(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2016-0143048
(43) 공개일자 2016년12월14일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 13/50 (2016.01) *A23L 17/00* (2016.01)
A23L 5/10 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 13/50 (2016.08)
A23L 17/00 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2015-0079101
(22) 출원일자 2015년06월04일
심사청구일자 2015년06월04일

(71) 출원인
박대순
서울특별시 종로구 평창문화로 42 ,7동722호(평창동,평창APT)
(72) 발명자
박대순
서울특별시 종로구 평창문화로 42 ,7동722호(평창동,평창APT)
(74) 대리인
김영관

전체 청구항 수 : 총 3 항

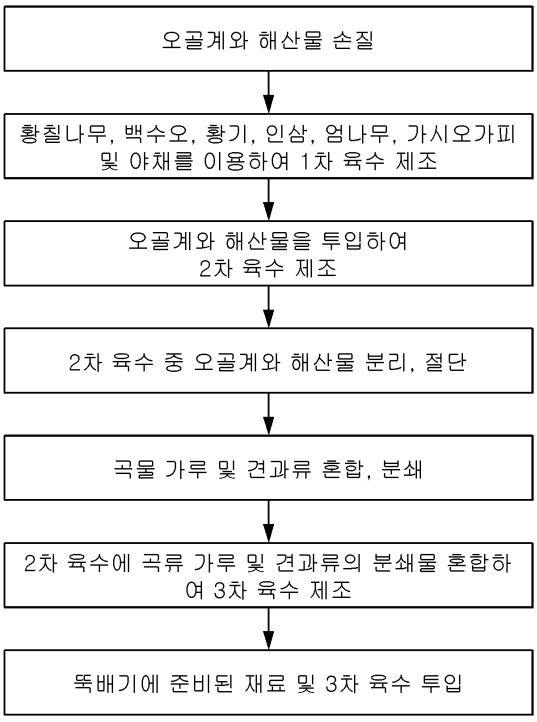
(54) 발명의 명칭 **해천탕의 제조방법 및 그 해천탕**

(57) 요 약

본 발명은 해천탕의 제조방법 및 그 해천탕에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 오골계와 해산물을 손질하는 단계와, 물에 황칠나무, 백수오, 황기, 인삼, 엄나무, 가시오가피, 대파, 무, 양파, 마늘, 생강을 투입하고, 이를 90~100℃의 끓는 물에 40~100분간 가열한 후, 여과하여 1차 육수를 제조하는 단계와, 상기 제조된 1차 육수에

(뒷면에 계속)

대 표 도 - 도1



상기 손질한 오골계와 해산물을 투입하고 가열함으로써, 2차 육수를 준비하는 단계와, 상기 제조된 2차 육수 중 오골계와 해산물을 분리하고, 분리한 오골계와 해산물을 절단하는 단계와, 녹두가루, 찹쌀가루, 잣, 호두, 땅콩, 호박씨, 참깨, 해바라기씨, 아몬드를 프라이팬에서 볶아준 뒤, 분쇄하는 단계와, 상기 오골계와 해산물이 분리된 2차 육수와 상기 분쇄된 분쇄물을 혼합하여 3차 육수를 제조하는 단계와, 뚝배기에 상기 절단된 오골계와 해산물, 상기 제조된 3차 육수를 넣어 끓여내는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

본 발명에 의하면, 오골계와 각종 해산물을 이용하여 삼계탕 유래의 이색보양음식을 제조함으로써, 현대인들의 건강유지에 도움을 줄 수 있는 장점이 있다. 아울러, 오골계, 한방재료, 각종 해산물, 견과류, 곡물 가루 등을 조화롭게 사용함으로써, 오골계 및 해산물로 인한 잡냄새와 비린내가 없고, 육질이 부드러우며, 관능성이 우수한 장점이 있다.

(52) CPC특허분류
A23L 5/13 (2016.08)

명 세 서

청구범위

청구항 1

오골계와 해산물을 손질하는 단계와,

물에 황칠나무, 백수오, 황기, 인삼, 엄나무, 가시오가피, 대파, 무, 양파, 마늘, 생강을 투입하고, 이를 90~100℃의 끓는 물에 40~100분간 가열한 후, 여과하여 1차 육수를 제조하는 단계와,

상기 제조된 1차 육수에 상기 손질한 오골계와 해산물을 투입하고 가열함으로써, 2차 육수를 준비하는 단계와,

상기 제조된 2차 육수 중 오골계와 해산물을 분리하고, 분리한 오골계와 해산물을 절단하는 단계와,

녹두가루, 찹쌀가루, 잣, 호두, 땅콩, 호박씨, 참깨, 해바라기씨, 아몬드를 프라이팬에서 볶아준 뒤, 분쇄하는 단계와,

상기 오골계와 해산물이 분리된 2차 육수와 상기 분쇄된 분쇄물을 혼합하여 3차 육수를 제조하는 단계와,

뚝배기에 상기 절단된 오골계와 해산물, 상기 제조된 3차 육수를 넣어 끓여내는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 해천탕의 제조방법.

