(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2014-0058039
(43) 공개일자 2014년05월14일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 1/39 (2006.01) *A23L 1/22* (2006.01)
A23B 7/10 (2006.01)
(21) 출원번호 10-2012-0124557
(22) 출원일자 2012년11월06일
심사청구일자 2012년11월06일

(71) 출원인
신세경
충청남도 홍성군 광천읍 옹암3길 9
(72) 발명자
신세경
충청남도 홍성군 광천읍 옹암3길 9
(74) 대리인
서병령

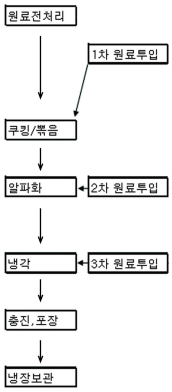
전체 청구항 수 : 총 6 항

(54) 발명의 명칭 **야채류 김치 소스의 제조 방법**

(57) 요 약

본 발명은 야채류 김치 소스의 제조 방법에 관한 것으로, 특히 널리 가장 즐겨 먹는 김치 재료를 주재료로 사용하여 각종 식품의 요리 재료로 활용할 수 있는 야채류 김치소스의 제조 방법에 관한 것이다. 상기 본 발명의 목적을 달성하기 위한 본 발명의 주요 구성은, 배추김치를 절단하고 마늘을 분쇄하여 준비하는 단계; 상기 준비된 마늘과 배추김치에 물엿, 백설탕, L-글루타민산나트륨, 구연산, 정제소금, 캡시컴, 들기름, 볶음참깨, 자몽추출물, 그리고 토마토, 감자, 양파, 피망, 양배추를 포함하는 야채류와 새송이버섯, 양송이버섯, 표고버섯, 느타리버섯을 포함하는 버섯류 중 어느 하나 또는 적어도 어느 하나 이상을 혼합한 재료와 이들 재료의 분말 또는 엑기스를 포함하는 야채류 가공품 중 어느 하나를 포함하는 재료를 투입하여 볶는 1차 가공단계; 상기 볶는 단계가 끝나면, 변성전분, 잔탄검, 파프리카추출색소를 투입하여 균일하게 혼합하여 10-30분 가열하는 것에 의해 알파화시켜 걸죽하게 만드는 2차 가공 단계; 상기 2차 가공이 끝나면, 2차 가공된 재료를 섭씨 40도 내지 75도로 냉각하는 단계; 상기 냉각된 재료에 발효식초 및 주정을 투입하여 균일하게 혼합하는 단계; 발효 식초 및 주정이 혼합된 재료를 충진기에서 포장 용기에 충진하는 단계; 포장 용기를 냉장 보관하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하며, 상기 배추김치를 절단하고 마늘을 분쇄하여 준비하는 단계에서, 배추김치는 가로 및 세로 크기가 10~15×10~15㎝ 크기로 절단하거나 또는 10-80메쉬로 분쇄하는 것 중 어느 하나로 준비하는 것을 특징으로 하며, 상기 1차 가공단계에서 볶는 방법은, 스팀 가열 솥에서 30-60분간 가열하여 볶는 것을 특징으로 한다.

대 표 도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

배추김치를 절단하고 마늘을 분쇄하여 준비하는 단계;

상기 준비된 마늘과 배추김치에 물엿, 백설탕, L-글루타민산나트륨, 구연산, 정제소금, 캡시컴, 들기름, 볶음참깨, 자몽추출물, 그리고 토마토, 감자, 양파, 피망, 양배추를 포함하는 야채류와 새송이버섯, 양송이버섯, 표고버섯, 느타리버섯을 포함하는 버섯류 중 어느 하나 또는 적어도 어느 하나 이상을 혼합한 재료의 분말 또는 엑기스를 포함하는 야채류 가공품 중 어느 하나를 포함하는 재료를 투입하여 볶는 1차 가공단계;

상기 볶는 단계가 끝나면, 변성전분, 잔탄검, 파프리카추출색소를 투입하여 균일하게 혼합하여 10-30분 가열하는 것에 의해 알파화시켜 걸죽하게 만드는 2차 가공 단계;

상기 2차 가공이 끝나면, 2차 가공된 재료를 섭씨 40도 내지 75도로 냉각하는 단계;

상기 냉각된 재료에 발효식초 및 주정을 투입하여 균일하게 혼합하는 단계;

발효 식초 및 주정이 혼합된 재료를 충진기에서 포장 용기에 충진하는 단계;

포장 용기를 냉장 보관하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 야채류 김치 소스의 제조 방법

청구항 2

제 1 항에 있어서,

상기 배추김치를 절단하고 마늘을 분쇄하여 준비하는 단계에서, 배추김치는 가로 및 세로 크기가 10~15×10~15㎝ 크기로 절단하거나 또는 10-80메쉬로 분쇄하는 것 중 어느 하나로 준비하는 것을 특징으로 하는 야채류 김치 소스의 제조 방법.

