(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2021년12월10일
(11) 등록번호 10-2338031
(24) 등록일자 2021년12월07일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 11/70 (2021.01) *A23L 19/00* (2016.01)
A23L 27/00 (2016.01) *A23L 27/30* (2016.01)
A23L 5/00 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 11/70 (2021.01)
A23L 19/00 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2020-0094282
(22) 출원일자 2020년07월29일
심사청구일자 2020년07월29일
(56) 선행기술조사문헌
KR1019920019271 A*
KR1020160095335 A*
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
제천시
충청북도 제천시 내토로 295 (천남동, 제천시청)
(72) 발명자
이정희
충청북도 제천시 내토로 295
김수인
전라북도 전주시 덕진구 틀못3길 16 중흥S-클래스 108동 2002호
(74) 대리인
특허법인 명장

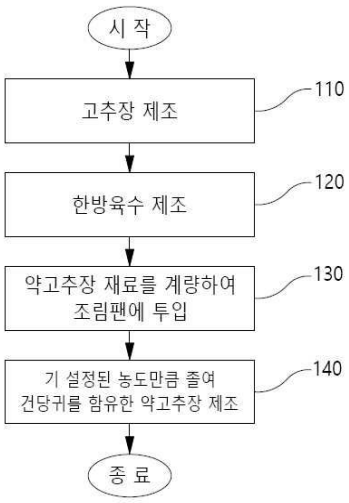
전체 청구항 수 : 총 6 항 심사관 : 이현석

(54) 발명의 명칭 **건당귀를 함유한 약고추장의 제조 방법 및 이를 이용하여 제조된 건당귀를 함유한 약고추장**

(57) 요 약

개시되는 건당귀를 함유한 약고추장의 제조 방법 및 이를 이용하여 제조된 건당귀를 함유한 약고추장은, 고추장을 제조하는 단계; 건당귀를 포함하는 한방육수를 제조하는 단계; 상기 고추장 42-46 중량%, 상기 한방육수 23-27 중량%, 당류 25-29 중량%, 마늘 0.8-1.2 중량%, 생강 0.8-1.2 중량%, 참기름 0.8-1.2 중량% 및 후추 0.08-0.12 중량%를 계량하여 약고추장 재료를 조림팬에 투입하는 단계; 및 상기 조림팬을 가열하여 상기 약고추장 재료를 기 설정된 농도만큼 졸이는 단계;를 포함함으로써, 소비자의 건강에 유익하면서도 고추장 맛의 풍미를 향상시킬 수 있다.

대 표 도 - 도1



(52) CPC특허분류
A23L 27/00 (2016.08)
A23L 27/30 (2016.08)
A23L 5/51 (2016.08)
A23V 2002/00 (2013.01)
A23V 2300/24 (2013.01)
A23V 2300/31 (2013.01)

명 세 서

청구범위

청구항 1

고추장을 제조하는 단계;

건당귀를 포함하는 한방육수를 제조하는 단계;

상기 고추장 42-46 중량%, 상기 한방육수 23-27 중량%, 당류 25-29 중량%, 마늘 0.8-1.2 중량%, 생강 0.8-1.2 중량%, 참기름 0.8-1.2 중량% 및 후추 0.08-0.12 중량%를 계량하여 약고추장 재료를 조림팬에 투입하는 단계; 및

상기 조림팬을 가열하여 상기 약고추장 재료를 기 설정된 농도만큼 졸이는 단계;를 포함하며,

상기 고추장을 제조하는 단계는, 쌀과 콩을 분쇄한 후 떡을 져서 주먹만한 크기로 만들어 짚을 깔고 숙성실에서 35-45℃에서 19-21일간 숙성시키는 방식으로 메주가루를 제조하고, 찹쌀을 이용하여 찹쌀밥을 제조하며, 고춧가루를 분쇄하고, 상기 찹쌀밥 21-23 중량%, 상기 고춧가루 39-41 중량%, 상기 메주가루 21-23 중량%, 조청 17-19 중량% 및 소금물 2-4 중량%를 혼합하고 교반하여 상기 고추장을 제조하되, 상기 조청의 양이 늘어나면 적게 첨가하는 방식으로 도라지엑기스 및 대추엑기스 중 선택된 적어도 하나를 상기 조청의 중량과 조절하여 추가로 첨가하고,

상기 한방육수를 제조하는 단계는, 상기 건당귀 4-6 중량% 및 물 94-96 중량%를 믹서기에 투입하여 분쇄하고, 적어도 100℃에서 5-6분동안 가열한 후에, 건당귀 잔여물을 체에 걸러 상기 한방육수를 제조하되, 상기 건당귀는, 0.08-0.12㎝ 크기로 분쇄되는 건당귀를 함유한 약고추장의 제조 방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

청구항 1에 있어서,

상기 당류는, 설탕, 꿀, 올리고당, 물엿 및 조청 중에서 적어도 하나를 포함하는 건당귀를 함유한 약고추장의 제조 방법.