청구항 2

제 1항에 있어서,

상기 해산물은, 전복, 해삼, 낙지, 바닷가재, 키조개, 소라, 문어, 대하이고,

상기 뚝배기에 생율, 대추, 은행, 자연 송이를 추가로 투입한 후 끓여내는 것을 특징으로 하는 해천탕의 제조방법.

청구항 3

제 1항 또는 제 2항의 방법에 의해 제조되는 것을 특징으로 하는 해천탕.

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 해천탕의 제조방법 및 그 해천탕에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 삼계탕 유래의 새로운 보양식인 해천탕을 제조하는 방법에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 삼계탕은 예로부터 기가 허한 사람들의 보양식으로 알려져 있다. 구체적으로 몸이 차고 추위를 많이 타거나, 자꾸 마르거나, 식은땀을 많이 흘리거나, 쉬 피로하고 편식을 하거나 집중력이 떨어지는 사람에게 좋다. 특히, 원기가 허할 때나 입맛이 없을 때, 산모의 산전 산후에, 와병중에 있는 환자의 기력회복에 효능이 입증된 전통음식이며, 여름철 소모되기 쉬운 기력 보충에 효과적이어서 많은 소비가 여름철에 집중되고 있다. 이는 삼계탕이 풍부한 단백질과 필수 아미노산의 보고인 닭고기와, 예로부터 만병통치의 영약으로 알려진 인삼을 주된 재료로 하고 있기 때문이다. 삼계탕은 이러한 인삼의 약리작용 외에도 찹쌀, 밤, 대추 등의 유효성분이 잘 어우러져 영양의 균형을 이룬 훌륭한 스태미너식이다.

[0003] 삼계탕의 주재료인 닭고기는 육질을 구성하는 섬유가 가늘고 연하며, 지방질이 근육 속에 섞여 있지 않기 때문

에 맛이 담백하고 소화흡수가 잘 되는 단백질 식품이다. 질 좋은 단백질과 지방질 섭취가 필요한 임산부는 예부터 미역국에 닭을 넣어 끓여 먹었다. 또한, 닭고기에는 메티오닌을 비롯한 필수아미노산이 많아 새 살을 돋게 하는 데 효과가 있다. 특히 닭고기의 단백질은 지방산 중 리놀레산을 많이 함유하고 있어 성인병 예방에 좋으며 노인식이나 환자식으로도 적합하고 비타민 A, B1, B2, 니아신도 많이 함유하고 있다. 그리고 닭날개 부위에 많은 뮤신은 성장을 촉진하고 성기능과 운동기능을 증진시키며 단백질의 흡수력을 높여준다.

[0004] 삼계탕의 전통적인 조리 방법은 한 사람이 혼자 먹기에 알맞은 작은 크기의 어린 닭을 손질해서 배를 가르고 내장을 빼낸 다음, 그 안에 인삼 등을 넣고, 재료가 밖으로 빠져나오지 않도록 실로 묶은 후, 적당량의 물에 넣어 서서히 끓이는 것이다.

[0005] 이러한 삼계탕은 우리나라 사람들이 전통적으로 지니고 있는 약식동의(藥食同意)의 개념이 짙게 배어있는 음식의 하나라 할 수 있을 것이다.

[0006] 그러나 이러한 삼계탕은 그 맛이 획일적이어서 그 기호성이 늘지 않고 있는 실정이다.

[0007] 따라서, 삼계탕을 보완하기 위하여, 상기 삼계탕에 해물을 더 추가하여 조리하는 요리가 개발되었다. 이러한 요리는 하늘과 땅이 만나는 요리라는 의미에서 해천탕이라 칭한다.

[0008] 그러나 이러한 해천탕은 단순히 삼계탕의 조리시 해물을 더 투입하는 정도여서 그 풍미가 좋지 못하며, 오히려 닭의 잡냄새와 해물의 비린 맛이 조화를 이루지 못해 관능성이 떨어지는 단점이 있었다.

[0009] 한편, 이러한 삼계탕의 선행기술로는 대한민국 등록특허 제10-1274254호의 황토지장수를 이용한 삼계탕용 육수 및 삼계탕, 대한민국 등록특허 제10-1347431호의 연잎말이 영양탕을 포함하는 삼계탕 등이 개시되어 있으나, 새로운 풍미를 가져오지는 못하였다.

선행기술문헌

특허문헌

[0010] (특허문헌 0001) KR 10-1274254 B1

(특허문헌 0002) KR 10-1347431 B1

발명의 내용

해결하려는 과제

[0011] 따라서, 본 발명의 목적은 상기한 종래의 삼계탕이 갖는 제반 문제점을 해소하기 위한 것으로, 오골계와 각종 해산물을 이용하여 삼계탕 유래의 이색보양음식을 제조함으로써, 새로운 풍미의 여름 보양식을 제공하는 것이다.

