



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2023-0033859
(43) 공개일자 2023년03월09일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A23L 23/00 (2022.01) A23L 11/70 (2021.01)
A23L 19/00 (2022.01) A23L 21/12 (2016.01)
A23L 27/00 (2016.01) A23L 27/10 (2016.01)
A23L 27/30 (2016.01) C12J 1/00 (2020.01)

(52) CPC특허분류

A23L 23/00 (2022.01)
A23L 11/70 (2021.01)

(21) 출원번호 10-2021-0116780

(22) 출원일자 2021년09월02일

심사청구일자 2021년09월02일

(71) 출원인

임해동

경상남도 거제시 수양1길 48-1 ,401호(수월동)

(72) 발명자

임해동

경상남도 거제시 수양1길 48-1 ,401호(수월동)

(74) 대리인

서용구

전체 청구항 수 : 총 7 항

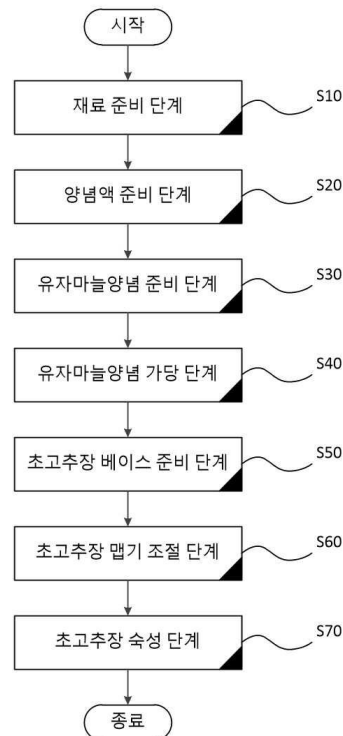
(54) 발명의 명칭 유자를 이용한 초고추장 제조방법

(57) 요약

본 발명 유자를 이용한 초고추장 제조방법은 유자나무의 열매인 유자를 이용한 초고추장의 제조방법에 관한 것으로, 고추장, 마늘, 유자청, 물엿, 식초, 백설탕, 고춧가루, 레몬즙, 탄산수, 빙초산을 준비하고, 상기 마늘과 상기 유자청을 분쇄수단으로 곱게 갈아서 간마늘과 간유자청 준비하는 재료 준비 단계(S10)와 상기 탄산수와 식초

(뒷면에 계속)

대표도 - 도2



와 빙초산과 레몬즙을 혼합하여 양념액을 준비하는 양념액 준비 단계(S20)와 양념액에 상기 간마늘과 간유자청을 혼합하여 유자마늘양념을 준비하는 유자마늘양념 준비 단계(S30)와 유자마늘양념에 백설탕을 혼합하여 충분히 용해시키는 유자마늘양념 가당 단계(S40)와 백설탕이 투입된 유자마늘양념에 고추장과 물엿을 투입하고 혼합하여 초고추장 베이스를 준비하는 초고추장 베이스 준비 단계(S50)와 초고추장 베이스에 고춧가루를 투입하고 혼합하여 맵기를 조절하는 초고추장 맵기 조절 단계(S60) 및 맵기가 조절된 미숙성 상태의 초고추장을 3 ~ 15 ℃의 냉장 온도에서 24 ~ 72 시간 동안 숙성시키는 초고추장 숙성 단계(S70)를 포함하여 특유한 색상과 깔끔하고 신선한 신맛과 유자향을 제공하고, 유자가 가지고 있는 유효한 성분을 통해 영양가를 상대적으로 높일 수 있는 효과가 있다.

(52) CPC특허분류

A23L 19/09 (2016.08)

A23L 21/12 (2016.08)

A23L 27/00 (2016.08)

A23L 27/105 (2016.08)

A23L 27/35 (2016.08)

C12J 1/00 (2013.01)

A23V 2002/00 (2013.01)

A23V 2300/38 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

고추장, 마늘, 유자청, 물엿, 식초, 백설탕, 고춧가루, 레몬즙, 탄산수, 빙초산을 준비하고, 상기 마늘과 상기 유자청을 분쇄수단으로 곱게 갈아서 간마늘과 간유자청 준비하는 재료 준비 단계(S10);

상기 탄산수와 식초와 빙초산과 레몬즙을 혼합하여 양념액을 준비하는 양념액 준비 단계(S20);