청구항 5

청구항 4에 있어서,

상기 마늘은, 마늘분, 다진마늘 및 통마늘 중 어느 하나를 선택하여 사용하는 건당귀를 함유한 약고추장의 제조 방법.

청구항 6

청구항 5에 있어서,

상기 생강은, 생강분, 다진생강 및 통생강 중 어느 하나를 선택하여 사용하는 건당귀를 함유한 약고추장의 제조 방법.

청구항 7

청구항 6에 있어서,

상기 기 설정된 농도만큼 졸이는 단계는, 적어도 100℃로 4-6분 동안 가열한 후에, 50-60℃에서 50-60분 동안 가열하는 건당귀를 함유한 약고추장의 제조 방법.

청구항 8

청구항 1, 청구항 4 내지 청구항 7 중 어느 한 항에 따른 건당귀를 함유한 약고추장의 제조 방법을 이용하여 제조된 건당귀를 함유한 약고추장.

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명(Disclosure)은, 건당귀를 함유한 약고추장의 제조 방법 및 이를 이용하여 제조된 건당귀를 함유한 약고추장에 관한 것으로, 구체적으로, 건당귀를 우려낸 한방육수를 고추장에 첨가하여 약고추장을 제조함으로써, 소비자의 건강에 유익하면서도 고추장 맛의 풍미를 향상시킬 수 있는 건당귀를 함유한 약고추장의 제조 방법 및 이를 이용하여 제조된 건당귀를 함유한 약고추장에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 여기서는, 본 발명에 관한 배경기술이 제공되며, 이들이 반드시 공지기술을 의미하는 것은 아니다(This section provides background information related to the present disclosure which is not necessarily prior art).

[0003] 고추장은 탄수화물이 가수분해되어 생긴 단맛과 콩의 단백질에서 유래된 아미노산의 감칠맛, 고추의 매운맛, 소금의 짠맛 등이 잘 조화되고, 단백질, 지방, 비타민 A와 C 등의 영양분이 풍부한 복합 발효 조미료로서, 주로 각종 찌개의 맛을 내고, 생채, 숙채, 조림, 구이 등의 조리에 이용되고 있다.

[0004] 이러한 고추장은 고춧가루, 엿기름, 찹쌀가루, 메주가루, 소금 등을 주재료로 사용하여 제조하는데, 먼저 찹쌀가루를 반죽하여 찐 다음, 여기에 메주가루를 혼합하여 잘 저은 후, 당화되어 묽어지면, 고춧가루를 섞고, 소금으로 간을 맞추어 숙성시키는 방식으로 제조할 수 있다.

[0005] 상술한 바와 같은 전통적인 고추장의 제조 방법은 고추장 고유의 맛을 유지하면서도 제조 공정이 간단하다는 장점이 있으나, 급증하는 소비자의 다양성 및 상품성에 따르는 욕구를 만족시키기에는 부족한 실정이며, 이에 건강에 유익하면서 맛의 풍미를 향상시킬 수 있는 다양한 식재료를 함유한 고추장이 개발되고 있는 실정이다.

선행기술문헌

특허문헌

[0006] (특허문헌 0001) 1. 한국등록특허공보 제10-1280455호(2013.06.25.등록)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0007] 본 발명(Disclosure)은, 건당귀를 우려낸 한방육수를 고추장에 첨가하여 약고추장을 제조함으로써, 소비자의 건강에 유익하면서도 고추장 맛의 풍미를 향상시킬 수 있는 건당귀를 함유한 약고추장의 제조 방법 및 이를 이용하여 제조된 건당귀를 함유한 약고추장의 제공을 일 목적으로 한다.

