



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2018년04월13일
 (11) 등록번호 10-1848805
 (24) 등록일자 2018년04월09일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
 A23L 23/00 (2016.01) A23L 11/20 (2016.01)
 A23L 13/30 (2016.01) A23L 13/50 (2016.01)
 A23L 19/00 (2016.01) A23L 27/10 (2016.01)
 (52) CPC특허분류
 A23L 23/00 (2016.08)
 A23L 11/20 (2016.08)
 (21) 출원번호 10-2017-0107846
 (22) 출원일자 2017년08월25일
 심사청구일자 2017년08월25일
 (56) 선행기술조사문헌
 KR1020160063832 A*
 *는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
 김도섭
 서울특별시 도봉구 해동로 50, 317동 510호 (창동, 주공아파트)
 (72) 발명자
 김도섭
 서울특별시 도봉구 해동로 50, 317동 510호 (창동, 주공아파트)
 (74) 대리인
 박천수, 이동욱, 허성원, 서동헌

전체 청구항 수 : 총 2 항

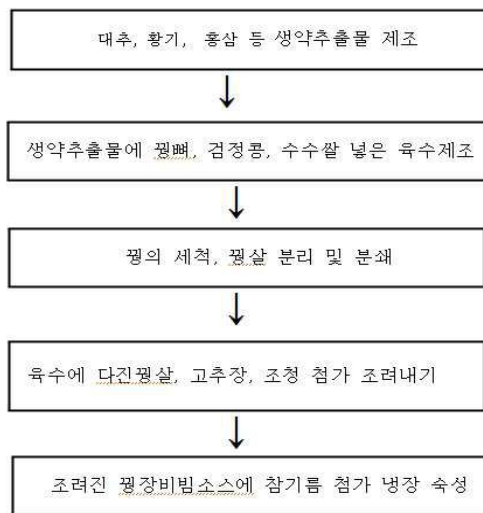
심사관 : 박소영

(54) 발명의 명칭 생약추출물을 이용한 평장비빔소스 및 그 제조방법

(57) 요약

평장비빔소스는 대추, 황기, 길경, 양파, 양배추, 홍삼을 물에 넣고 가열하여 만든 생약추출물 생약추출물에 찹쌀, 무, 수수쌀, 검은콩을 넣고 끓여 육수를 만들고, 평살을 다지고 무를 다진 후 교반하여 다진 평살을 준비하여 육수에 다진 평살과 고추장, 된장, 마늘, 수수조청, 생강, 양파, 배즙, 청주를 넣어 조리낸 후, 조리져 얻어진 비빔장을 식힌 후 참기름을 첨가하여 냉장상태에서 숙성시킴으로써 제조된다. 가정이나 식당에서 쉽게 평장비빔소스를 이용하여 무침, 비빔밥요리를 제조하여 이용할 수 있다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

A23L 13/30 (2016.08)

A23L 13/50 (2016.08)

A23L 19/00 (2016.08)

A23L 27/10 (2016.08)

A23V 2002/00 (2013.01)

A23V 2250/21 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

- a) 대추, 황기, 길경, 양파, 양배추, 홍삼을 물에 넣고 가열하여 생약추출물을 만드는 단계;
- b) 상기 생약추출물에 썬다, 무, 수수쌀, 검은콩을 넣고 끓여 육수를 만드는 단계;
- c) 썬다를 다지고 무를 다진 후 교반하여 다진 썬다를 준비하는 단계;
- d) 상기 육수에 다진 썬다와 고추장, 된장, 마늘, 수수조청, 생강, 양파, 배즙, 청주를 넣어 조리내는 단계; 및
- e) 조리되어 얻어진 비빔장을 식힌 후 참기름을 첨가하여 냉장상태에서 숙성시키는 단계;

를 포함하여 구성되며,

상기 a) 단계에서는, 물 100 중량부에 대해 대추5, 황기5, 길경10, 양파20, 양배추30, 홍삼5 중량부의 비율로 첨가하여 90분간 가열하고,

