

(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)(11) 공개번호 10-2021-0104350
(43) 공개일자 2021년08월25일

- | | |
|---|---|
| (51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 27/60 (2016.01) A23L 17/30 (2016.01)
A23L 27/10 (2016.01) A23L 27/30 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 27/60 (2016.08)
A23L 17/30 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2020-0018979
(22) 출원일자 2020년02월17일
심사청구일자 2020년02월17일 | (71) 출원인
고삼숙
충청남도 아산시 시민로 357 (온천동)
(72) 발명자
고삼숙
충청남도 아산시 시민로 357 (온천동)
(74) 대리인
이재정 |
|---|---|

전체 청구항 수 : 총 2 항

(54) 발명의 명칭 명란이 함유된 마요네즈 드레싱 소스 제조방법

(57) 요약

본 발명은 명란이 함유된 마요네즈 드레싱 소스 제조방법에 관한 것으로서, 그 방법은 냉동된 명란을 상온에서 해동하고 염수를 이용하여 깨끗이 세척하는 재료 준비단계; 솔비톨 분말 3 ~ 5중량%, 조청 2 ~ 5중량%, 양파 2 ~ 4중량%, 마늘 0.5 ~ 2.5중량% 및 생강 0.5 ~ 2.5중량%를 용기에 각각 투입하고 이를 혼합하여 명란의 알 속에 양

(뒷면에 계속)

대표도 - 도1



넘물이 스며들어 침지가 되도록 침지액 준비단계; 상기 세척하여 구비된 명란 75 ~ 85중량%에 침지액 8 ~ 18중량%을 넣고 12시간 동안 침지하고 침지된 명란을 5℃에서 일주일간 숙성하는 침지 및 숙성단계; 및 침지되어 숙성된 명란의 껍질을 벗기고 명란 알만 적출하고, 적출된 명란 알에 마요네즈 6 ~9중량%을 혼합하는 후공정 단계;를 포함하여 구성된다.

이에 따라 본 발명은 솔비톨 분말, 조청, 양파, 마늘 및 생강이 혼합된 침지액에 명란을 넣어 명란 알에 침지액이 침지되어 숙성하여 침지된 명란 알과 마요네즈를 혼합하여 단백질 및 고소함의 풍미감을 느낄 수 있도록 함으로써 빵, 햄버거, 핫도그, 튀김류, 채소 등에 발라서 취식할 수 있는 드레싱 소스를 통해 그 내부에 함유된 다양한 영양소를 직접 섭취할 수 있는 건강식품을 제공한다.

(52) CPC특허분류

A23L 27/10 (2016.08)

A23L 27/34 (2016.08)

A23L 27/35 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

냉동된 명란을 상온에서 해동하고 염수를 이용하여 깨끗이 세척하는 재료 준비단계;

솔비톨 분말 3 ~ 5중량%, 조청 2 ~ 5중량%, 양파 2 ~ 4중량%, 마늘 0.5 ~ 2.5중량% 및 생강 0.5 ~ 2.5중량%을 용기에 각각 투입하고 이를 혼합하여 명란의 알 속에 양념물이 스며들어 침지가 되도록 침지액 준비단계;

상기 세척하여 구비된 명란 75 ~ 85중량%에 침지액 8 ~ 18중량%을 넣고 12시간 동안 침지하고 침지된 명란을 5℃에서 일주일간 숙성하는 침지 및 숙성단계; 및

침지되어 숙성된 명란의 껍질을 벗기고 명란 알만 적출하고, 적출된 명란 알에 마요네즈 6 ~ 9중량%을 혼합하는 후공정 단계;를 포함하여 구성되는 것을 특징으로 하는 명란이 함유된 마요네즈 드레싱 소스 제조방법.