상기 양념액 준비 단계(S20)에서 준비된 양념액에 상기 간마늘과 간유자청을 혼합하여 유자마늘양념을 준비하는 유자마늘양념 준비 단계(S30);

상기 유자마늘양념 준비 단계(S30)에서 준비된 유자마늘양념에 백설탕을 혼합하여 충분히 용해시키는 유자마늘양념 가당 단계(S40);

상기 유자마늘양념 가당 단계(S40)에서 백설탕이 투입된 유자마늘양념에 고추장과 물엿을 투입하고 혼합하여 초고추장 베이스를 준비하는 초고추장 베이스 준비 단계(S50);

상기 초고추장 베이스 준비 단계(S50)에서 준비된 초고추장 베이스에 고춧가루를 투입하고 혼합하여 맵기를 조절하는 초고추장 맵기 조절 단계(S60); 및

상기 초고추장 맵기 조절 단계(S60)에서 맵기가 조절된 미숙성 상태의 초고추장을 3 ~ 15 ℃의 냉장 온도에서 24 ~ 72 시간 동안 숙성시키는 초고추장 숙성 단계(S70);를 포함하는 것을 특징으로 하는 유자를 이용한 초고추장 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서, 상기 양념액 준비 단계(S20)의 양념액은,

상기 식초 100 g 당 상기 탄산수는 30 ~ 35 g, 상기 빙초산은 10 ~ 12 g, 상기 레몬즙은 20 ~ 25 g을 혼합하여 이루어지는 것;을 특징으로 하는 유자를 이용한 초고추장 제조방법.

청구항 3

제1항에 있어서, 상기 유자마늘양념 준비 단계(S30)의 유자마늘양념은,

상기 양념액 100 g 당 간마늘은 65 ~ 70 g을 혼합하고, 간유자청은 24 ~ 27 g을 혼합하여 이루어지는 것;을 특징으로 하는 유자를 이용한 초고추장 제조방법.

청구항 4

제1항에 있어서, 상기 유자마늘양념 가당 단계(S40)는,

상기 유자마늘양념 100 g 당 백설탕은 25 ~ 30 g을 혼합하여 이루어지는 것;을 특징으로 하는 유자를 이용한 초고추장 제조방법.

청구항 5

제1항에 있어서, 상기 초고추장 베이스 준비 단계(S50)의 초고추장 베이스는,

백설탕이 혼합된 유자마늘양념 100 g 당 고추장은 100 ~ 110 g을 혼합하고, 물엿은 52 ~ 60 g을 혼합하여 이루어지는 것;을 특징으로 하는 유자를 이용한 초고추장 제조방법.

청구항 6

제1항에 있어서, 초고추장 맵기 조절 단계(S60),

상기 초고추장 베이스 100 g 당 고춧가루 4 ~ 5 g을 혼합하여 이루어지는 것;을 특징으로 하는 유자를 이용한

초고추장 제조방법.

청구항 7

제1항에 있어서,

상기 고추장은 37 ~ 41 중량%, 상기 물엿은 18 ~ 22 중량%, 상기 간마늘은 9 ~ 12 중량%, 상기 식초는 8 ~ 10 중량%, 상기 백설탕은 7 ~ 9 중량%, 상기 간유자청은 3 ~ 5 중량%, 상기 고춧가루는 3 ~ 5 중량%, 레몬즙은 2 중량%, 상기 탄산수는 3 중량%, 상기 빙초산은 1 중량%를 혼합하여 이루어지는 것;을 특징으로 하는 유자를 이용한 초고추장 제조방법.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 초고추장에 관한 것으로, 특히 보관 및 유통이 편리하고, 다양한 음식에 활용하고, 초고추장의 맛과 향을 증진시키는 물론 유자가 가지고 있는 영양 성분을 제공할 수 있는 유자를 이용한 초고추장의 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 도 1 유자와 유자청을 보인 도면에 도시한 바와 같이, 유자나무의 열매인 유자는 한쪽으로 치우친 공 모양으로 크기는 대략 4~7 cm의 지름의 크기를 갖는다.

[0003] 빛깔은 밝은 노랑색이고 껍질이 울퉁불퉁하고, 향기가 좋으며 과육이 부드러우나 신맛이 매우 강하다.

