(19)대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(51) 。Int. Cl.
A23L 1/48 (2006.01)
A23L 1/33 (2006.01)
A23L 1/325 (2006.01)

(45) 공고일자 2007년05월11일
(11) 등록번호 10-0715148
(24) 등록일자 2007년04월30일

(21) 출원번호 10-2006-0122916
(22) 출원일자 2006년12월06일
심사청구일자 2006년12월06일
(65) 공개번호
(43) 공개일자

(73) 특허권자 안승옥
전북 고창군 부안면 봉암리 153

(72) 발명자 안승옥
전북 고창군 부안면 봉암리 153

(74) 대리인 최규환

(56) 선행기술조사문헌
1019970073383
1020030038181
1020030038183
1020050083211

심사관 : 남기창

전체 청구항 수 : 총 3 항

(54) 바지락 해장국

(57) 요약

본 발명은 미리 분리된 바지락살과 바지락국물을 이용한 바지락 해장국의 제조방법 및 바지락해장국에 관한 것으로서, 바다에서 채취한 바지락을 정제된 해수로 해감하고 탈각단계에서 모아진 바지락살과 바지락국물에 천연 조미료로 만든 양념국물을 혼합하고 부추, 홍고추, 집된장, 벌꿀을 첨가시켜 가열, 살균하여 이전에 맛보지 못한 독특한 풍미의 맛과 영양 및 바지락이 지닌 특유의 영양 성분을 함유한 비린내가 없고 맛이 시원하면서 담백한 새로운 형태의 바지락 해장국에 관한 것이다.

특허청구의 범위

청구항 1.

다음의 단계를 포함하는 바지락 해장국의 제조방법

(a) 바지락 준비단계로,

(a-1) 해수 집수정을 이용하여 정제 처리된 해수를 이용하여 해감 하는 단계;

(a-2) 해감된 바지락을 위생 세척하여 바지락 껍데기, 바지락 국물 및 바지락살 알맹이로 각각 분리, 저장하는 단계;

(a-3) 상기의 각질이 제거된 바지락살을 위생 세척하고 물기를 제거하는 단계;

(b)상기 바지락 국물과 천연조미료, 마늘, 양파, 다시마, 새우, 대추, 생강을 포함하는 양념국물을 배합하여 혼합국물을 준비하는 단계;

(c) 부추 및 홍고추, 집된장 및 벌꿀을 준비하는 단계;

(d) 단계(a)에서 준비된 바지락살, 바지락 국물, 단계(b)의 혼합국물 및 단계(c)의 나머지 부재료를 혼합하여 끓여, 밀폐포장 후 살균하여 냉동 출고하는 단계;

청구항 2.

다음의 단계를 포함하는 바지락 해장국의 제조방법

(a) 바지락 준비단계로,

(a-1) 해수 집수정을 이용하여 정제 처리된 1~9% 염도 해수를 이용하여 활패 상태의 바지락이 머금고 있는 진흙이나 모래 등을 모두 밖으로 배출하게 한 후, 배출된 진흙이나 모래 등을 모두 씻어내는 해감 단계;

(a-2) 해감된 바지락을 칼을 이용한 수작업 또는 삶아서 각질을 제거하여, 바지락 껍데기, 바지락 국물 및 바지락살 알맹이로 각각 분리, 저장하는 단계;

(a-3) 상기의 각질이 제거된 바지락살 알맹이를 50~80℃의 온수에 위생 세척하고 물기를 제거하는 단계;

(b) 상기 바지락 국물에 천연조미료, 마늘, 양파, 다시마, 새우, 대추, 생강을 포함하는 양념 국물을 섞은 혼합국물을 준비하는 단계;

(c) 세척 및 손질된 부추 및 홍고추, 집된장 및 벌꿀을 준비하는 단계;

(d) 단계(a)에서 준비된 바지락살 7%중량부, 바지락 국물 75%중량부, 단계(b)의 혼합국물 9%중량부 및 단계(c)의 나머지 부재료 9%중량부를 혼합하여 30분간 끓여, 밀폐포장 후 살균하여 냉동 출고하는 단계;

청구항 3.

제1항 또는 제2항의 방법으로 제조되는 것을 특징으로 하는 바지락 해장국.

