



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2013-0056577
(43) 공개일자 2013년05월30일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 1/39 (2006.01) A23L 1/325 (2006.01)
A23L 1/33 (2006.01)
(21) 출원번호 10-2011-0122246
(22) 출원일자 2011년11월22일
심사청구일자 2011년11월22일

(71) 출원인
이상윤
서울특별시 종로구 종로 19-0 르메이에르종로타운 A동 1425호
(72) 발명자
이상윤
서울특별시 종로구 종로 19-0 르메이에르종로타운 A동 1425호
(74) 대리인
노장오

전체 청구항 수 : 총 3 항

(54) 발명의 명칭 **훈제 음식용 소스**

(57) 요 약

본 발명은 훈제 음식용 소스에 관한 것으로서, 식품의 훈제시에 표면에 도포하는 소스로서, 기본소스와 마누카꿀을 포함하되, 상기 기본소스는 마늘 1.2중량부, 양파 0.15중량부, 생강 0.15중량부, 소금 1.1중량부, 전분 0.15중량부, 간장 5중량부중 적어도 하나 이상의 혼합물이며, 마누카꿀은 적어도 2중량부 이상 포함되는 것을 특징으로 하는 훈제 식품용 소스를 제공하여, 꿀 고유의 당도와 향이 음식에 가미됨으로써 훈제음식의 맛과 향을 향상시킬 수 있고, 특히, 마누카꿀의 UMF(Unique Manuka Factor)로 규정되는 천연 항생물질의 효능으로 세균번식을 제한하여 훈제된 음식의 유효기간을 길게 할 수 있는 효과를 갖는다.

특허청구의 범위

청구항 1

식품의 혼제시에 표면에 도포하는 소스로서, 기본소스와 마누카꿀을 포함하되, 상기 기본소스는 마늘, 양파, 생강, 소금, 전분, 간장 중 적어도 하나 이상의 혼합물인 것을 특징으로 하는 혼제 식품용 소스.

청구항 2

제 1항에 있어서, 상기 기본소스는 마늘 1.2중량부, 양파 0.15중량부, 생강 0.15중량부, 소금 1.1중량부, 전분 0.15중량부, 간장 5중량부중 적어도 하나 이상의 혼합물이며, 마누카꿀은 적어도 2중량부 이상 포함되는 것을 특징으로 하는 혼제 식품용 소스.

청구항 3

제 1항 또는 제 2항에 있어서, 상기 혼제 대상식품은 연어 또는 홍합인 것을 특징으로 하는 혼제 식품용 소스

명세서

기술분야

[0001] 본 발명은 혼제 음식용 소스에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 연어 또는 홍합등의 어패류 음식의 혼제시에 혼제대상물에 도포되어 음식의 맛과 향을 향상시킬 수 있도록 하는 혼제 음식용 소스에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 일반적으로 연어 또는 홍합 등의 신선식품은 신선한 상태에서 바로 조리하지 않고 일정시간 방치하면 상하거나 부패하여 먹지 못하게 되므로 혼제처리를 거쳐 장기간 보관하게 된다.

[0003] 혼제란, 직접적으로 열을 가하지 않고, 연기를 이용하여 재료를 익히는 조리방법으로서, 혼제로 재료를 익히기 되면 수분을 제거하여 건조상태로 만드는 동시에 연기 속에 있는 방부성분을 침투시켜서 보존성을 가지게 할 수 있으며 또한, 어류 또는 육류의 악취를 연기의 향미로 제거하여 재료의 맛을 돋굴 수 있는 효과가 있다.

[0004] 대한민국 특허 등록 10-2522582호에는 연어과 어류의 혼제방법에 대하여 개시되어 있다. 이에 따르면, 연어과 어류를 활복하여 냉수(얼음물)에서 내장과 아가미를 제거 세척하고 분할하는 펠릿제조공정과: 이 펠릿제조공정을 통해 생성된 펠릿의 표면에 건염법을 수행하고, 4℃ ~ 5℃에서 12 시간 밀폐된 냉장을 수행하는 염지공정과: 얼음물과 흐르는 물에서 약 8 시간 정도 염지된 펠릿을 세척한 다음 1시간 정도 강제 풍건을 수행하는 염지해지 및 풍건공정과: 목초액을 도포한 다음 천연버섯류를 첨가하여 혼제를 수행하는 버섯첨가 액훈공정으로 이루어진 연어과어류 혼제방법이다. 여기서 천연버섯의 첨가형태에 따라 상기 버섯첨가 액훈공정은 다수의 실시예로 구분되어 분말형태, 추출액 형태, 버섯균사체액 형태로 구분되며, 버섯은 미감을 증진시키고, 목초액의 신맛을 은폐시키고 있다.

[0005] 그러나 이와 같은 혼제방법은 잘못 사용하게 되는 경우 인체에 악영향을 미칠 우려가 있는 목초액을 사용함으로써 인한 식품 안정성이 떨어지는 것은 물론 천연버섯을 이용하여 목초액의 신맛을 줄이고 있으나 충분하게 신맛을 없애는데에 한계가 있다. 특히 일정기간 방치할 경우 곰팡이 등의 세균 번식이 우려되는 천연버섯을 사용하고 있어 혼제된 식품의 유효기간이 짧아지는 문제가 있었다.