청구항 3

제 1 항에 있어서,

상기 1차 가공단계에서 볶는 방법은, 스팀 가열 솥에서 30-60분간 가열하여 볶는 것을 특징으로 하는 야채류 김치 소스의 제조 방법

청구항 4

제 1 항에 있어서, 상기 제조 방법에서 사용되는 재료들에 대한 함량비는,

배추김치를 100중량부 기준으로 할 경우,

마늘 0.5-3 중량부,

물엿 5-20 중량부,

백설탕 5-15 중량부,

L-글루타민산나트륨 0.1-2 중량부,

구연산 0.1-0.5 중량부,

파프리카추출색소 0.5-2 중량부,

정제소금 0.5-3 중량부,

변성전분 0.1-5 중량부,

잔탄검 0.01-0.1 중량부,

그리고 토마토, 감자, 양파, 피망, 양배추를 포함하는 야채류와 새송이버섯, 양송이버섯, 표고버섯, 느타리버섯을 포함하는 버섯류 중 어느 하나 또는 적어도 어느 하나 이상을 혼합한 재료의 분말 또는 엑기스를 포함하는

야채류 가공품 중 어느 하나를 포함하는 재료 0.5 - 5 중량부,

발효식초 0.5-5 중량부,

캡시컴 0.005-0.03 중량부,

들기름 0.1-1 중량부,

볶음참깨 0.1-1 중량부,

주정 0.1 - 1.5 중량부,

자몽추출물 0.01-0.1 중량부 인 것을 특징으로 하는 야채류 김치 소스의 제조 방법.

청구항 5

제 1 항에 있어서, 상기 제조 방법에서 사용되는 재료들에 대한 함량비는,

배추김치를 100중량부 기준으로 할 경우,

마늘 0.5-3 중량부,

물엿 5-20 중량부,

백설탕 5-15 중량부,

L-글루타민산나트륨 0.1-2 중량부,

구연산 0.1-0.5 중량부,

파프리카추출색소 0.5-2 중량부,

정제소금 0.5-3 중량부,

변성전분 0.1-5 중량부,

잔탄검 0.01-0.1 중량부,

토마토, 감자, 양파, 피망, 양배추를 포함하는 야채류와 새송이버섯, 양송이버섯, 표고버섯, 느타리버섯을 포함하는 버섯류 중 어느 하나 또는 적어도 어느 하나 이상을 혼합한 재료와 이들 재료의 가공품 중 어느 하나로 1-5 중량부,

발효식초 0.5-5 중량부,

캡시컴 0.005-0.03 중량부,

들기름 0.1-1 중량부,

볶음참깨 0.1-1 중량부,

주정 0.1 - 1.5 중량부,

자몽추출물 0.01-0.1 중량부 인 것을 특징으로 하는 야채류 김치 소스의 제조 방법

청구항 6

배추김치를 절단하고 마늘을 분쇄하여 준비하는 단계;

상기 준비된 마늘과 배추김치에 물엿, 백설탕, L-글루타민산나트륨, 구연산, 정제소금, 캡시컴, 들기름, 볶음참깨, 자몽추출물, 그리고 토마토, 감자, 양파, 피망, 양배추를 포함하는 야채류와 새송이버섯, 양송이버섯, 표고버섯, 느타리버섯을 포함하는 버섯류 중 어느 하나 또는 적어도 어느 하나 이상을 혼합한 재료와 이들 재료의 분말 또는 엑기스를 포함하는 야채류 가공품 중 어느 하나를 포함하는 재료를 투입하여 혼합하는 단계;

상기 혼합 단계가 끝나면, 변성전분, 잔탄검, 파프리카추출 색소를 투입하여 균일하게 혼합하여 10-30분 가열하는 것에 의해 알파화시켜 걸죽하게 만드는 단계;

상기 알파화시켜 걸죽하게 만드는 단계가 끝나면, 섭씨 40도 내지 75도로 냉각하는 단계;

상기 냉각된 재료에 발효식초 및 주정을 투입하여 균일하게 혼합하는 단계;

발효 식초 및 주정이 혼합된 재료를 충진기에서 포장 용기에 충진하는 단계;

포장 용기를 냉장 보관하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 야채류 김치 소스의 제조 방법.