[0012] 또한, 오골계, 한방재료, 각종 해산물, 견과류, 곡물 가루 등을 조화롭게 사용함으로써, 오골계 및 해산물로 인한 잡냄새와 비린내가 없고, 육질이 부드러우며, 관능성이 우수하도록 하는 것이다.

[0013] 또한, 견과류가 육수에 포함되도록 함으로써, 육수의 식감 및 고소한 풍미를 배가시키는 것이다.

과제의 해결 수단

[0014] 상기한 목적을 달성하기 위한 본 발명의 해천탕 제조방법은, 오골계와 해산물을 손질하는 단계와, 물에 황칠나무, 백수오, 황기, 인삼, 엄나무, 가시오가피, 대파, 무, 양파, 마늘, 생강을 투입하고, 이를 90~100℃의 끓는 물에 40~100분간 가열한 후, 여과하여 1차 육수를 제조하는 단계와, 상기 제조된 1차 육수에 상기 손질한 오골계와 해산물을 투입하고 가열함으로써, 2차 육수를 준비하는 단계와, 상기 제조된 2차 육수 중 오골계와 해산물을 분리하고, 분리한 오골계와 해산물을 절단하는 단계와, 녹두가루, 찹쌀가루, 잣, 호두, 땅콩, 호박씨, 참깨, 해바라기씨, 아몬드를 프라이팬에서 볶아준 뒤, 분쇄하는 단계와, 상기 오골계와 해산물이 분리된 2차 육수와 상기 분쇄된 분쇄물을 혼합하여 3차 육수를 제조하는 단계와, 뚝배기에 상기 절단된 오골계와 해산물, 상기 제

조된 3차 육수를 넣어 끓여내는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0015] 상기 해산물은, 전복, 해삼, 낙지, 바닷가재, 키조개, 소라, 문어 및 대하이고, 상기 뚝배기에 생율, 대추, 은행, 자연 송이를 추가로 투입한 후 끓여내는 것을 특징으로 한다.

[0016] 그리고 본 발명에 의한 해천탕은 상기한 방법을 통해 제조되는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0017] 본 발명에 의하면, 오골계와 각종 해산물을 이용하여 삼계탕 유래의 이색보양음식을 제조함으로써, 현대인들의 건강유지에 도움을 줄 수 있는 장점이 있다.

[0018] 아울러, 오골계, 한방재료, 각종 해산물, 견과류, 곡물 가루 등을 조화롭게 사용함으로써, 오골계 및 해산물로 인한 잡냄새와 비린내가 없고, 육질이 부드러우며, 관능성이 우수한 장점이 있다.

도면의 간단한 설명

[0019] 도 1은 본 발명에 의한 해천탕의 제조공정도.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0020] 이하, 본 발명을 상세히 설명한다.

[0021] 먼저, 종래의 삼계탕은 여름철 보양식으로서 인기가 좋지만, 그 맛이 획일적이어서 그 기호도가 점차 낮아지고 있는 실정이다.

[0022] 따라서, 본 발명은 이러한 삼계탕 유래의 새로운 보양식을 제공하되, 그 영양성분을 더욱 풍부하게 하는 것을 목적으로 하는바, 이를 위하여 오골계와 각종 해산물, 황칠나무, 곡물 가루 및 견과류 등의 재료를 조화롭게 사용하는 것이다.

[0023] 본 발명에 따른 해천탕의 제조방법은 오골계와 해산물을 손질하는 단계와, 물에 황칠나무, 백수오, 황기, 인삼, 엄나무, 가시오가피, 대파, 무, 양파, 마늘, 생강을 투입하고, 이를 90~100℃의 끓는 물에 40~100분간 가열한 후, 여과하여 1차 육수를 제조하는 단계와, 상기 제조된 1차 육수에 상기 손질한 오골계와 해산물을 투입하고 가열함으로써, 2차 육수를 준비하는 단계와, 상기 제조된 2차 육수 중 오골계와 해산물을 분리하고, 분리한 오골계와 해산물을 절단하는 단계와, 녹두가루, 찹쌀가루, 잣, 호두, 땅콩, 호박씨, 참깨, 해바라기씨, 아몬드를 프라이팬에서 볶아준 뒤, 분쇄하는 단계와, 상기 오골계와 해산물이 분리된 2차 육수와 상기 분쇄된 분쇄물을 혼합하여 3차 육수를 제조하는 단계와, 뚝배기에 상기 분리한 오골계와 해산물, 상기 제조된 3차 육수를 넣어 끓여내는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0024] 이하, 본 발명의 제조방법을 첨부된 도 1을 참고하여 단계별로 설명한다.

[0025] 오골계와 해산물을 손질하는 단계.

[0026] 먼저, 오골계와 해산물을 손질한다.

