



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2017-0136710
(43) 공개일자 2017년12월12일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 19/20 (2016.01) A23L 23/00 (2016.01)
A23L 27/50 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 19/20 (2016.08)
A23L 23/00 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2016-0068538
(22) 출원일자 2016년06월02일
심사청구일자 2016년06월02일

(71) 출원인
유계욱
대전광역시 대덕구 우암로442번길 23 (비래동)
(72) 발명자
유계욱
대전광역시 대덕구 우암로442번길 23 (비래동)
김진호
대전광역시 대덕구 우암로442번길 23
김태영
대전광역시 대덕구 우암로442번길 23
(74) 대리인
김충호

전체 청구항 수 : 총 3 항

(54) 발명의 명칭 **간장초절임 깻잎장아찌의 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 명이장아찌소스를 이용한 깻잎 장아찌를 제조하는 방법에 관한 것으로 구체적으로는 깻잎을 적절한 온도에 찌내어 명이장아찌맛 소스에 혼합한 후 일정한 숙성과정과 한방천연물을 이용하여 깻잎 특유의 향을 조절 한 간장초절임 깻잎 장아찌를 제조하는 방법에 관한 것이다.

값비싼 명이장아찌 대신 상대적으로 값이 싸고 공급량이 풍부한 깻잎을 이용하여 명이장아찌와 비슷한 맛과 풍미를 느낄 수 있으며 깻잎 특유의 향을 조절하여 남녀노소 누구나 즐길 수 있으며 숙성과정과 한방천연물 혼합으로 발생한 각종 영양성분과 항산화물질 등 건강에 유익한 천연성분들을 장기간 보관하면서 섭취하는 것이 가능하게 하는 간장 초절임 깻잎장아찌 제조방법에 관한 것이다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

A23L 27/50 (2016.08)

A23V 2002/00 (2013.01)

A23V 2250/21 (2013.01)

이 발명을 지원한 국가연구개발사업

과제고유번호 R0004039

부처명 산업통상자원부

연구관리전문기관 한국산업기술진흥원

연구사업명 풀뿌리기업육성사업

연구과제명 대전 한방천연물 고부가가치 융합제품 육성사업

기 여 율 1/1

주관기관 대전대학교 산학협력단

연구기간 2015.07.01 ~ 2016.06.30

명세서

청구범위

청구항 1

- a. 깻잎을 손질하여 깨끗이 씻는 단계;
 - b. 씻은 깻잎의 물기를 제거하는 단계;
 - c. 물기를 제거한 깻잎을 100℃ 스팀으로 2분 30초간 찌는 단계;
 - d. 깻잎의 무게를 100 중량부로 하였을 때 양념소스도 무게 중량부가 깻잎과 같은 양인 100 중량부, 천연한방재료 8 ~ 10 중량부가 되도록 하여 넣고 함께 끓이며,
상기 양념소스는 정제수70%, 정백당 9%, 간장 8%, 정제염 7%, 합성식초 6% 가 되도록 하고,
상기의 양념소스와 천연한방재료를 합한 깻잎장아찌 소스를 한소끔 끓인 뒤 한방재료를 걸러내고 식혀 깻잎장아찌 소스를 완성하는 단계;
 - e. c 단계의 찐 깻잎을 차곡차곡 쌓고, d 단계의 식힌 깻잎장아찌 소스를 부어 깻잎이 잠기도록 하여 혼합하는 단계;
 - f. 혼합된 깻잎장아찌의 전체 중량부에 2 ~ 5 중량부가 되도록 마늘을 편으로 썰어 같이 넣어 마늘 혼합 단계;
 - g. 마늘이 혼합된 깻잎장아찌를 2~ 10℃의 냉장 상태로 48시간 동안 숙성하는 단계;
 - h. 숙성된 깻잎장아찌를 마늘은 제거하고 출고하는 단계;
- 를 포함하는 것을 특징으로 하는 간장초절임 깻잎장아찌의 제조방법.