명 세 서

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 김치 소스의 제조 방법에 관한 것으로, 특히 널리 가장 즐겨 먹는 김치와 야채류를 주재료로 사용하여 각종 식품의 요리 재료로 활용할 수 있는 야채류 김치소스의 제조 방법에 관한 것이다.

[0002]

배 경 기 술

[0003] [문헌1] 특허공개번호 10-2010-0106786 (2010.10.04.)

[0004] [문헌2] 특허공개번호 10-1992-0005917 (1992.04.27.)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0005] 본 발명은 김치를 주원료로 사용하여, 여기에 어울리는 야채류를 포함한 여러 가지 조미 재료를 가미하여 맛있는 김치소스를 개발하여 이를 각종 식품에 널리 사용 가능한 야채류 김치소스를 제공함에 본 발명의 목적이 있다.

[0006]

과제의 해결 수단

[0007] 상기 본 발명의 목적을 달성하기 위한 본 발명의 주요 구성은, 배추김치를 절단하고 마늘을 분쇄하여 준비하는 단계; 상기 준비된 마늘과 배추김치에 물엿, 백설탕, L-글루타민산나트륨, 구연산, 정제소금, 캡시컴, 들기름, 볶음참깨, 자몽추출물, 그리고 토마토, 감자, 양파, 피망, 양배추를 포함하는 야채류와 새송이버섯, 양송이버섯, 표고버섯, 느타리버섯을 포함하는 버섯류 중 어느 하나 또는 적어도 어느 하나 이상을 혼합한 재료의 분말 또는 엑기스를 포함하는 야채류 가공품 중 어느 하나를 포함하는 재료를 투입하여 볶는 1차 가공단계; 상기 볶는 단계가 끝나면, 변성전분, 잔탄검, 파프리카추출색소를 투입하여 균일하게 혼합하여 10-30분 가열하는 것에 의해 알파화시켜 걸죽하게 만드는 2차 가공 단계; 상기 2차 가공이 끝나면, 2차 가공된 재료를 섭씨 40도 내지 75도로 냉각하는 단계; 상기 냉각된 재료에 발효식초 및 주정을 투입하여 균일하게 혼합하는 단계; 발효 식초 및 주정이 혼합된 재료를 충진기에서 포장 용기에 충진하는 단계; 포장 용기를 냉장 보관하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하며, 상기 배추김치를 절단하고 마늘을 분쇄하여 준비하는 단계에서, 배추김치는 가로 및 세로 크기가 10~15×10~15㎝ 크기로 절단하거나 또는 10-80메쉬로 분쇄하는 것 중 어느 하나로 준비하는 것을 특징으로 하며, 상기 1차 가공단계에서 볶는 방법은, 스팀 가열 솥에서 30-60분간 가열하여 볶는 것을 특징으로 하며, 상기 제조 방법에서 사용되는 재료들에 대한 함량비는, 배추김치를 100중량부 기준으로 할 경우, 마늘 0.5-3 중량부, 물엿 5-20 중량부, 백설탕 5-15 중량부, L-글루타민산나트륨 0.1-2 중량부, 구연산 0.1-0.5 중량부, 파프리카추출색소 0.5-2 중량부, 정제소금 0.5-3 중량부, 변성전분 0.1-5 중량부, 잔탄검 0.01-0.1 중량부, 그리고 토마토, 감자, 양파, 피망, 양배추를 포함하는 야채류와 새송이버섯, 양송이버섯, 표고버섯, 느타리버섯을 포함하는 버섯류 중 어느 하나 또는 적어도 어느 하나 이상을 혼합한 재료의 분말 또는 엑기스를 포함하는 야채류 가공품 중 어느 하나를 포함하는 재료 0.5 - 5 중량부, 발효식초 0.5-5 중량부, 캡시컴 0.005-0.03 중량부, 들기름 0.1-1 중량부, 볶음참깨 0.1-1 중량부, 주정 0.1 - 1.5 중량부, 자몽추출물 0.01-0.1 중량부 인 것을 특징으로 한다.