[0027] 상기 오골계는 일반 닭과 비교하여 지방이 적고 필수 아미노산이나 칼슘, 인, DHA가 풍부하게 들어 있으며, 검은색의 육질은 인체 내의 헤모글로빈이나 적혈구의 함량을 증가시킬 뿐 아니라, 허약한 사람의 체력을 강화시켜 주기 때문에 예로부터 보양식과 한약재료로서 널리 이용되었다. 이러한 오골계는 부인병 치료에 효과가 크다고 알려져 있으며, 골수에서 적혈구의 생성을 촉진하고, 혈액순환에 도움이 되는 약선 재료로 이용되며, 소나 돼지보다 칼로리가 훨씬 낮아 다이어트 음식으로도 적합하다.

[0028] 따라서, 본 발명은 닭에 비해 그 영양소가 풍부한 오골계를 주재료로서 이용하는 것이다.

[0029] 상기 오골계의 손질은 머리와 발을 잘라 내장을 제거한 후 깨끗이 씻어 준비한다.

[0030] 그리고 상기 해산물로는 다양한 종류의 것을 활용할 수 있으나, 가장 바람직한 형태로서 전복, 해삼, 낙지, 바

닷가재, 키조개, 참소라, 문어 및 대하를 이용하는 것이다.

[0031] 이때, 상기 전복은 자연산으로 준비하여 껍질과 살 부분을 솔로 깨끗이 씻어 준비한다. 그리고 상기 해삼은 건해삼을 준비하여 90~100℃의 끓는 물에 20~40분간 삶아준 후, 물이 식을 때까지 해삼을 담가둔 채로 5~10시간 보관하고, 다시 20~40분간 삶아준 후 식히는 방법을 2회 더 반복하고, 배를 갈라 내장을 제거하여 준비한다. 상기 낙지는 내장과 눈을 제거하고, 바닷가재는 머리의 내장을 제거하여 껍질째로 준비하고, 키조개는 내장과 껍질을 제거해 관자만 준비한다. 그리고 소라는 참소라를 90~100℃의 끓는 물에 3~10분간 삶아 껍질과 내장을 제거하고, 문어는 빨판의 이물질을 제거하여 준비한다. 또한, 대하는 이쑤시개로 내장을 제거해 준비한다.

[0032] 본 발명에서 오골계와 함께 상기 해산물을 사용할 경우 그 영양성분이 풍부하여 보양식으로 더욱 적합한 것은 물론, 그 국물 맛이 더욱 시원하여 관능성이 개선된다.

[0033] 물에 황칠나무, 백수오, 황기, 인삼, 엄나무, 가시오가피, 대파, 무, 양파, 마늘, 생강을 투입하고, 이를 90~100℃의 끓는 물에 40~100분간 가열한 후, 여과하여 1차 육수를 제조하는 단계.

[0034] 다음으로, 1차 육수의 제조를 위해 물에 황칠나무, 백수오, 황기, 인삼, 엄나무, 가시오가피, 대파, 무, 양파, 마늘, 생강을 투입한다.

[0035] 이때, 그 혼합비는 물 100중량부를 기준으로, 물 100중량부에 황칠나무, 백수오, 황기, 인삼, 엄나무, 가시오가피를 각 0.3~2중량부씩 투입하고, 대파 3~5중량부, 무 3~5중량부, 양파 2~4중량부, 마늘 1~4중량부, 생강 0.5~2중량부만큼 투입하는 것이다.

[0036] 본 발명에서는 상기 황칠나무의 사용으로 오골계 및 각종 해산물의 잡냄새와 비린내가 제거됨은 물론, 오골계의 육질을 연화시켜 부드러운 식감을 갖도록 한다. 아울러, 백수오, 황기, 인삼, 엄나무 및 가시오가피를 함께 사용함으로써, 인체에 유익한 유효성분의 함량을 더욱 높일 뿐 아니라, 전체적인 풍미의 향상을 도모하고, 오골계와 해산물의 잡냄새, 비린내의 제거 효율을 더욱 높이는 것이다.

[0037] 그리고 이를 90~100℃의 끓는 물에 40~100분간 가열한 후, 면포 등을 여과하여 1차 육수를 제조한다.

[0038] 상기 제조된 1차 육수에 상기 손질한 오골계와 해산물을 투입하고 가열함으로써, 2차 육수를 준비하는 단계.

[0039] 상기 1차 육수의 제조가 완료되면, 상기 제조된 1차 육수에 상기 손질한 오골계와, 해산물을 투입하고 가열함으로써 2차 육수를 제조한다.

[0040] 이때, 그 투입량은 제조된 1차 육수 100중량부를 기준으로, 1차 육수 100중량부에 오골계 20~40중량부, 해산물 52~140중량부, 더욱 자세히는 전복, 해삼, 낙지, 대하는 각 3~10중량부, 바닷가재 20~50중량부, 관자 10~20중량부, 소라 5~15중량부, 문어 5~15중량부의 범위로 사용한다.

[0041] 그리고 상기 가열은 90~100℃에서 오골계가 모두 익을 때까지 가열하는 것으로, 그 시간을 제한하지 않는다.

[0042] 상기 제조된 2차 육수 중 오골계와 해산물을 분리하고, 분리한 오골계와 해산물을 절단하는 단계.