청구항 2

제 1항에 있어서

상기 천연한방재료는 황기 39%, 오가피 15%, 작약 5%, 삼백초 5%, 헛개나무 20%, 당귀 1%, 감초 15%가 되도록 하는 간장초절임 깻잎장아찌의 제조방법.

청구항 3

제 1항 내지 제 2항 중 어느 한 항에 의해 제조한 간장초절임 깻잎장아찌.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 명이장아찌 소스를 이용한 깻잎 장아찌를 제조하는 방법에 관한 것으로 구체적으로는 깻잎을 적절한 온도에 찌내어 명이소스에 혼합한 후 일정한 숙성과정과 한방천연물을 이용하여 깻잎 특유의 향을 조절한 간장초절임 깻잎 장아찌를 제조하는 방법에 관한 것이다.

[0002] 본 발명은 값비싼 명이장아찌 대신 상대적으로 값이 싼 깻잎을 이용하여 명이장아찌와 비슷한 맛과 풍미를 느낄 수 있으며 깻잎 특유의 향을 조절하여 남녀노소 누구나 즐길 수 있으며 숙성과정과 한방천연물 혼합으로 발생한 각종 영양성분과 항산화물질 등 건강에 유익한 천연성분들을 장기간 보관하면서 섭취하는 것이 가능하게 하는 간장초절임 깻잎장아찌의 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

