



(19) 대한민국특허청(KR)

(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2015년10월30일

(11) 등록번호 10-1557146

(24) 등록일자 2015년09월24일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A23L 1/39 (2006.01) A23L 1/238 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2009-0112390

(22) 출원일자 2009년11월20일

심사청구일자 2009년11월20일

(65) 공개번호 10-2011-0055817

(43) 공개일자 2011년05월26일

(56) 선행기술조사문헌

KR1020030044158 A

KR1020040007168 A

(73) 특허권자

박귀조

서울 영등포구 국제금융로 7길 27 삼부아파트 2동 62호

(72) 발명자

박귀조

서울 영등포구 국제금융로 7길 27 삼부아파트 2동 62호

서희동

서울 영등포구 국제금융로 7길 27 삼부아파트 2동 62호

전체 청구항 수 : 총 4 항

심사관 : 류민정

(54) 발명의 명칭 **돼지불고기용 간장소스를 만드는 방법**

(57) 요약

본 발명은 돼지불고기용 간장소스를 만드는 방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 돼지의 어깻살·등심·안심·삼겹살·방앗살·다리살·갈비·목살·갈매기살 또는 사태살 중에서 한 종류의 돼지불고기용 간장소스(Soy sauce)를 만드는 방법에 관한 것이다.

이를 위하여 본 발명은 돼지의 어깻살·등심·안심·삼겹살·방앗살·다리살·갈비·목살·갈매기살 또는 사태살 중에서 한 종류 돼지고기의 불고기용 간장소스에 있어서, 상기 돼지고기의 불고기용 간장 소스를, 발효간장에 돼지 뼈를 삶은 육수(肉水) 또는 담수(淡水) 중에서 한 종류의 용수(用水)를 혼합하여 희석한 것, 송화(松花)·송진(松津)·관술·송근피(松根皮)·송목피(松木皮)·송순(松筍)·송절(松節)·솔씨 또는 솔잎(松葉) 중에서 한 종류의 소나무성분, 야채류, 과일류와 향신료(香辛料)를 함께 술에 주입하고, 가열하여 증발·농축한 다음, 체(Sieve) 또는 여과기로 여과하여 고형물질을 제거한 여액인 소나무성분이 함유된 간장을 만드는 단계와,

상기 소나무성분이 함유된 간장에 생청국장(生淸麴醬) 또는 낫토(納豆)을 주입하여 청국장 또는 낫토에 함유된 미생물에 의해 발효(醱酵)한 다음 숙성(熟成)하여 발효된 간장을 만드는 단계와,

상기 발효된 간장에 알코올류와 당류를 가한 것에 식초류를 pH가 4.5~6 범위가 되게 주입하고, 가열하여 10~20 분간 끓인 다음, 상온으로 냉각한 것에 탄산음료(carbonated beverage)를 염분(NaCl)농도가 1~6wt% 범위가 되게 주입하여 돼지불고기용 간장소스(Soy sauce)를 만드는 단계로 이루어진 것에 특징이 있다.

명세서

청구범위

청구항 1

돼지불고기용 간장소스에 있어서, 발효간장에 돼지 뼈를 삶은 육수(肉水) 또는 담수(淡水) 중에서 한 종류의 용수(用水)를 혼합하여 희석한 간장에, 송화(松花)·송진(松津)·관솔·송근피(松根皮)·송목피(松木皮)·송순(松筍)·송절(松節)·솔씨 또는 솔잎(松葉) 중에서 한 종류의 소나무성분을 넣고, 전체 용량이 40~60vol%가 될 때까지 가열하여 증발·농축한 다음, 체(Sieve) 또는 여과기로 여과하여 고형물질을 제거하고, 여액인 소나무성분이 함유된 간장을 만드는 단계와,

상기 소나무성분이 함유된 간장에 생청국장(生淸麴醬) 또는 낫토(納豆) 중에서 한 종류를 주입하고, 온도를 35~45℃로 유지하면서 16~60시간 동안 청국장 또는 낫토에 함유된 미생물에 의한 발효(醱酵)를 한 다음, 0~5℃의 냉장상태에서 1~7일간 숙성(熟成)하여 발효된 간장을 만드는 단계와,

상기 발효된 간장에 알코올류, 당류와 식초류를 주입하고, 가열하여 100℃에서 10~20분간 끓인 다음, 상온으로 냉각한 것에 탄산음료(carbonated beverage)를 염분(NaCl) 농도가 1~6wt% 범위가 되게 주입하여 돼지불고기용 간장소스(Soy sauce)를 만드는 단계로 이루어진 것을 특징으로 하는 돼지불고기용 간장소스(Soy sauce)를 만드는 방법.