상기 b) 단계에서는, 상기 생약추출물 100 중량부에 대해 찹쌀 제거한 썬다20, 무10, 검은콩5 중량부의 비율로 첨가하여, 100℃까지 가열한 후 센 불에서 20~30분, 중불에서 30~60분간 가열하는 1차 가열을 하고, 수수쌀10 중량부를 첨가하여 가열하되 1차 가열된 가열물에 수수쌀 10중량부를 첨가하여, 100℃까지 가열한 후, 중불에서 5~10분, 약불에서 5~10분 가열하는 2차 가열을 하고,

상기 c) 단계에서는, 썬다 100중량부에 무10 중량부의 비율로 섞어 교반하고,

상기 d) 단계에서는, 육수 100중량부에 대해 다진 썬다40, 된장3, 고추장280, 마늘10, 수수조청10, 생강5, 양파5, 배즙3, 청주1의 비율로 첨가하는 것을 특징으로 하는 썬다비빔소스 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

삭제

청구항 6

제 1 항에 따른 제조방법에 의해 제조된 썬다비빔소스.

발명의 설명

기술 분야

본 발명은 썬다를 이용한 건강식 비빔소스의 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

고추장은 밥을 중심으로 하는 우리나라 식생활에서 음식 간과 맛의 조화를 이루는 전통 발효식품이며 또한 조미

[0001]

[0002]

료의 역할을 하고 있다. 고추장은 된장, 간장과 함께 우리 고유의 발효식품으로 탄수화물의 가수분해로 생긴 단맛과 콩단백 아미노산의 감칠맛, 고추의 매운맛, 소금의 짠맛이 조화를 이룬 복합 조미료이며 기호식품이다.

[0003] 고추장은 찹쌀가루, 보릿가루, 밀가루 등에 고춧가루와 메줏가루, 소금을 섞어서 만들어지며, 아밀라제가 쌀, 보리, 밀 등 탄수화물을 분해하여 생성한 당류의 단맛, 프로테아제가 콩 단백질을 분해하여 생성한 아미노산의 구수한 맛, 고춧가루의 매운맛, 소금의 짠맛 등이 조화를 이루고 있다. 또한 고추장은 숙성기간 중 생육하는 효모나 젖산균의 작용으로 생성된 알코올과 유기산이 잘 조화된 향신 발효식품이다.

[0004] 곡류를 주식으로 하는 우리 민족에게 콩을 이용한 발효식품은 대단히 중요한 단백질의 공급원이었으며 식품의 장기저장 방법 등의 식문화 발달에 많은 기여를 해왔다. 장류 중 가장 늦게 우리 식생활에 도입된 고추장은 그 제조 방법과 쓰임새가 매우 다양하여 각종 양념장, 비빔밥 등의 소스로 사용되고 있으며, 그 외의 다양한 방식으로 고추장 소스의 변화가 추구하고 있으나 매운맛으로 인하여 외국인이나 어린이가 섭취하기는 쉽지 않다. 즉, 우수한 전통 식품인 고추장은 특유의 매운 맛으로 인하여 한식에 경험이 부족한 외국인이나 어린이는 고추장을 양념장으로 하는 음식물 섭취가 쉽지 않고, 비빔밥도 고추장의 풍미와 향으로 인하여 외국인과 어린이의 입맛을 맞추기 어렵다.

[0005] 그러나 최근에 들어 전통식품을 활용한 고유의 음식이나 양념류를 외국에 알리고자 음식과 양념류 등을 다양하게 개발하고 있다. 고추장을 만드는 방법과 관련된 기술을 살펴보면, 대한민국 특허등록 제1229469호 '굴비가 함유된 고추장의 제조방법 및 그 제조방법 의해 제조된 고추장', 대한민국 특허등록 제1092180호 '녹색입홍합 고추장 제조방법', 대한민국 특허등록 제1487328호 '멍게를 이용한 고추장 제조방법', 대한민국 특허등록 제1675126호 '비빔장 소스의 제조방법' 등이 있다.

[0006] 한편, 평은 주로 한국, 중국 동부 및 아시아 중남부 등지의 텃새로, 우리나라 기후에 적합하게 진화되어 추위 및 더위에 강하고 병에도 강한 특징이 있으며 활동력도 강하다. 평은 예로부터 생치라 하여 겨울철 보양식으로 많이 사용되었으며 평살은 성질이 따뜻하고 소화기관 보호 및 감기에 좋다고 알려져 있다. 평고기는 타 육류와 달리 섬유소가 가늘고 연하며 근육질에도 지방이 전혀 섞여 있지 않은 고단백 저지방 식품으로서, 담백하고 소화가 잘 되며 기력을 보충하고 눈을 맑게 해주고 피부노화를 방지하는 보양식 또는 미용식으로 적합한 식품이다.

