

(19) 대한민국특허청(KR) (12) 공개특허공보(A)

(51) 。 Int. Cl. ⁷
A23B 7/10

(11) 공개번호 특2003 - 0026432
(43) 공개일자 2003년04월03일

(21) 출원번호 10 - 2001 - 0059250
(22) 출원일자 2001년09월25일

(71) 출원인 문성욱
부산광역시 금정구 구서2동 816 - 11
(72) 발명자 문성욱
부산광역시 금정구 구서2동 816 - 11
(74) 대리인 이중섭

심사청구 : 있음

(54) 자연산 생송이버섯 백김치 및 그 제조방법

요약

본 발명은 생송이버섯과 기타 첨가제를 갈아넣어 백김치용 국물을 만든 다음에 배추 1쪽당 생송이버섯 1뿌리와 각종 양념을 갈피마다 고르게 채워 넣은 후, 여기에 상기 국물을 붓고 자연산 꿀과 멸치젓국을 넣어 자연산 생송이버섯 백김치를 제조하는 방법을 제안하고자 한다.

색인어

생송이버섯, 자연산, 백김치, 감초, 국물, 꿀

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 백김치의 제조방법에 관한 것으로서, 특히 암예방 효과와 피부미용에 탁월한 효능을 가진 생송이버섯을 첨가하여 제조한 백김치 및 이 백김치를 제조하는 방법에 관한 것이다.

김치는 오랜 역사를 지니고 발전되어 온 한국 고유의 전통음식으로서, 일반적으로 배추, 무, 열무 등과 같은 채소를 소금에 절여 씻은 다음 고춧가루, 마늘, 파, 생강 등 여러 가지 양념을 넣어 함께 버무려 담근 채소 발효식품이며, 채소 본래의 영양가를 보존하면서 새로운 맛과 향을 지니게 하여 겨울철에도 채소의 영양을 섭취하게 하는 한국인의 식단에서는 빼놓을 수 없는 중요한 음식이다.

또한, 김치는 당질과 지방질 함량은 낮고, 식이섬유 및 비타민 A와 C가 풍부한 저열량 건강식품으로서, 식품의 성분이 과학적으로 밝혀지고 고칼로리 식사보다는 균형 잡힌 식사가 건강을 위해 좋다는 인식이 확산되어 육류보다는 채소 섭취량을 증가시키려는 경향이 커지면서 김치의 영양가치에 대한 연구와 재평가가 이루어지게 되었으며 이제는 우리 나라에서 뿐만 아니라 외국에서도 건강식품으로서 김치의 인기가 높아지고 있다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

따라서, 본 발명은 전술한 바와 같은 제반적인 사안들을 감안한 것으로, 그 목적은 암예방 효과와 피부미용에 탁월한 효능을 가진 생송이버섯을 첨가하여 제조한 백김치 및 이 백김치를 제조하는 방법을 제공함에 있다.

상기한 바와 같은 목적을 달성하기 위한 제1 견지에 따른 본 발명은 감초, 다시마, 건멸치, 양파, 무를 넣고 20~40분 동안 끓여서 식힌 후, 여기에 생송이버섯을 갈아넣고 0~5°C에서 냉장시켜 국물을 만드는 제1 과정과; 무, 밤, 대추, 배, 홍고추, 마늘, 생강을 채로 썬 다음, 여기에 멸치젓국과 찹쌀풀을 첨가하여 백김치용 속을 만든 후, 배추 1쪽당 생송이버섯 1뿌리와 상기 백김치용 속을 갈피마다 고르게 채워 넣은 후, 여기에 상기 국물을 붓고 자연산 꿀을 넣어 생송이버섯 백김치를 제조하는 제2 과정으로 이루어진 자연산 생송이버섯 백김치의 제조방법을 구현하였다.

발명의 구성 및 작용

이하 본 발명에 따른 바람직한 실시 예를 상세히 설명한다. 하기의 설명에서는 본 발명을 이해하는데 필요한 부분만이 설명되며 그 이외 부분의 설명은 본 발명의 요지를 흐트리지 않도록 생략될 것이라는 것을 유의하여야 한다.

우선 본 발명에서 제안하고자 하는 생송이버섯 백김치의 제조방법은 생송이버섯과 기타 첨가제를 갈아넣어 백김치용 국물을 만든 다음에 배추 1쪽당 생송이버섯 1뿌리와 각종 양념을 갈피마다 고르게 채워 넣은 후, 여기에 상기 국물을 붓고 자연산 꿀과 멸치젓국을 넣어 백김치를 제조하는 과정으로 이루어진다.

이하, 본 발명의 바람직한 실시 예에 의거 상세히 설명하겠는 바, 상기 본 발명이 실시 예에 의해 한정되는 것은 아니다.