[0043] 그리고 상기 제조된 2차 육수 중 오골계와 해산물을 따로 분리하고, 분리한 오골계와 해산물로부터 불가식 부위를 제거한 뒤, 먹기 좋은 크기인 30~50g 씩 절단하여 둔다.

[0044] 녹두가루, 찹쌀가루, 잣, 호두, 땅콩, 호박씨, 참깨, 해바라기씨, 아몬드를 프라이팬에서 볶아준 뒤, 분쇄하는 단계.

[0045] 다음으로, 녹두가루, 찹쌀가루로 되는 곡류 가루와, 잣, 호두, 땅콩, 호박씨, 참깨, 해바라기씨, 아몬드로 되는 견과류를 준비하고, 이를 프라이팬을 이용하여 약 불에 은근히 볶아 표면이 약한 갈색 빛이 돌 때까지 볶아준 뒤, 분쇄기 또는 믹서기를 이용하여 고운 분말로 분쇄한다. 이때, 그 분쇄 입도는 제한하지 않으나, 100~300mesh 정도면 족하다.

[0046] 그리고 상기 곡류와 견과류의 혼합비는, 녹두가루 100중량부를 기준으로, 녹두가루 100중량부, 찹쌀가루 50~150

중량부, 잣 100~400중량부, 호두 10~100중량부, 땅콩 10~100중량부, 호박씨 10~100중량부, 참깨 10~100중량부, 해바라기씨 10~100중량부, 아몬드 10~100중량부의 비율로 사용한다.

[0047] 상기한 곡물 가루와 견과류는 3차 육수의 제조를 위한 것으로, 그 육수에 곡물 가루 및 견과류의 영양성분을 더하는 것은 물론, 육수에 독특한 식감을 부여하고, 고소한 풍미를 부여하여 전체적인 관능성을 향상시키는 것이다.

[0048] 상기 오골계와 해산물이 분리된 2차 육수와 상기 분쇄된 분쇄물을 혼합하여 3차 육수를 제조하는 단계.

[0049] 그리고 상기 오골계와 해산물이 분리된 2차 육수와 상기 곡물 가루 및 견과류를 분쇄하여 준비한 분쇄물을 혼합하여 3차 육수를 제조한다.

[0050] 이때, 그 혼합비는 상기 오골계와 해산물이 분리된 2차 육수와 상기 곡물 가루 및 견과류의 분쇄물을 1: 0.05~50중량비 정도가 바람직하나, 이를 반드시 제한하는 것은 아니다.

[0051] 뚝배기에 상기 분리한 오골계와 해산물, 상기 제조된 3차 육수를 넣어 끓여내는 단계.

[0052] 마지막으로, 뚝배기에 상기 분리해서 절단해둔 오골계와 해산물, 그리고 상기 제조된 3차 육수를 혼합하여 끓여낸다. 이때, 상기 뚝배기의 가열은 육수와 오골계 및 해산물이 잘 어우러지도록 하기 위한 것이므로, 90～100℃에서 1~10분간 가열하는 정도면 족하나, 이를 반드시 제한하는 것은 아니다.

[0053] 아울러, 상기 뚝배기에 생율, 대추, 은행, 자연 송이를 추가로 투입 후 끓여 냄으로써, 그 풍미를 더욱 우수하게 하고, 영양 역시 풍부하게 할 수도 있다.

[0054] 여기서, 그 투입량은 3차 육수 100중량부를 기준으로, 오골계 5~10중량부, 해산물 40~80중량부, 더욱 자세히는 전복, 해삼, 낙지, 대하, 바닷가재, 관자, 소라, 문어 각 5~10중량부씩 투입하고, 생율 0.5~1중량부, 대추 0.1~1중량부, 은행 0.5~2중량부, 자연 송이 0.5~3중량부만큼 혼합한다.

[0055] 상기와 같이, 제조된 본 발명의 해천탕은 여름철 보양식은 물론, 계절에 관계없이 남녀노소 누구나 즐겨먹을 수 있는 건강식으로, 오골계 및 해산물 특유의 비린내가 없으며, 풍미가 우수하고, 오골계 및 해산물의 식감은 부드럽고 육수의 식감은 독특한 것이 특징이다.

[0056] 이하, 본 발명에서 사용된 해산물 및 부재료의 효능에 대해 살펴본다.

[0057] 전복은 단백질 함량이 생선 이상으로 많이 함유되어 있고, 류신, 아르기닌 등도 많아 특유의 맛을 낸다. 칼로리가 낮고 지방 함량이 적어 다이어트에 좋으며 각종 무기질이 풍부해 부족한 영양을 보충하는데 효과적이고, 비타민 B1, B12의 함량이 많고 칼슘, 인 등의 미네랄이 풍부하여 산모의 젖이 나오지 않을 대 효과적이다. 전복에는 단백질과 칼륨, 칼슘, 인, 각종 비타민이 풍부하여, 각종 피로물질을 분해시켜주어 신진대사를 촉진시켜 준다.

