(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(51) Int. Cl.[6]
A23L 1/39

(11) 공개번호 특1997-0068902
(43) 공개일자 1997년11월07일

(21) 출원번호 특1996-0010388
(22) 출원일자 1996년04월08일

(71) 출원인 김창수
충청남도 보령시 내항동 553번지 (우:355-080)
(72) 발명자 김창수
충청남도 보령시 내항동 553번지 (우:355-080)

심사청구 : 있음

(54) 천연양념육수 제조방법

요약

본 제품은 천일염, 멸치, 다시다, 마늘, 양파, 골파, 다시마, 검은콩, 생강 방골(소뼈), 느름나무, 무우, 당근, 엿등 14가지를 주 원료로 하여 제조한 천연양념육수이다.

14가지 주원료의 특징을 그대로 살려서 천연양념육수를 만들었기 때문에 인체에는 유익하고 또한 우리 조상대대로 이어오던 토속적 천연양념육수의 탁월한 미각을 회복시키고자 하는데 천연양념육수의 제조의 목적으로 한다.

본 제품의 특성은 염도를 50%로 조절하였고, 농축시키는 과정에서 소열처리부터 중열처리, 고열처리 과정에서 천연양념육수의 맛을 보전하였다.

10mg(두숟가락정도)만 냉면, 칼국수, 잔치국수, 떡국에 넣어도 훌륭한 토속적 천연양념육수의 맛을 낸다.

특히 나물 무침에도 좋다.

염도가 50%이기 때문에 변질이 안되며 일반세균, 병원균이 침투가 안되며 장시간 해외유통 국내유통(식품점, 식당등)에도 변질되지 않는 가장 위생적인 천연양념육수의 탁월한 미각을 기여할 수 있다.

명세서

[발명의 명칭]

천연양념육수 제조방법

본 건은 요부공개 건이므로 전문 내용을 수록하지 않았음

(57) 청구의 범위

청구항 1

천일염, 멸치, 다시다, 마늘, 양파, 골파, 생강, 다시마, 검은콩, 방골(소뼈), 느름나무, 무우, 당근, 엿등 14가지를 주 원료로 하여 염도는 50%를 조절하고 농축과정에서 예를 들어 100℉에서 30℉까지 소열처리 중열처리 고열처리로 농축한 천연양념육수 제조방법.

※ 참고사항 : 최초출원 내용에 의하여 공개하는 것임.