청구항 2

제1항에 있어서, 상기 소나무성분이 함유된 간장을 만드는 단계에서 소나무성분과 추가로 야채류, 과일류와 향신료(香辛料)를 함께 주입하고, 전체 용량이 40~60vol%가 될 때까지 가열하여 증발·농축한 다음, 체(Sieve) 또는 여과기로 여과하여 고형물질을 제거한 여액인 소나무성분이 함유된 간장을 만들어 돼지불고기용 간장소스(Soy sauce)를 만드는 방법.

청구항 3

제1항에 있어서, 상기 소나무성분이 함유된 간장을 만드는 단계에서 소나무성분과 추가로 한약재를 함께 주입하고, 전체 용량이 40~60vol%가 될 때까지 가열하여 증발·농축한 다음, 체(Sieve) 또는 여과기로 여과하여 고형물질을 제거한 여액인 소나무성분이 함유된 간장을 만들어 돼지불고기용 간장소스(Soy sauce)를 만드는 방법.

청구항 4

제1항에 있어서, 상기 소나무성분이 함유된 간장을 만드는 단계에서 소나무성분과 추가로 야채류, 과일류, 향신료와 한약재를 함께 주입하고, 전체 용량이 40~60vol%가 될 때까지 가열하여 증발·농축한 다음, 체(Sieve) 또는 여과기로 여과하여 고형물질을 제거한 여액인 소나무성분이 함유된 간장을 만들어 돼지불고기용 간장소스(Soy sauce)를 만드는 방법.

발명의 설명

발명의 상세한 설명

기술 분야

[0001]

본 발명은 돼지불고기용 간장소스를 만드는 방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 돼지의 어깻살·등심·안심·삼겹살·방앗살·다리살·갈비·목살·갈매기살 또는 사태살 중에서 한 종류의 돼지불고기용 간장소스(Soy sauce)를 만드는 방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002]

일반적으로 돼지의 어깻살·등심·안심·삼겹살·방앗살·다리살·갈비·목살·갈매기살 또는 사태살 중에서 한 종류의 돼지고기를 불고기로 구워먹는 경우, 상기 돼지고기를 불판이나 석쇠 위에서 숯불이나 가스불에 구워먹는데, 돼지고기의 특유의 향미(香味)를 싫어하는 사람은 돼지고기를 기피하는 문제가 있다.

[0003]

그리고 종래기술의 문헌 1에서는 정향에서 추출된 독특한 향으로 육류와 생선의 좋지 못한 냄새와 맛을 제거하

는 방법이 제시되어 있으며, 문헌 2에서는 수용성 키토산을 함유한 고기 양념 소스에 관한 것이 제시되어 있으며, 문헌 3에서는 된장소스를 이용하여 돼지고기를 숙성하는 방법이 제시되어 있으며, 문헌 4에서는 단순히 당귀, 황기, 오가피, 갈근, 엄나무, 천마, 인삼, 감초와 같은 한약재를 이용한 양념 소스가 제시되어 있으며, 문헌 5의 경우에서도 구기자, 대추, 가시오가피, 엄나무, 작약, 영지버섯, 승마, 생지황, 감초, 인삼 잔뿌리, 계피, 갈근, 당귀, 황기, 천궁, 백엽, 백출, 뽕잎의 한약재를 이용한 양념 소스가 제시되어 있으며, 문헌 6의 경우에는 매실추출물과 적포도주의 혼합액을 이용하는 방법이 제시 되어 있으며, 문헌 7의 경우에는 간장, 물엿, 설탕, 사과, 배, 양파, 마늘, 생강, 소와 조미료 성분을 이용한 육류용 양념 소스제조방법이 제시되어 있으며, 문헌 8의 경우에는 고추장, 된장, 솔잎을 이용한 양념으로 돼지갈비를 조리하는 방법과 같은 돼지불고기 요리용 양념 소스가 공개되어 있으나, 돼지고기 특유의 누린 내를 완벽하게 해결하지 못하였으며, 그리고 맛과 향미도 본 발명의 양념 소스에 비해서 질이 떨어지는 것으로 밝혀 졌다.