청구항 2

제 1 항에 있어서,

상기 침지액 제조단계에서 솔비톨 분말 4.08중량%, 조청 3.06중량%, 양파 2.04중량%, 마늘 1.02중량% 및 생강 1.02중량%을 혼합하여 구성되고,

침지 및 숙성단계에서 명란 81.64중량%에 침지액 11.22중량%을 혼합하고,

상기 후공정 단계에서 마요네즈 7.14중량%을 혼합하여 구성되는 것을 특징으로 하는 명란이 함유된 마요네즈 드레싱 소스 제조방법.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 명란이 함유된 마요네즈 드레싱 소스 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 솔비톨 분말, 조청, 양파, 마늘 및 생강이 혼합된 침지액에 명란을 넣어 명란 알에 침지액이 침지되어 숙성하여 마요네즈를 침지된 명란 알과 혼합하여 빵, 햄버거, 핫도그, 튀김류, 채소 등에 발라서 취식할 수 있는 드레싱 소스로서 그 내부에 함유된 다양한 영양소를 직접섭취할 수 있는 명란이 함유된 마요네즈 드레싱 소스 제조방법에 관한 것이다.

[0002] 또한, 본 발명은 염수로 세척한 명란의 물기를 제거하고 솔비톨 분말, 조청, 양파, 마늘 및 생강을 혼합한 침지액에 명란을 넣어 12시간 침지하여 명란의 알에 침지액이 스며들도록 숙성한 후, 명란의 껍질을 벗겨 알을 적출하여 마요네즈와 혼합하여 노화방지, 성인병 예방, 치매 예방효과 등의 다양한 효능을 갖는 웰빙 식재료인 명란이 함유된 마요네즈 드레싱 소스 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0003] 젓갈은 우리나라의 대표적인 발효식품의 하나로 예로부터 계절에 관계없이 고단백질과 염분을 공급하기 위해 널리 이용되어 왔다. 젓갈은 각종 수산물을 원료로 하여 식염을 첨가한 상태에서 자가소화효소 및 미생물의 분해 작용에 의하여 알맞게 숙성·발효시켜 제조된다. 이때, 자체 내에 있는 자가분해 효소와 미생물에 의한 발효작용으로 생긴 유리 아미노산과 기타 합질 소화합물, 핵산 분해산물 등이 짭짤과 어우러져 특유한 감칠맛을 갖는 수산 발효 식품이다.

[0004] 한편, 젓갈은 숙성발효 과정에서 부패가 일어나기 쉽고 상온에서 장기간 저장 및 유통되어야 하기 때문에 고농도의 식염을 첨가하여 제조되어 왔으며, 일반적으로 약 20 ~ 30%의 식염이 젓갈의 제조에 사용되어 왔다. 그러나 과다한 식염의 섭취는 성인병의 원인이 되며, 건강 지향적인 소비자의 인식이 높아짐에 따라 현대인들은 점점 고식염의 젓갈을 회피하는 경향을 보이고 있다.