{실시예 1}

물 20ℓ에 감초 100g, 다시마 200g, 건멸치 250g, 양파 500g, 무 1.5kg을 넣어 20~40분 동안 끓여서 식힌 다음, 생송이버섯의 독특한 향을 내기 위해 생송이버섯을 갈아넣고 12시간 동안 0~5°C에서 냉장시켜 백김치용 국물을 만들었다.

이후, 싱싱한 배추 20포기를 2등분하여 소금물에 15시간 정도 절인 다음 건져내어 뿌리와 잎을 잘 다듬고 깨끗이 행군 다음에 물기를 제거한 후, 생송이버섯을 3~4등분하였다.

다음, 무 2kg, 밤 800g, 대추 400g, 배 800g, 홍고추 400g, 마늘 1kg, 생강 400g을 손질하여 곱게 채를 썬 다음, 실파와 갓을 3cm 길이로 썰고 잣 320g을 깨끗이 세척하였다.

이후, 채썬 모든 재료를 맑은 멸치젓국 800g과 소금 200g으로 간을 맞춘 다음, 여기에 찹쌀풀 2kg을 넣어 반죽하여(버무려) 배추 속을 만든 후, 상기 배추에 버무린 속을 갈피마다 고르게 채워 넣었다. 이때, 배추 1쪽당 생송이버섯 1뿌리를 세로로 4등분하여 찢어 넣은 다음에 상기 버무린 속을 채워 넣었다.

끝으로, 전술한 과정을 거친, 바람직하게는 속이 채워진 배추에 미리 준비한 백김치용 국물을 부은 다음에 자연산 꿀 700g과 맑은 멸치젓국 1kg을 넣어 자연산 생송이버섯 백김치를 만들었다.

한편, 전술한 방법으로 제조된 생송이버섯 백김치를 밀폐 용기에 넣어 0 5℃의 온도에서 숙성시킬 수 있다.

끝으로, 하기에서 제시하고 있는 표 1은 본 발명의 실시예에 따른 자연산 생송이버섯 백김치의 성분 분석표를 나타낸 것이다.

{표 1}

[표 1]

성 분	비 율(%)	성 분	비 율(%)
배 추	42	대 추	1
무 우	6	자연산 꿀	4
생송이버섯	16	배	3
갓	4	홍고추	1
당 근	2	멸치젓국	8
파	2	마 늘	3
밤	2	생 강	1
갓	1	식 염	4

발명의 효과

이상으로 살펴본 바와 같이, 본 발명은 독특한 향과 맛을 내는 생송이버섯을 첨가하므로서 김치의 풍부한 영양을 유지 하면서 외국인에게도 거부감이 없도록 하고, 수출증대를 가져올 수 있으며, 또한, 고춧가루가 없는 김치이기 때문에 맵 고 짜지 않아서 전세계적으로 생송이버섯 백김치를 남녀노소 구분없이 식용으로 가능한 장점이 있다.

특히, 본 발명의 백김치는 가을이나 초겨울에만 채취가 가능한 자연산 생송이 버섯만을 사용하기 때문에 계절 식품으로 서 각광을 받을 수 있으며, 또한 암예방 효과와 피부미용에 탁월한 효능을 지닌 백김치를 제공할 수 있는 상승적인 효과가 있다.

(57) 청구의 범위

청구항 1.

백김치의 제조방법에 있어서,

상기 백김치용 양념 첨가물을 넣고 끓인 다음, 여기에 생송이버섯을 갈아넣고 냉장시켜 백김치용 국물을 만드는 제1 과정과;

상기 백김치용 속을 만든 다음, 생송이버섯과 상기 백김치용 속을 배추 갈피마다 고르게 채워 넣은 후, 여기에 상기 백 김치용 국물을 부어 생송이버섯 백김치를 제조하는 제2 과정으로 이루어짐을 특징으로 하는 자연산 생송이버섯 백김치 의 제조방법.

청구항 2.

제1항에 있어서, 상기 제1 과정은;

감초, 다시마, 건멸치, 양파, 무를 넣고 20 40분 동안 끓여서 식힌 후, 여기에 생송이버섯을 갈아넣고 0 5℃에서 냉 장시켜 백김치용 국물을 만드는 과정으로 이루어짐을 특징으로 하는 자연산 생송이버섯 백김치의 제조방법.

청구항 3.

제1항 또는 제2항에 있어서, 상기 제2 과정은;

무, 밤, 대추, 배, 홍고추, 마늘, 생강을 채로 썬 다음, 여기에 멸치젓국과 찹쌀풀을 첨가하여 백김치용 속을 만든 후, 배추 1쪽당 생송이버섯 1뿌리와 상기 백김치용 속을 갈피마다 고르게 채워 넣은 후, 여기에 상기 백김치용 국물을 붓고 자연산 꿀을 넣어 생송이버섯 백김치를 제조하는 과정으로 이루어짐을 특징으로 하는 자연산 생송이버섯 백김치의 제조방법.

청구항 4.

제1항 내지 제3항 중 어느 하나의 항의 방법으로 제조된 생송이버섯 백김치.