는 설탕 약 1 중량부 및 물엿 약 1 중량부의 조합일 수 있다.
- [0160] 상기 마라장은 인공감미료 약 1 중량부를 더 포함하는 것일 수 있다. 상기 인공 감미료는 아이미일 수 있다. 상기 인공 감미료는 미원일 수 있다.
- [0161] 상기 마라장은 정제수 약 5 내지 약 10 중량부, 또는 약 6 내지 약 7 중량부를 더 포함할 수 있다.
- [0162] 다만, 중량부의 배합은 이에 제한되는 것은 아니며, 전술한 용어 "약"의 정의에 따라 일정 수치 범위에서 변하는 값을 포함할 수 있다.
- [0164] 또 다른 구체예에 의하면, 상기 마라장은 식용유, 향신료, 콩 페이스트 및 육수의 조합으로부터 제조된 것일 수 있다. 상기 마라장은 상기 식용유, 향신료, 콩 페이스트, 육수 및 발효주의 조합으로부터 제조된 것일 수 있다. 상기 마라장은 식용유, 향신료, 콩 페이스트, 육수 및 당분류의 조합으로부터 제조된 것일 수 있다. 상기 마라

장은 식용유, 향신료, 콩 페이스트, 옥수 및 인공감미료의 조합으로부터 제조된 것일 수 있다. 상기 마라장은 식용유, 향신료, 콩 페이스트, 옥수, 발효주, 당분류 및 인공감미료의 조합으로부터 제조된 것일 수 있다.