[0007] 평고기는 인체 내에서 합성되지 못하는 8종의 필수 아미노산을 함유하고 있어 이상적인 단백질 식품이다. 평고기는 청어, 고등어, 꽂치 등과 같은 등푸른 생선 및 식물에 많이 들어 있는 필수 지방산의 일종인 오메가3 지방산을 함유하고 있는데, 오메가3 지방산은 콜레스테롤을 축적시키는 오메가6 지방산과는 달리 콜레스테롤을 억제시키는 작용을 하고, 눈을 맑게 하고 혈액 내 불순물도 제거하는 역할을 한다. 따라서 평고기는 다른 육류에 비하여 성인병 예방에 좋을 뿐만 아니라 성장기 어린이, 학생 및 직장인의 건강 관리에 아주 좋은 식재료이다.

[0008] 평을 이용한 음식은 만두, 구이, 찜, 장조림, 포, 김치를 만드는 데에 다양하게 활용되었고, 옛 문헌이나 기록에 등장하여 옛 요리책인 규합총서와 시의전서에는 봉총찜, 음식디미방에는 생치김치 등의 기록이 있다.

[0009] 평을 이용한 요리 중에 제주도의 평엿이 있다. 조밥을 지어 단지에 담고 밥술에 불린 미진근한 누룽지 물을 단지에 부어 밥알을 고루 풀어준다. 준비해둔 엿기름을 보자기에 넣고 미진근한 물에 담가 손으로 주물러 효소액을 만든다. 엿기름 추출액을 단지에 부어 혼합한 다음, 아랫목 따뜻한 곳에 이불을 덮고 7~8시간 지나면 거품이 표면 위에 떠오를 때까지 보관한다. 당화가 끝난 생감주를 보자기에 넣어 찌꺼기를 분리한다. 짜낸 생감주를 솥에 넣고 떠오르는 거품을 말끔히 걷어내면서 한소끔 끓인다. 여기에 삶은 평의 뼈와 살을 따로 분리하고 살은 찢어서 평 삶은 물과 함께 넣고, 처음에는 강한 불로 끓이다가 나중에는 약한 불로 고아낸다. 걸쭉한 엿을 수저에 떠서 떨어뜨려 보았을 때 영기듯 떨어지면 엿이 다 된 것이다. ([출처] 한국학중앙연구원)

[0010] 평엿은 겨울철이나 나이드신 노약자의 단백질 공급원으로 활용되었으며 평은 지방이 적고 단백질과 칼슘을 함께 섭취할 수 있어 영양적인 측면에서도 뛰어난 식품이다.

[0011] 그런데 아직까지 상기에서 설명한 평을 이용한 비빔밥장에 대한 개발이 미비한 실정이다. 종래 전통재래식품인 고추장과 평을 이용한 제조방법 등에서 고추장은 그 예가 어느 정도 나와 있으나 평을 이용한 식품의 개발과 형태가 다양하지 못한 실정이다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0012] 본 발명은 상기와 같은 문제점을 해결하기 위해 안출된 것으로서, 본 발명의 목적은 찜을 이용하여 비빔장으로서 사용할 수 있는 찜장비빔소스의 제조방법을 제공하고자 하는 것이다.

[0013] 본 발명의 다른 목적은 전통음식인 찜장을 이용하여 건강하게 맛있고 제조 공정이 단순화되며 무침이나 비빔밥 등으로 가정이나 급식 및 식당에서 맛있고 간편하게 즐길 수 있는 찜장비빔소스를 제공하는 것이다.