[0006] 대한민국 특허등록 10-1016760호에는 양파, 후추, 마늘, 생강, 소금, 천연색소, 구연산나트륨, 소르빈산칼륨을 포함하는 양념재료에 울금숙성액을 혼합하여 조성된 오리고기 혼제용 소스가 개시되어 있다. 그러나 울금은 잘 알려진 바와 같이 카레의 원료로서 혼제된 제품에서 카레향이 나는 것은 물론 조리의 오류로 인해 흙냄새가 나는 경우가 발생하여 취향이 맞지 않는 이들에게는 선호도가 떨어지는 문제가 있었다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0007] 본 발명은 상기와 같은 문제점을 감안하여 발명된 것으로서, 그 목적은 혼제음식의 맛과 향을 향상시킬 수 있는 혼제 음식용 소스를 제공함에 있다.
- [0008] 본 발명의 또 다른 목적은 혼제된 음식의 세균 증식을 억제하여 혼제 음식의 장점인 보관기일을 연장할 수 있는 혼제 음식용 소스를 제공함에 있다.

과제의 해결 수단

- [0009] 이러한 본 발명의 목적은 식품의 혼제시에 표면에 도포하는 소스로서, 기본소스와 마누카꿀을 포함하되, 상기 기본소스는 마늘, 양파, 생강, 소금, 전분, 간장 중 적어도 하나 이상의 혼합물로 이루어진 혼제 식품용 소스에 의해 달성될 수 있다.
- [0010] 상기 기본소스는 마늘 1.2중량부, 양파 0.15중량부, 생강 0.15중량부, 소금 1.1중량부, 전분 0.15중량부, 간장 5중량부중 적어도 하나 이상의 혼합물이며, 마누카꿀은 적어도 2중량부 이상 포함된다.
- [0011] 본 발명에 따르면, 상기 혼제 대상식품은 연어 또는 홍합인 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

- [0012] 이상에서 살펴본 바와 같이 본 발명에 따른 혼제 식품용 소스는 마누카꿀을 포함하는 혼제 음식용 소스를 제공함으로써, 꿀 고유의 당도와 향이 음식에 가미됨으로써 혼제음식의 맛과 향을 향상시킬 수 있게 되고, 특히, 마누카꿀의 UMF(Unique Manuka Factor) 로 규정되는 천연 항생물질의 효능으로 세균번식을 제한하여 혼제된 음식의 유효기간을 길게 할 수 있는 효과를 갖는다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0013] 이하 본 발명의 바람직한 실시예를 살펴보면 다음과 같다.
- [0014] 본 발명에 따르면 식품의 혼제시에 표면에 도포하는 소스로서, 기본소스와 마누카꿀을 포함한다.
- [0015] 상기 기본소스는 마늘 1.2중량부, 양파 0.15중량부, 생강 0.15중량부, 소금 1.1중량부, 전분 0.15중량부, 간장 5중량부중 적어도 하나 이상의 혼합물이다.
- [0016] 한편, 마누카꿀은 적어도 2중량부 이상 포함된다. 바람직하게는 5중량부 이상 포함되는 것이 좋다.
- [0017] 마누카꿀은 세계 최고의 청정지역인 뉴질랜드의 야생에서만 자생하는 마누카 나무의 꽃에서 채집되는 짙은 암갈색의 꿀로서 UMF(Unique Manuka Factor) 로 규정되는 천연 항생물질과 풍부한 영양물질들을 통해 인체의 항상성 유지에 큰 도움을 주는 꿀이다. 특히, 항박테리아 작용의 유용성 수준을 측정하여 기준수치 이상의 꿀에 Active 라는 별도의 레벨을 부여하고 있으며, UMF(Unique Manuka Factor) 성분내 페놀의 박테리아 살균능력을 객관적으로 표시하고 있다. 마누카 꿀은 위암을 포함하여 위장질환의 가장 잘 알려진 원인균인 위장 내의 헬리코박토 파일로리(Helicobacter pylori)균과 고단위 항생제에 내성을 갖는 포도상구균인 MRSA 에 특별한 항생작용이 있다. 또한 마누카 꿀은 다양한 미네랄을 함유하고 있어 인체에 수준 높은 영양성분의 공급에도 크게 기여할 수 있다.
- [0018] 특히, 마누카꿀은 혈압과 콜레스테롤 수치를 통제하여 고지압과 동맥경화등의 혈관계 질환 예방에 효과적이며, 또한, 체내의 면역체계를 튼튼하게 만들어 면역체계가 약한 유아기의 아이들이나 노약자에게 감기 등의 가벼운 질병 예방에 효과적이다. 또한, 살균작용이 뛰어나 헬리코박터균, 위염, 역류성 식도염 등의 각종 질환을 치료하는데 도움이 될 뿐만 아니라 단맛을 강하게 띄면서도 체내 혈당 수치를 높이지 않기 때문에 당뇨병 환자에게도 이로운 효과를 갖는다.
- [0019] 한편, 마누카꿀은 몸에 누적되어 있는 스트레스 수치를 낮춰주기 때문에 집중력을 높여주고 피로를 해소시켜 주고, 몸에 들어온 알코올 성분을 해독시켜 숙취해소에 좋고, 각종 영양소가 풍부하여 들어있어 아이들의 발육을 돕는 효과를 갖는다.