[0008] 본 발명의 다른 실시 예는 상기 제조 방법에서 사용되는 재료들에 대한 함량비는, 배추김치를 100중량부 기준

으로 할 경우, 마늘 0.5-3 중량부, 물엿 5-20 중량부, 백설탕 5-15 중량부, L-글루타민산나트륨 0.1-2 중량부, 구연산 0.1-0.5 중량부, 파프리카추출색소 0.5-2 중량부, 정제소금 0.5-3 중량부, 변성전분 0.1-5 중량부, 잔탄검 0.01-0.1 중량부, 명태, 다랑어, 참치를 포함하는 야채류 중 어느 하나 또는 적어도 어느 하나 이상을 혼합한 재료와 이들 재료의 가공품 중 어느 하나로 3-10 중량부, 발효식초 0.5-5 중량부, 캡시컴 0.005-0.03 중량부, 들기름 0.1-1 중량부, 볶음참깨 0.1-1 중량부, 주정 0.1 - 1.5 중량부, 자몽추출물 0.01-0.1 중량부인 것을 특징으로 한다.

[0009] 본 발명의 또 다른 실시 예는 배추김치를 절단하고 마늘을 분쇄하여 준비하는 단계; 상기 준비된 마늘과 배추김치에 물엿, 백설탕, L-글루타민산나트륨, 구연산, 정제소금, 캡시컴, 들기름, 볶음참깨, 자몽추출물, 그리고 토마토, 감자, 양파, 피망, 양배추를 포함하는 야채류와 새송이버섯, 양송이버섯, 표고버섯, 느타리버섯을 포함하는 버섯류 중 어느 하나 또는 적어도 어느 하나 이상을 혼합한 재료와 이들 재료의 분말 또는 엑기스를 포함하는 야채류 가공품 중 어느 하나를 포함하는 재료를 투입하여 혼합하는 단계; 상기 혼합 단계가 끝나면, 변성전분, 잔탄검, 파프리카추출 색소를 투입하여 균일하게 혼합하여 10-30분 가열하는 것에 의해 알파화시켜 걸죽하게 만드는 단계; 상기 알파화시켜 걸죽하게 만드는 단계가 끝나면, 섭씨 40도 내지 75도로 냉각하는 단계; 상기 냉각된 재료에 발효식초 및 주정을 투입하여 균일하게 혼합하는 단계; 발효 식초 및 주정이 혼합된 재료를 충진기에서 포장 용기에 충진하는 단계; 포장 용기를 냉장 보관하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0010] 본 발명에 의하면 매우 맛있고 건강에 유익한 야채류 김치 소스를 포장식품으로 제공할 수 있어, 볶음밥, 샐러드, 야채요리, 육류요리, 바베큐 소스, 제과용 소스, 드레싱 등과 같이 일반적으로 널리 활용 가능하다.

[0011] 또한 매우 맛있는 김치소스를 포장식품으로 즉석으로 먹을 수 있어 매우 간편하고 상품성도 매우 우수하다.

도면의 간단한 설명

[0012] 도 1 은 본 발명에 따른 제조 공정을 간단히 설명하는 도면

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0013] 이하, 본 발명을 추가로 보완하여 상세히 설명한다.

[0014] 본 발명에 따른 김치소스는, 김치 재료의 초기 가공 방법에 따라 2 가지 형태로 만들 수 있다.

[0015] 먼저 김치가 아삭아삭 씹히는 감각을 주는 소스로 만들고자 할 경우에는 배추김치를 가로, 세로 크기가 10~15×10~15㎝ 크기로 절단하여 준비한다.

[0016] 김치가 씹히지 않는 부드러운 김치소스를 만들고자 할 경우에는 김치의 분쇄 크기를 10-80메쉬로 분쇄한다. 이와 같이 먼저 김치 원료는 전처리하여 준비한다. 그리고 마늘을 분쇄하여 함께 준비한다.

[0017] 그리고 1차로 각종 원료를 투입 후, 볶는다. 투입하는 1차 원료는, 배추김치, 마늘, 물엿, 백설탕, L-글루타민산나트륨, 구연산, 정제소금, 캡시컴(예를 들어 올레오레진 캡시컴), 들기름, 볶음참깨, 자몽추출물 및 야채류이다.

[0018] 야채류는 토마토, 감자, 양파, 피망, 양배추를 포함하는 야채류와 새송이버섯, 양송이버섯, 표고버섯, 느타리버섯을 포함하는 버섯류 중 어느 하나 또는 적어도 어느 하나 이상을 혼합한 재료이거나 또는 이들 재료의 분말 또는 엑기스를 포함하는 야채류 가공품 중 어느 하나를 포함하는 재료이다. 버섯 및 야채류 원료 그대로 사용하거나 가공품을 사용할 경우에는, 예를 들어 가로*세로 각각 5-10㎜ 로 사각 형상으로 절단하여 사용한다.

