



**(19) 대한민국특허청(KR)**  
**(12) 공개특허공보(A)**

(11) 공개번호 10-2020-0002126  
(43) 공개일자 2020년01월08일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
A23L 13/20 (2016.01) A23L 13/00 (2016.01)  
A23P 20/20 (2016.01)  
(52) CPC특허분류  
A23L 13/20 (2016.08)  
A23L 13/03 (2016.08)  
(21) 출원번호 10-2018-0075289  
(22) 출원일자 2018년06월29일  
심사청구일자 2018년06월29일

(71) 출원인  
육경희  
경기도 성남시 분당구 정자일로 248, 606동 504호  
(정자동, 파크뷰)  
(72) 발명자  
육경희  
경기도 성남시 분당구 정자일로 248, 606동 504호  
(정자동, 파크뷰)  
(74) 대리인  
방상호

전체 청구항 수 : 총 1 항

**(54) 발명의 명칭 소고기 우둔살과 스파이시 바비큐소스를 사용한 순대 제조방법**

**(57) 요약**

본 발명은 순대 소에 소고기 우둔살과 스파이시 바비큐소스를 포함하는 바비큐 순대 제조방법에 관한 것이다.

본 발명의 바비큐 순대 제조방법은,

순대를 만들기 위해, 순대 외피에 해당하는 돼지 창자를 가공하여서 순대 외피를 준비하는 제1단계와; 상기 순대 외피의 내부에 들어가도록, 순대 소를 준비하는 제2단계와; 상기 제1단계에서 준비한 순대 외피에, 상기 제2단계에서 준비한 순대 소를 충전하고, 순대 외피의 양단을 봉합하여 순대의 형태를 갖추도록 하는 제3단계; 및 상기 제3단계에서 제조된 순대를 가열하여 증숙하는 제4단계;로 이루어진 순대 제조방법에 있어서,

상기 제2단계의 순대 소를 준비하는 단계는,

당면 60중량%, 소고기 우둔살 25중량%, 하인즈 스파이시 바비큐소스 5중량%, 대파 2중량%, 당근 3중량%, 몽고 진간장 3중량% 및 L-글루탐산나트륨 2중량%를 넣고 충분히 교반하여서 순대 소를 제조하는 것을 특징으로 하는 것이다.

본 발명의 바비큐 순대에 의하면,

순대 소를 만들 때 순대에 쓰는 선지(돈혈)나 소금 등 일반적인 양념을 사용하지 않고, 스파이시 바비큐소스를 사용하여 순대 소로부터 고기의 풍부한 구운 향이 나도록 하고, 바비큐소스의 매콤한 맛으로 순대에서 나는 모든 잡내를 잡아주는 효과가 있을 뿐만 아니라, 순대 소에 불고기 양념을 한 소고기 우둔살을 넣어서 일반소비자가 순대를 먹으면서 마치 바비큐 맛의 불고기를 먹는 것과 같은 식감을 줄 수 있도록 한 것이다.

(52) CPC특허분류

*A23L 13/06* (2016.08)

*A23P 20/20* (2016.08)

*A23V 2002/00* (2013.01)

---

## 명세서

### 청구범위

#### 청구항 1

순대를 만들기 위해, 순대 외피에 해당하는 돼지 창자를 가공하여서 순대 외피를 준비하는 제1단계와;

상기 순대 외피의 내부에 들어가도록, 순대 소를 준비하는 제2단계와;

상기 제1단계에서 준비한 순대 외피에, 상기 제2단계에서 준비한 순대 소를 충전하고, 순대 외피의 양단을 봉합하여 순대의 형태를 갖추도록 하는 제3단계; 및

상기 제3단계에서 제조된 순대를 가열하여 증숙하는 제4단계;로 이루어진 순대 제조방법에 있어서,

상기 제2단계의 순대 소를 준비하는 단계는,

당면 60중량%, 소고기 우둔살 25중량%, 하인즈 스파이시 바비큐소스 5중량%, 대파 2중량%, 당근 3중량%, 몽고진간장 3중량% 및 L-글루탐산나트륨 2중량%를 넣고 충분히 교반하여서 순대 소를 제조하는 것을 특징으로 하는 소고기 우둔살과 바비큐소스를 사용한 순대 제조방법.