- [0165] 여기서, 상기 식용유, 향신료, 콩 페이스트, 옥수, 발효주, 당분류 및 인공감미료는 전술하였다.
- [0166] 상기 콩 페이스트는 두반장일 수 있다. 따라서 상기 마라장은 상기 마라장은 식용유, 향신료, 두반장 및 옥수의 조합으로부터 제조된 것일 수 있다. 상기 마라장은 상기 식용유, 향신료, 두반장, 옥수 및 발효주의 조합으로부터 제조된 것일 수 있다. 상기 마라장은 식용유, 향신료, 두반장, 옥수 및 당분류의 조합으로부터 제조된 것일 수 있다. 상기 마라장은 식용유, 향신료, 두반장, 옥수 및 인공감미료의 조합으로부터 제조된 것일 수 있다. 상기 마라장은 식용유, 향신료, 두반장, 옥수, 발효주, 당분류 및 인공감미료의 조합으로부터 제조된 것일 수 있다.
- [0168] 상기 마라장은 식용유 약 14 중량부, 향신료 약 13 중량부, 콩 페이스트 약 1.2 중량부, 옥수 건조분말 약 2 중량부의 조합을 포함하는 것일 수 있다. 상기 마라장은 식용유 약 14 중량부, 향신료 약 13 중량부, 두반장 약 1.2 중량부, 옥수 건조분말 약 2 중량부의 조합을 포함하는 것일 수 있다. 상기 마라장은 발효주 약 0.05 내지 0.3 중량부, 또는 약 0.05 내지 0.15 중량부, 또는 약 0.1 중량부를 더 포함하는 것일 수 있다.
- [0169] 상기 향신료는 향신료 100 중량%를 기준으로, 마늘 약 60.2 중량%, 고추 약 30.2 중량%, 산초 약 5.1 중량%, 마초 약 2.5 중량%, 소금 약 0.8 중량% 및 생강, 파, 계피, 팔각, 소회향, 카다몬, 월계수잎, 정향 및 후추의 조합을 약 1.2 중량% 혼합한 것일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니며, 전술한 용어 "약"의 정의에 따라 일정 수치 범위에서 변하는 값을 포함할 수 있다. 이 때, 상기 계피, 팔각, 소회향, 카다몬, 월계수잎, 정향 및 후추는 계피 약 9 중량부, 팔각 약 8 중량부, 소회향 약 12 중량부, 카다몬 약 3 중량부, 월계수잎 약 2 중량부, 정향 약 2 중량부, 후추 약 2 중량부로 혼합한 것일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니며, 전술한 용어 "약"의 정의에 따라 일정 수치 범위에서 변하는 값을 포함할 수 있다.
- [0171] 상기 마라장은 당분류 약 5 중량부를 더 포함하는 것일 수 있다. 상기 당분류는 정제당일 수 있다. 상기 당분류는 전분당일 수 있다. 상기 마라장에 포함된 상기 당분류 약 5 중량부는 정제당 약 2.5 중량부 및 전분당 약 2.5 중량부의 조합일 수 있다. 상기 마라장에 포함된 상기 당분류 5 중량부는 설탕 약 2.5 중량부 및 몰렛 약 2.5 중량부의 조합일 수 있다.
- [0172] 상기 마라장은 인공감미료 약 2.5 중량부를 더 포함하는 것일 수 있다. 상기 인공 감미료는 아이미일 수 있다. 상기 인공 감미료는 미원일 수 있다.
- [0173] 상기 마라장은 정제수 약 15 내지 약 20 중량부, 또는 약 18 중량부를 더 포함할 수 있다.
- [0174] 다만, 중량부의 배합은 이에 제한되는 것은 아니며, 전술한 용어 "약"의 정의에 따라 일정 수치 범위에서 변하는 값을 포함할 수 있다.
- [0176] 본 명세서에 의해 개시되는 또 다른 양태에 따르면, 새로운 마라양념의 용도가 제공된다.
- [0177] 일 구현예에 의하면, 상기 마라양념의 용도는 마라소스의 용도일 수 있다.
- [0178] 상기 마라소스는 개선된 맛, 향미 및 질감을 가지는 새로운 소스의 용도를 제공할 수 있다. 본원 명세서에 개시된 방법에 의해 제조된 마라소스는 단순히 향신료로부터 제조된 향신 향미유 만을 재료로 하는 것이 아니라, 향신료를 분쇄 또는 절단한 것을 재료로 하기 때문에, 개선된 맛, 향미 및 질감을 가지는 이점을 제공할 수 있다. 또한, 소스에 포함된 향신료는 한방 약재의 기능을 하므로, 기능성이 개선된 마라소스의 용도를 제공할 수 있다.
- [0179] 상기 마라소스는 저온 또는 실온에서 이용될 수 있는 용도를 제공할 수 있다. 본원 명세서에 개시된 방법에 의해 제조된 마라소스는 고온 뿐만 아니라 저온 또는 실온에서 맛, 향미 및 질감의 특징을 유지하므로, 새로운 소스의 용도를 제공할 수 있다. 따라서, 일 예로 저온, 실온 또는 고온의 마라소스를 그대로 식용할 수 있다. 다른 예로, 저온, 실온 또는 고온의 마라소스를 다른 재료, 예를 들면 육류, 해산물, 야채 및 채소, 곡류, 콩류, 유제품, 견과류 또는 가공식품 등과 함께 식용할 수 있다.
- [0180] 상기 마라소스는 마리네이드(marinade) 용도를 제공할 수 있다. 이때, 마리네이드는 육류, 해산물, 야채 및 채소, 곡류, 콩류, 유제품, 견과류 또는 가공식품 등을 대상으로 할 수 있다.
- [0181] 상기 마라소스는 다진 양념 등을 넣어 마라장으로 이용될 수 있는 용도를 제공할 수 있다. 본원 명세서에 개시된 방법에 의해 제조된 마라소스에 마늘, 고추, 식용유 및 옥수 중 어느 하나 이상의 부재료를 넣어 마라장을

제조하는 용도를 제공할 수 있다.

[0183] 다른 구현예에 의하면, 상기 마라양념의 용도는 마라장의 용도일 수 있다.

[0184] 상기 마라장은 개선된 맛, 향미 및 질감을 가지는 새로운 소스의 용도를 제공할 수 있다. 본원 명세서에 개시된 방법에 의해 제조된 마라장은 단순히 향신료로부터 제조된 향신 향미유 만을 재료로 하는 것이 아니라, 향신료를 분쇄 또는 절단한 것을 재료로 하기 때문에, 개선된 맛, 향미 및 질감을 가지는 이점을 제공할 수 있다. 또한, 마라장에 포함된 향신료는 한방 약재의 기능을 하므로, 기능성이 개선된 마라장의 용도를 제공할 수 있다.