- [0005] 따라서 젓갈의 염도를 줄이기 위한 연구가 활발히 진행되고 있다. 또한, 저식염 젓갈을 제조하기 위해서는 낮은 식염 농도로 인해 저장 및 유통 중에 일어날 수 있는 품질변화를 방지하기 위하여 저장성을 높이는 것이 필수적 이므로, 이에 대한 연구도 진행되고 있다.
- [0006] 특히, 다양한 수산물을 원료로 한 젓갈 중에서도 명란젓같은 명태의 알을 수거하여 염장 및 발효시켜 만든 것으로, 아미노산 조성이 우수하고, 고도 불포화지방산 및 비타민 A가 많이 함유되어 있는 기호성이 뛰어난 고급 수 산 발효식품이다.
- [0007] 명란젓은 명태의 알을 발효시켜 만든 우리 고유의 젓갈이다. 명란젓은 보통 명태 알의 피막이 터지지 않도록 주의해 꺼내서, 농도가 열린 소금물로 깨끗이 씻은 다음, 소금을 뿌려 절이며, 이때 식용 물감으로 붉은 물을 들 이는 수도 있다. 2 ~ 3일 후 물기를 빼고, 고춧가루와 다진 마늘 등의 양념으로 버무려 그릇에 담고, 재료가 공기 중에 노출되지 않도록 돌 등으로 눌러 젓갈물이 잠기도록 하여 잘 붓하고, 서늘한 곳에 보관하며, 날것 그 대로 먹기도 하고, 굽거나 찌서 밥반찬 또는 술안주로 사용하는 보존성이 좋은 식품이다.
- [0008] 한편, 소스(sauce)는 요리의 맛과 색을 살려주므로 취식자의 식욕을 향상시킬 뿐만아니라, 인체에 유익한 영양 성분을 다량 함유하고 있어 건강에도 유익하지만, 종래에 알려진 소스는 대부분 요리의 맛이나 색채를 보충하는 데 사용되어 왔으나, 최근에는 관능성 뿐만아니라 영양학적으로도 도움이 될 수 있는 소스에 대한 연구가 이루어지고 있다.
- [0009] 마요네즈는 식용유, 난황(계란), 식초, 식염, 조미료 및 향신료를 혼합하여 난황의 유화작용을 이용하여 제조되 는 것으로서, 유지함량이 65% 이상의 식품으로 샐러드 드레싱이나 요리의 소스 등에 사용되는 식품이다.
- [0010] 즉, 마요네즈는 달걀 마요네즈나 바닷가재 마요네즈같이 이 소스로 버무린 찬 음식과 샐러드를 지칭하는 것으로 사용자의 기호에 따라 다양한 종류로 만들어 첨가재료로 사용되고 있다.
- [0011] 마요네즈는 65%이상의 많은 양의 기름을 함유한 제품으로 식생활의 서구화에 따라 그 수요가 크게 증가하여 각 가정뿐만 아니라 영업장에서 널리 사용하는 조미 식품이다. 일반적으로 마요네즈를 만들기 위해서는 식용유, 난 황과 난백, 식초를 주원료로 사용하며, 부원료로 식염, 당류, 조미료(아미노산 등), 향신료, 전분, 산화방지제 등을 가하여 혼합 및 균질화하여 유화시킨 것으로 식용유지 65%이상(식품공전)으로 규정하고 있으며, 수상(물) 이 유상(기름)을 감싸고 있는 O/W 유화 제품으로 식품재료 중 가장 널리 사용되는 대표적인 드레싱 소스이다.
- [0012] 마요네즈의 종류는 한정적이나 맛과 물성이 다른 마요네즈의 종류는 무한하다.
- [0013] 따라서, 본 출원인은 명란젓의 고소한 맛에 마요네즈의 담백한 맛이 어울려져 다양한 음식을 제공하기 위하여 노력한 결과 명란이 함유된 마요네즈 드레싱 소스를 제안하고자 한다.
- [0014] [관련기술문헌]
- [0015] 1. 천년초 분말을 이용한 천년초 마요네즈의 제조방법(MANUFACTURING METHOD FOR MAYONNAISE USING OPUNTIA HUMIFUSA POWDER)(특허등록번호 제10-1294309호)
- [0016] 2. 효소처리를 이용한 고구마 마요네즈 및 고구마 마요네즈 제조방법(Sweet potato mayonnaise using enzymatically modified and method for the mayonnaise)(특허등록번호 제10-1425386호)
- [0017] 3. 올리브유를 함유하는 마요네즈 조성물 및 그 제조방법(Composition for mayonnaise containing olive oil and itsmanufacturing method)(특허등록번호 제10-0751210호)
- [0018] 4. 생와사비를 함유한 마요네즈 조성물(A composition of mayonnaise containing Wasabi)(특허공개번호 제10-2009-0062945호)

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0019] 본 발명은 상기와 같은 문제점을 해결하기 위해 안출된 것으로서, 그 목적은술비톨 분말, 조청, 양파, 마늘 및 생강이 혼합된 침지액에 명란을 넣어 명란 알에 침지액이 침지되어 숙성하여 마요네즈를 침지된 명란 알과 혼합 하여 담백함 및 고소함의 풍미감을 느낄 수 있도록 함으로써 빵, 햄버거, 핫도그, 튀김류, 채소 등에 발라서 취 식할 수 있는 드레싱 소스로서 그 내부에 함유된 다양한 영양소를 직접 섭취할 수 있는 명란이 함유된 마요네즈 드레싱 소스 제조방법을 제공하는데 있다.

[0020] 또한, 본 발명은 염수로 세척한 명란의 물기를 제거하고 솔비톨 분말, 조청, 양파, 마늘 및 생강을 혼합한 침지액에 명란을 넣어 12시간 침지하여 명란의 알에 침지액이 스며들도록 숙성한 후, 명란의 껍질을 벗겨 알을 적출하여 마요네즈를 혼합하여 노화방지, 성인병 예방, 치매 예방효과 등의 다양한 효능을 갖는 웰빙 식재인 명란이 함유된 마요네즈 드레싱 소스 제조방법을 제공하는데 있다.