[0004]	종래기술의 문헌정보
[0005]	[문헌 1] 대한민국특허등록번호 제10-0338356호(2002년 05월 15일)
[0006]	[문헌 2] 대한민국특허등록번호 제10-0366853호(2002년 12월 18일)
[0007]	[문헌 3] 대한민국특허등록번호 제10-0382281호(2003년 04월 17일)
[0008]	[문헌 4] 대한민국특허등록번호 제10-0526313호(2005년 10월 28일)
[0009]	[문헌 5] 대한민국특허등록번호 제10-0572851호(2006년 04월 14일)
[0010]	[문헌 6] 대한민국특허등록번호 제10-0639923호(2006년 10월 24일)
[0011]	[문헌 7] 대한민국특허등록번호 제10-0590610호(2006년 06월 09일)
[0012]	[문헌 8] 대한민국특허등록번호 제10-0698874호(2007년 03월 16일)

발명의 내용

해결 하고자하는 과제

[0013]	본 발명은 돼지불고기 요리에서 돼지고기의 특유의 누린내 없애기 위해 소나무성분이 함유된 간장을 청국장균(淸麴醬菌) 또는 낫도균(納豆菌)으로 발효한 간장 소스를 이용해 맛과 향미(香味)가 좋은 돼지불고기용 간장소스(Soy sauce)를 제공하는데 그 목적이 있다.
--------	--

과제 해결수단

[0014]	본 발명은 돼지의 어깻살·등심·안심·삼겹살·방앗살·다리살·갈비·목살·갈매기살 또는 사태살 중에서 한 종류 돼지고기의 불고기용 간장소스에 있어서, 상기 돼지고기의 불고기용 간장 소스를, 발효간장에 돼지 뼈를 삶은 육수(肉水) 또는 담수(淡水) 중에서 한 종류의 용수(用水)를 혼합하여 희석한 것, 송화(松花)·송진(松津)·관술·송근피(松根皮)·송목피(松木皮)·송순(松筍)·송절(松節)·솔씨 또는 솔잎(松葉) 중에서 한 종류의 소나무성분, 야채류, 과일류와 향신료(香辛料)를 함께 술에 주입하고, 가열하여 증발·농축한 다음, 체(Sieve) 또는 여과기로 여과하여 고형물질을 제거한 여액인 소나무성분이 함유된 간장을 만드는 단계와, 상기 소나무성분이 함유된 간장에 생청국장(生淸麴醬) 또는 낫토(納豆)을 주입하여 청국장 또는 낫토에 함유된 미생물에 의해 발효(醱酵)한 다음 숙성(熟成)하여 발효된 간장을 만드는 단계와, 상기 발효된 간장에 알코올류와 당류를 가한 것에 식초류를 pH가 4.5~6 범위가 되게 주입하고, 가열하여 10~20분간 끓인 다음, 상온으로 냉각한 것에 탄산음료(carbonated beverage)를 염분(NaCl)농도가 1~6wt% 범위가 되게 주입하여 돼지불고기용 간장소스(Soy sauce)를 만드는 단계로 이루어진 것에 특징이 있다.
--------	---

효 과

[0015]	본 발명에서 만든 간장소스로 돼지불고기를 요리하였을 때, 돼지고기의 특유의 누린내가 나지 않으면서, 맛과 향미(香味)가 좋은 돼지불고기로 요리되는 효과가 있기 때문에, 돼지불고기 요리에 널리 보급될 것으로 기대된다.
--------	--

