(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2008년09월04일
(11) 등록번호 10-0856971
(24) 등록일자 2008년08월29일

(51) Int. Cl.
A23L 1/10 (2006.01) *A23L 1/182* (2006.01)
A23B 7/10 (2006.01) *A23L 1/48* (2006.01)
(21) 출원번호 10-2007-0043428
(22) 출원일자 2007년05월04일
심사청구일자 2007년05월04일
(56) 선행기술조사문헌
KR1019920009325 A
(뒷면에 계속)

(73) 특허권자
조선대학교산학협력단
광주광역시 동구 서석동 375, 조선대학교 산학기획팀
예찬영농조합법인
광주 광산구 광산동 182-5
(72) 발명자
기영호
광주 광산구 광산동 592-2번지
정해옥
광주광역시 남구 진월동 현대1차아파트 304동 304호
이명렬
광주광역시 동구 학동 750-1 삼익세라믹 2동 1407호
(74) 대리인
신광식

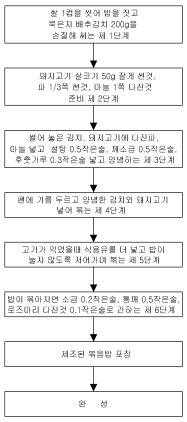
전체 청구항 수 : 총 1 항 심사관 : 조현경

(54) 묵은지 김치 볶음밥 제조방법

(57) 요 약

본 발명은 묵은지 김치 볶음밥 제조방법으로,특히 묵은지의 냄새를 향상시키고, 기능성을 강화시키기 위하여 묵은지 요리에 허브를 첨가한 것으로,쌀 1컵을 30분~1시간 전에 미리 씻어 건져 두었다가 같은 양의 물을 붓고 고슬고슬하게 밥을 짓고, 속을 털어낸 묵은지 배추김치 200g을 잘게 썰어 놓는 1단계와;돼지고기는 살코기로 50g을 준비하여 김치와 비슷한 크기로 잘게 썰고,파는 1/3쪽을 뿌리를 잘라내고 벗겨 깨끗이 씻은 다음 다지듯 잘게 썰고, 마늘 1쪽은 껍질을 벗겨 곱게 다져 놓는 제2단계와;상기, 썰어 놓은 김치와 돼지고기에 다진 파, 마늘을 넣고 설탕 0.5작은술 , 깨소금 0.5작은술, 참기름 1작은술, 후춧가루 0.3작은술을 넣고 양념하는 제3단계와;팬에 기름을 두르고 뜨겁게 달구어지면 양념한 김치와 돼지고기를 넣어 고기가 익고 맛이 어우러질 때까지 볶는 제4단계와;고기가 완전히 익었을 때 식용유를 조금 더 넣고 넣은 밥이 눌지 않도록 주걱으로 잘 저어 가며 볶는 제5단계와;밥이 윤기나게 볶아지면 맛을 보아 소금 0.2작은술, 통깨 0.5작은술, 로즈마리 다진것 0.1작은술로 간하는 제6단계와;제조된 볶은밥을 포장하는 최종단계로 이루어짐을 특징으로 하는 묵은지 김치 볶음밥 제조방법에 관한 것이다.

대표도 - 도1



(56) 선행기술조사문헌
KR1019950016559 A
KR1020040015404 A
KR1019950016558 A
KR1020030063281 A

특허청구의 범위

청구항 1

묵은지 김치 볶음밥 제조에 있어서,

쌀 1컵을 30분~1시간 전에 미리 씻어 건져 두었다가 같은 양의 물을 붓고 고슬고슬하게 밥을 짓고, 속을 털어낸 묵은지 배추김치 200g을 잘게 썰어 놓는 1단계와;

돼지고기는 살코기로 50g을 준비하여 김치와 비슷한 크기로 잘게 썰고,파는 1/3쪽을 뿌리를 잘라내고 벗겨 깨끗이 씻은 다음 다지듯 잘게 썰고, 마늘 1쪽은 껍질을 벗겨 곱게 다져 놓는 제2단계와;

상기, 썰어 놓은 김치와 돼지고기에 다진 파, 마늘을 넣고 설탕 0.5작은술 , 깨소금 0.5작은술, 참기름 1작은술, 후춧가루 0.3작은술을 넣고 양념하는 제3단계와;

팬에 기름을 두르고 뜨겁게 달구어지면 양념한 김치와 돼지고기를 넣어 고기가 익고 맛이 어우러질 때까지 볶는 제4단계와;

고기가 완전히 익었을 때 식용유를 조금 더 넣고 넣은 밥이 눌지 않도록 주걱으로 잘 저어 가며 볶는 제5단계와;

밥이 윤기나게 볶아지면 맛을 보아 소금 0.2작은술, 통깨 0.5작은술, 로즈마리 다진것 0.1작은술로 간하는 제6단계와;

제조된 볶은밥을 포장하는 최종단계로 이루어짐을 특징으로 하는 묵은지 김치 볶음밥 제조방법.