과제의 해결 수단

[0014] 상기 목적을 달성하기 위하여 본 발명은, a) 대추, 황기, 길경, 양파, 양배추, 홍삼을 물에 넣고 가열하여 생약 추출물을 만드는 단계; b) 상기 생약추출물에 찜, 무, 수수쌀, 검은콩을 넣고 끓여 육수를 만드는 단계; c) 찜살을 다지고 무를 다진 후 교반하여 다진 찜살을 준비하는 단계; d) 상기 육수에 다진 찜살과 고추장, 된장, 마늘, 수수조청, 생강, 양파, 배즙, 청주를 넣어 조리내는 단계; 및 e) 조리된 찜살을 식힌 후 참기름을 첨가하여 냉장상태에서 숙성시키는 단계;를 포함하는 것을 특징으로 하는 찜장비빔소스 제조방법을 제시한다.

[0015] 상기 a) 단계에서는, 물 100 중량부에 대해 대추5, 황기5, 길경10, 양파20, 양배추30, 홍삼5 중량부의 비율로 첨가하여 90분간 가열한다.

[0016] 상기 b) 단계에서는, 상기 생약추출물 100 중량부에 대해 찜20, 무10, 검은콩5 중량부의 비율로 첨가하여 1차 가열 후, 수수쌀10 중량부를 첨가하여 가열한다.

[0017] 상기 c) 단계에서는, 찜살 100중량부에 무10 중량부의 비율로 섞어 교반한다.

[0018] 상기 d) 단계에서는, 육수 100중량부에 대해 다진 찜살40, 된장3, 고추장280, 마늘10, 수수조청10, 생강5, 양파5, 배즙3, 청주1의 비율로 첨가한다.

[0019] 본 발명의 다른 측면에 의하면, 이와 같은 제조방법에 의해 제조된 찜장비빔소스가 제공된다.

발명의 효과

[0020] 본 발명에 따르면, 대추, 황기, 길경, 양파, 양배추, 홍삼 추출물과 찜, 고추장, 된장, 마늘, 수수조청, 생강, 양파, 배즙, 청주, 엿을 사용하여 소스의 맛을 돋구어 영양성분을 보충하여 찜장비빔소스를 제공함으로써 국민 건강 향상에 기여할 수 있다.

[0021] 또한, 기존에는 평요리의 대한 개발이 미미한 실정으로 찜장 소스의 제조방법을 제공함으로써 가정이나 식당에서 쉽게 찜장비빔소스를 이용하여 무침, 비빔밥요리를 제조하여 이용할 수 있다.

[0022] 전통 방식의 고추장, 쇠고기를 이용한 비빔고추장소스보다 건강에 도움이 되는 재료의 사용으로 제조할 수 있을 뿐 아니라, 기존의 시중에서 흔히 볼 수 없던 찜과 수수엿 등의 재료들 이외에 감이나 기관지에 도움이 되는 생약 성분의 식재료와 평육수를 이용하여 깊은맛과 감칠맛을 높이고 나트륨과 당분함량을 낮춘 찜장비빔소스가 제공된다.

도면의 간단한 설명

[0023] 도 1은 본 발명에 따른 찜장비빔소스의 제조방법을 도시한 것이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0024] 본 발명은 대추, 황기, 길경, 양파, 양배추, 홍삼을 넣어 생약추출물을 만들고, 이 생약추출물에 찜과 무, 수수쌀, 검은콩을 함께 끓인 육수를 제조하고, 이 육수에 다진 찜살과 고추장, 된장, 마늘, 수수조청, 생강, 양파, 배즙, 청주를 넣고 조리 후, 참기름을 첨가하여 냉장 숙성시켜 찜장 소스를 제조한다.

[0025] 도 1 을 참조하여 이를 보다 구체적으로 기술하면 하기와 같다.

[0026] 제 1공정: 생약추출물 제조 공정

[0027] 대추, 황기, 길경, 양파, 양배추, 홍삼을 넣어 약불에서 90분동안 가열하여 면보에 걸러서 생약추출물을 만든다.