발명의 실시를 위한 구체적인 내용

- [0016] 모든 고기는 특유의 냄새가 나는데, 특히 돼지고기의 경우는, 다른 고기에 비해서 올레산(Oleic acid), 리놀레산(Linoleic acid)과 같은 불포화지방산(不飽和脂肪酸)이 많으면서, 누린내가 심한 편이어서, 이 누린내를 싫어하는 사람들은 돼지고기를 기피하고 있다. 그래서 일반적으로는 돼지고기 양념에는 생강즙, 된장을 푼 물, 청주(淸酒), 후춧가루, 양파즙, 생강즙, 인스턴트 커피, 녹차잎 등을 첨가하여 요리를 하나, 완벽하게 누린내를 제거할 수 없어 돼지고기를 먹지 않는 사람이 상당히 많다.
- [0017] 돼지고기의 누린내는, 신선도가 떨어지는 경우, 장기간 냉동 또는 여러 번 얼렸다 녹였다를 반복하여 냉동한 경우, 거세(去勢)를 하지 않는 숫 돼지와 종돈(種豚)으로 장기간 사육한 돼지의 경우는 특히 심한 누린내가 난다.
- [0018] 상기한 돼지고기의 누린내를, 본 발명의 발명자들은 검토 및 실험을 한 결과 소나무에 함유된 테레빈(Turpentine)유와 테르펜(Terpene) 성분이 돼지고기의 누린내를 마스킹(Masking)처리하여 누린 냄새가 감소하면서, 맛과 향미를 향상하는 효과가 있는 것을 알게 되었으며, 또한, 청국장 또는 낫토(納豆)를 만드는 간균류(桿菌類)의 대사산물이 돼지고기의 누린내를 감소시키면서, 맛과 향미를 향상하는 효과가 있는 것을 알게 되었다.
- [0019] 그래서 본 발명은 소나무성분과 청국장 또는 낫토(納豆)를 이용하여 돼지의 어깻살·등심·안심·삼겹살·방앗살·다리살·갈비·목살·갈매기살 또는 사태살 중에서 한 종류 돼지고기를 불고기로 조리할 때 사용하는 간장소스(Soy sauce)를 만드는 방법을 상세히 설명하면 다음과 같다.
- [0020] I. 소나무성분이 함유된 간장을 만드는 단계
- [0021] 본 발명은 어깻살·등심·안심·삼겹살·방앗살·다리살·갈비·목살·갈매기살 또는 사태살 중에서 한 종류의 돼지고기용 간장소스에 있어서, 상기 간장소스를 발효간장 100중량부에 돼지 뼈를 삶은 육수(肉水) 또는 담수(淡水) 중에서 한 종류의 용수(用水) 50~150중량부를 혼합하여 희석한 간장에, 송화(松花)·송진(松津)·관솔·송근피(松根皮)·송목피(松木皮)·송순(松筍)·송절(松節)·솔씨 또는 솔잎(松葉) 중에서 한 종류의 소나무성분 5~20중량부를 넣고, 전체 용량이 40~60vol%가 될 때까지 가열하여 증발·농축한 다음, 체(Sieve) 또는 여과기로 여과하여 고형물질을 제거하고, 여액인 소나무성분이 함유된 간장을 만든다.
- [0022] 상기 간장에 돼지 뼈를 삶은 육수(肉水) 또는 담수(淡水) 중에서 한 종류의 용수(用水)를 혼합하는 경우 담수(淡水)는, 수돗물, 광천수(鑛泉水) 또는 해양 심층수(海洋深層水)를 탈염처리한 탈염수(脫鹽水) 중에서 한 종류의 담수를 사용하는 것이 바람직하다.
- [0023] 상기 희석한 간장에 소나무성분 5~20중량부 주입하고, 추가로 오이·당근·양파·파·마늘·갓·미나리 또는 고추 중에서 한 종류 이상의 야채류 5~20중량부를, 토마토(Tomato)·레몬(Lemon)·사과·배·매실(梅實)·유자(柚子) 또는 시트론(Citron) 중에서 한 종류 이상의 과일류 5~20중량부와 후추(Black pepper)·겨자(Mustard)·산초(山椒)·목향(木香, 五香)·올스파이스(Allspice)·회향(Fennel)·바닐라(Vanilla)·생강(生薑)·심황(沈黃)·코리앤더(Coriander)·커민(Cumin)·레몬필(Leomon peel)·카레(Curry)·카더몬(Cardamon)·카르다몬(Carudamon)·소엽(蘇葉)·박하(薄荷)·녹차·월계수(月桂樹)나무 또는 잎·파슬리(Parsley)·고추냉이·초피나무 잎·오데콜론민트(Eaudecologne Mint)·로즈메리(Rosemary)·바질(Basil)·딜(Dill)·세이지(Sage)·타임(Thyme)·마조람(Marjoram)·타라곤(Tarragon)·정향(丁香)·제스민(Jasmine)·라벤더(Lavender)·라일락(Lilac)·은방울꽃·월도(月桃)·오레가노(Oregano) 또는 알피니아(Alpinia) 중에서 한 종류 이상의 향신료(香辛料) 5~20중량부를 함께 주입하고, 전체 용량이 40~60vol%가 될 때까지 가열하여 증발·농축한 다음, 체(Sieve) 또는 여과기로 여과하여 고형물질을 제거한 여액인 소나무성분이 함유된 간장을 만들 수도 있다.
- [0024] 그리고 상기 희석한 간장에 소나무성분 5~20중량부를 주입하고, 추가로 대추·당귀(當歸)·천궁(川芎)·구기자(枸杞子)·복분자(覆盆子)·토사자(兔絲子)·사상자(蛇床子)·오미자(五味子)·상삼자(桑槿子)·결명자(決明子)·산사자(山査子)·구자(韭子)·상사자(相思子)·오가피(五加皮)·황백피(黃柏皮)·가래나무껍질·오배자(五倍子)·산수유(山茱萸)·모과(木瓜)·마가목 열매·영지(靈芝)·녹각(鹿角)·감초(甘草)·합환피(合歡皮)·백선피(白鮮皮)·황기(黃芪)·작약(芍藥)·숙지황(熟地黃)·갈근(葛根)·용안육(龍眼肉)·육계(肉桂)·곽향(藿香)·계피(桂皮)·육두구(肉荳蔻)·진피(陳皮)·울금(鬱金)·율무(薏苡仁)·엄나무(嚴木)·두릅나무