[0021] 그러나 본 발명의 목적들은 상기에 언급된 목적으로 제한되지 않으며, 언급되지 않은 또 다른 목적들은 아래의 기재로부터 당업자에게 명확하게 이해될 수 있을 것이다.

과제의 해결 수단

[0022] 상기의 목적을 달성하기 위해 본 발명의 실시예에 따른 명란이 함유된 마요네즈 드레싱 소스 제조방법은, 냉동된 명란을 상온에서 해동하고 염수를 이용하여 깨끗이 세척하는 재료 준비단계; 솔비톨 분말 3 ~ 5중량%, 조청 2 ~ 5중량%, 양파 2 ~ 4중량%, 마늘 0.5 ~ 2.5중량% 및 생강 0.5 ~ 2.5중량%을 용기에 각각 투입하고 이를 혼합하여 명란의 알 속에 양념물이 스며들어 침지가 되도록 침지액 준비단계; 상기 세척하여 구비된 명란 75 ~ 85중량%에 침지액 8 ~ 18중량%을 넣고 12시간 동안 침지하고 침지된 명란을 5℃에서 일주일간 숙성하는 침지 및 숙성단계; 및 침지되어 숙성된 명란의 껍질을 벗기고 명란 알만 적출하고, 적출된 명란 알에 마요네즈 6 ~ 9중량%을 혼합하는 후공정 단계;를 포함하여 구성되는 것을 특징으로 한다.

[0023] 본 발명에 따른 명란이 함유된 마요네즈 드레싱 소스 제조방법의 침지액 제조단계에서 솔비톨 분말 4.08중량%, 조청 3.06중량%, 양파 2.04중량%, 마늘 1.02중량% 및 생강 1.02중량%을 혼합하여 구성되고, 침지 및 숙성단계에서 명란 81.64중량%에 침지액 11.22중량%을 혼합하고, 상기 후공정 단계에서 마요네즈 7.14중량%을 혼합하여 구성되는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0024] 본 발명에 의한 명란이 함유된 마요네즈 드레싱 소스 제조방법은 솔비톨 분말, 조청, 양파, 마늘 및 생강이 혼합된 침지액에 명란을 넣어 명란 알에 침지액이 침지되어 숙성하여 침지된 명란 알과 마요네즈를 혼합하여 단백질 및 고소함의 풍미감을 느낄 수 있도록 함으로써 빵, 햄버거, 핫도그, 튀김류, 채소 등에 발라서 취식할 수 있는 드레싱 소스를 통해 그 내부에 함유된 다양한 영양소를 직접 섭취할 수 있는 건강식품을 제공한다.

[0025] 또한, 본 발명에 따른 명란이 함유된 마요네즈 드레싱 소스 제조방법은 염수로 세척한 명란의 물기를 제거하고 솔비톨 분말, 조청, 양파, 마늘 및 생강을 혼합한 침지액에 명란을 넣어 12시간 침지하여 명란의 알에 침지액이 스며들어 숙성한 후, 명란의 껍질을 벗겨 알을 적출하여 마요네즈를 혼합하여 항균효과, 혈전예방 효과, 항암효과 등의 다양한 효능을 갖는 웰빙 식재료를 제공한다.

[0026] 또한, 본 발명에 따른 명란이 함유된 마요네즈 드레싱 제조방법은 명란 알의 단백질 맛에 마요네즈가 첨가되어 드레싱 소스로 구비되어 다양한 음식의 조리에도 활용할 수 있고, 과자, 빵 등에 발라 어린이 간식으로 사용할 수 있어 영양가 측면에도 높이 평가할 수 있고 대량생산을 통해 부가가치 및 소득증대에 기여할 수 있다.

도면의 간단한 설명

[0027] 도 1은 본 발명에 따른 명란을 함유한 마요네즈 드레싱 소스 제조공정을 도시한 흐름도.

도 2는 본 발명에 따른 명란을 함유한 마요네즈 드레싱 소스의 상태도

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0028] 이하, 본 발명의 바람직한 실시예를 첨부된 도면을 기초로 하여 상세히 설명한다.