[0004] 이와 같은 유자의 종류에는 청유자·황유자·실유자가 있고, 한국·중국·일본에서 생산하는데, 한국산이 가장 향이 진하고 껍질이 두텁다.

[0005] 국내 주요 산지로는 전라남도 고흥·완도·장흥·진도와 경상남도 거제·남해·통영 등이다.

[0006] 한편, 유자는 주요 성분으로 비타민C가 레몬보다 3배나 많이 들어 있어 감기와 피부미용에 좋고, 노화와 피로를 방지하는 유기산이 많이 들어 있고, 그밖에 비타민B와 당질·단백질 등이 다른 감귤류 과일보다 많고 모세혈관을 보호하는 헤스페리딘이 들어 있어 뇌혈관 장애와 풍을 막아 준다. 또 배농(排膿) 및 배설작용을 해서 몸 안에 쌓여 있는 노폐물을 밖으로 내보낸다.

[0007] 위와 같은 유자는 건강에 매우 유익한 요소를 많이 가지고 있고, 향이 좋아 다양한 음식에 활용될 수 있으나, 신맛이 너무 강한 문제점이 있어 유자를 생으로 그대로 이용하는 것보다 도 1의 (b)와 같이 유자를 얇게 자르고, 꿀이나 설탕과 섞은 뒤 3~4개월 보관하여 유자 찌꺼기를 걸러 낸 유자청으로 이용하는 것이 일반적이며, 이러한 유자청은 병에 담긴 형태로 상업적으로 판매되기도 하지만, 집에서 직접 만들 수도 있다.

[0008] 유자 열매 자체는 매우 시고 쓴 맛을 내기 때문에, 차 또는 음식으로 먹기에 적합한 맛을 내도록 가공하는 것이다.

[0009] 예를 들어, 유자의 과육은 잼·젤리·양갱 등을 만들어 섭취하고, 유자의 즙으로는 식초나 드링크를 만들어 섭취하며, 껍질은 얼려 진공건조한 뒤 즉석식품으로 이용하거나 가루를 내어 향신료로 쓰고, 종자는 기름을 짜서 식용유나 화장품용 향료로 쓰거나 신경통·관절염 약으로 쓰이는데 기관지 천식과 기침·가래를 없애는 데 효과가 있다.

[0010] 초고추장은 고추장과 식초를 혼합한 소스의 일종으로 생선류 내지 나물 등의 요리에서 널리 이용되고 있고, 특히 생선회를 찍어 먹는 소스로 이용된다.

[0011] 이처럼 초고추장은 다양한 음식의 섭취시에 세콤하고 달콤한 맛을 제공하는 고추장 소스로 널리 이용되고 있는 반면, 고추장을 베이스로 하여 매운 맛과 향을 위해 마늘과 고춧가루를 첨가하고 조미를 위해 물엿과 설탕을 주로 이용함에 따라 향과 풍미를 제공하는데 한계가 있다.

[0012] 이러한 문제점을 해결하여 초고추장의 고급화를 위한 종래기술로 출원번호 10-2014-0132347호 발명의 명칭 "오디 식초를 이용한 초고추장"이 개시된 바 있다.

[0013] 상기 종래기술은 우수한 기능을 갖추며 맛과 향이 향상된 오디 식초를 이용한 초고추장에 관한 것으로서, 죽엽

을 이용하여 담근 고추장에 오디 식초를 혼합하여 제조되며, 특히 오디식초는 커피 과육 분쇄물을 우유에 10 내지 20분 동안 담가 뚫은맛을 내는 탄닌 성분을 제거하는 커피 과육 탄닌 제거 단계; 커피 원두 분쇄물을 우유에 10 내지 20분 동안 담가 뚫은맛을 내는 탄닌 성분을 제거하는 커피 원두 탄닌 제거 단계; 상기 탄닌 제거 단계를 거친 커피 과육 분쇄물, 커피 원두 분쇄물 및 10~18° Brix의 당도를 갖는 오디 분쇄물을 1:1:3의 중량비로 혼합하고, 정제수를 가한 후 23~25° Brix의 당도를 갖도록 흑설탕을 보강하는 발효액 준비 단계; 알코올 발효 효모를 35~45℃로 가온한 후 물 180~200ml에 풀어 25~40분 동안 유지한 다음 상기 발효액에 고르게 혼합하는 효모 혼합 단계; 상기 발효액을 23~25℃에서 6~10일 동안 발효시키는 알코올 발효 단계; 알코올 발효 단계를 거쳐 만들어진 알코올 발효액을 여과한 후 물을 첨가하여 알코올 함량이 5~6%에 이르도록 희석하는 알코올 발효액 희석 단계; 희석된 알코올 발효액에 그 양의 4~6부피%에 해당하는 양의 초산 배양액을 첨가하고 25~30℃의 온도로 유지되는 장소에서 25~35일 정도 발효시키는 초산 발효 단계; 초산 발효 단계의 발효액을 여과하여 여과액을 5~10℃의 저온에서 3~5개월 동안 숙성시키는 저온 숙성 단계;를 통해 제조되는 것을 특징으로 한다.