(楸木) · 느릅나무(春楡) · 벌나무 · 여정목(女貞木) · 여정실(女貞實) · 두충(杜仲) · 음양곽(淫羊藿) · 인삼(人蔘) · 사삼(沙蔘) · 길경(桔梗) · 백출(白朮) · 지초(芝草) · 시호(柴胡) · 어성초(魚腥草) · 잔대 · 하수오(何首烏) · 황정(黃精) · 천문동(天門冬) · 맥문동(麥門冬) · 백출(白朮) · 둥굴레 · 조릿대 · 겨우살이 · 민들레 · 구절초(九節

草) · 비파 잎 · 바위솔 · 와송(瓦松) · 용담(龍膽) · 황금(黃芩) · 목통(木通) · 함초(鹹草) · 발계(菝葜) · 국화꽃 · 쑥 · 부추 · 질경이 · 까마중 · 비수리 · 일엽초 · 뽕잎 · 감잎 · 옥수수수염 또는 우슬(牛膝) 중에서 한 종류 이상의 한약재를 5~20중량부를 함께 주입하고, 전체 용량이 40~60vol%가 될 때까지 가열하여 증발 · 농축한 다음, 체(Sieve) 또는 여과기로 여과하여 고형물질을 제거한 여액인 소나무성분이 함유된 간장을 만들 수도 있다.

[0025] 그리고 상기 야채류, 과일류, 향신료와 한약재 중에서 상기에서 언급한 각 재료 이외에서도 식용가능한 것이면 무엇이든지 사용할 수 있다.

[0026] 또한, 상기 회석한 간장에 소나무성분 5~20중량부 주입하고, 추가로 상기 야채류 5~20중량부, 과일류 5~20중량부, 향신료 5~20중량부와 한약재 5~20중량부를 함께 모두 주입하고, 전체 용량이 40~60vol%가 될 때까지 가열하여 증발 · 농축한 다음, 체(Sieve) 또는 여과기로 여과하여 고형물질을 제거한 여액인 소나무성분이 함유된 간장을 만들 수도 있다.

[0027] II. 발효된 간장을 만드는 단계

[0028] 상기 소나무성분이 함유된 간장 100중량부에 예 생청국장(生淸麴醬) 또는 낫토(納豆) 중에서 한 종류를 5~10중량부를 주입하고, 온도를 35~45℃로 유지하면서 16~60시간 동안 청국장 또는 낫토에 함유된 미생물에 의한 발효(醱酵)를 한 다음, 0~5℃의 냉장상태에서 1~7일간 숙성(熟成)하여 발효된 간장을 만든다.