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 미리 분리된 바지락살과 바지락국물을 이용한 바지락 해장국의 제조방법 및 바지락해장국에 관한 것으로서, 바다에서 채취한 바지락을 정제된 해수로 해감하고 탈각단계에서 모아진 바지락살과 바지락국물에 천연 조미료로 만든 양념

국물을 혼합하고 부추, 홍고추, 집된장, 벌꿀을 첨가시켜 가열, 살균하여 이전에 맛보지 못한 독특한 풍미의 맛과 영양 및 바지락이 지닌 특유의 영양 성분을 함유한 비린내가 없고 맛이 시원하면서 담백한 새로운 형태의 바지락 해장국에 관한 것이다.

일반적으로 우리나라에서 굴과 홍합 다음으로 많이 생산되는 바지락은 2월부터 4월 사이에 맛이 가장 좋으며, 무엇보다 필수 아미노산이 풍부하다. 필수 아미노산은 체내에서 만들어지지 않거나 만들어지더라고 그 양이 충분치 못하므로 음식을 통해 섭취해야 한다. 만약 필수 아미노산을 제대로 공급받지 못하면 단백질이 잘 생성되지 않는다. 특히 바지락에는 철분과 아연이 풍부해 노약자나 어린이, 임산부의 영양식으로 권할 만하다.

바지락은 100g당 3.3mg의 철분을 함유하고 있어, 같은 양의 쇠간보다 철분 함량이 높고, 코발트, 비타민B2가 들어 있어 임산부 및 기혼여성에게 걸리기 쉬운 빈혈 예방에 중요한 식품일 뿐만 아니라 저혈압이 있는 사람에게도 좋아 자주 식용하게 되면 혈색이 좋아진다.

바지락에 풍부한 단백질 성분이 간 기능을 강화시켜주는데 이런 다양한 성분 중 우리가 주목해야 하는 성분이 바로 베타인과 타우린이다. 베타인은 간의 지방 축적을 막아줘 지방간에 좋은 성분이고 타우린은 알코올로 인한 지방간 환자들에게 좋은 성분으로 숙취와 간의 해독기능을 촉진시켜 과음으로 인한 지방의 축적을 예방한다. 이러한 특징의 바지락은 맛이 담백하고 향미가 풍부하여 국, 찌개, 국수 등 다양한 요리에 국물 맛을 내기 위해 많이 사용되고 있다. 이러한 영양이 풍부한 바지락을 해장국으로 만들어 누구나 간편하게 어디서나 먹을 수 있는 바지락 해장국을 만드는데 목적이 있다. 최근에는 해장국을 더욱 간편하게 즐기기 위해 즉석으로 먹을 수 있는 즉석해장국이나, 기존의 해장국보다 영양적인 면을 더 고려하여 만든 한방 해장국 같은 새로운 해장국들이 꾸준히 개발되고 있다.

국내특허공보 제10-0351947호(즉석 콩나물 김치 해장국의 제조방법)에는 콩나물, 김치를 비롯한 각종 재료를 특성에 맞게 전 처리한 후, 이들 재료를 일정비율로 배합한 다음 동결건조 함으로써 요리시 끓는 물에 데치기만 하면 간편하게 식용할 수 있는 즉석 콩나물 김치해장국의 제조방법에 관한 것이 공개되어 있다. 또한 국내공개특허공보 특2002-0024032호(한방 해장국 및 그 제조방법)에는, 한방약재(황기, 당귀, 천궁, 창출, 계피, 작약, 산약, 백봉령, 구기자, 산베초, 녹각, 감초, 대추, 오가피, 산수유로 구성된 군중에서 선택된 것)를 망에 넣고 돼지뼈와 함께 2차에 걸쳐 삶고, 국물에 우거지와 각종 양념을 넣고 끓이는 것으로 제조되는 한방해장국에 관한 것이 공개되어 있다.

그러나 이러한 기존의 종래기술들은 인공조미료를 사용하거나 한약재의 쓴 맛이 남아 있는 등의 문제점이 있고, 바지락의 뛰어난 풍미를 이용하지 못한 해장국에 머물러 왔다. 이전까지 바지락은 주로 간단한 국, 찌개, 국수 등의 국물을 우려내는 경우에만 제한적으로 사용되어 온 것이 사실이다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

상기와 같은 종래기술의 문제점을 해결하고자, 본 발명은 바지락을 이용하여 바지락 특유의 영양과 맛, 조직감을 그대로 살리면서 먹기도 간편하고 쫀득한 바지락살의 맛이 살아있고 육질이 뛰어나 국물이 개운하고 비린내가 없으며, 해장국 특유의 시원하고 담백한 맛이 가미된 바지락 해장국으로 제조하여, 누구나 쉽게 즐길 수 있는 새로운 형태의 해장국 식품을 제공하는 것을 목적으로 한다.