[0028] 여기에서 상기 약불이란 일반적인 가스렌지를 가장 약하게 틀었을 경우를 의미하며, 건조된 약재의 심부까지 추출이 이루어지기 위해서는 약불로 오랜시간 추출이 가장 효과적으로, 한약재가 가지고 있는 약효 성분이 가장

잘 추출되며 또한 90분이 초과하여 추출 시 약리성분 외 강한 한약 냄새가 같이 추출되어 풍미를 저해하여 가장 바람직한 추출방법은 90분간 약물로 가열이 필요로 하는 가장 적정한 한약추출물을 얻을 수 있다

- [0029] 제 2공정: 썩, 채소, 물을 이용한 썩육수 공정
- [0030] 생약추출물에 썩과 무, 수수쌀, 검은콩을 함께 끓여 육수를 만든다. 검은콩과 수수쌀은 감칠맛을 가한다.
- [0031] 여기에서 가열은 상기 생약추출물과 썩, 무, 검은콩을 넣고 100℃까지 가열한 후, 썩 불에서 20~30분, 중불에서 30~60분간 가열한다. 1차 가열된 가열물에 수수쌀을 넣고 2차로 100℃까지 가열한 후, 중불에서 5~10분, 약 불에서 5~10분 가열한다.
- [0032] 초기 썩불로 가열하면 불순물이 위로 같이 떠올라 이를 제거하면 육수의 풍미가 개선되고, 썩의 표면이 먼저 굳어지는 효과가 있어 서서히 내부에 가지고 있는 증미 성분이 추출된다. 검정콩의 투입은 단백질의 보충과 더불어 간장의 역할과 같이 색깔을 좋게 하며 감칠맛을 보강하여 준다. 무는 썩에 있는 잡내를 줄여주며 또한 무에 있는 효소의 활성으로 소화력을 개선하며 수수쌀은 썩장의 씹히는 식감 및 농도를 조절하여 준다
- [0033] 여기서, 상기 썩불이란 일반적인 가스렌지를 가장 강하게 틀었을 경우를 의미하며, 중불이란 가스렌지의 세기를 한단 줄인 경우를 의미한다.
- [0034] 제 3공정: 재료의 전처리 과정
- [0035] 썩을 세척, 손질하여 썩에서 살을 분리한 썩살을 곱게 다지고, 무의 껍질을 벗겨 0.5×0.5cm로 곱게 다진 후, 썩살과 무를 교반한다. 무의 효소 작용으로 썩살이 연해진다.
- [0036] 제 4공정: 약불에서 소스의 물성 조절과정
- [0037] 육수에 다진 썩살과 고추장, 된장, 마늘, 수수조청, 생강, 양파, 배즙, 청주를 넣어 40분간 조리주어, 되직할 정도로 농도를 맞추어 조리낸다.
- [0038] 제 5공정: 완성된 소스를 숙성시키는 과정
- [0039] 상기 제 4공정으로 조리된 소스를 10 내지 12시간 이상 두어 완전히 식힌 후 냉장고에서 24시간 숙성시킨다. 숙성 시 참기름을 첨가하여 숙성시킴으로써, 향과 영양을 담아 건강하고 풍미가 진하고 수수엿과 고추장과 조화를 이루도록 한다.
- [0040] 참기름은 식욕을 증대시키고 다른 식재료와 잘 섞이게 하는 역할을 해주며 기름성분이 재료를 코팅하여 강한 맛을 중화시키고, 썩장이 밥과 나물 등과 섞일 경우 잘 섞이게 매개 역할을 하며 풍미와 향미를 증가시켜 준다.
- [0041] 이하 본 발명의 내용을 제조예 및 실시예를 통하여 구체적으로 설명한다. 그러나, 이들은 본 발명을 보다 상세하게 설명하기 위한 것으로 본 발명의 권리범위가 이들에 의해 한정되는 것은 아니다. (하기 각 재료의 수치는 그램(g) 단위임)
- [0042] <실시예 1> : 썩장비빔소스의 제조
- [0043] 물 1L 에 대추50g, 황기20g, 길경20g, 양파100g, 양배추100g, 홍삼10g을 넣고, 100℃까지 가열하여 썩 불에서 10분, 중불에서 60분간 가열하고 증발된 물의 양을 다시 처음 물량으로 보충하여 10분 다시 가열하였다. 건지를 모두 건져내고 생약추출물을 만들고 이 생약추출물 1L에 핏물 제거한 썩200g, 무100g, 검은콩50g을 투입하여 100℃에서 약 90분동안 가열해 준다. 그리고 나서 이를 면포로 걸러 썩과 무를 제거하고, 수수쌀100g을 첨가하고 수수쌀이 푹은 죽처럼 될 때까지 20분 끓인다.
- [0044] 썩을 세척, 손질하여 썩에서 살을 분리하여 곱게 다지고, 무의 껍질을 벗겨 0.5×0.5cm로 곱게 다진다. 썩살과 무를 교반하여 다진 썩살을 얻는다.
- [0045] 수수쌀죽을 투입한 생약추출물 썩육수 1L에 다진 썩살200g, 무50g, 고추장500g, 된장10g, 마늘10g, 수수조청 100g, 생강80g, 양파30g, 배즙30g, 청주20g을 넣어 100℃까지 가열하여 썩 불에서 10분, 중불에서 20분간 다린 뒤 상온에서 충분히 식혀주었다.
- [0046] 다음으로, 상기 식힌 가열물에 참기름 50g 투입하여 충분히 혼합하여 냉장상태에서 12시간 숙성하여 소스의 제조를 완료하였다.
- [0047] <실시예 2> : 썩장비빔소스의 제조