- [0004] 사계절이 뚜렷한 우리나라는 계절마다 다르게 자라는 여러가지 채소를 각각의 적절한 가공방법으로 가공하여 비축하는데 이러한 저장 식품중의 하나가 장아찌이다. 장아찌는 생산 당시만 잠시 먹고 보관이 어려운 채소류 해산물들을 4계절 내내 먹을 수 있는 저장방법으로 다양한 종류의 소스에 의해 발달되었다.
- [0005] 장아찌는 채소의 종류에 따라 장을 구분해서 쓰는데 이러한 구분에 의하여 각각 채소들만의 독특한 맛을 낼수 있게 된다.
- [0006] 여러달을 장 속에서 맛이 든 장아찌는 꺼내서 그대로 먹기도 하지만 갖은 양념을 넣어 무쳐 먹기도 한다. 또한 오랜 저장을 위해서 짭짤하게 간을 했기 때문에 입맛이 없을 때 장아찌 한두 가지만 있으면 쉽게 입맛을 돌릴 수 있어서 산해진미에 둘러싸인 왕이라 하더라도 종종 입맛을 잃을 때가 있었고, 그때마다 상에 올라 임금님의 입맛을 살려 주던 소중한 음식으로 신분을 떠나 우리나라의 식문화에 없어서는 안될 기초식품이 장아찌이다.
- [0007] 명이장아찌는 산마늘로써 씹싸름하고 새콤한 맛과 향이 고기의 느끼한 맛을 없애주고 부드럽게 해줘 고깃집에 가면 볼 수 있는 귀한 장아찌이다. 주로 울릉도에서 자생하는 토종 산나물로써 생나물로는 섭취기간이 길지 않아 장아찌로 섭취하며, 상당히 고가의 장아찌여서 소비자가 쉽게 접할 수 없는 단점이 있다.
- [0008] 깻잎 장아찌는 깻잎을 간장 또는 된장에 숙성시킨 장아찌로서 깻잎의 독특한 강한 향과 쉽게 구할 수 있는 깻잎이 주 재료여서 입맛이 없고 다양한 반찬을 놓고 먹지 못할때도 입맛을 돋우는 가장 친숙한 반찬의 하나이다.
- [0009] 상기와 같이 언제나 쉽게 접하는 것이 가능한 깻잎 장아찌는 독특한 향을 살려 간장에 숙성을 하거나 오랫동안 보관했다 먹을 수 있도록 된장에 박아 넣어 깊은 향을 내도록 조리해 먹기도 하며, 살짝 양념과 찌서 금새 만들어 먹을 수 도 있는 여러가지 조리법이 있고, 김치처럼 담가서 먹는 것도 가능하여 깻잎은 계속적으로 새로운 조리법 개발이 가능한 우리 식문화에 필수 식재료이다.
- [0010] 황기의 뿌리는 약재로 이용하는데 약효성분은 폴리산(folic acid), 콜린(choline)등 이며, 동물실험에서는 중추신경계통의 흥분작용과 이노작용도 현저하여 신염(腎炎)의 발생을 억제시키고 단백질과 콜레스테롤혈증의 발생도 지연시키며, 혈압강하 작용이 있다.
- [0011] 또한, 황기는 약성이 온화하고 맛이 달아서 쉽게 피로하고 힘이 약한 사람에게 인삼대용으로 사용하며 식욕을 잃은 사람에게 많이 활용되고 있다.
- [0012] 오가피는 두릅나무에 속한 낙엽교목인 오갈피의 뿌리껍질을 건조한 것이다. 약재의 색은 황갈색 또는 어두운 회색이며 평탄하며 군데군데 가시가 있거나 또는 그 자국이 있고 비교적 어린 가지의 껍질에는 회백색의 반점이 있다. 오가피는 간장과 신장의 기운을 보하여 힘줄과 뼈를 튼튼하게 한다. 특이한 냄새가 있고 맛은 맵고 쓰며 성질이 따뜻하여 적정량을 사용하여야 한다.
- [0013] 작약은 미나리아재비과에 속하는 다년생 초본식물로 꽃이 크고 탐스러워서 함박꽃이라고도 한다. 한방에서는 뿌리를 약재로 사용하며 약성은 차고, 맛은 시고 쓰다. 이질로 복통과 후유증이 있을 때에도 효과가 빠르다. 부인병인 월경불순과 자궁출혈에 보혈, 진통, 통경의 효력을 나타낸다. 만성간염에도 사용되고 간장 부위의 동통에도 긴요하게 쓰인다.
- [0014] 삼백초는 뿌리, 잎, 꽃이 흰색이기 때문에 삼백초라고 불리는 데, 한방에서는 약초로 많이 쓰인다. 중국에서는 식물 전체를 해독제로 사용하거나 각기병 치료에 사용하며 일본에서는 이노제로 쓰고 있다. 주로 물가에서 자라며, 우리나라에는 제주도에서만 자라고 있다. 울릉도에서 자라는 약모밀을 삼백초라고 부르기도 한다.
- [0015] 헛개나무는 동아시아에 분포하며, 국내에는 1종만이 분포한다. 열매 추출물의 숙취해소 및 간 보호효과 등이 알려져 있으며, 이를 이용한 다양한 약품 및 식료품이 개발되고 있다. 어린 잎을 데쳐서 쌈으로 먹거나 생것을 소금물에 삭혔다가 장에 박아 장아찌를 담가 먹는다. 가을에 열매를 채취하여 햇볕에 말려서 쓴다.
- [0016] 당귀는 미나리아재비과에 속하는 다년생 방향성 초본으로 건조시킨 뿌리를 말한다. 이는 약재로 사용할 때 기운이 따뜻하고 맛은 달면서도 매운데, 일반적으로 참당귀가 중국당귀나 왜당귀에 비해 단맛은 약하고 매운맛이 강하다. 약리학적으로 당귀는 관상동맥의 혈류량을 촉진시키고, 적혈구 생성을 왕성하게 한다.
- [0017] 감초는 콩과에 속하는 다년생 초본식물로 뿌리를 건조시켜서 한약재로 사용하는데, 그 맛이 달기 때문에 감초라 한다. 또한, 감초는 모든 약의 독성을 조화시켜서 약효가 잘 나타나게 하며 장부의 한열과 사기를 다스리고 모든 혈액의 소통을 잘 시키며 근육과 뼈를 튼튼히 한다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0019] (특허문헌 0001) 국내등록특허 제10-0970977호
- (특허문헌 0002) 국내등록특허 제10-0948983호