[0029] 상기 생청국장(生淸麴醬) 또는 낫토(納豆)는 시중에서 판매되는 것을 구입하여 사용할 수도 있으나, 생청국장 또는 낫토를 제조하여 사용하는 경우는, 대두 콩을 물속에 침지(浸漬)하여 불린 다음, 증자(蒸煮)한 삶은 콩에, 고초균(*Bacillus subtilis*), 납두균(*Bacillus subtilis* var. natto), 청국장균(*Bacillus subtilis* var. chungkookjang), 바실루스 리케니포미스(*Bacillus licheniformis*), 바실루스 메가테리움(*Bacillus megaterium*), 바실루스 메센테리커스(*Bacillus mesentericus*) 또는 바실루스 할로듀란스(*Bacillus halodurans*) 중에서 한 종류 이상의 간균류(桿菌類)가 포함된 균주제를 주입하고, 온도를 35~45℃로 유지하면서 16~60시간 동안 발효한 청국장 또는 낫토를 사용하는 것이 바람직하다.

[0030] 상기의 간균류는 대사산물 중에서는 폴리페놀(Polyphenol)화합물이 합성하는 성분이 함유되어 있어 휘발성의 악취발생물질을 거대고분자물질인 비휘발성 물질로 전환하여 악취발생을 억제하는 효과가 있어, 하 · 폐수처리공정, 퇴비화처리공정과 생물학적 악취처리공정 등에서도 널리 응용되고 있다.

[0031] III. 돼지불고기용 간장소스(Soy sauce)를 만드는 단계

[0032] 상기 발효된 간장 100중량부에 과실주(果實酒) · 미림(味醂) · 리큐어(Liqueur) · 청주 또는 맛술(Cooking wine) 중에서 한 종류의 알코올류 5~10중량부, 자당(蔗糖) · 트레할로스(Trehalose) · 꿀 · 물엿 · 올리고당(Oligosaccharide) 또는 설탕(雪糖) 중의 한 종류의 당류 5~10중량부를 주입한 것에 감식초 · 사과식초 · 매실식초 · 와인식초 · 현미식초 또는 허브식초(herb vinegar) 중에서 한 종류의 식초류를 pH가 4.5~6 범위가 되게 주입하고, 가열하여 100℃에서 10~20분간 끓인 다음, 상온으로 냉각한 것에 콜라(Cola) · 사이다(Cider) · 맥주 · 소다수(Soda water) 또는 레모네이드(Lemonade) 중에서 한 종류의 탄산음료(carbonated beverage)를 염분(NaCl) 농도가 1~6wt% 범위가 되게 주입하여 돼지불고기용 간장소스(Soy sauce)를 만든다.

[0033] [실시 예1]

[0034] 염분농도가 15wt%인 S-사의 진간장 10kg에 해양 심층수를 탈염처리한 탈염수를 10kg을 혼합한 회석된 간장에 소나무 순 1kg를 주입하고, 가열하여 증발 · 농축한 다음, 체(Sieve)로 여과하여 고형물질을 제거하고, 여액인 소나무성분이 함유된 간장 10.1kg을 만들었다. 상기 소나무성분이 함유된 간장 10.1kg에 시중에서 판매되는 생청국장 500g을 주입하여 혼합한 것을 15ℓ 용기에 주입하고, 이를 보온기에서 온도는 37~40℃로, 습도는 85%를 유지하면서 24시간 동안 발효하여 발효된 간장 10kg을 만들었다. (이때 0.7kg의 수분이 증발되었다.)

[0035] 상기 발효된 간장 10kg에 시중에서 판매되는 청주 500g과 흑설탕 500g을 주입하고, 현미식초를 주입하여, pH를 5로 조정한 다음, 가열하여 100℃에서 15분간 끓인 다음, 상온으로 냉각한 것에 콜라(Cola)를 20kg를 주입하여 돼지불고기용 간장 소스(Soy sauce)를 만들었다. (이때 돼지불고기용 간장소스의 염분농도를 보메도 비중계로 측정한 결과 5wt%이었다.)