명 세 서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

<5> 본 발명은 묵은지 김치 볶음밥 제조방법에 관한 것이다. 최근 김치에 관한 연구 및 상품화에 많은 기업들이 관심을 가지고 있다. 국내 김치 산업도 발전과 세계인의 입맛에 따라 현지화 퓨전화 시켜 나가야 한다. 김치의 경쟁력과 다양한 상품화를 위하여 기존 김치제품의 품질개선 및 공정의 표준화도 중요하지만 김치양념, 김치를 이용한 소스개발, 야채발효 쥬스 등 김치의 제품 다양화에 의해 매출액 신장을 꾀할 수 있으며, 묵은지를 이용한 즉석김치찌개와 볶음밥 등의 가공식품의 품질을 더욱 개선하고 개발하여 김치 수요처를 확보하는 것이 중요하다고 본다.

<6> 김치는 채소에 젓갈류, 양념 및 향신료 등이 첨가된 복합발효식품으로 독특한 향미를 지닌 한국의 전통적인 건강발효식품으로 쌀을 주식으로 하는 한국인의 식생활에 있어서 빠질 수 없는 중요한 부식으로 여러 가지 영양학적 특성을 가지고 있다.

<7> 지금까지 알려진 김치종류만 190 여종에 이르고 김치를 이용한 요리 또한 다양하다. 우리 김치의 우수성은 세계인들에게도 널리 알려져서 좋은 반응을 받고 있으며 다양한 종류의 김치가 시판되고 있고, 기능성 김치에 대한 연구 및 응용요리, 다양한 식품소재를 김치에 첨가한 연구가 진행되고 있으며 최근에는 웰빙 음식을 선호하는 추세에 맞추어 묵은 김치를 이용한 요리메뉴들이 인기를 얻고 있다.

<8> 묵은지는 김치를 담글 때 양념이 많이 들어가지 않고 1년 이상 숙성시킨 묵은 김치라는 말로 1년 이상 된 김치를 말하는데 이를 이용하여 찜, 삼겹살구이, 볶음밥 외 여러 형태의 요리를 할 수 있다. 김치를 주재료로 한 응용식품의 고급화와 다양화가 필요한 실정이다.

<9> 묵은지의 영양적 우수성을 바탕으로, 소비자의 맛의 선호도 경향을 통해 관능검사를 통하여 파악하고 이에 따라 제품개발을 위한 다각도의 노력이 필요하다.

<10> 수출의 다각화와 수출증대를 위해서는 현지인을 위한 다양한 응용상품이 공급되어야 하고 조리방법의 개발을 통한 다양한 김치 응용상품개발에 대한 연구와 지원도 필요하다고 본다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

<11> 이에 본 발명에서의 목적은 묵은 김치를 이용한 상품개발에 관한 연구의 일부로서 김치음식을 세계에 알리며, 김치응용 요리의 신제품 개발을 위해 묵은지를 이용하여 다양하고 간편하며 기호성이 좋은 밥류의 제품을 개발하고 상품화를 실행함에 있다.

<12> 본 발명에서는 한국전통 발효식품에 관한 관심과 함께 김치응용식품 개발을 위해 묵은지를 부재료로 한 상품개발을 하고자 한다. 먼저 소비자의 맛의 선호경향을 면밀히 조사하여 일반적으로 변해가는 맛의 변화 양상을 파악하고, 이에 따라 김치제품을 다양화하고, 매운맛, 짠맛, 단맛의 미묘한 부분과 화학조미료를 천연조미료로 대체하는 연구도 필요하다.

<13> 또한, 본 발명에서는 묵은 김치를 이용한 상품개발에 관한 연구의 일부로서, 김치음식을 세계에 알리며 김치응용 요리의 신제품개발을 위해 묵은김치를 다양하고 간편한 볶음밥의 제품을 개발하고 관능검사를 거친 후 상품화를 실행함에 있다. 특히 본 발명에서는 허브를 첨가한 묵은지 요리의 관능적 특성을 감안하고, 묵은지를 이용하여 볶음밥의 개발하여 상품화하고자 한다.