[0185] 상기 마라장은 저온 또는 실온에서 이용될 수 있는 용도를 제공할 수 있다. 본원 명세서에 개시된 방법에 의해 제조된 마라장은 고온 뿐만 아니라 저온 또는 실온에서 맛, 향미 및 질감의 특징을 유지하므로, 새로운 소스의 용도를 제공할 수 있다. 따라서, 일 예로 저온, 실온 또는 고온의 마라장을 그대로 식용할 수 있다. 다른 예로, 저온, 실온 또는 고온의 마라장을 다른 재료, 예를 들면 육류, 해산물, 야채 및 채소, 곡류, 콩류, 유제품, 견과류 또는 가공식품 등과 함께 식용할 수 있다.

[0186] 상기 마라장은 마리네이드(marinade) 용도를 제공할 수 있다. 이때, 마리네이드는 육류, 해산물, 야채 및 채소, 곡류, 콩류, 유제품, 견과류 또는 가공식품 등을 대상으로 할 수 있다.

[0188] 이하, 본 명세서에 의해 개시되는 내용의 실시예 및 실험예를 설명한다.

[0190] **실시예 1. 마라소스의 제조 방법**

[0191] **마라소스 제조방법 (1)**

[0192] 1) 대두유 1.5 kg, 마늘 40 g, 생강 30 g, 대파 50 g을 넣고 중불에서 30 분 내지 40 분 가열하여 향미유를 제조한다.

[0193] 2) 마늘, 생강 및 대파를 걸러내고, 불린 건고추 150 g을 넣고 약불에서 약 1시간 가열하여 고추 향미유를 제조한다.

[0194] 3) 고추향미유에 계피 7 g, 팔각 5 g, 소회향 3 g, 카다몬 2 g, 월계수잎 1 g, 정향 1 g, 산초 120 g, 마초 60 g, 청주 20 g, 소금 5 g 및 백후추 1 g을 넣고 중약불에서 3 시간 내지 5 시간 가열한다.

[0195] 4) 두반장 300 g을 넣고 중약불에서 30분 내지 50분 더 가열한다.

[0196] 5) 블렌더에서 분쇄과정을 거친 후 보관한다.

[0198] **마라소스 제조방법 (2)**

[0199] 1) 대두유 1 kg, 마늘 50 g, 생강 40 g, 대파 100 g을 넣고 중불에서 30 분 내지 40 분 가열하여 향미유를 제조한다.

[0200] 2) 마늘, 생강 및 대파를 걸러내고, 불린 건고추 200 g을 넣고 약불에서 약 1시간 가열하여 고추 향미유를 제조한다.

[0201] 3) 고추향미유에 계피 6 g, 팔각 5 g, 소회향 8 g, 카다몬 2 g, 월계수잎 1 g, 정향 1 g, 산초 100 g, 마초 50 g, 청주 20 g, 소금 15 g 및 백후추 1 g을 넣고 중약불에서 2 시간 내지 3 시간 가열한다.

[0202] 4) 두반장 200 g을 넣고 중약불에서 30분 내지 40분 더 가열한다.

[0203] 5) 블렌더에서 분쇄과정을 거친 후 보관한다.

[0205] **마라소스 제조방법 (3)**

[0206] 1) 대두유 1 kg, 마늘 70 g, 생강 70 g, 대파 50 g을 넣고 중불에서 30 분 내지 40 분 가열하여 향미유를 제조한다.

[0207] 2) 마늘, 생강 및 대파를 걸러내고, 불린 건고추 250 g을 넣고 약불에서 약 1시간 가열하여 고추 향미유를 제조한다.

[0208] 3) 고추향미유에 계피 5 g, 팔각 7 g, 소회향 1 g, 카다몬 1 g, 월계수잎 1 g, 정향 1 g, 산초 70 g, 마초 30 g, 청주 20 g, 소금 7 g 및 백후추 1 g을 넣고 중약불에서 2 시간 내지 4 시간 가열한다.

[0209] 4) 두반장 160 g을 넣고 중약불에서 40분 내지 50분 더 가열한다.

[0210] 5) 블렌더에서 분쇄과정을 거친 후 보관한다

[0212] **실시예 2. 마라장의 제조 방법**

[0213] **마라장 제조방법 (1)**

[0214] 1) 대두유 150 g, 마라소스 100 g, 다진마늘 180 g, 고춧가루 15 g, 베트남 건고추 30 g, 백설탕 10 g, 물엿 10 g, 미원 70 g, 정제수 360 g 및 닭 엑기스 분말 70 g을 배합하여 가열한다.