[0036] [실시 예2]

[0037] 염분농도가 15wt%인 S-사의 진간장 10kg에 해양 심층수를 탈염처리한 탈염수를 15kg을 혼합한 희석된 간장에 소나무 순 1kg, 당근 200g, 양파 200g, 마늘 200g, 고추 200g과 파 200g의 양념류, 토마토 200g, 사과 200g과 배 200g의 과일류, 생강 200g, 박하 100g와 녹차 200g의 향신료, 당귀 100g, 오가피 100g, 계피 200g, 둥굴레 100g와 조릿대 잎 100g의 한약재를 주입하고, 가열하여 증발·농축한 다음, 체(Sieve)로 여과하여 고형물질을 제거하고, 여액인 소나무성분이 함유된 간장 12.6kg을 만들었다. 상기 소나무성분이 함유된 간장 12.6kg에 시중에서 판매되는 생청국장 600g을 주입하여 혼합한 것을 20ℓ 용기에 주입하고, 이를 보온기에서 온도는 37~40℃로, 습도는 85%를 유지하면서 24시간 동안 발효하여 발효된 간장 11.9kg을 만들었다. (이때 0.7kg의 수분이 증발되었다.)

[0038] 상기 발효된 간장 11.9kg에 시중에서 판매되는 청주 600g과 흑설탕 600g을 주입하고, 현미식초를 주입하여, pH를 5로 조정한 다음, 가열하여 100℃에서 15분간 끓인 다음, 상온으로 냉각한 것에 콜라(Cola)를 18kg를 주입하여 돼지불고기용 간장소스(Soy sauce)를 만들었다. (이때 돼지불고기용 간장소스의 염분농도를 보메도 비중계로 측정한 결과 5.1wt%이었다.)

[0039] [실시 예3]

[0040] 상기 실시 예1 및 실시 예2에서 만든 돼지불고기용 간장소스와 서울 여의도 U-상가 1층 S-돼지불고기식당에서 설탕, 고춧가루, 다진 마늘, 다진 파, 후추, 간장, 계핏가루 등으로 만든 돼지불고기용 간장소스(이 간장소스의 각 재료의 배합비와 만드는 방법은 영업비밀이라 하여 파악하지 못함.)를 구입하여 경기도 성남시 0-식당에서 손님 10인을 패널리스트(Panelist)로 하여 돼지 삼겹살을 상기 3종류의 돼지불고기 간장소스에 5분간 담 그었다가 숯불에 구워 먹도록 하여 삼겹살의 맛과 향미를 조사한 결과 다음 표1에서와 같이 응답하였다.

[0041] 표 1 돼지 삼겹살의 시식결과 평가표

[0042]

항목		매우 좋다.	좋다.	보통이 다.	좋지 않다.	매우 좋지 않다.
맛	실시 예1의 돼지불고기용 간장소스	5인	5인	-	-	-
	실시 예2의 돼지불고기용 간장소스	10인	-	-	-	-
	S-돼지불고기식당의 돼지불고기용 간장소스	-	8인	2인	-	-
향 미	실시 예1의 돼지불고기용 간장소스	5인	5인	-	-	-
	실시 예2의 돼지불고기용 간장소스	10인	-	-	-	-
	S-돼지불고기식당의 돼지불고기용 간장소스	-	7인	3인		
종합 평가	실시 예1의 돼지불고기용 간장소스	6인	4인	-	-	-
	실시 예2의 돼지불고기용 간장소스	10인	-	-	-	-
	S-돼지불고기식당의 돼지불고기용 간장소스	-	7인	3인	-	-

[0043] 상기 표1에서 패널리스트(Panelist)들이 본 발명에서 만든 돼지불고기용 간장소스가 현재 돼지 삼겹살요리로 유명한 식당에서 사용하고 돼지불고기용 간장소스에 비해서 맛과 향미가 우수하면서 종합적인 평가에서도 본 발명에서 만든 돼지불고기용 간장소스로 요리한 삼겹살이 우수한 것으로 판명되었다.

【심사관 직권보정사항】

【직권보정 1】

【보정항목】 청구범위

【보정세부항목】 청구항 1

【변경전】

간장에 에 생청국장

【변경후】

간장에 생청국장

【직권보정 2】

【보정항목】 청구범위

【보정세부항목】 청구항 1

【변경전】

간장소스에 있어서, 상기 간장소스를 발효간장에

【변경후】

간장소스에 있어서, 발효간장에