### 발명의 설명

#### 기술분야

[0001] 본 발명은 순대 제조방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는 순대를 만들 때 순대 소에 일반적인 결착제로 사용하는 선지(돈혈)와 일반적인 양념을 전혀 넣지않고, 순대 소에 바비큐소스를 사용하여 순대 소를 제조함으로써 완성된 순대로부터 고기의 풍부한 구운 향이 나고, 바비큐소스의 매콤한 맛으로 순대로부터 발생하는 모든 잡내를 잡아주는 효과가 있을 뿐만 아니라,

[0002] 순대 소에 불고기 양념을 한 소고기를 첨가하여 일반소비자가 순대를 먹으면서 마치 바비큐 맛의 불고기를 먹는 느낌을 줄 수 있도록 하는 개선된 형태의 소고기 우둔살과 바비큐소스를 사용한 순대 제조방법에 관한 것이다.

#### 배경기술

[0003] 순대는 우리나라 전통식품 중의 하나로서, 일반적으로 돼지창자를 깨끗이 세척한 순대 외피에 돼지고기, 당면, 선지(돈혈), 두부, 당근, 양파 및 갖은 양념을 혼합하여 제조한 순대 소를 충전하고, 이를 뜨거운 물이나 증기에 익혀 먹는 것으로 알려져 있다.

[0004] 또한 순대는 영양가가 풍부하게 함유된 식품으로 한의학적으로 선지 중 돈혈은 빈혈, 신장 쇠약, 두통, 어지럼증 치료나 완화에 도움을 주고 돼지 내장은 낚, 수은, 부자, 유허 등의 독을 풀어주는 효능이 있으며,

[0005] 이 외에 비타민E, 비타민B1, B2, 아연 등 인체에 유익한 성분이 풍부하게 함유되어 있는 것으로 알려져 있어(본 초강목) 건강에 대한 관심이 고조되는 현대사회에서 관심을 끄는 식품 중의 하나이다.

[0006] 현재는 이러한 전통순대와는 달리 당면을 주성분으로 하는 찰 순대와 야채를 주성분으로 하는 야채 순대, 고기와 함께 당면 및 야채가 주성분으로 함유된 모든 순대 등이 개발되어 포장마차, 분식점, 순대 전문점 또는 대형마트 등에서 판매되고 있다.

[0007] 하지만 순대에 사용되는 돈혈(통상적으로 혈구 45%와 혈장 55%로 이루어짐)과 돼지 내장 등은 순대 고유의 색, 풍미, 식감을 제공하는 반면 특유의 냄새를 간직하고 있어서 이에 대해 거부감을 갖는 소비자도 있다.

[0008] 종래 기술에 의한 모든 형태의 순대는, 순대 소를 만들기 위해 결착제로서 돈혈(선지)를 사용하고 있는데, 이러한 선지는 순대 소에 포함되어 있어 순대 특유의 냄새를 풍긴다.

[0009] 이러한 순대 특유의 이 취미를 제거하기 위하여 일례로 순대의 내용물에 백화양의 열매를 삶은 물을 첨가하거나, 순대의 내용물을 혼합할 때 우뭇가사리를 삶은 물을 투입하거나, 순대 소에 깻잎, 취나물, 도라지 등을 첨가하는 등 순대 고유의 특유의 냄새를 제거하기 위한 노력 등이 이루어지고 있다.