[0014] 이와 같은 종래기술에 따른 초고추장은 오디 분말, 오디 즙, 뽕잎 분말 및 뽕잎 즙으로 이루어진 군에서 선택되는 어느 하나 이상을 포함할 수 있고, 죽염, 오디, 뽕잎의 유효성분을 초고추장에 함유함으로써, 보다 기능이 향상된 초고추장을 제조할 수 있다.

[0015] 그러나, 종래기술은 초고추장의 풍미와 향을 제공하고 감칠나는 단 맛을 제공하는데 한계가 있는 문제점이 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0016] 본 발명은 상기와 같은 종래기술의 문제점을 해결하기 위해 창안된 것으로, 초고추장을 제조함에 있어서 신선하고 고품질의 유자를 주원료로 하는 유자청을 이용하여 초고추장을 제조함으로써 특유한 색상과 깔끔하고 신선한 신맛과 유자향을 제공하고, 유자가 가지고 있는 유효한 성분을 통해 영양가를 상대적으로 높일 수 있는 초고추장 제조방법을 제공하는 것을 목적으로 한다.

[0017] 본 발명의 다른 목적은 본 발명의 특징을 통해 이해될 수 있으며, 본 발명의 실시 예를 통해 보다 분명하게 알 수 있고, 특허청구범위에 나타난 수단 및 조합에 의해 실현될 수 있다.

과제의 해결 수단

[0018] 상기와 같은 본 발명이 해결하고자 하는 과제를 달성하기 위하여 본 발명은 아래와 같은 기술적 특징을 갖는다.

[0019] 본 발명 유자를 이용한 초고추장 제조방법은 고추장, 마늘, 유자청, 물엿, 식초, 백설탕, 고춧가루, 레몬즙, 탄산수, 빙초산을 준비하고, 상기 마늘과 상기 유자청을 분쇄수단으로 곱게 갈아서 간마늘과 간유자청 준비하는 재료 준비 단계(S10); 상기 탄산수와 식초와 빙초산과 레몬즙을 혼합하여 양념액을 준비하는 양념액 준비 단계(S20); 상기 양념액 준비 단계(S20)에서 준비된 양념액에 상기 간마늘과 간유자청을 혼합하여 유자마늘양념을 준비하는 유자마늘양념 준비 단계(S30); 상기 유자마늘양념 준비 단계(S30)에서 준비된 유자마늘양념에 백설탕을 혼합하여 충분히 용해시키는 유자마늘양념 가당 단계(S40); 상기 유자마늘양념 가당 단계(S40)에서 백설탕이 투입된 유자마늘양념에 고추장과 물엿을 투입하고 혼합하여 초고추장 베이스를 준비하는 초고추장 베이스 준비 단계(S50); 상기 초고추장 베이스 준비 단계(S50)에서 준비된 초고추장 베이스에 고춧가루를 투입하고 혼합하여 맵기를 조절하는 초고추장 맵기 조절 단계(S60); 및 상기 초고추장 맵기 조절 단계(S60)에서 맵기가 조절된 미숙성 상태의 초고추장을 3 ~ 15 °C의 냉장 온도에서 24 ~ 72 시간 동안 숙성시키는 초고추장 숙성 단계(S70);를 포함하는 것을 기술적 특징으로 한다.

[0020] 또한, 본 발명 유자를 이용한 초고추장 제조방법의 상기 양념액 준비 단계(S20)의 양념액은, 상기 식초 100 g 당 상기 탄산수는 30 ~ 35 g, 상기 빙초산은 10 ~ 12 g, 상기 레몬즙은 20 ~ 25 g을 혼합하여 이루어지는 것;을 기술적 특징으로 한다.