[0058] 해삼에는 칼슘과 철분이 풍부하게 함유되어 있어 치아와 골격 형성, 근육의 정상적인 수축 등에 효능이 있고, 아이들의 성장발육에 좋으며, 추위에 지치기 쉬운 몸을 보호하고 원기를 회복하는데 좋아 겨울철 보양식으로 좋다. 해삼의 연골에는 콘드로이틴 성분이 함유되어 있어 피부노화를 예방해주고, 기미, 주근깨를 제거해 피부미용에 좋으며, 언기증진, 정자 생성 등 정력보강에도 좋다. 또한, 해삼에는 칼슘, 요오드 알긴산이 풍부하게 함유되어 있어 신진대사를 촉진하고, 혈액을 정화하는 효능이 있으며, 천식, 궤양성 대장암, 관절염 등에도 효과가 있다.

[0059] 낙지는 지방이 거의 없고 타우린과 무기질, 아미노산이 다량 함유되어 있어 조혈강장 작용을 하고, 힘이 없을 때 원기를 돋우는 역할을 한다. 또한, 타우린은 뇌의 교감신경에 대한 억제작용을 하여 심리적 안정에 도움을 주며, 혈압을 낮추고 뇌졸증을 예방하는데 효과적이며 심장에 칼슘이 결핍되어 심근의 수축력에 문제가 생겼을

때 증가와 감소를 조절해준다.

[0060] 대하는 콜레스테롤 수치를 억제하는 타우린이 풍부하여 간기능을 회복시켜주고, 간의 해독작용을 도우며, 알코올로 인한 장애를 개선하는 효과도 있고, 혈관계 질환을 예방해준다. 또한, 대하에는 칼슘이 풍부하여 골다공증을 예방하는 효과가 뛰어나며 단백질과 철분, 요오드 등의 영양분이 풍부하며 대하의 껍질에 들어 있는 키토산 성분은 항암효과가 뛰어나다. 상기 키토산에는 면역력 강화, 노화방지 및 억제, 질병을 예방해주는 효능이 있다. 상기 대하에는 비타민C, E 등이 많아 피부 미용에도 좋으며 섬유질 성분으로 인해 변비를 개선해주고, 고단백, 저지방, 저칼로리 식품으로 다이어트에도 효과적이다.

[0061] 바닷가재는 온몸의 균형과 시장허약에 좋으며, 차갑고 서늘한 성질이 있어 열을 내리고 독소를 내보내는 역할을 한다. 또한, 콜레스테롤과 칼로리가 낮고 미네랄과 단백질이 풍부한데, 특히 글루타민, 레이신, 메시오닌, 리신, 아르가닌 등의 필수 아미노산이 풍부해 성장기 어린이에 좋다. 또한, 갑각류 특유의 키토산이 머리를 맑게 하고 뼈와 근육의 형성을 도우며 저지방, 저칼로리 음식에 해당하여 다이어트에도 효과적이다.

[0062] 관자는 고단백, 저열량의 식품으로 다이어트에 효과적이며, 비타민 B2가 들어 있어 세포 재생에 효과가 있으며, 타우린이 풍부해 간기능개선에 도움을 줘 피로회복에 도움을 준다.

[0063] 소라는 각종 비타민과 무기질이 풍부한 음식으로, 특히 비타민 A는 눈 영양분의 공급원으로 시력보호에 도움을 준다. 아울러, 타우린 성분이 풍부하여 피로회복에 타고난 효능이 있으며, 천연 강장제의 효과가 있다. 또한, 혈압 조절 및 피로회복에도 효과가 있어 만성피로에 안성맞춤이다.

[0064] 문어는 칼로리가 낮을 뿐 아니라, 당질과 지질의 양이 적으며 단백질이 풍부하여 다이어트에 좋다. 또한, 문어에 있는 타우린은 콜레스테롤 및 중성지질을 효율적으로 억제시켜 각종 혈관계 질환 개선 및 예방에 효과가 있다. 또한, 문어에는 DHA와 EPA 성분이 풍부한데, 이 성분들은 기억력 향상에 좋은 영향을 끼쳐 학습능률을 향상시키며 두뇌발달에도 도움을 준다. 그리고 나이아신과 비타민 E는 세포의 노화를 억제시켜 주며, 세포들을 활성화시켜 피부노화를 방지한다.

[0065] 황칠나무란, 두릅나무과에 속하는 상록활엽교목으로 세계에서 유일하게 우리나라에서만 자생하는 종이다. 상기 황칠나무는 저밀도 콜레스테롤은 감소시키고 고도 콜레스테롤은 증가시켜 심장질환에 효과가 있고, 과산화지질의 생성을 50% 이상 억제하여 간 보호에 효과가 있으며, 간과 관련된 질환의 예방 및 치료에 효과적이다. 또한, 황칠나무의 추출액은 치주인대에서 뼈 재생 촉진효과를 나타냈으며, 뼈 표면에 칼슘증가 효과를 보인다. 따라서, 이러한 황칠나무는 지방분해 효과를 보여 혈관질환에 탁월한 효능이 있으며, 육고기는 물론 해물의 잡냄새 및 비린내를 제거해줌은 물론, 육질 또한 부드럽게 개선해주는 효과가 있다.