[0215] 2) 첫 끓음 현상이 일어나고, 섞어가며 60분 내지 70분 정도 뭉근히 끓여준다.

[0216] 3) 2)를 저온 조건에서 식히며 휘퍼를 이용하여 섞는다.

[0217] 4) 3)을 약 1일 냉장 보관 숙성한다.

[0219] **마라장 제조방법 (2)**

[0220] 1) 대두유 150 g, 마라소스 500 g, 다진마늘 100 g, 고춧가루 10 g, 베트남 건고추 10 g, 백설탕 50 g, 물엿 150 g, 미원 30 g, 정제수 360 g 및 닭 엑기스 분말 20 g을 배합하여 가열한다.

[0221] 2) 첫 끓음 현상이 일어나고, 섞어가며 20분 내지 30분 정도 뭉근히 끓여준다.

[0222] 3) 2)를 저온 조건에서 식히며 휘퍼를 이용하여 섞는다.

[0223] 4) 3)을 약 1일 냉장 보관 숙성한다.

[0225] **마라장 제조방법 (3)**

[0226] 1) 대두유 150 g, 마라소스 200 g, 다진마늘 150 g, 고춧가루 30 g, 베트남 건고추 20 g, 백설탕 50 g, 물엿 50 g, 미원 50 g, 정제수 360 g 및 닭 엑기스 분말 40 g을 배합하여 가열한다.

[0227] 2) 첫 끓음 현상이 일어나고, 섞어가며 40분 내지 50분 정도 뭉근히 끓여준다.

[0228] 3) 2)를 저온 조건에서 식히며 휘퍼를 이용하여 섞는다.

[0229] 4) 3)을 약 1일 냉장 보관 숙성한다.

[0231] **실험예 1. 마라소스의 관능 평가**

[0232] 실시예 1 마라소스 제조방법(2)에 의해 제조된 마라소스 및 시판 소스의 관능 평가를 위하여 블라인드 테스트를 진행하였다. 한국 국적의 20~40대 남녀 각각 6명씩, 총 12명에 대하여, 관능 평가를 실시하였다.

[0233] 맛, 식감, 향신료 정도, 외관 및 전체 기호도의 총 5개 항목에 대하여 관능 평가를 진행하였으며, 0점 내지 10점을 기준으로, 10점에 가까울수록 호감도가 높은 것으로 평가하였다. 각 항목의 평균값은 소수점 첫째자리에서 반올림하였다.

[0234] 표 1은 마라소스에 대한 여성 집단의 관능 평가 결과이고, 표 2는 마라소스에 대한 남성 집단의 관능 평가 결과이다. 총합은 표 3에 개시하였다.

표 1

마라소스에 대한 여성 집단의 관능 평가

[0235]

	식감	맛	향신료 정도	외관	전체기호도
실시예 1마라소스	8.3	8.3	7.2	8.3	7.8
비교예(시판 소스)	3.7	3.7	4.7	2.8	3.5

표 2

[0236] 마라소스에 대한 남성 집단의 관능 평가

	식감	맛	향신료 정도	외관	전체기호도
실시에 1마라소스	8.5	9.3	8.8	9.2	9.0
비교예(시판 소스)	4.0	3.9	2.5	2.6	4.1

표 3

[0237] 마라소스에 대한 관능 평가

	식감	맛	향신료 정도	외관	전체기호도
실시에 1마라소스	8.4	8.8	8.0	8.8	8.4
비교예(시판 소스)	3.8	3.8	3.6	2.7	3.8

[0239] 관능 평가 결과, 비교예의 시판 마라소스 대비 실시에 1 마라소스에 대하여, 남녀 각 집단에서 식감, 맛, 향신료 정도, 외관에 대한 기호도가 월등히 상승하는 것을 확인하였다. 또한, 전체 기호도 또한 월등히 상승하는 것을 확인하였다. 식감 평가에서, 저온 상태에도 부드러운 식감을 유지하는 측면에서 높은 점수를 얻었다. 맛 평가에서, 기름이나 조미료 맛이 나는 비교예의 마라 소스에 비하여, 한국인의 입맛에 맞는 적절한 매운맛과 감칠맛을 제공하는 측면에서 높은 점수를 얻었다. 향신료 정도 평가에서, 특정 향이 강조된 비교예의 마라소스에 비하여, 마라 특유의 화한 향이 적절히 우러나는 측면에서 높은 점수를 얻었다. 외관의 측면에서, 고체 또는 반고체 제형으로 제공되는 비교예의 마라 소스에 비하여, 액체 제형으로 제공되므로, 소스로 사용될 때 거부감을 줄이는 측면에서 높은 점수를 얻었다. 전체적으로, 실시에 1 마라소스는 식감, 맛 및 향신료 정도의 배합이 적당하고, 마라 특유의 맛과 향을 잘 살렸다는 평가를 받았다.