[0008] 또한, 본 발명(Disclosure)은, 고추장에 한방육수를 첨가하되, 당류, 마늘, 생강, 참기름 및 후추를 추가로 첨가한 후, 가열하여 기 설정된 농도만큼 졸여 약고추장을 제조함으로써, 고추장 맛의 풍미를 더욱 더 향상시킬 수 있는 건당귀를 함유한 약고추장의 제조 방법 및 이를 이용하여 제조된 건당귀를 함유한 약고추장의 제공을 일 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

[0009] 여기서는, 본 발명의 전체적인 요약(Summary)이 제공되며, 이것이 본 발명의 외연을 제한하는 것으로 이해되어서는 아니 된다(This section provides a general summary of the disclosure and is not a comprehensive

disclosure of its full scope or all of its features).

[0010] 상기한 과제의 해결을 위해, 본 발명을 기술하는 여러 관점들 중 어느 일 관점(aspect)에 따른 건당귀를 함유한 약고추장의 제조 방법은, 고추장을 제조하는 단계; 건당귀를 포함하는 한방육수를 제조하는 단계; 상기 고추장 42-46 중량%, 상기 한방육수 23-27 중량%, 당류 25-29 중량%, 마늘 0.8-1.2 중량%, 생강 0.8-1.2 중량%, 참기름 0.8-1.2 중량% 및 후추 0.08-0.12 중량%를 계량하여 약고추장 재료를 조림팬에 투입하는 단계; 및 상기 조림팬을 가열하여 상기 약고추장 재료를 기 설정된 농도만큼 졸이는 단계;를 포함한다.

[0011] 발명의 일 관점(aspect)에 따른 건당귀를 함유한 약고추장의 제조 방법에서, 상기 한방육수를 제조하는 단계는, 상기 건당귀 4-6 중량% 및 물 94-96 중량%를 믹서기에 투입하여 분쇄하고, 적어도 100℃에서 5-6분동안 가열한 후에, 건당귀 잔여물을 체에 걸러 상기 한방육수를 제조할 수 있다.

[0012] 발명의 일 관점(aspect)에 따른 건당귀를 함유한 약고추장의 제조 방법에서, 상기 건당귀는, 0.08-0.12cm 크기로 분쇄될 수 있다.

[0013] 발명의 일 관점(aspect)에 따른 건당귀를 함유한 약고추장의 제조 방법에서, 상기 당류는, 설탕, 꿀, 올리고당, 물엿 및 조청 중에서 적어도 하나를 포함할 수 있다.

[0014] 발명의 일 관점(aspect)에 따른 건당귀를 함유한 약고추장의 제조 방법에서, 상기 마늘은, 마늘분, 다진마늘 및 통마늘 중 어느 하나를 선택하여 사용할 수 있다.

[0015] 발명의 일 관점(aspect)에 따른 건당귀를 함유한 약고추장의 제조 방법에서, 상기 생강은, 생강분, 다진생강 및 통생강 중 어느 하나를 선택하여 사용할 수 있다.

[0016] 발명의 일 관점(aspect)에 따른 건당귀를 함유한 약고추장의 제조 방법에서, 상기 기 설정된 농도만큼 졸이는 단계는, 적어도 100℃로 4-6분 동안 가열한 후에, 50-60℃에서 50-60분 동안 가열할 수 있다.

[0017] 본 발명을 기술하는 여러 관점들 중 다른 일 관점(aspect)에 따른 건당귀를 함유한 약고추장은, 건당귀를 함유한 약고추장의 제조 방법을 이용하여 제조된다.

발명의 효과

[0018] 본 발명에 따르면, 건당귀를 우려낸 한방육수를 고추장에 첨가하여 약고추장을 제조함으로써, 소비자의 건강에 유익하면서도 고추장 맛의 풍미를 향상시킬 수 있다.

[0019] 또한, 본 발명에 따르면, 고추장에 한방육수를 첨가하되, 당류, 마늘, 생강, 참름 및 후추를 추가로 첨가한 후, 가열하여 기 설정된 농도만큼 졸여 약고추장을 제조함으로써, 고추장 맛의 풍미를 더욱 더 향상시킬 수 있다.

도면의 간단한 설명

[0020] 도 1은 본 발명의 일 실시예에 따라 건당귀를 포함하는 약고추장을 제조하는 과정을 나타낸 플로우차트이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0021] 이하, 본 발명에 따른 건당귀를 함유한 약고추장을 구현한 실시형태를 도면을 참조하여 자세히 설명한다.