[0029] 본 발명의 명란을 함유한 마요네즈 드레싱 소스는 염수로 세척한 명란의 물기를 제거하고 솔비톨 분말, 조청, 양파, 마늘 및 생강이 혼합된 침지액에 명란을 넣어 명란 알에 침지액이 스며들도록 12시간 침지하고 1주일 동안 숙성한 후, 명란의 껍질을 벗겨 알을 적출하여 마요네즈를 혼합하여 명란의 단백질, 마요네즈의 고소함의 풍미감을 제공하고 노화방지, 성인병 예방, 치매 예방효과 등의 다양한 효능을 갖는 웰빙 식 재료를 제공한다.

[0030] 이하, 본 발명의 명란을 함유한 마요네즈 드레싱 소스에 사용되는 재료의 특징을 살펴보면, 먼저, 명란은 명태의 알인 명란은 타우린, DHA 등의 각종 단백질과 비타민, 필수 아미노산 등을 함유해 노화방지, 피로회복, 피부질환 예방, 면역력에 도움이 되고 성인병 예방효과가 있으며, 명란에는 항산화 작용과 피부 지방산 산화를 방지하는 비타민 E가 풍부하게 포함되어 있어서 노화방지와 피부미용에도 좋고, 타우린 성분이 간을 보호하고 빈혈

을 예방하며 눈의 피로를 풀어 주고, 비타민E와 토코페롤이 많아 생식기능의 정상화와 노화를 방지하는데 중요한 영양원이다.