[0021] 또한, 본 발명 유자를 이용한 초고추장 제조방법의 상기 유자마늘양념 준비 단계(S30)의 유자마늘양념은, 상기 양념액 100 g 당 간마늘은 65 ~ 70 g을 혼합하고, 간유자청은 24 ~ 27 g을 혼합하여 이루어지는 것;을 기술적 특징으로 한다.

[0022] 또한, 본 발명 유자를 이용한 초고추장 제조방법의 상기 유자마늘양념 가당 단계(S40)는, 상기 유자마늘양념

100 g 당 백설탕은 25 ~ 30 g을 혼합하여 이루어지는 것;을 기술적 특징으로 한다.

[0023] 또한, 본 발명 유자를 이용한 초고추장 제조방법의 상기 초고추장 베이스 준비 단계(S50)의 초고추장 베이스는, 백설탕이 혼합된 유자마늘양념 100 g 당 고추장은 100 ~ 110 g을 혼합하고, 물엿은 52 ~ 60 g을 혼합하여 이루어지는 것;을 기술적 특징으로 한다.

[0024] 또한, 본 발명 유자를 이용한 초고추장 제조방법의 초고추장 맵기 조절 단계(S60)는, 상기 초고추장 베이스 100 g 당 고춧가루 4 ~ 5 g을 혼합하여 이루어지는 것;을 기술적 특징으로 한다.

[0025] 또한, 본 발명 유자를 이용한 초고추장 제조방법은, 상기 고추장은 37 ~ 41 중량%, 상기 물엿은 18 ~ 22 중량%, 상기 간마늘은 9 ~ 12 중량%, 상기 식초는 8 ~ 10 중량%, 상기 백설탕은 7 ~ 9 중량%, 상기 간유자청은 3 ~ 5 중량%, 상기 고춧가루는 3 ~ 5 중량%, 레몬즙은 2 중량%, 상기 탄산수는 3 중량%, 상기 빙초산은 1 중량%를 혼합하여 이루어지는 것;을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0026] 본 발명은 상기와 같은 과제의 해결 수단을 통하여, 초고추장을 제조함에 있어서 신선하고 고품질의 유자를 주 원료로 하는 유자청을 이용하여 초고추장을 제조함으로써 특유한 색상과 깔끔하고 신선한 신맛과 유자향을 제공하고, 유자가 가지고 있는 유효한 성분을 통해 영양가를 상대적으로 높일 수 있는 효과가 있다.

[0027] 본 발명의 다른 효과는 본 발명의 특징을 통해 이해될 수 있으며, 본 발명의 실시 예를 통해 보다 분명하게 알 수 있고, 특허청구범위에 나타난 수단 및 조합에 의해 발휘될 수 있다.

도면의 간단한 설명

[0028] 도 1은 유자와 유자청을 보인 도면,

도 2는 본 발명 유자를 이용한 초고추장 제조방법의 순서를 보인 도면이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0029] 후술하는 본 발명에 대한 상세한 설명은, 본 발명이 실시될 수 있는 특정 실시 예를 예시로서 도시하는 첨부 도면을 참조한다. 이들 실시 예는 당업자가 본 발명을 실시할 수 있기에 충분하도록 상세히 설명된다. 본 발명의 다양한 실시 예는 서로 다르지만 상호 배타적일 필요는 없음이 이해되어야 한다. 예를 들어, 여기에 기재되어 있는 특정 형상, 구조 및 특성은 일 실시 예에 관련하여 본 발명의 기술적 사상 및 범위를 벗어나지 않으면서 다른 실시 예로 구현될 수 있다. 또한, 각각의 개시된 실시 예 내의 개별 구성요소의 위치 또는 배치는 본 발명의 기술적 사상 및 범위를 벗어나지 않으면서 변경될 수 있음이 이해되어야 한다. 따라서, 후술하는 상세한 설명은 한정적인 의미로서 취하려는 것이 아니며, 본 발명의 범위 는 그 청구항들이 주장하는 것과 균등한 모든 범위와 더불어 첨부된 청구항에 의해서만 한정된다. 도면에서 유사한 참조부호는 여러 측면에 걸쳐서 동일하거나 유사한 기능을 지칭한다.