[0066] 백수오는 자양강장과 신장기능을 보강하는 효능이 있으며, 여성호르몬의 공급으로 여성갱년기에도 효과적이고, 혈압을 낮추고 콜레스테롤이 쌓이는 것을 예방해 혈관을 튼튼하게 하고 혈액순환에 도움을 준다.

[0067] 기는 면역기능을 강화시키고, 신체 대사의 활성화를 도와 소변의 배출을 유도하고, 혈압을 낮춰주며, 간장을 보호해주는 효과가 있다. 또한, 부기를 가라앉히며 독을 배출시키고 새살을 돋아나게 하는 약재이다.

[0068] 인삼은 암세포 증식 억제, 면역기능 회복의 효과가 있으며, 혈압을 조절해주고, 천식치료에도 효과가 있다. 또한, 성호르몬 분비를 촉진시켜 정자수를 늘리고 활동을 활발하게 해주므로, 불임증 치료에도 효과적이다.

[0069] 엄나무는 간의 해독작용을 돕는 역할을 하며, 간의 부족한 기를 보충해 간질환 개선과 치료에 탁월한 효과가 있다. 피를 맑게 하고, 뇌 기능을 활발하게 하는 정혈작용이 있어 우울증 개선에 효과적이다. 또한, 소염 효과가 강해 각종 염증치료에 도움을 주고 중추신경을 안정시키는 성분이 있어 관절염으로 인한 통증과 신경을 완화시켜준다.

[0070] 가시오가피에는 배당체인 아칸토사이드(Acanthoside B.D)와 면역력을 높여 주는 수용성 다당체가 있어 백혈구 수치를 상승하여 면역체계를 강화시키는 효과를 보인다. 상기 아카톤사이드 B.D는 간조직의 손상을 막아주고 독성물질을 몸 밖으로 배출시키는 해독작용의 효과가 크며, 간에 대한 지방의 축적을 막는 항 지방간 작용에 도움을 준다. 아울러, 노화의 원인이 되는 과산화지질의 생성을 억제하는 성분이 함유되어 있는데, 이 성분은 지가페오이르키산으로 글로로로겐산이나 비타민E 보다 10배나 과산화지질 억제에 대한 활성을 지니고 있다.

[0071] 자연 송이는 비타민 B1, B2, D를 다량 함유하고 있으며, 위암, 직장암 등의 발생을 억제해준다. 또한, 섬유질이 많아 변비에도 좋다.

[0072] 이하, 본 발명의 구체적인 실시예를 설명한다.

[0073] (실시예 1)

[0074] 오골계는 머리와 발을 잘라 내장을 제거한 후 깨끗이 씻어 준비하고, 전복은 자연산으로 준비하여 껍질과 살 부분을 깨끗이 세척하였다. 건해삼은 100℃의 끓는 물에 30분간 삶아 불을 끄고 물이 식을 때까지 해삼을 담가 둔 채로 8시간 보관한 뒤, 30분간 가열하고 8시간 식히는 방법을 2회 더 반복하고, 배를 갈라 내장을 제거하여 준비하였다. 낙지는 내장과 눈을 제거하고, 바닷가재는 머리의 내장을 제거하여 껍질째로 준비하며, 키조개는 내장과 껍질을 제거해 관자살만 준비하였다. 참소라는 100℃의 끓는 물에 5분간 삶아 껍질과 내장을 제거하고, 문어는 빨판의 이물질을 제거하였으며, 대하는 이쑤시개로 내장을 제거해 준비해두었다.

[0075] 다음으로, 물 3000g에 황칠나무, 백수오, 황기, 인삼, 엄나무, 가시오가피를 각 30g씩 넣고, 대파 130g, 무 130g, 양파 100g, 마늘 75g, 생강 30g을 투입하여 100℃의 온도로 약 1시간 동안 가열한 후, 면보로 여과하여 1차 육수를 제조하였다.

[0076] 상기 제조된 1차 육수 2500g에 오골계 700g과 손질된 해산물, 즉 전복 130g, 불린 건해삼 130g, 낙지 130g, 바닷가재 800g, 관자 350g, 참소라 170g, 문어 170g, 대하 130g을 넣어 오골계가 익을 때까지 삶아냄으로써 2차 육수를 제조하였다.

[0077] 그리고 2차 육수에서 오골계와 해산물을 분리한 후, 불가식 부위를 제거하고 30~50g씩으로 절단하였다.

[0078] 다음으로, 녹두가루 75g, 찹쌀가루 75g, 잣 150g, 호두 230g, 땅콩 30g, 호박씨 30g, 참깨 30g, 해바라기씨 30g, 아몬드 30g을 약 불에서 프라이팬에 볶아 표면이 갈색 빛을 띠도록 한 후, 이를 믹서기에 100mesh 정도의 입도를 갖도록 분쇄하였다.