- [0031] 특히, 치매예방 효과가 있는 DHA와 신유물질로는 수용성 항산화성분이 발견되어 의약품에 버금가는 기능성 성분들을 다량 보유하고 있음이 새롭게 밝혀지고 있는 고급 건강 발효식품이다.
- [0032] 명란젓은 지방 함량이 3.0%이며, 비타민 B1, 비타민 B2, 비타민 E가 들어있으며 뇌와 신경에 필요한 에너지를 공급하며 작용을 하고 피로 회복에도 도움을 주는데, 젓갈은 생선의 내장을 주원료로 하기 때문에 단백질이 매우 풍부한데 염장처리도 되면서 이들 성분이 글루타민산, 아미노산, 핵산과 휘발성 향미 성분 등이 젓갈 특유의 구수하고 감칠맛을 내게 하며 영양적 가치도 높여주고, 단백질 함량은 10~16%로서, 노화를 방지하고 피부를 싱싱하게 해주는 비타민E가 함유되어있는데 참기름과 먹으면 지용성인 비타민E의 흡수를 참기름의 지방성분이 비타민 흡수를 도와준다. 또한 비릿한 향을 감출수도 있다
- [0033] 한편, 솔비톨(영어: sorbitol) 또는 소르비톨은 포도당과 같은 육탄당을 환원하여 얻는 6가 알코올의 일종으로 설탕과 유사한 단맛을 낸다. 연소성과 흡습성을 지닌 흰색의 결정으로, 단맛이 있고 물이나 알코올에 잘 녹는다. 사과, 복숭아, 마가목 따위의 과즙에 함유되어 있다. 화장용 로션, 크림, 치약, 식품 첨가제, 비타민 C의 합성 원료, 당뇨병 환자의 감미료, 이뇨제 따위에 쓴다. 녹는점은 93~97.5℃. 화학식은 $\text{CH}_2\text{OH} \cdot (\text{CHOH})_4\text{CH}_2\text{OH}$ 이다.
- [0034] 본 발명의 명란이 함유된 마요네즈 드레싱 소스 제조방법은 크게 해동 및 세척단계, 침지액 제조 단계, 침지 숙성단계 및 후공정 단계를 통해 건강에 유효한 명란이 함유된 마요네즈 드레싱 소스를 제공한다.
- [0035] 이하, 첨부된 도 1에 도시된 바와 같이 본 발명에 따른 명란이 함유된 마요네즈 드레싱 소스 제조의 세부공정 및 특징을 살펴보면 다음과 같다.
- [0036] (1) 해동 및 세척
- [0037] 냉동된 명란을 2일 정도 상온에서 해동하고 염수를 이용하여 깨끗이 세척한다. 보다 구체적으로 명란 75 ~ 85중량%를 천일염 3.5 ~ 5.5중량%이 포함된 염수로 깨끗이 세척하고 탈수한다. 한편, 상기 명란은 77.56중량% 및 천일염 4.08중량%으로 구성되는 것이 바람직하다.
- [0038] (2) 침지액 제조
- [0039] 침지액은 명란에 양념의 유효 성분이 스며들어 침지가 되도록 구비하는 양념물로서 솔비톨 분말 3 ~ 5중량%, 조청 2 ~ 5중량%, 양파 2 ~ 4중량%, 마늘 0.5 ~ 2.5중량% 및 생강 0.5 ~ 2.5중량%을 용기에 각각 투입하고 이를 혼합하여 명란의 알 속에 스며드는 침지액을 제조한다.
- [0040] 보다 구체적으로 침지액 제조에 필요한 조성물은 솔비톨 분말 4.08중량%, 조청 3.06중량%, 양파 2.04중량%, 마늘 1.02중량% 및 생강 1.02중량%을 혼합하여 구성되는 것이 바람직하다.
- [0041] (3) 명란 침지 및 숙성
- [0042] 상기와 같이 세척하여 탈수된 명란 75 ~ 85중량%과 침지액 8 ~ 18중량%을 넣고 12시간 동안 침지한다.
- [0043] 이후, 12시간 침지액에 침지된 명란을 5℃에서 일주일간 숙성한다.
- [0044] 보다 구체적으로 상기 명란 81.64중량%에 침지액 11.22중량%을 혼합하여 침지되도록 하는 것이 바람직하다.
- [0045] (4) 후공정
- [0046] 상기 침지되어 숙성된 명란의 껍질을 벗기고 명란 알만 적출하고, 적출된 명란 알에 마요네즈 6 ~ 9중량%을 혼합하여 첨부된 도 2에 도시된 바와 같이 명란이 함유된 마요네즈 드레싱 소스를 제공할 수 있다.
- [0047] 상기 후공정 혼합시 사용되는 중량비는 마요네즈는 7.14중량%으로 구성되는 것이 바람직하다.
- [0048] 한편, 마요네즈는 일반적으로 사용되는 방법으로 제조하여 사용하는데, 달걀노른자 100g, 현미유 100ml, 디종 머스터드, 레몬즙 1/2개, 소금 및 후추를 구비하고, 실온에 달걀을 1 ~ 2시간 미리 꺼내어 놓고, 불에 달걀노른자와 디종 머스터드를 넣고 믹서기로 섞어준다. 달걀노른자와 디종 머스터드가 충분히 섞여지면 현미유를 조금씩 넣어가며 달걀노른자와 분리되지 않도록 휘핑하고, 레몬즙과 소금, 후추를 넣어 마요네즈를 완성한다.
- [0049] 상기의 마요네즈 제조는 사용자 기호에 따라 다양한 첨가물을 구비하여 일련의 절차에 따라 제작하여 사용할 수

있다.

[0050] 실시예 : 시료의 준비

[0051] 염수로 세척한 명란을 구비하고, 양념물인 침지액, 명란 침지 및 숙성, 숙성된 명란 알을 적출하고 명란 및 침지액의 구성비를 달리하여 동일한 방법으로 실시예에 따라 시료를 준비한다.

[0052] [실시예 1]

[0053] 명란 77.56중량%에 천일염 4.08중량%의 소금물을 이용하여 세척하여 물기를 제거하고 솔비톨 분말 4.08중량%, 조청 3.06중량%, 양파 2.04중량%, 마늘 1.02중량% 및 생강 1.02중량%이 혼합된 침지액에 명란을 넣어 12시간 침지하고, 5℃에서 일주일간 숙성한 후, 명란의 껍질을 벗겨 알을 적출하여 마요네즈 7.14중량%을 혼합하여 명란 마요네즈 드레싱 소스를 제조한다.