[0030] 본 발명 유자를 이용한 초고추장 제조방법은 신선한 유자를 이용하여 초고추장의 맛과 풍미를 증진시키고 영양가를 높일 수 있는 제조방법으로, 도 2 본 발명 유자를 이용한 초고추장 제조방법의 순서를 보인 도면에 도시한 바와 같이, 재료 준비 단계(S10), 양념액 준비 단계(S20), 유자마늘양념 준비 단계(S30), 유자마늘양념 가당 단계(S40), 초고추장 베이스 준비 단계(S50), 초고추장 맵기 조절 단계(S60) 및 초고추장 숙성 단계(S70)를 포함하여 이루어진다.

[0031] 상기 재료 준비 단계(S10)는 초고추장의 주요 재료인 고추장을 비롯하여, 마늘, 유자청, 물엿, 식초, 백설탕, 고춧가루, 레몬즙, 탄산수, 빙초산을 준비하고, 상기 마늘과 상기 유자청을 분쇄수단으로 곱게 갈아서 간마늘과 간유자청 준비한다.

[0032] 상기 간마늘은 마늘을 세척하여 민찌기와 같은 분쇄수단을 이용하여 곱게 갈아서 준비한다.

[0033] 상기 간유자청은 유자를 얇게 썰어서 설탕에 절여진 유자청을 민찌기와 같은 분쇄수단을 이용하여 곱게 갈아서 준비한다.

[0034] 상기 양념액 준비 단계(S20)는 상기 고추장에 투입되어 고추장의 점도를 낮추고, 고추장에 신맛을 추가하기 위한 양념액을 준비하는 것으로, 상기 탄산수와 식초와 빙초산과 레몬즙을 혼합하여 양념액을 준비한다.

[0035] 이와 같은 양념액은 상기 식초 100 g 당 상기 탄산수는 30 ~ 35 g, 상기 빙초산은 10 ~ 12 g, 상기 레몬즙은 20

~ 25 g을 혼합하여 이루어지는 것이 바람직하다.

- [0036] 상기 유자마늘양념 준비 단계(S30)는 상기 양념액 준비 단계(S20)에서 준비된 양념액에 상기 간마늘과 간유자청을 혼합하여 유자마늘양념을 준비한다.
- [0037] 상기 간마늘과 간유자청은 본 발명에 따른 초고추장에 마늘의 맛과 깔끔한 향이 발현되도록 하고, 간유자청은 유자의 신맛이 상기 식초와 빙초산의 신맛이 까끔하고 풍미를 갖는 신맛이 되도록 하고, 유자에 포함된 유효한 성분들로 인해 초고추장의 영양가를 상대적으로 높이가 유자가 갖는 특유의 색상으로 인해 초고추장의 특유의 색이 발현되고, 유자향이 발현되도록 한다.
- [0038] 이와 같은 유자마늘양념은, 상기 양념액 100 g 당 간마늘은 65 ~ 70 g을 혼합하고, 간유자청은 24 ~ 27 g을 혼합하여 이루어지는 것이 바람직하다.
- [0039] 상기 유자마늘양념 가당 단계(S40)는 본 발명에 따른 초고추장이 단 맛이 나도록 상기 유자마늘양념 준비 단계(S30)에서 준비된 유자마늘양념에 백설탕을 혼합하여 충분히 용해시킨다.
- [0040] 이와 같은 유자마늘양념 가당 단계(S40)는, 상기 유자마늘양념 100 g 당 백설탕은 25 ~ 30 g을 혼합하여 이루어지는 것이 바람직하다.
- [0041] 상기 초고추장 베이스 준비 단계(S50)는 상기 유자마늘양념 가당 단계(S40)에서 백설탕이 투입된 유자마늘양념에 본 발명에 따른 초고추장의 주재료인 고추장과 물엿을 투입하고 혼합하여 초고추장 베이스를 준비한다.
- [0042] 이와 같은 상기 초고추장 베이스 준비 단계(S50)는, 백설탕이 혼합된 유자마늘양념 100 g 당 고추장은 100 ~ 110 g을 혼합하고, 물엿은 52 ~ 60 g을 혼합하여 초고추장 베이스를 준비하는 것이 바람직하다.
- [0043] 상기 초고추장 맵기 조절 단계(S60)는 상기 초고추장 베이스 준비 단계(S50)에서 준비된 초고추장 베이스에 고춧가루를 투입하고 혼합하여 맵기를 조절한다.
- [0044] 상기 고춧가루는 본 발명에 따른 초고추장의 맵기를 조절하는 한편, 초고추장의 빛깔을 좋게하는 역할도 한다.
- [0045] 이와 같은 초고추장 맵기 조절 단계(S60)는, 상기 초고추장 베이스 100 g 당 고춧가루 4 ~ 5 g을 혼합하여 이루어지는 것이 바람직하다.
- [0046] 상기 초고추장 숙성 단계(S70)는 상기 초고추장 맵기 조절 단계(S60)에서 맵기가 조절된 미숙성 상태의 초고추장을 3 ~ 15 ℃의 냉장 온도에서 24 ~ 72 시간 동안 숙성시킨다.
- [0047] 이와 같은 초고추장 숙성 단계(S70)를 통해 고추장과 함께 혼합된 재료들이 어우러져 풍미를 높이고, 맛과 향을 증진시킨다.
- [0048] 위와 같은, 본 발명 유자를 이용한 초고추장 제조방법에 있어서, 부가되는 재료들의 혼합비는 상기 고추장은 37 ~ 41 중량%, 상기 물엿은 18 ~ 22 중량%, 상기 간마늘은 9 ~ 12 중량%, 상기 식초는 8 ~ 10 중량%, 상기 백설탕은 7 ~ 9 중량%, 상기 간유자청은 3 ~ 5 중량%, 상기 고춧가루는 3 ~ 5 중량%, 레몬즙은 2 중량%, 상기 탄산수는 3 중량%, 상기 빙초산은 1 중량%를 혼합하여 이루어지는 것이 바람직하다.
- [0049] 위와 같은 혼합비는 초고추장의 깔끔한 신맛과 유자향을 통해 초고추장의 맛과 풍미 및 영양가를 상대적으로 높인다.
- [0050] 본 발명 유자를 이용한 초고추장 제조방법의 실시 예를 설명한다.