[0241] 실험예 2. 마라장의 관능 평가

[0242] 실시에 2 마라장 제조방법(3)에 의해 제조된 마라장 및 시판 마라장의 관능 평가를 위하여 블라인드 테스트를 진행하였다. 20~40대 남녀 각각 6명씩, 총 12명에 대하여, 관능 평가를 실시하였다.

[0243] 맛, 식감, 향신료 정도, 외관 및 전체 기호도의 총 5개 항목에 대하여 관능 평가를 진행하였으며, 0점 내지 10점을 기준으로, 10점에 가까울수록 호감도가 높은 것으로 평가하였다. 각 항목의 평균값은 소수점 첫째자리에서 반올림하였다.

[0244] 표 4는 마라장에 대한 여성 집단의 관능 평가 결과이고, 표 5는 마라장에 대한 남성 집단의 관능 평가 결과이다. 총합은 표 6에 개시하였다.

표 4

[0245] 마라장에 대한 여성 집단의 관능 평가

	식감	맛	향신료 정도	외관	전체기호도
실시에 2마라장	8.0	8.3	6.7	8.8	8.2
비교예(시판 장)	7.0	4.2	6.7	6.2	4.8

표 5

[0246] 마라장에 대한 남성 집단의 관능 평가

	식감	맛	향신료 정도	외관	전체기호도
실시에 2마라장	8.6	9.3	9.1	9.3	9.4
비교예(시판 장)	3.7	2.6	2.9	3.1	3.1

표 6

마라장에 대한 관능 평가

	식감	맛	향신료 정도	외관	전체기호도
실시예 2마라장	8.3	8.8	7.9	9.1	8.8
비교예(시판 장)	5.3	3.4	4.8	4.6	4.0

[0247]

[0249]

관능 평가 결과, 비교예의 시판 마라장 대비 실시예 2 마라장에 대하여, 남녀 각 집단에서 식감, 맛, 향신료 정도, 외관에 대한 기호도가 월등히 상승하는 것을 확인하였다. 또한, 전체 기호도 또한 월등히 상승하는 것을 확인하였다. 식감 평가에서, 적절히 분쇄된 향신 재료들이 제공하는 텍스처에 대해서 높은 점수를 얻었다. 맛 평가에서, 인위적인 맛이 강조되는 비교예의 마라장에 비하여, 한국인의 입맛에 맞는 적절한 매운맛과 감칠맛을 제공하는 측면에서 높은 점수를 얻었다. 향신료 정도 평가에서, 특정 향이 강조된 비교예의 마라장에 비하여, 마라 특유의 화한 향이 적절히 우러나는 측면에서 높은 점수를 얻었다. 외관의 측면에서, 갈색에 가까운 비교예의 마라장에 비하여, 붉은색에 가까운 마라장으로서 식욕을 돋우는 측면에서 높은 점수를 얻었다. 전체적으로, 실시예 2 마라장은 식감, 맛 및 향신료 정도의 배합이 적당하고, 마라 특유의 맛과 향을 잘 살렸다는 평가를 받았다.

[0251]

실험예 3. 마라소스의 질감 비교

[0252]

실시예 1 마라소스 제조방법(1)에 의해 제조된 마라소스 및 시판 소스의 질감 비교 평가를 수행하였다. 구체적으로, 약 3 내지 5 °C의 저온, 약 26°C의 실온 상태에서, 실시예 1 마라소스 및 비교예의 마라소스를 같은 양 떨어내어 그 질감을 비교하였다.