발명의 구성 및 작용

<14> 상기와 같은 점을 감안하여, 먼저 본 발명에 이용될 허브의 관능검사를 실시하기로 한다.

<15> 현재 국내에는 많은 종류의 허브가 수입되어 재배, 이용되고 있는데, 묵은지의 냄새를 향상시키고, 기능성을 강화시키기 위하여 묵은지 요리에 허브를 첨가 할 수 있고, 이때 어떤 허브가 볶음밥에 첨가하여 제조했을 때 관능적인 특성이 좋은지 또, 상품화 했을 때 잘 어울리는지에 대한 기호도를 조사하고자 여 각 허브의 특색을 이해하고, 허브 작물에 대한 이해와 홍보 효과도 가져올 것이라 사료되어 실시하였다.

<16> 국내 허브 재배는 그 면적이 협소하여 허브의 연중재배를 위한 월동상태를 몇 군데 조사한 결과 전라남도 무안의 허브농원에서는 겨울철에도 로즈마리 등이 재배되고 있고 사계절동안 다양한 종류의 허브들이 재배되고 있다.

<17> 여름철에는 레몬밤(lemon balm)등이 많이 재배되고 있다. 또 제주도의 북제주군에서는 민트(Mint), 레몬밤(lemon balm)이 재배되고, 전라남도 목포는 우리나라에서 가장 오래된 허브 농장으로 월계수(bay laurel)가 자연 상태에서도 월동하고, 보성 인접의 장평은 세이지(sage),타임(thyme),파인애플 민트(pineapple mint)가 노지 월동되고 있다.

<18> 본 실험용 허브 주산지인 전라남도 무안의 몽탄에서도 타임(thyme), 로즈마리(rosemary), 월계수(bay laurel) 및 여름철에는 레몬밤(remon balm), 민트(Mint)등의 다양한 허브가 재배되고 있다. 따라서 전남 무안은 허브의 재배지로 기후가 적합하여 계속적인 재배와 생산이 가능하다고 본다. 전라남도 지방에서 많이 생산되는 허브의 특성을 조사하고 각 허브별로 보양요리를 제조했을 때 한국인의 기호에 맞는 적절한 허브 선택을 위하여 12명의 관능조사팀을 구성하여 관능검사를 실시하였다.

<19> 관능 검사팀의 구성은 본 대학교 조리과학부 학생 중 허브의 종류와 이용에 대한 지식이 있는 2학년과 3학년에 재학 중인 자로 설정하였다.조사방법은 볶음밥에 넣은 허브에 대하여 각 개인의 취향에 따라 향기,색,조화로움에 대한 점들을 고려하여 5가지를 선호하는 순서에 따라 선택하도록 하였으며 이 대표적인 허브 종류에 따른 기호도를 색깔, 향, 맛, 종합적 기호도 항목으로 조사한 관능검사의 평가항목과 척도는 다음 표1과 같다.

표 1

<20>

특 성	점 수
색(color)	1:very poor↔5:very good
맛(flavor)	1:very poor↔5:very good
향(fragrance)	1:very poor↔5:very good
바람직성(overall quality)	1:very poor↔5:very good

<21> 상기와 같은 관능척도에 따라 준비된 허브시료에 대한 관능결과가 아래 표2와 같다.

표 2

<22>

허브	특성(characteristics)			
	색(color)	맛(flavor)	향(fragrance)	바람직성(overall quality)
로즈마리	3.05	3.17	3.10	3.10
타임	3.13	2.98	3.11	3.07
레몬 버비나	3.11	3.05	3.09	3.08
베이절	2.80	2.65	2.95	2.65

<23> 관능검사 결과를 토대로 우선 선호도별로 분류하여 선호도 순으로 상위 4가지 허브들을 선발하면 다음과 같았다.

<24> 로즈마리(Rosemary),레몬 버비나(lemon Verbena),타임(Thyme),베이절(Basil) 순이다.

<25> 따라서, 본 발명에서는 선호도가 가장 좋은 로즈마리만을 원부재료로 채택하고자한다.