[0019] 한편, 이들 야채류는 반드시 사용하지 않아도 된다. 사용치 않을 경우, 야채의 신선한 맛과 버섯과 야채와 김치의 어울어지는 맛을 내지 못하는 단점이 있지만 반대로 김치의 강하고 깔끔한 맛을 내기에 좋다.

[0020] 이들 재료 원료를 투입하여 볶을 경우, 스팀 가열 솥에 원료를 투입하여 끓기 시작하여 30-60분 정도 가열하여 요리한다. 볶을 때 스팀을 사용하여 가열하는 이유는 타는 것을 방지하기 위한 것이다. 가열시간은 상기 시간 이상으로 장시간 가열하면 연료 손실 뿐만 아니라 볶는 재료의 어울어지는 맛이 줄어들고 재료에 맛의 변화가

오므로 바람직하지 못하다.

[0021] 상기 1차 원료를 투입하여 볶는 과정은 반드시 필요한 것이 아니다. 즉 볶지 않고 혼합만 하여도 좋다.

[0022] 그리고 2차로 다른 원료를 투입하여 알파화한다. 즉, 앞선 가열 공정이 끝나면, 변성전분, 잔탄검, 조미고추분 또는 파프리카추출색소 재료를 투입하여 균일하게 혼합하여 10-30분 가열하는 것에 의해 알파화시켜 걸죽하게 2차로 가공한다. 상기 2차로 투입되는 재료를 앞선 1차 재료에 함께 투입하면 2차로 투입되는 재료들의 고유의 맛과 특성이 살아나지 못하는 단점이 있다. 즉, 예를 들어, 전분과 고추분을 1차 재료 투입단계에 투입하면 전분의 부드러운 탄성감의 맛을 낼 수 없다.

[0023] 그리고 3 차로 발효식초와 주정을 투입하여 냉각한다.

[0024] 앞선 알파화가 끝나면, 섭씨 40-75도 정도로 냉각시킨 후, 발효식초와 주정을 투입하여 균일하게 혼합한다. 냉각시키지 않고 혼합하면 투입되는 발효식초 및 주정의 맛과 특성 변할 수 있다.

[0025] 이와 같은 공정을 마친 가공되어 냉각된 김치소스를 충진기에서 충진하여 포장한다. 포장은 패트 재질의 용기나 철 재질의 캔, 레토르트 파우치, 유리병 등 공지의 여러 수단 중 어느 하나를 사용하여 포장할 수 있다. 그리고 최종 냉장 보관한다.

[0026] 상기한 제조 공정 과정에서 사용되는 재료들에 대한 성분 함량비는 다음과 같다.

[0027] 배추김치를 100중량부 기준으로 할 경우,

[0028] 마늘 0.5-3 중량부

[0029] 물엿(고과당) 5-20 중량부

[0030] 백설탕 5-15 중량부

[0031] L-글루타민산나트륨 0.1-2 중량부

[0032] 구연산 0.1-0.5 중량부

[0033] 파프리카추출색소 0.5-2 중량부

[0034] 정제소금 0.5-3 중량부

[0035] 변성전분 0.1-5 중량부

[0036] 잔탄검 0.01-0.1 중량부

[0037] 토마토, 감자, 양파, 피망, 양배추를 포함하는 야채류와 새송이버섯, 양송이버섯, 표고버섯, 느타리버섯을 포함하는 버섯류 중 어느 하나 또는 적어도 어느 하나 이상을 혼합한 재료의 분말 또는 엑기스를 포함하는 야채류 가공품 중 어느 하나를 포함하는 재료 0.5-5 중량부

[0038] 분말이나 엑기스를 사용하지 않고 버섯류와 야채류의 원재료를 그대로 이용하거나 이들 원재료를 이용한 가공한 가공품을 사용할 경우에는 1-5중량부

[0039] 발효식초 0.5-5 중량부

[0040] 캡시컴 0.005-0.03 중량부

[0041] 들기름 0.1-1 중량부

[0042] 볶음참깨 0.1-1 중량부

[0043] 주정 0.1 - 1.5 중량부

[0044] 자몽추출물 0.01-0.1 중량부

[0045] 상기 성분에서 마늘이 0.5-3 중량부 범위 이상이면, 마늘 고유 맛이 강하여 다른 재료들과의 어울어지는 맛이

약한 단점이 있고 매운맛 좀 나며 그 범위 이하면 마늘 고유의 매콤한 맛이 떨어져 전반적으로 김치에 가해지는 고유의 맛을 저해한다.