표 1

	재료명	필요량
	고추장	39 kg
주재료	물엿	20 kg
	간마늘	10 kg
부재료	식초	9 kg
	백설탕	8 kg
	간유자청	4 kg
	고춧가루	4 kg
	레몬즙	2 kg
	탄산수	3 kg
	빙초산	1 kg

- [0052] 위 표1과 같이 준비된 주재료와 부재료를 이용하여, 본 발명 유자를 이용한 초고추장 제조방법에 따라 재료 준비 단계(S10)에서 위와 같은 재료를 준비하고, 양념액 준비 단계(S20)에서 식초 9 kg과 빙초산 1 kg과 탄산수 3 kg과 레몬즙 2 kg을 혼합하여 15 kg의 양념액을 준비한다.
- [0053] 이후, 유자마늘양념 준비 단계(S30)에서 15 kg의 양념액에 간마늘 10 kg과 간유자청 4 kg을 혼합하여 29 kg의 유자마늘양념을 준비한다.
- [0054] 이후, 유자마늘양념 가당 단계(S40)에서 29 kg의 유자마늘양념에 백설탕 8 kg을 투입하고 충분한 교반을 통해 백설탕을 용해시켜, 37 kg의 가당된 유자마늘양념을 준비한다.
- [0055] 이후, 초고추장 베이스 준비 단계(S50)에서 37 kg의 가당된 유자마늘양념에 39 kg의 고추장과 20 kg의 물엿을 투입하고 교반을 통해 충분하게 혼합하여 96 kg의 초고추장 베이스를 준비한다.
- [0056] 이후, 초고추장 맵기 조절 단계(S60)에서 96 kg의 초고추장 베이스에 고춧가루 4 kg을 투입하고 충분하게 교반하여 초고추장의 맵기를 조절한다.
- [0057] 이후, 초고추장 숙성 단계(S70)에서 이를 10 ℃ 이하의 냉장온도에서 2일 동안 숙성시켜 100 kg의 본 발명에 따른 초고추장을 제조한다.
- [0058] 이상에서는 본 발명을 바람직한 실시 예에 의거하여 설명하였으나, 본 발명의 기술적 사상은 이에 한정되지 아니하고 청구항에 기재된 범위 내에서 변형이나 변경 실시가 가능한 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자에게 명백한 것이며, 그러한 변형이나 변경은 첨부된 특허청구범위에 속한다 할 것이다.

도면

도면1



(a)



(b)

도면2