<26> 도 1에 도시된 바와 같이, 묵은지 김치 볶음밥 제조방법에 있어서,

<27> 쌀 1컵을 30분~1시간 전에 미리 씻어 건져 두었다가 같은 양의 물을 붓고 고슬고슬하게 밥을 짓고, 속을 털어낸 묵은지 배추김치 200g을 잘게 썰어 놓는 1단계와;

<28> 돼지고기는 살코기로 50g을 준비하여 김치와 비슷한 크기로 잘게 썰고,파는 1/3쪽을 뿌리를 잘라내고 벗겨 깨끗이 씻은 다음 다지듯 잘게 썰고, 마늘 1쪽은 껍질을 벗겨 곱게 다져 놓는 제2단계와;

<29> 상기, 썰어 놓은 김치와 돼지고기에 다진 파, 마늘을 넣고 설탕 0.5작은술 , 깨소금 0.5작은술, 참기름 1작은술, 후춧가루 0.3작은술을 넣고 양념하는 제3단계와;

<30> 팬에 기름을 두르고 뜨겁게 달구어지면 양념한 김치와 돼지고기를 넣어 고기가 익고 맛이 어우러질 때까지 볶는 제4단계와;

<31> 고기가 완전히 익었을 때 식용유를 조금 더 넣고 넣은 밥이 눌지 않도록 주걱으로 잘 저어 가며 볶는 제5단계와;

<32> 밥이 윤기나게 볶아지면 맛을 보아 소금0.2작은술, 통깨 0.5작은술, 로즈마리 다진것 0.1작은술로 간하는 제6단계와;

<33> 제조된 볶은밥을 포장하는 최종단계로 이루어진다.

<34> 상기와 같이 이루어지는 본 발명 묵은지 김치 볶음밥은 묵은지의 깊은 맛과허브의 향과 갖은 양념이 어우러져 새로운 퓨전식품으로 각광을 받을 것으로 사료된다.

발명의 효과

<35> 본 발명에 따른 묵은지 김치 볶음밥은 우리의 브랜드화 된 김치음식을 이용해 새로새로운 맛과 향이 어울려진 한국 전통 음식 개발로 국내시장과 현지생산 수요 확산을 기대하며 한국음식 브랜드상품의 수출 확산 효과를 기대한다.

<36> 또한, 김치 응용제품을 개발하고 한국산 김치소비의 확산 효과와 국내산 묵은지를 이용한 김치가공품의 또 다른 소비 증대를 기대할 수 있고, 반 조리 제품으로써,즉석 간편 음식의 수요에 대응한 채식위주의 밥가공 신제품으로 전통식품의 첨단화 사업이 기대되는 유용한 발명인 것이다.

도면의 간단한 설명

<1> 도 1은 본 발명의 제조공정도

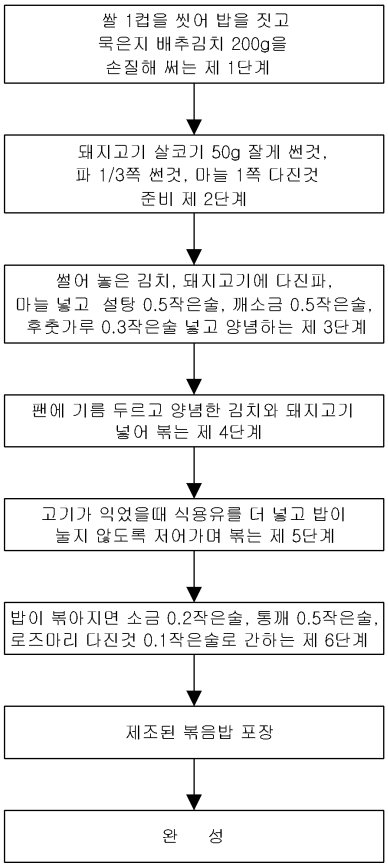
<2> ※본 발명에 따른 용어의 정리

<3> 1컵:200cc

<4> 큰술:15㎖ 작은술:5㎖

도면

도면1


쌀 1컵을 씻어 밥을 짓고
묵은지 배추김치 200g을
손질해 써는 제 1단계
돼지고기 살코기 50g 잘게 썬것,
파 1/3쪽 썬것, 마늘 1쪽 다진것
준비 제 2단계
썰어 놓은 김치, 돼지고기에 다진파,
마늘 넣고 설탕 0.5작은술, 깨소금 0.5작은술,
후춧가루 0.3작은술 넣고 양념하는 제 3단계
팬에 기름 두르고 양념한 김치와 돼지고기
넣어 볶는 제 4단계
고기가 익었을때 식용유를 더 넣고 밥이
눌지 않도록 저어가며 볶는 제 5단계
밥이 볶아지면 소금 0.2작은술, 통깨 0.5작은술,
로즈마리 다진것 0.1작은술로 간하는 제 6단계
제조된 볶음밥 포장
완 성