- [0010] 그러나 이와 같은 방법으로는 아직 순대에 사용되는 순대 외피의 냄새를 획기적으로 제거하지 못하였으며, 이로 인해 순대가 고단백 및 기능성 영양식품임에도 불구하고 소비층이 더 이상 확대되지 못하고 일부에 국한되는 문제가 발생하고 있다.
- [0011] 한편, 순대 소를 구성하는 내용물로는 주로 당면이 이용되며 이를 찰 순대, 양배추, 대과, 양파 등의 야채가 주성분이 되는 경우 야채 순대, 돈육이 주성분이 되는 경우 고기 순대, 오징어 및 해산물이 주성분이 되는 경우 해산물 순대 등으로 순대 소를 이루는 내용물에 따라 여러 가지 순대들이 판매되고 있다.
- [0012] 다른 한편으로, 돈피는 쫄깃한 식감을 가지며, 외피 층과 피하 지방층을 제거한 돈피는 저지방 고단백이며 특히 단백질 성분이 콜라겐으로 조단백질이어서 소화흡수가 잘 되지 않고 변을 통하여 배설되는 경향이 있어 현재 다이어트용 스낵식품, 돈피가공식품으로 이용되고 있다.
- [0013] 이러한 특성을 가진 콜라겐은 성인병을 예방하는 효과와 피부 미용에 탁월한 효과가 인정되어 현재 미용, 건강 음료, 의약품 및 화장품 분야를 포함하여 다양한 분야에서 원료나 첨가제로 사용하고 있으며, 그 기능적 특성으로 인하여 점차 그 활용분야가 확대되고 있는 추세이다.
- [0014] 종래 기술의 일례로서, 한국특허 공개번호 제10-2009-19962호에서는 순대 소를 구성하는 내용물 중 순대 외피 10중량% 기준에 돈피 2~4중량%를 이루는 순대가 공개되어 있으나, 이러한 종래 특허는 돈피의 구성 비율이 높지 않아 돈피의 쫄깃한 식감이 순대 맛에 기여하는 정도가 낮았고 따라서 저지방 고단백 식품인 돈피를 충분히 섭취하지 못하는 문제점이 있었다.
- [0015] 한편, 요즘 세대의 순대에 대한 인식은 먹을거리가 넘쳐나는 세상의 그저 한 부분인 길거리 음식에 지나지 않는다.
- [0016] 그리고 세대가 변함에 따라 순대를 찾는 세대가 고령화되어가고 있으며, 순대를 먹지 못하는 사람 및 외국인은 의형적인 면에서 혐오스러움을 느껴 쉽게 다가갈 수 없는 실정이다.
- [0017] 또한, 종래의 순대는 그 맛이 거의 비슷하여 어린아이들이나 청소년들이 쉽게 싫증날 뿐만 아니라 순대 소에 선지를 사용하기에 순대에서 나는 독특한 냄새로 인해 순대의 섭취를 꺼리는 경향이 있다.
- [0018] 따라서 순대도 이제는 하나의 버젓한 식품으로 자리 잡기 위해서는 시대의 요구에 맞추어 점점 다양화되고 새로운 먹거리로 다가가야 한다.
- [0019] 또한, 음식 문화의 발달로 인해 일반 소비자들은 순대 식품의 높은 영양가와 순대의 맛과 순대의 다양한 식감을 요구하고 있어, 이에 부응하기 위한 다양한 식감을 지닌 순대의 개발이 필요한 실정이다.

**선행기술문헌**

**특허문헌**

- [0020] (특허문헌 0001) (1) 한국 등록특허 제10-1738237호 "저온에서 조리하는 순대 제조방법"
- (특허문헌 0002) (2) 한국 등록특허 제10-1419825호 "기능성 순대의 제조방법"
- (특허문헌 0003) (3) 한국 등록특허 제10-1303073호 "호박 순대의 제조방법"
- (특허문헌 0004) (4) 한국 등록특허 제10-1272782호 "돈피 순대 및 그의 제조방법"

**발명의 내용**

**해결하려는 과제**

- [0021] 본 발명은 상기와 같은 종래의 문제점을 해결하기 위해 개발된 것으로서, 본 발명의 소고기 우둔살과 바비큐소스를 사용하는 순대 제조방법은,
- [0022] 순대 소를 만들 때 일반적인 선지(돈혈)나 소금 등 양념을 사용하지 않고, 바비큐소스를 사용하여 순대 소로부터 고기의 풍부한 구운 향이 나도록 하고, 바비큐소스의 매콤한 맛으로 순대에서 나는 모든 잡내를 잡아줄 뿐만

아니라,

[0023] 순대 소에 불고기 양념을 한 소고기를 넣어서 일반소비자가 순대를 먹으면서 마치 바비큐 맛의 불고기를 먹는 것과 같은 식감을 줄 수 있도록 하는 소고기 우둔살과 바비큐소스를 사용한 순대 제조방법을 제공하는데 본 발명의 목적이 있다.