[0253]

그 결과, 고체상 비유동성 소스로서 플레이트 내에서 스프레딩되지 않는 시판 소스에 비하여, 실시예 1 마라소스는 액상 유동성 소스로서 플레이트 내에서 퍼지는 것을 확인하였다. 특히, 실시예 1 마라소스는 실온 뿐만 아니라 저온 상태에서도 액상 유동성 소스의 형태를 유지하는 것을 확인하였다(도 4 및 도 5).

[0255]

실험예 4. 마라장의 질감 비교

[0256]

실시예 2 마라장 제조방법(1)에 의해 제조된 마라장 및 시판 마라장의 질감 비교 평가를 수행하였다. 구체적으로, 약 3 내지 5 °C의 저온, 약 26°C의 실온 상태에서, 실시예 2 마라장 및 비교예의 마라장을 같은 양 떨어내어 그 질감을 비교하였다.

[0257]

그 결과, 스푼으로 떠낸 자국이 유지되는 시판 마라장에 비하여, 실시예 2 마라장은 스푼으로 떠낸 이후 유동적으로 흘러내려, 그 자국이 유지되지 않고 플레이트 내에서 퍼지는 것을 확인하였다. 특히, 실시예 2 마라장은 실온 뿐만 아니라 저온 상태에서도 액상 유동성 장의 형태를 유지하는 것을 확인하였다(도 6 및 도 7).

[0259]

이상에서 본 명세서와 도면에 개시된 실시 예들은 한정된 실시예와 도면에 의해 설명되었으나, 이해를 돕기 위해 특정 예를 제시한 것에 지나지 않으며, 본 출원에 개시된 발명의 범위를 한정하고자 하는 것은 아니다.

[0260]

여기에 개시된 실시 예들 이외에도 본 출원에 개시된 발명의 기술적 사상에 바탕을 둔 다른 변형 예들이 실시 가능하다는 것은, 본 출원에 개시된 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자에게 자명한 것이다. 예를 들어, 설명된 기술들이 설명된 방법과 다른 순서로 수행되거나, 다른 구성요소 또는 균등물에 의하여 대치되거나 치환되더라도 적절한 결과가 달성될 수 있다. 그러므로, 다른 구현들, 다른 실시예들 및 특허청구범위와 균등한 것들도 후술하는 특허청구범위의 범위에 속한다.

도면

도면1



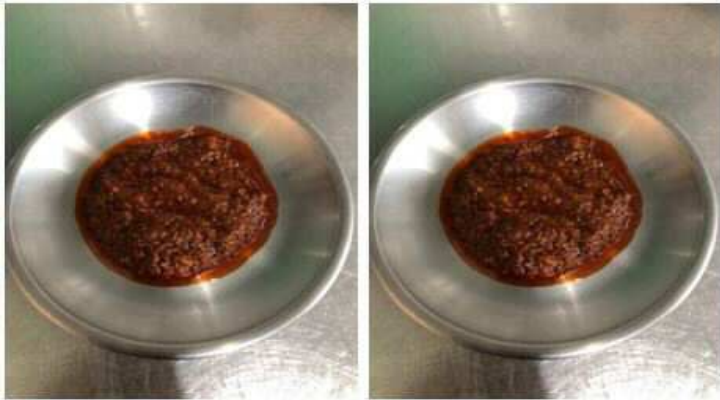
도면2



도면3



도면4



도면5



도면6



도면7



【심사관 직권보정사항】

【직권보정 1】

【보정항목】 발명(고안)의 설명

【보정세부항목】 발명의 명칭

【변경전】

마라양념 및 이의 제조 방법 {MARA-SEASONING AND MANUFACTURING METHOD THEREOF}

【변경후】

마라장의 제조 방법 {MANUFACTURING METHOD OF MARAJANG }

【직권보정 2】

【보정항목】 청구범위

【보정세부항목】 청구항 1

【변경전】

- a) 식용유 100 중량부에 대하여, 마늘 5 중량부, 생강 4 중량부, 파 10 중량부를 혼합하고, 130 ℃에서 30분 내지 40분 가열하고, 여과하여 향미유를 제조하는 단계;
- b) 상기 향미유 100 중량부에 대하여, 고추 20 중량부를 혼합하고, 130 ℃에서 1시간 가열하고, 여과하여 고추향미유를 제조하는 단계;