[0054] [실시예 2]

[0055] 명란 75.56중량%에 천일염 4.08중량%의 소금물을 이용하여 세척하여 물기를 제거하고 솔비톨 분말 4.08중량%, 조청 3.06중량%, 양파 2.04중량%, 마늘 1.56% 및 생강 1.56중량%이 혼합된 침지액에 명란을 넣어 12시간 침지하고, 5℃에서 일주일간 숙성한 후, 명란의 껍질을 벗겨 알을 적출하여 마요네즈 6.06중량%을 혼합하여 명란 마요네즈 드레싱 소스를 제조한다.

[0056] 즉, 실시예 2는 실시예 1과 비교하여 침지액인 마늘 및 생강의 함량을 추가하고, 마요네즈의 함량을 낮추어 동일한 절차를 통해 드레싱 공정 조건으로 실시하였다.

[0057] [실시예 3]

[0058] 명란 73.28중량%에 천일염 4.08중량%의 소금물을 이용하여 세척하여 물기를 제거하고 솔비톨 분말 4.08중량%, 조청 3.52중량%, 양파 2.84중량%, 마늘 2.04중량% 및 생강 2.04중량%이 혼합된 침지액에 명란을 넣어 12시간 침지하고, 5℃에서 일주일간 숙성한 후, 명란의 껍질을 벗겨 알을 적출하여 마요네즈 8.12중량%을 혼합하여 명란 마요네즈 드레싱 소스를 제조한다.

[0059] 즉 실시예 3은 실시예 1과 비교하여 동일한 조건으로 명란의 함량을 조금 낮추고, 침지액 및 마요네즈의 함량을 높여 동일 조건을 드레싱 공정 조건을 실시하였다.

[0060] 관능평가

[0061] 상기의 실시예에 따라 구비된 명란을 함유한 마요네즈 소스를 20세 이상 남녀 50명을 대상으로 관능검사 및 빵의 소스로 취식하도록 기호도를 확인하였고, 그 결과는 아래 표 1과 같다.

[0062] 즉, 5점 측정법으로 짠맛(1:매우강함, 2:강함, 3:보통, 4:미미함, 5:아주없음), 쓴맛(1:매우강함, 2:강함, 3:보통, 4:미미함, 5:아주없음), 맛, 선호도(1:매우 나쁨, 2:나쁨, 3:보통, 4:좋음, 5:매우 좋음)으로 관능검사를 실시하였다.

표 1

[0063] 관능평가 결과

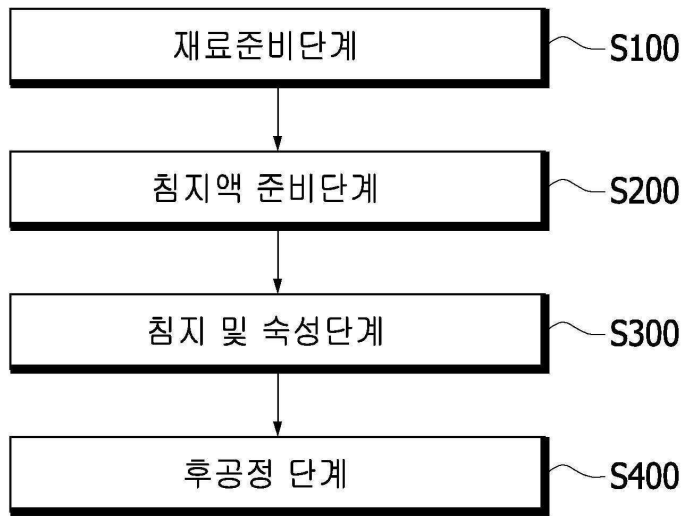
구분	짠맛	쓴맛	맛	전체 기호도
실시예 1	5	4.88	4.92	4.93
실시예 2	5	4.84	4.82	4.76
실시예 3	5	4.65	4.34	4.41

[0064] 상기 표 2에서 나타난 바와 같이 본원발명의 실시예 1 내지 3이 전반적으로 짠맛, 쓴맛을 거의 느끼지 못함을 알 수 있고, 전반적으로 맛, 선호도는 좋음을 알 수 있다.

[0065] 이상의 본 발명은 상기에 기술된 실시예들에 의해 한정되지 않고, 통상의 기술자들에 의해 다양한 변형 및 변경을 가져올 수 있으며, 이는 첨부된 청구항에서 정의되는 앓는 내역도 발명의 취지와 범위에 포함된다.

도면

도면1



도면2