### 과제의 해결 수단

[0024] 상기 목적을 달성하기 위하여 본 발명은 순대를 만들기 위해,  
 [0025] 순대 외피에 해당하는 돼지의 창자를 가공하여서 순대 외피를 준비하는 제1단계와;  
 [0026] 상기 순대 외피의 내부에 들어가도록 순대 소를 준비하는 제2단계와;  
 [0027] 상기 제1단계에서 준비한 순대 외피에, 상기 제2단계에서 준비한 순대 소를 충전하고, 순대 외피의 양단을 봉합하여 순대의 형태를 갖추도록 하는 제3단계; 및  
 [0028] 상기 제3단계에서 제조된 순대를 가열하여 증숙하는 제4단계;로 이루어진 공지의 순대 제조방법에 있어서,  
 [0029] 상기 제2단계의 순대 소를 준비하는 단계는,  
 [0030] 당면 60중량%, 소고기 우둔살 25중량%, 하인즈 스파이스 바비큐소스 5중량%, 대파 2중량%, 당근 3중량%, 몽고 진간장 3중량% 및 L-글루탐산나트륨 2중량%를 넣고 충분히 교반하여서 순대 소를 제조하는 것을 특징으로 하고,  
 [0031] 상기 제4단계의 순대를 삶는 단계는,  
 [0032] 상기 3단계에서 제조된 순대를 끓는 물에 30분 익힌 후 다시 30분 동안 뜸들인 다음, 6시간 냉장 보관하여서 조리하는 것을 특징으로 하는 것이다.

### 발명의 효과

[0033] 이상 상술한 바와 같이 본 발명의 순대 제조방법으로 제조된 바비큐 순대에 따르면,  
 [0034] 순대 소를 만들 때 일반적인 선지(돈혈)나 소금 등 일반적인 양념을 사용하지 않고, 하인즈 스파이스 바비큐소스를 사용하여 순대 소로부터 고기의 풍부한 구운 향이 나도록 하고, 바비큐소스의 매콤한 맛으로 순대에서 나는 모든 잡내를 잡아주는 효과가 있다.  
 [0035] 아울러, 순대 소에 불고기 양념을 한 소고기 우둔살을 넣어서 일반소비자가 순대를 먹으면서 마치 바비큐 맛의 불고기를 먹는 것과 같은 식감을 줄 수 있는 등의 제반 효과가 있다.

### 발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0036] 상기와 같은 목적을 달성하기 위해서 본 발명의 바비큐 순대 제조방법은,  
 [0037] 순대 소를 준비하는 단계는,  
 [0038] 당면 60중량%, 소고기 우둔살 25중량%, 하인즈 스파이스 바비큐소스 5중량%, 대파 2중량%, 당근 3중량%, 몽고 진간장 3중량% 및 L-글루탐산나트륨 2중량%를 넣고 충분히 교반하여서 순대 소를 제조하는 것을 특징으로 하고,  
 [0039] 상기 제4단계의 순대를 삶는 단계는,  
 [0040] 상기 3단계에서 제조된 순대를 끓는 물에 30분 익힌 후 다시 30분 동안 뜸들인 다음, 6시간 냉장 보관하여서 조리하는 것을 특징으로 하는 것이다.  
 [0041] 본 발명은 순대 소에 결합제로써 선지(돈혈)나 소금 등의 일반적인 양념을 전혀 쓰지 않고 바비큐소스를 사용하여 고기의 풍부한 구운 향이 날뿐만 아니라,  
 [0042] 순대 소에 하인즈 스파이스 바비큐소스를 첨가하여서 매콤한 맛으로 순대에서 발생하는 잡내를 완벽하게 제거하

고,

[0043] 순대 소에 불고기 양념을 한 소고기를 넣어서 일반소비자가 순대를 먹으면서 불고기를 먹는 것과 같은 맛과 풍미를 즐길 수 있도록 한 것이다.

[0044] 이하, 본 발명의 완성을 위하여 바비큐 순대 제조방법을 가공순서에 따라 상세히 설명하면 다음과 같다. 본 발명의 바비큐 순대 제조방법은 아래의 각 단계들을 거쳐서 완성된다.