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0020] 상기와 같은 문제점을 해결하기 위한 본 발명의 목적은, 기존에 익숙한 깻잎장아찌와는 다른 맛인 간장초절임 깻잎장아찌를 제공하는데 있다.
- [0021] 상기와 같은 문제점을 해결하기 위한 본 발명의 다른 목적은, 잘 알려진 고가의 명이장아찌를 대체할 수 있는 저렴하고 맛이 비슷한 깻잎장아찌를 제공하는데 있다.
- [0022] 상기와 같은 문제점을 해결하기 위한 본 발명의 또 다른 목적은, 여러 가지 방법에 의해 이미 섭취하던 깻잎장아찌와는 다른 맛의 깻잎장아찌이면서도 기존에 익숙한 맛인 명이장아찌 맛으로 되어 있어서 소비자들이 쉽게 접근이 가능하며 저렴하게 기존의 명이장아찌를 대체가 가능하면서도 생산량이 풍부하여 대량 공급이 가능한 간장초절임 깻잎장아찌를 제공하는데 있다.

과제의 해결 수단

- [0024] 상기 과제를 해결하기 위해서,
- [0025] a. 깻잎을 손질하여 깨끗이 씻는단계;
- [0026] b. 씻은 깻잎의 물기를 제거하는 단계
- [0027] c. 물기를 제거한 깻잎을 100℃ 스팀으로 2분 30초간 찌는 단계;
- [0028] d. 깻잎의 무게를 100 중량부로 하였을 때 양념소스도 무게 중량부가 같은 양인 100 중량부와 천연한방재료 8 ~ 10 중량부가 되도록 하여 끓이며,
- [0029] 상기 양념소스는 정제수 70%, 정백당 9%, 간장 8%, 정제염 7%, 합성식초 6% 가 되도록 하고,
- [0030] 상기 천연한방재료는 황기 39%, 오가피 15%, 작약 5%, 삼백초 5%, 헛개나무 20%, 당귀 1%, 감초 15%가 되도록 하며,
- [0031] 상기의 양념소스와 천연한방재료를 합한 깻잎장아찌 소스를 한소끔 끓인 뒤 한방재료를 걸러내고 식혀 깻잎장아찌 소스를 완성하는 단계;
- [0032] e. c 단계의 찐 깻잎을 차곡차곡 쌓고, d 단계의 식힌 깻잎장아찌 소스를 부어 깻잎이 잠기도록 하여 혼합하는 단계;
- [0033] f. 혼합된 깻잎장아찌의 전체 중량부에 2 ~ 5중량부가 되도록 마늘을 편으로 썰어 같이 넣어 마늘 혼합 단계;
- [0034] g. 마늘이 혼합된 깻잎장아찌를 2 ~ 10℃의 냉장 상태로 48시간 동안 숙성하는 단계;
- [0035] h. 숙성된 깻잎장아찌를 마늘은 제거하고 출고하는 단계;
- [0036] 를 포함하여 간장초절임 깻잎장아찌를 제조한다.
- [0037] 기타 실시예의 구체적인 사항들은 상세한 설명에 포함되어 있다.

발명의 효과

- [0039] 상기와 같은 본 발명에 따른 간장 초절임 깻잎장아찌 제조방법을 이용할 경우에는 기존의 깻잎장아찌와는 다른 새로운 맛의 깻잎장아찌의 맛을 즐길 수 있도록 할 수 있다.
- [0040] 또한, 간장초절임 깻잎장아찌는 명이장아찌의 맛이므로 고가이며 생산량이 적은 명이장아찌를 저렴하게 대체하여 식당의 반찬으로 대량 제공이 가능하다는 장점이 있다.
- [0041] 기존의 깻잎장아찌와는 다른 새로운 맛이면서도 이미 알던 맛인 새콤 달콤한 명이장아찌 맛이므로 소비자가 새로이 접해도 거부감이 없이 섭취하는 것이 가능하여 가정에 쉽게 접근할 수 있는 맛이라는 장점이 있다.