[0046] 물엿과 백설탕은 상기 범위 이상이면 단맛이 강하여 바람직하지 못하다.

[0047] L-글루타민산나트륨은 좋은 맛을 지녀 조미료로서 잘 알려져 있다. D-체(體)는 특별한 맛을 지니고 있지 않으나 L-글루타민산은 좋은 맛을 낸다. 상기 범위로 사용하는 것이 다른 조미 재료들과 잘 어울리는 맛을 낼 수 있다.

[0048] 구연산은 신맛을 내며 역시 조미 기능을 하며, 상기 범위로 사용하는 것이 다른 재료들과 어울어질 수 있다. 상기 범위 이상으로 지나치게 사용하면 신맛이 강하여 바람직하지 못하다.

[0049] 정제소금은 짭짤한 맛을 주기 위한 것으로 짠맛은 맛에 있어 매우 중요하게 작용하므로, 상기 범위 이상으로 가미하면 짠맛이 강하여 바람직하지못하고, 상기 범위 이하로 투입하면 맛이 떨어진다.

[0050] 변성점분은 식품의 점착성 및 점도를 증가시키고 유화 안정성을 증진하며 식품의 물성 및 촉감을 향상시키기 위한 식품첨가물이다. 주로 식품에 증점제로 사용된다. 불필요하게 많이 사용할 필요는 없으나 최소한 상기 범위 정도로 사용하면 식품의 물성과 유화 안전성 증진의 기능을 수행 가능하다.

[0051] 잔탄검은 천연 증점제로, 양배추의 엽소병 원인균인 잔토모나스 캄페스트리스(Xanthomonas Campestris) 균을 사용하여 탄수화물을 순수배양 발효하여 얻은 고분자 다당류 검물질을 아이소프로필알코올에 정제·건조·분쇄한 것으로서 포도당, 마노스 및 글루크론산의 나트륨, 칼륨 및 칼슘염 등으로 구성된 혼합물이다. 엷은 노란색 가루로서 물에 잘 녹으며 수용액은 중성이다. 물에 녹으며 에탄올에 녹지 않는다. 특히 냉수에 분산되고 열수에 용해되는데 용해되는 온도에 따라 점도의 차이가 거의 없다. 우수한 내열성을 가지고 있으며 특히 빙초산, 시트르산 등이 있으면 가열하더라도 점도 저하가 적은 편이다. 잔탄검과 같은 천연증점제는 산성 또는 알칼리 물질이 공존하면 점도가 저하하는데 잔탄검은 pH에 의한 점도 저하가 없으며 pH 2~13의 범위 내에서도 안정한 편이다. 잔탄검은 다른 증점제에 비교하여 점도가 좋은 편이며 농도에 따라 점차 점도가 증가된다. 1일 허용섭취량(ADI)은 지정되어 있지 않다. 잔탄검은 과체중 사람에게 체중 감소를 일으킨다고 보고되어 있다. 식품에 안정제, 증점제, 결착제, 유화제, 고결제, 발포제 등으로 사용되며, 이외에도 저칼로리 식품에도 이용되고 있다. 본 발명에서는 식품이 안정성과 유화제로서의 목적으로 사용된다.

[0052] 잔탄검은 상기 범위 내에 사용하면 그 자체의 고유의 기능을 수행함에 적합하다. 따라서 불필요하게 지나치게 많이 사용할 필요 없으며 지나치게 많이 사용할 경우, 다른 식품의 맛에 악영향을 주므로 바람직하지 못하다.

[0053] 버섯 및 야채류는 가공된 분말을 사용하면 취급이 용이하다. 이것을 대체하여 사용가능한 것은 버섯 및 야채류의 엑기스를 사용하거나 기타 습기를 완전히 제거하되 분말이나 액상이 아닌 다른 형상의 가공된 가공품을 사용할 수 있다. 또는 분말이나 엑기스가 아닌 일정 크기로 잘게 자른 버섯이나 야채 자체를 사용할 수도 있다. 이들은 각기 사용하거나 또는 이들과 모두를 함께 혼합하여 사용하여도 좋다. 이와 같이 버섯 및 야채류 재료를 사용하면 김치 원료가 주인 재료에서 버섯 및 야채의 맛이 어울어지며, 또한 김치에 의해 버섯의 비린 맛은 없어지고 깔끔하거나 또는 야채 고유의 맛이 포함되어 맛의 증진 효과를 가져다준다. 야채류를 상기 범위 이상으로 사용하면 물이 많이 생기고 야채나 버섯의 맛이 강하게 나오므로 바람직하지 못하다. 버섯이나 야채는 상대적으로 그 원료가 무게가 적게 나가고 부피는 크므로 상기 중량부 범위 정도만 투입하여도 충분하다.