발명의 구성

본 발명은 상기 목적을 달성하기 위하여 다음의 단계를 포함하는 바지락 해장국의 제조방법 및 그에 의하여 제조되는 바지락 해장국에 관한 것을 제공한다.

(a) 바지락 준비단계로,

(a-1) 해수 집수정을 이용하여 정제 처리된 해수를 이용하여 해감 하는 단계;

(a-2) 해감된 바지락을 세척하여 바지락 껍데기, 바지락 국물 및 바지락살 알맹이로 각각 분리, 저장하는 단계;

(a-3) 상기의 각질이 제거된 바지락살을 위생 세척하고 물기를 제거하는 단계;

(b) 상기 바지락 국물에 천연조미료, 마늘, 양파, 다시마, 새우, 대추, 생강을 포함하는 양념국물을 배합하여 혼합국물을 준비하는 단계;

(c) 부추 및 홍고추, 집된장 및 벌꿀을 준비하는 단계;

(d) 단계(a)에서 준비된 바지락살, 바지락 국물, 단계(b)의 혼합국물 및 단계(c)의 나머지 부재료를 혼합하여 끓여, 밀폐포장 후 살균하여 냉동 출고하는 단계;

본 발명은 다음의 보다 자세한 조건을 포함하는 단계로 이루어지는 바지락장의 제조방법을 제공한다.

(a) 바지락 준비단계로,

(a-1) 해수 집수정을 이용하여 정제 처리된 1~9% 염도의 해수를 이용하여 활패 상태의 바지락이 머금고 있는 진흙이나 모래 등을 모두 밖으로 배출하게 한 후, 배출된 진흙이나 모래 등을 모두 씻어내는 해감 단계;

(a-2) 해감된 바지락을 칼을 이용한 수작업 또는 삶아서 각질을 제거하여, 바지락 껍데기, 바지락 국물 및 바지락살 알맹이로 각각 분리, 저장하는 단계;

(a-3) 상기의 각질이 제거된 바지락살 알맹이를 50~80℃의 온수에 위생 세척하고 물기를 제거하는 단계;

(b) 상기 바지락 국물 75%에 천연조미료, 마늘, 양파, 다시마, 새우, 대추, 생강을 포함하는 양념국물 9%를 배합하여 혼합국물을 준비하는 단계;

(c) 세척 및 손질된 부추 및 홍고추, 집된장 및 벌꿀을 준비하는 단계;

(d) 단계(a)에서 준비된 바지락살 7%중량부, 바지락 국물 75%중량부 단계(b)의 양념국물 9%중량부 및 단계(c)의 나머지 부재료 9%중량부를 혼합하여 30분간 끓여, 밀폐포장 후 살균하여 냉동 출고하는 단계;

본 발명은 상기의 방법으로 제조되는 것을 특징으로 하는 바지락 해장국에 관한 것을 포함한다.

본 발명은 최종 제조된 바지락 해장국에서 바지락이 지닌 특유의 맛과 바지락살의 특유한 조직감을 최대한 살리기 위하여, 본 발명자들의 끊임없는 반복실험과 연구를 통하여, 바지락 분리과정에서 신중하게 수집된 바지락 국물을 적정단계에서 적적량 첨가되는 것을 본 발명 구성의 특징으로 하며, 상기에서 열거된 양념류의 종류 및 구성비는 본 발명의 최적의 바지락 해장국을 위하여 최적의 재료와 성분비로 이루어진 것임을 강조하고자 한다.

이하 본 발명의 기술적 사항을 아래 실시예에 의해 보다 상세하게 설명하고자 한다. 다만 이들 실시예는 본 발명의 내용을 이해하기 위해 제시되는 것 일 뿐 본 발명의 권리범위가 이들 실시예에 한정되어지는 것으로 해석돼서는 안 될 것이다.

<실시 예 1: 바지락 분리>

바다에서 채취한 신선한 바지락을 정제된 바닷물에 담가 해감한 후 1~9%의 정제된 식염수에 깨끗이 씻고 껍질과 불필요한 이물질을 제거하였다. 이때 진흙이나 모래 등은 완벽하게 제거되어야 한다. 이런 과정을 거친 바지락을 칼로 수작업하여 각질을 제거하거나 또는 삶아서 각질을 제거, 바지락 껍데기와 바지락살, 알맹이를 완벽하게 분리하며 이때 나온 바지락 국물을 따로 용기에 보관하고 알맹이는 고온 세척하여 소쿠리나 채반에 건져 물기를 제거한다.