도면의 간단한 설명

- [0043] 도 1은 본 발명품을 제조하기 위한 순서를 나타낸 블록도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0044] 본 발명의 실시예들을 설명함에 있어서 공지 기능 또는 구성에 대한 구체적인 설명이 본 발명의 요지를 불필요하게 흐릴 수 있다고 판단되는 경우에는 그 상세한 설명을 생략할 것이다. 그리고 후술되는 용어들은 본 발명의 실시예에서의 기능을 고려하여 정의된 용어들로서 이는 사용자, 운용자의 의도 또는 관례 등에 따라 달라질 수 있다. 그러므로 그 정의는 본 명세서 전반에 걸친 내용을 토대로 내려져야 할 것이다.
- [0045] 이하에서, 본 발명을 실시예를 통해 보다 상세히 설명한다.
- [0046] 이들 실시예는 오로지 본 발명을 보다 구체적으로 설명하기 위한 것으로, 본 발명의 요지에 따라 본 발명의 범위가 이들 실시예에 의해 제한되지 않는다는 것은 당업계에서 통상의 지식을 가진 자에 있어서 자명할 것이다.
- [0048] 깻잎장아찌는 우리 식문화에 언제나 쉽게 접하는 장아찌로써 독특한 향을 살려 간장에 숙성을 하거나 오랫동안 보관했다 먹을 수 있도록 된장에 박아 넣어 깊은 향을 내도록 조리해 먹기도 하며, 살짝 양념과 찌서 금세 만들어 먹기도 하고 김치처럼 담가서 먹는 등 다양한 조리법으로 우리 생활에 친숙한 반찬의 하나이다.
- [0049] 깻잎장아찌 하나 만으로도 밥 한그릇 푹푹 한다고 할 정도로 입맛을 돋우며 누구나 쉽게 즐기는 깻잎장아찌를 기존의 조리방법에서 약간의 차이만으로도 새로운 맛을 낼 수 있는 방법을 제시하고자 한다.
- [0050] 본 발명은 쉽게 접하는 것이 가능한 깻잎장아찌를 최소성에 의하여 비싼 명이장아찌를 대신하여 비슷한 맛으로 고기와 먹을 때 입맛을 돋우어 식당에서 반찬으로 조금씩 밖에 제공하지 못하던 명이장아찌만의 독특한 맛과 식감을 저렴한 깻잎장아찌로 제공하여 기존의 깻잎장아찌와는 또 다른 새로운 맛을 제공할 수 있다.
- [0051] 장아찌를 위한 재료들은 대부분 비슷하다 높은 염도에서 절여 오랫동안 저장이 가능하게 하고 채소 본연의 맛과 함께 강하게 짜거나 새콤하거나 매콤 달콤하게 하여 비슷한 듯 다른 맛을 제공하는 것이다.
- [0052] 상기와 같이 장아찌의 특성을 이용하여 명이 나물과 비슷한 맛의 깻잎장아찌가 되기 위해서는 깻잎의 향을 많이 줄여 주며, 좀더 기존의 간장에 절인 깻잎장아찌보다 새콤달콤한 맛을 증가시키고 알싸한 마늘의 향이 감돌도록 하는 양념을 개발하여 숙성하는 방법을 만들었다.
- [0054] <실시예>
- [0055] a. 깻잎을 손질하여 정제수에 깨끗이 씻는다.
- [0056] b. 씻은 깻잎의 물기를 제거한다. 깻잎의 물기는 탈수기계에 의해 완전히 제거하며 물기가 많이 남아 있을경우 이 후의 과정에서 충분히 찌지지 않거나 무를 수 있고, 절임시 농도가 달라져서 맛이 변할 수 있으므로 물기를 완전히 제거하도록 한다.
- [0057] c. 물기를 제거한 깻잎을 찢는다.
- [0058] 상기의 물기가 제거된 깻잎은 100 ℃ 스팀으로 2분 30초간 찢는다. 깻잎을 너무 오래 찢게 되면 무를 수가 있기

때문에 시간을 잘 지켜야 하며, 깻잎을 찌는 과정을 거쳐서 깻잎은 더 부드러운 맛을 가질 수 있게 되며, 깻잎의 향이 은은하고 약하게 남아 기존의 깻잎에 색다른 느낌을 주기 더 좋은 상태가 된다.