[0054] 발효식초는 발효에 의해, 초산 이외에도 구연산, 사과산, 주석산 등 60종류 이상의 다양한 유기산들이 형성되며, 필수 아미노산, 비타민 미네럴, 그밖에 아직 밝혀지지 않은 생리활성물질도 많다. 식초의 또 하나 신비로운 점은 식초 속의 유기산들은 산성물질이지만.. 인체 대사에 참여를 하면 반대로 인체를 알칼리화된다는 점이다. 인체의 PH는 거의 중성.. 하지만 스트레스, 과로, 유해음식을 섭취하면서 쉽게 산성화 되곤합니다. 그렇게 산성화 되어가면 염증,종양,암등이 잘 발생이 되기에, 몸을 알칼리화시키는 식초등은 몸에 유익하다.

[0055] 식초는 음식에 투입하면 유해 세균을 살균해주고 야채나 과일에 남아있는 잔류 농약이나 독소까지도 제거한다. 식초가 장에 들어가면 장 운동을 활발히 해주며 영양소의 체내 흡수를 돕기도 한다. 그러나 상기 범위 이상으로 사용하면 신맛에 강하여 전체적 맛에 좋치 않은 영향을 준다.

[0056] 캡시컴은 매운 맛을 주는 것으로 예를 들어 올레오레진 캡시컴을 사용하며, 배추김치와 함께 초기에 투입한다. 초기 이후에 투입하면 캡시컴의 맛이 강하게 나타나 바람직하지 못하다.

[0057] 들기름과 복음 참깨는 깨의 고소한 맛을 내기 위한 것으로, 다른 조미 재료들과 함께 소스를 형성하는 재료이다. 이들은 약간 가미하면 고소한 맛도 낼 수 있다. 상기 범위 이상 지나치게 많이 사용하면 다른 재료들

과 어울어지는 맛을 내지 못하고 기름 맛이 강하게 나므로 바람직하지 못하다.

[0058] 주정은 발효 주정을 사용하며, 미생물 증식 억제 작용으로 식품 보존용으로 투입한다. 자몽종자추출물은 자몽종자를 물과 에틸알콜 또는 글리세린으로 추출하여 얻어지는 물질로 항균성이 있으며, 식품의 산패를 방지하고 저장성을 높여 주는 천연보존제로 활용되고 있으며, 국내 식품첨가물공정에 등재된 천연첨가제이다. 자몽종자추출물은 시판되는 제품을 사용한다.

[0059] 상기 1차 원료 투입에서 배추김치와 함께 투입되는 마늘, 물엿, 백설탕, L-글루타민산나트륨, 구연산, 정제소금, 야채나 버섯류의 분말 또는 엑기스 또는 잘게 자른 야채나 버섯의 가공식품, 캡시컴, 들기름, 볶음참깨, 자몽추출물은 1차 원료 투입 후 볶으면, 그 재료들이 상호 어울어져 나오는 맛이 나온다. 즉, 이들 조미재료들은 볶은 후, 각각의 고유 맛이 특출하게 나타나지 않고 어울어진 맛이 나온다.

[0060] 그리고 2차 원료 투입하여 알파화하는 과정에서는, 먼저 앞선 재료들과 함께 볶지 않아야 각기 고유 성분의 어울어진 맛을 낼 수 있다. 변성 전분도 마찬가지이다. 즉, 전분의 특성을 살리기 위하여는 앞선 1차 투입 재료와 함께 투입하여서는 아니되고 후 가공처리하여야 전분의 맛과 특성이 살아난다.

[0061] 그러면 상기 혼합재료들의 바람직한 구체적인 혼합 실시 예를 살펴 본다.