- c) 상기 고추 향미유 및 향신료를 가열하여 마라양념 베이스를 제조하는 단계로서, 상기 향신료는 계피, 팔각, 소회향, 카다몬, 월계수잎, 정향, 산초, 마초, 후추 및 소금의 조합이고, 상기 마라양념 베이스는 상기 고추 향미유 100 중량부에 대하여, 상기 계피 0.6 중량부, 상기 팔각 0.5 중량부, 상기 소회향 0.8 중량부, 상기 카다몬 0.2 중량부, 상기 월계수잎 0.1 중량부, 상기 정향 0.1 중량부, 상기 산초 10 중량부, 상기 마초 5 중량부, 상기 청주 2 중량부, 상기 후추 0.1 중량부 및 상기 소금 1.5 중량부를 혼합하고, 130 °C 내지 150 °C에서 2시간 내지 3시간 가열하는, 단계; 및
- d) 상기 마라양념 베이스 100 중량부에 대하여, 두반장 20 중량부를 혼합하고, 130 °C에서 30분 내지 40분 가열하여 마라소스를 제조하는 단계; 및
- e) 상기 마라소스를 분쇄하는 단계로부터 마라소스를 제조하고,
- f) 상기 e)의 분쇄된 마라소스 20 중량부에 대하여, 마늘 15 중량부, 고추 5 중량부, 설탕 5 중량부, 물엿 5 중량부, 미원 5 중량부, 식수 36 중량부, 식용유 15 중량부 및 닭 육수 분말 4 중량부를 혼합하고, 130 °C 내지 150 °C에서 40분 내지 50분 가열하여 마라장 베이스를 제조하는 단계;
- g) 상기 마라장 베이스를 교반하여 마라장 에멀션을 제조하는 단계; 및
- h) 상기 마라장 에멀션을 2 °C 내지 5 °C에서 20시간 내지 28시간 숙성하여 마라장을 제조하는 단계를 포함하는 마라장 제조 방법.

【변경후】

- a) 식용유 100 중량부에 대하여, 마늘 5 중량부, 생강 4 중량부, 파 10 중량부를 혼합하고, 130 °C에서 30분 내지 40분 가열하고, 여과하여 향미유를 제조하는 단계;
- b) 상기 향미유 100 중량부에 대하여, 고추 20 중량부를 혼합하고, 130 °C에서 1시간 가열하고, 여과하여 고추 향미유를 제조하는 단계;
- c) 상기 고추 향미유 및 향신료를 가열하여 마라양념 베이스를 제조하는 단계로서, 상기 향신료는 계피, 팔각, 소회향, 카다몬, 월계수잎, 정향, 산초, 마초, 청주, 후추 및 소금의 조합이고, 상기 마라양념 베이스는 상기 고추 향미유 100 중량부에 대하여, 상기 계피 0.6 중량부, 상기 팔각 0.5 중량부, 상기 소회향 0.8 중량부, 상기 카다몬 0.2 중량부, 상기 월계수잎 0.1 중량부, 상기 정향 0.1 중량부, 상기 산초 10 중량부, 상기 마초 5 중량부, 상기 청주 2 중량부, 상기 후추 0.1 중량부 및 상기 소금 1.5 중량부를 혼합하고, 130 °C 내지 150 °C에서 2시간 내지 3시간 가열하는, 단계; 및
- d) 상기 마라양념 베이스 100 중량부에 대하여, 두반장 20 중량부를 혼합하고, 130 °C에서 30분 내지 40분 가열하여 마라소스를 제조하는 단계; 및
- e) 상기 마라소스를 분쇄하는 단계로부터 마라소스를 제조하고,
- f) 상기 e)의 분쇄된 마라소스 20 중량부에 대하여, 마늘 15 중량부, 고추 5 중량부, 설탕 5 중량부, 물엿 5 중량부, 미원 5 중량부, 식수 36 중량부, 식용유 15 중량부 및 닭 육수 분말 4 중량부를 혼합하고, 130 °C 내지 150 °C에서 40분 내지 50분 가열하여 마라장 베이스를 제조하는 단계;
- g) 상기 마라장 베이스를 교반하여 마라장 에멀션을 제조하는 단계; 및
- h) 상기 마라장 에멀션을 2 °C 내지 5 °C에서 20시간 내지 28시간 숙성하여 마라장을 제조하는 단계를 포함하는 마라장 제조 방법.