[0079] 그리고 상기 2차 육수 2000g에 상기한 분쇄물을 모두 넣어 혼합함으로써, 3차 육수를 제조하였다. 그리고 상기 3차 육수 500g을 뚝배기에 담은 후, 상비 절단하여 준비해둔 오골계와 해산물 각각을 모두 40g씩 담고 한소끔 끓여내었다.

[0080] (실시예 2)

[0081] 실시예 1과 동일하게 실시하되, 뚝배기에 생율 1개, 대추 2개, 은행 5알, 자연 송이 1개를 추가로 넣어 끓여내었다.

[0082] (비교예 1)

[0083] 실시예 2와 동일하게 실시하되, 해산물을 사용하지 않았으며, 1차 육수를 물로 대체하였다.

[0084] (비교예 2)

[0085] 실시예 2와 동일하게 실시하되, 곡물가루와 견과류의 사용을 생략하였다.

[0086] (비교예 3)

[0087] 서울소재 A 삼계탕 전문점으로부터 삼계탕을 구입하였다.

[0088] (관능 평가)

[0089] 상기 실시예 1, 2 및 비교예 1, 2, 3에 대한 관능 검사를 실시하기 위하여, 훈련된 패널 30명을 대상으로 관능적 특성을 9점 점수법으로 음식의 맛, 질감, 향 및 전체적인 기호도를 조사하였고, 매우 좋은 경우를 9점, 그리고 매우 싫은 경우를 1점으로 나타내었으며, 점수는 순차적으로 감소하는 것으로 평가하였고, 평균값을 소수점 첫째 자리에서 반올림하였다.

[0090] 관능 평가에 있어서, 한 시료의 평가를 마칠 때마다 물로 입안을 세척하고 10분이 경과된 후 다음 시료를 평가하였다. 그리고 관능 평가의 평균값은 아래 표 1에 정리하였다.

표 1

[0091] 관능평가 결과

구분	맛	질감	향	기호도
실시예 1	8.5	9.0	8.0	8.5
실시예 2	9.0	9.0	9.0	9.0
비교예 1	6.5	6.0	6.0	6.5
비교예 2	7.0	6.5	7.0	7.0
비교예 3	6.0	6.0	5.0	6.5

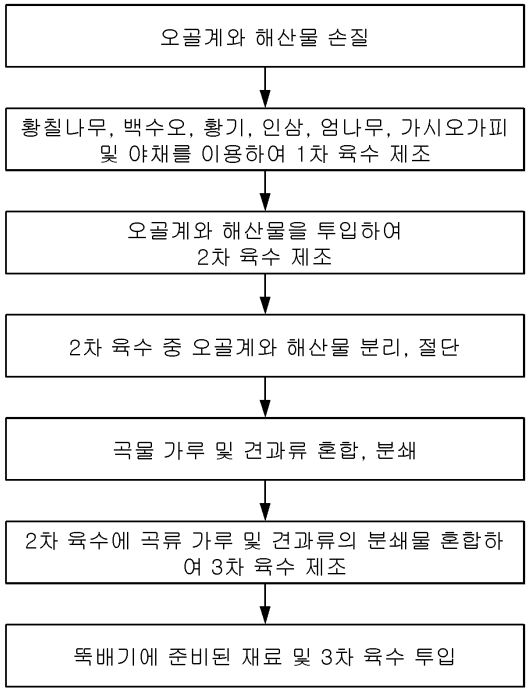
[0092] 상기 표 1에서 확인할 수 있듯이, 실시예 1, 2의 해천탕은 비교예 1, 2에 비해 우수한 맛, 질감, 향 및 기호도를 나타냄을 확인할 수 있었다. 또한, 시판 중인 삼계탕보다 더욱 우수한 맛, 질감, 향, 기호도를 보임으로써, 새로운 형태의 보양식으로서 제공될 수 있음을 확인하였다.

[0093] 이상으로 본 발명의 특정한 부분을 상세히 기술하였는바, 당 업계의 통상의 지식을 가진 자에게 있어서 이러한 구체적인 기술은 단지 바람직한 구현예일 뿐이며, 이에 본 발명의 범위가 제한되는 것이 아닌 점은 명백하다. 따라서, 본 발명의 실질적인 범위는 첨부된 청구항과 그의 등가물에 의하여 정의된다고 할 것이다.

[0094]

도면

도면1


오골계와 해산물 손질
황칠나무, 백수오, 황기, 인삼, 엄나무, 가시오가피 및 야채를 이용하여 1차 육수 제조
오골계와 해산물을 투입하여 2차 육수 제조
2차 육수 중 오골계와 해산물 분리, 절단
곡물 가루 및 견과류 혼합, 분쇄
2차 육수에 곡류 가루 및 견과류의 분쇄물 혼합하여 3차 육수 제조
뚝배기에 준비된 재료 및 3차 육수 투입