실 시 예 1

[0062] 배추김치를 100중량부 기준으로 할 경우,

[0063] 마늘 1.72 중량부

[0064] 물엿(고과당) 11.6 중량부

[0065] 백설탕 8.32 중량부

[0066] L-글루타민산나트륨 0.50 중량부

[0067] 구연산 0.24 중량부

[0068] 파프리카추출색소분(일명, 조미고추분) 1.06 중량부

[0069] 정제소금 1.32 중량부

[0070] 변성전분 2.11 중량부

[0071] 잔탄검 0.05 중량부

[0072] 토마토, 감자, 양파, 피망, 양배추를 포함하는 야채류와 새송이버섯, 양송이버섯, 표고버섯, 느타리버섯을 포함하는 버섯류 중 어느 하나 또는 적어도 어느 하나 이상을 혼합한 재료의 분말 또는 엑기스를 포함하는 야채류 가공품 중 어느 하나를 포함하는 재료 1.72 중량부

[0073] 발효식초 1.72 중량부

[0074] 캡시컴 0.01 중량부

[0075] 들기름 0.4 중량부

[0076] 볶음참깨 0.52 중량부

[0077] 주정 0.79 중량부

[0078] 자몽추출물 0.04

[0079] 아래 실시예2는 상기 본 발명에 따른 재료들에 대한, 실제 사용을 Kg 중량으로 나타내는 바람직한 한 실시 예이다.

실 시 예 2

[0080] 배추김치를 75.66 kg(이하, 숫자의 모든 단위는 kg이다)

[0081] 마늘 1.3

[0082] 물엿(고과당) 8.8

[0083] 백설탕 6.3

[0084] L-글루타민산나트륨 0.38

[0085] 구연산 0.18

[0086] 파프리카추출색소분(일명, 조미고추분) 0.8

[0087] 정제소금 1.00

[0088] 변성전분 1.6

[0089] 잔탄검 0.04

[0090] 야채류 분말이나 엑기스 등의 가공품 1.30

[0091] 발효식초 1.30

[0092] 캡시컴 0.01

[0093] 들기름 0.3

[0094] 볶음참깨 0.4

[0095] 주정 0.6

[0096] 자몽추출물 0.03

실 시 예 3

[0097] 배추김치를 100중량부 기준으로 할 경우,

[0098] 마늘 1.72 중량부

[0099] 물엿(고과당) 11.6 중량부

[0100] 백설탕 8.32 중량부

[0101] L-글루타민산나트륨 0.50 중량부

[0102] 구연산 0.24 중량부

[0103] 파프리카추출색소분(일명, 조미고추분) 1.06 중량부

[0104] 정제소금 1.32 중량부

[0105] 변성전분 2.11 중량부

[0106] 잔탄검 0.05 중량부

[0107] 잘게 썰은 야채와 버섯류 및 이들의 가공식품 중 어느 하나 또는 그 혼합물로 3 중량부

[0108] 발효식초 1.72 중량부

[0109] 캡시컴 0.01 중량부

[0110] 들기름 0.4 중량부

[0111] 볶음참깨 0.52 중량부

[0112] 주정 0.79 중량부

[0113] 자몽추출물 0.04

[0114] 살기 실시 예3 에서는 야채 및 버섯류가 원래의 천연 원료이거나 또는 가공식품일 경우에는 분말이나 엑기스가 아닌 절단된 재료를 사용하였다. 이 경우 분말이나 엑기스 보다는 당연히 더 많은 양이 투입되어야 한다.

실 시 예 4

[0115] 실시 예 4 에서는 실시예 3 과 동일하나, 단지 야채류는 투입하지 않는다.

[0116] 즉, 잘게 썰은 버섯 및 야채류 또는 가공물 중 어느 하나를 선택하여 3 중량부를 투입하는 것을 투입하지 않는다

[0117] 이는 야채 및 버섯 재료를 제거함으로 인해, 김치의 식감을 강하게 나타내고 만들고자 하는 음식의 기본 재료 및 다른 재료들와의 혼합시 김치의 강한 맛을 내어주기에 유리하다.

[0118] 이상과 같은 본 발명에 의하면, 김치를 주재료로 사용하여 매우 맛있는 김치 소스를 포장식품으로 제공할 수 있어, 볶음밥, 샐러드, 야채요리, 육류요리, 바베큐 소스, 제과용 소스, 드레싱 등과 같이 각종 요리에서 널리 활용 가능하다.

[0119] 또한 매우 맛있는 야채류 김치소스를 포장식품으로 즉석으로 먹을 수 있어 매우 간편하고 맛이 좋아 상품성도 매우 우수하다.

부호의 설명

[0120] 없음

도면

도면1