각질을 제거하기 위한 삶는 조건은 끓는 온도에서 1~5분 정도로 바지락의 크기나 양에 따라 변동된다.

<실시 예 2: 혼합국물 제조>

바지락 국물 75%에 천연조미료, 마늘, 양파, 다시마, 새우, 대추, 생강 등을 포함 하는 9%의 양념국물을 바지락 해장국에 들어가는 혼합국물로 제조하였다.

또한 바지락 해장국에 들어갈 부재료들도 같이 준비하였다. 이들 부재료들은 특별히 신선한 천연재료들만을 엄선하여 준비하여야 한다. 부추는 해장국의 맛과 향을 조화시키기 위하여, 홍고추는 선명한 색감도를 맞추기 위하여 들어가며, 된장은 집된장을 반드시 사용하여야 한다. 또한 바지락 특유의 씁쓰름한 맛을 중화시키기 위하여 소량의 벌꿀을 첨가하는 것이 이 바지락 해장국의 특징이다.

본 발명에서는 첨가되는 양념류 및 부재료는 종류만을 한정하고 첨가비는 기호에 따라 적절히 변동될 수 있음을 강조하고자 한다.

<실시예 3: 바지락 해장국 제조>

바지락살 7%중량부, 바지락국물 75%중량부, 양념국물 9%중량부, 및 나머지 부재료 9%중량부를 배합하고 고온(통상적으로 식당 및 요리법에서 사용되는 3단계 기준의 화력에서 가장 높은 단계)에서 30분간 끓여 살균 및 가열 조리하여 바지락 해장국을 완성하였다.

<관능 시험>

상기 실시 예를 통해서 제조된 바지락살과 바지락 국물을 이용한 바지락 해장국과 통상적인 방법으로 만들어진 해장국(바지락살 및 바지락 국물 미사용)에 대하여, 훈련된 관능검사 요원 20명을 대상으로 관능검사를 실시하여 그 결과를 다음 표 1에 나타내었다. 관능검사 항목은 맛, 조직감, 전체적인 풍미, 거부감, 색깔의 5개 항목에 대해 실시하였으며, 5점 척도법에 따라 5점을 만점으로 하여 다음의 평가기준에 의하여 피시험자가 점수를 기록한 후 이들의 평균값을 구하여 비교하였다.

5: 매우 좋다(거부감의 경우가 전혀 없다)

4: 좋다(거부감의 경우 없다)

3: 그저 그렇다 내지는 싫지 않다.

2: 나쁘다 내지는 좋지 않다(거부감의 경우 약간 있다)

1: 매우 나쁘다(거부감의 경우 있다)

〔표 1〕

항목	비교예	바지락해장국
맛	3.6	4.5
조직감	3.5	4.0
풍미	3.2	4.3
거부감	3.4	4.0
색깔	3.2	4.0

일상의 통상적인 해장국과 본 발명의 바지락 해장국을 시식한 결과, 본 발명의 바지락 해장국이 맛, 조직감, 풍미, 거부감, 색깔 모든 항목에서 기존의 해장국 보다 높은 관능 점수를 나타내었다. 특히 맛에서 바지락살의 쫄깃한 맛과 혼합국물이 어우러져 국물요리에만 국한되었던 바지락을 새로운 제조방법으로 누구나 손쉽고 간편하게 먹을 수 있는 새로운 형태의 해장국이란 점에서 높은 점수를 주었다고 응답하였다.

발명의 효과

이상에서 상세히 설명하였듯이, 본 발명에 따른 바지락 해장국은 바지락 특유의 맛, 풍미, 조직감과 그 영양을 살리면서 기존의 국물 요리에만 국한 되어 있던 바지락을 누구나 쉽고 간편하게 먹을 수 있게 만든 새로운 형태의 해장국으로서, 바지락은 어패류 중 칼슘이 제일 높아 골다공증 예방에도 좋은 식품으로 이를 이용한 기능적 부가가치를 높일 수 있으며, 고유의 맛과 색이 뛰어나 남녀노소 누구나 부담없이 가정이나 식당에서 식사 및 간식 대용품으로 전혀 손색없이 즐길 수 있는 새로운 인스턴트 형태의 해장국을 제공할 수 있다.