- [0059] d. 깻잎의 무게를 100 중량부로 하였을 때 양념소스도 무게 중량부가 같은 양인 100 중량부가 되도록 하여 끓인다. 상기 양념소스는 정제수 70%, 정백당 9%, 간장 8%, 정제염 7%, 합성식초 6% 가 되도록 하여 양념 소스의 비율을 맞추고 총 무게 중량은 깻잎의 무게 중량과 일치 하도록 한다.
- [0060] 상기의 양념 소스에 천연한방재료를 깻잎 무게의 8 ~ 10중량부가 되도록 양념 소스에 같이 넣고 끓인다. 상기 천연한방재료는 황기 40%, 오가피 15%, 작약 5%, 삼백초 5%, 헛개나무 20%, 당귀 1%, 감초 15%가 되도록 하여 깻잎의 8 ~ 10 중량부가 되도록 첨가하여 같이 끓이면 깻잎의 향이 약하게 줄여주면서 명이나물의 맛이 날 수 있는 소스가 완성되게 된다.
- [0061] 상기의 소스를 한소끔 끓인 뒤 한방재료를 걸러내고 식히면 상기의 소스가 완성된다.
- [0062] e. c 단계의 찐 깻잎과 d 단계의 식힌 양념소스를 혼합한다. 깻잎을 용기에 차곡차곡 담고, 양념소스를 부어 깻잎이 잠기도록 한다.
- [0063] f. 양념소스와 혼합된 깻잎의 전체 중량부에 2 ~ 5 중량부가 되도록 마늘을 편으로 썰어 같이 넣어준다.
- [0064] 상기 마늘은 양념장을 만들 때 같이 첨가하여 끓이고 덩어리를 제거하는 제조방법이 일반적이지만, 생마늘을 끓이지 않고 첨가하여 마늘의 알싸한 맛이 양념소스에 우러나올 수 있도록 한다. 상기의 방법에 의해 산마늘인 명이 나물과 같은 마늘의 알싸한 향이 깻잎장아찌에 더 우러나게 되는 효과가 있다.
- [0065] g. 양념소스와 마늘이 첨가된 깻잎은 2 ~ 10℃의 냉장 상태로 48시간 동안 숙성을 하게 된다. 상기와 같이 저온에서 숙성과정을 거쳐야 깻잎은 양념소스의 맛이 충분히 베어들고 마늘의 알싸함이 살짝 돌아 명이나물과 같은 맛을 내게 된다.
- [0066] h. 숙성된 깻잎은 마늘을 제거하고 양념소스와 함께 출고하게 된다.
- [0067] 상기 마늘은 소비자에게 제공하기에는 충분히 숙성이되지 않아 섭취시 아린맛이 강하고 양념소스의 맛이 48시간으로는 마늘에는 속까지 베어들 수 없어서 마늘의 알싸한 맛만을 양념소스에만 살짝 남기고 마늘은 소비자에게 공급하지는 않고 제거하여 깻잎은 완성하게 된다.
- [0068] 상기와 같이 완성된 깻잎장아찌는 기존의 깻잎 특유의 향을 조절하고 명이장아찌 소스를 이용하여 기존의 특유한 향을 조절하여 새로운 깻잎 장아찌가 완성되었다. 또한, 한방천연물을 혼합으로 발생한 각종 영양성분과 항산화물질 등 건강에 유익한 천연성분들에 의한 한방의 향이 더욱 건강한 깻잎 장아찌의 맛을 내게 된다.
- [0069] 각각의 한방성분들은 단맛과 매운맛 등 다양한 맛과 향을 가지고 있으며 10중량부를 초과하게 사용하면 약재의 냄새가 많이 나서 식용으로 이용할 때 한방의 향에 의해 맛이 가려질 수 있고 상기에서 제시한 8 중량부 보다 적을 경우 고유 깻잎의 향이 강하게 느껴져 잘 알려진 깻잎장아찌보다 좀 더 달고 좀 더 새콤한 정도로만 느껴질 뿐이다. 하지만, 한방약재의 향에 의하여 깻잎과 다른 알싸한 마늘의 매운 냄새와 같은 느낌과 향에 의해 명이장아찌와 비슷한 맛과 풍미를 느낄 수 있는 깻잎장아찌가 된다.
- [0070] 또한, 한방천연물 혼합으로 발생한 각종 영양성분과 항산화물질 등 건강에 유익한 천연성분들을 장기간 보관하면서 섭취하는 것이 가능하게 하며, 황기의 특성인 입맛을 돋게 하는 성분은 장아찌와 궁합이 좋으며, 그 외의 한약제들에 매운맛에 의해 대량으로 첨가할 수 없는 약제를 적절한 양으로 첨가함으로써 더 깊은 약재의 효능과 명이장아찌맛을 완성하는 것이 가능해졌다.
- [0072] <비교예>
- [0073] 시중에 판매되는 간장양념의 깻잎 장아찌를 구입하여 비교하였다.
- [0075] <관능평가>
- [0076] 본 발명의 일실시예에 따라 제조된 깻잎장아찌를 종래의 깻잎장아찌와 비교하여 관능평가를 수행하였다. 관능평가는 맛, 식감, 향, 전체적 만족도에 대해 아래의 기준으로 평가하도록 하였다. 평가는 일반 시민들로 이루어졌다.