[0045] **제 1 단계 : 순대 외피를 준비하는 단계**

[0046] 순대를 만들기 위해, 순대 외피에 해당하는 돼지 창자 속의 내용물을 깨끗이 제거한 뒤, 흐르는 물에 약 5분간 깨끗이 씻은 다음 약 10분 동안 물을 뺀다.

[0047] **제 2 단계 : 순대 소를 준비하는 단계**

[0048] 순대를 만들기 위해, 순대 소에 해당하는 당면 60중량%, 소고기 우둔살 25중량%, 하인즈 스파이시 바비큐소스 5중량%, 대파 2중량%, 당근 3중량%, 몽고 진간장 3중량% 및 L-글루탐산나트륨 2중량%를 준비한다.

[0049] 상기 당면은 50mm 정도의 길이로 잘라 60중량%를 준비하고, 상기 소고기 우둔살을 칼로 잘게 다져 25중량%를 준비하며, 대파는 푸드믹서로 5-10mm로 갈아서 2중량%를 준비하고, 당근은 채칼로 썰어 50mm 크기로 하여 3중량%를 준비하여 모든 재료를 섞는다.

[0050] 상기 준비된 재료를 찧기가 생길 때까지 충분히 교반하여서 순대 소를 완성한다.

[0051] 상기 순대 소를 구성하는 하인즈 스파이시 바비큐소스는 불고기의 맛을 두드러지게 하고, 매콤함으로 특유의 잡냄새를 잡아주는 역할을 한다.

[0052] 또한, 순대 소를 구성하는 당면은 쫄깃한 식감을 극대화하는 역할을 한다.

[0053] 아울러, 순대 소를 구성하는 소고기 우둔살은 씹는 맛을 극대화하고 불고기 양념의 감칠맛이 남녀노소 누구나 좋아하는 맛을 극대화하는 역할을 한다.

[0054] 상기 순대 소를 구성하는 하인즈 스파이시 바비큐소스는 최근 젊은 사람들이 좋아하는 트렌드인 매콤한 맛으로 순대 소에서 나는 특유의 잡냄새를 잡아주는 역할을 한다.

[0055] **제 3 단계 : 순대를 제조하는 단계**

[0056] 상기 제1단계에서 준비한 순대 외피에, 상기 2단계에서 준비한 순대 소를 충전한 다음, 순대 외피의 양단을 실로 동여매어 봉합한다.

[0057] **제 4 단계 : 순대를 삶는 단계**

[0058] 상기 제3단계에서 제조된 순대를 끓는 물에 넣고 30분간 약불로 둥근하게 끓여 준다.

[0059] 그리고, 상기와 같이 삶아진 순대를 꺼내서 30분간 식힌 후 냉장고에서 6시간 식혀 줌으로서 본 발명에 의한 완성된 바비큐 순대를 제조할 수 있는 것이다.

[0060] 위와 같이 본 발명의 제조방법으로 제조된 바비큐 순대는,

[0061] 순대 소를 만들 때 순대에 쓰는 선지(돈혈)나 소금 등 양념을 사용하지 않고, 스파이시 바비큐소스를 사용하여 순대 소로부터 고기의 풍부한 구운 향이 나도록 하고, 바비큐소스의 매콤한 맛으로 순대에서 나는 모든 잡내를 잡아주는 효과가 있을 뿐만 아니라,

[0062] 순대 소에 불고기 양념을 한 소고기 우둔살을 넣어서 일반소비자가 순대를 먹으면서 마치 바비큐 맛의 불고기를 먹는 것과 같은 식감을 줄 수 있는 것이다.

[0063] 이상과 같이 본 발명에 따른 소고기 우둔살과 바비큐소스를 사용한 순대 제조방법을 설명하였으나, 본 명세서에 개시된 실시예에 의해 본 발명은 이에 한정되지 않으며, 본 발명의 기술사상 범위 내에서 당업자에 의해 특허청구범위에 기재된 본 발명의 사상 및 영역으로부터 벗어나지 않는 범위 내에서 본 발명을 다양하게 수정 및 변경시킬 수 있음을 이해할 수 있을 것이다.