[0048] 실시예 1과 동일한 방법으로 평장소스를 제조하되, 생약추출물을 첨가하는 단계에서 생약추출물 대신 다시마육수를 첨가하여 사용하였다.

[0049] <비교의 예1 > : 비교예로서, 서울소재의 A 한식당에서 비빔고추장을 구입하여 준비하였다.

[0050] <비교의 예2 > : 비교예로서, A회사 B제품 비빔고추장을 구입하여 준비하였다.

[0051]

[0052] <실험예 1> : 평장비빔소스의 관능평가

[0053] 상기 실시예 1 및 비교예 1, 2에 대한 관능 검사를 실시하기 위하여, 훈련된 패널 20명을 대상으로 관능적 특성을 9점 점수법으로 음식의 맛, 질감, 향 및 전체적인 기호도를 조사하였고, 매우 좋은 경우를 9점, 그리고 매우 싫은 경우를 1점으로 나타내었으며, 점수는 순차적으로 감소하는 것으로 평가하였고, 평균값을 소수점 첫째 자리에서 반올림하였다. 평가 결과는 하기 표 1 과 같은 방식으로 작성케 하였다.

표 1

구분	항목	(←아니다) 1 ~ 9 (그렇다→)
맛	맛이(간, 단맛, 감칠맛, 단백함) 적당하다	
조화, 질감	나물, 밥과 어우러진다 씹히는 질감이 적절하다	
건강, 안전성	먹었을때 건강해질것 같다(지방이 적다) 전통식재료 찜, 고추장, 조청 사용	
기호도	개인취향에 적합하다	

[0055] 관능 평가에 있어서, 한 시료의 평가를 마칠 때마다 물로 입안을 세척하고 10분이 경과된 후 다음 시료를 평가하였다. 그리고 관능 평가의 평균값은 아래 표 2에 정리하였다.

표 2

구분	맛	조화, 질감	건강, 안전	기호도
실시예1	8.5	8.5	9.0	8.5
실시예2	8.0	8.0	7.5	7.5
비교예1	7.5	8.0	7.0	8.0
비교예2	6.5	7.5	6.5	7.0

[0057] 상기 표 1에서 확인할 수 있듯이, 실시예 1의 평장비빔소스는 비교예 1 및 2의 시판중인 비빔장에 비해서도 더욱 우수한 맛, 조화, 질감, 건강, 안전, 기호도의 측면에서 우수한 것으로 나타남을 확인할 수 있었다. 따라서, 본 발명을 평장비빔소스가 새로운 조리법으로서 사용될 수 있음을 확인하였다.

[0058] 실시예 2의 평장비빔소스의 경우도 기호도를 제외한 나머지 항목에서 모두 비교예 1,2 와 비교하여 우수한 것으로 확인되었다.

[0059] 이상으로 본 발명의 특정한 부분을 상세히 기술하였는바, 당 업계의 통상의 지식을 가진 자에게 있어서 이러한 구체적인 기술은 단지 바람직한 구현예일 뿐이며, 이에 본 발명의 범위가 제한되는 것이 아닌 점은 명백하다. 따라서, 본 발명의 실질적인 범위는 첨부된 청구항과 그의 등가물에 의하여 정의된다고 할 것이다.

도면

도면1