[0077] 5점 : 매우 우수, 4점 : 우수, 3점 : 보통, 2점 : 나쁨, 1점 : 매우 나쁨

표 1

	맛	식감	향	전체적 만족도
실시예	4.5	4.6	4.2	4.5
비교예	4.1	4.0	3.9	4.0

[0080] [표 1]의 결과를 참조하여 보면, 맛과 향이 기존의 깻잎장아찌와 비교하였을 때 크게 차이나지 않으면서도 식감에서 부드러워 전체적인 만족도가 높았으며, 기존의 맛에 익숙한 시식 평가단도 거부감 없이 기호도가 높은 것을 확인할 수 있었다. 깻잎장아찌는 강한 깻잎의 향에 의해 깻잎만의 독특한 맛을 강조하는 것이 일반적인 깻잎장아찌의 강점이지만 새로운 깻잎장아찌도 깻잎의 새로운 맛임에도 불구하고 명이 장아찌 맛으로 익숙한 맛을 느낌으로써 전혀 거부감이 생기지 않고 입맛을 자극하는 새로운 장아찌로서 구매 의사가 높다는 의견이 많이 있었다.

[0081] 깻잎장아찌 만으로도 고급스러운 맛이 가능하지만 특별히 비싸게 장만하여 집에서나 반찬으로 고기와 곁들여 먹는 명이장아찌의 맛을 더욱 저렴하고 일반적으로 쉽게 접할 수 있는 새로운 깻잎장아찌는 대량 소비를 원하는 식당 납품이나 쉽게 접하는 새로운 맛으로써 가정에서도 이용가능성이 높아 경제적 수익이 높을 것으로 예상된다.

[0083] 상기에서는 본 발명의 바람직한 실시예를 참조하여 설명하였지만, 해당 기술 분야의 숙련된 당업자는 하기의 특허 청구의 범위에 기재된 본 발명의 사상 및 영역으로부터 벗어나지 않는 범위 내에서 본 발명을 다양하게 수정 및 변경시킬 수 있음을 이해할 수 있을 것이다.

도면

도면1