[0022] 다만, 본 발명의 본질적인(intrinsic) 기술적 사상은 이하에서 설명되는 실시형태에 의해 그 실시 가능 형태가 제한된다고 할 수는 없고, 본 발명의 본질적인(intrinsic) 기술적 사상에 기초하여 통상의 기술자에 의해 이하에서 설명되는 실시형태를 치환 또는 변경의 방법으로 용이하게 제안될 수 있는 범위를 포섭함을 밝힌다.

[0023] 또한, 이하에서 사용되는 용어는 설명의 편의를 위하여 선택한 것이므로, 본 발명의 본질적인(intrinsic) 기술적 사상을 파악하는 데 있어서, 사전적 의미에 제한되지 않고 본 발명의 기술적 사상에 부합되는 의미로 적절히 해석되어야 할 것이다.

[0024] 이하, 첨부된 도면을 참조하여 본 발명의 실시예를 상세히 설명하기로 한다.

[0025] 도 1은 본 발명의 일 실시예에 따라 건당귀를 포함하는 약고추장을 제조하는 과정을 나타낸 플로우차트이다.

[0026] 도 1을 참조하면, 고추장을 제조할 수 있다(단계110).

[0027] 이러한 고추장의 제조 과정에 대해 간략히 설명하면, 쌀과 콩을 분쇄한 후 떡을 져서 주먹만한 크기로 만들어 짚을 깔고 숙성실에서 대략 35-45℃에서 19-21일간 숙성시키는 방식으로 메주가루를 제조할 수 있고, 찹쌀을 이

용하여 찹쌀밥을 제조할 수 있으며, 고춧가루를 분쇄할 수 있고, 찹쌀밥 21-23 중량%, 고춧가루 39-41 중량%, 메주가루 21-23 중량%, 조청 17-19 중량% 및 소금물 2-4 중량%를 혼합하고 교반하여 고추장을 제조할 수 있다.

[0028] 여기에서, 도라지엑기스 및 대추엑기스 중 선택된 적어도 하나를 조청의 중량과 조절하여 추가로 첨가될 수 있는데, 예를 들면, 조청 9 중량%, 도라지엑기스 5 중량%, 대추엑기스 4 중량% 등으로 조절하여 첨가될 수 있다.

[0029] 그리고, 건당귀를 포함하는 한방육수를 제조할 수 있다(단계120).

[0030] 이러한 한방육수를 제조하는 단계(120)는 건당귀 4-6 중량% 및 물 94-96 중량%를 믹서기에 투입하여 분쇄하고, 적어도 100℃에서 5-6분동안 가열한 후에, 건당귀 잔여물을 체에 걸러 한방육수를 제조할 수 있으며, 건당귀는 0.08-0.12㎝ 크기로 분쇄될 수 있다.

[0031] 여기에서, 당귀는 미나리과에 속하는 다년생 약초이고, 어린 순은 마물로 먹고, 뿌리부분을 약재로 사용하는데, 성질은 따뜻하고, 독이 없으며, 맛은 맵고 달면서 쓰며, 한방에서 녹용과 함께 보혈제로 사용하고, 혈허증 증상에 사용하며, 진통, 이뇨, 비타민E 결핍증 등의 치료에 사용되고, 혈액 순환을 촉진하는 역할을 하며, 월경불순, 월경통, 산후 회복 및 갱년기 장애에 좋은 것으로 알려져 있다.

[0032] 상술한 바와 같은 건당귀 외에도 천궁, 원지, 백출, 치자, 홍화인, 작약, 황기 등 다양한 한방재료를 건당귀와 동일한 양을 추가로 첨가하여 한방육수를 제조할 수 있는데, 천궁은 미나리과의 천궁뿌리로서, 몸을 덥게 하고, 피의 순환을 원활히 하며, 강장, 진통제의 효과가 있고, 당귀와 함께 부인병에 널리 쓰이는 것으로 알려져 있다.

[0033] 그리고, 원지는 머리를 맑게 하며, 치매 및 수험생에게 유효한 약재로 알려져 있고, 백출은 삽주뿌리를 말린 것으로, 위 기능을 활발히 하여 구체를 내리고, 비장을 트튼히 하여 모든 위질환을 고치며, 위와 장을 치료하는데 널리 쓰이는 것으로 알려져 있다.

[0034] 또한, 치자는 꼭두서니과의 치자열매로써, 소염, 지혈, 진통, 이뇨, 이담의 효능과 함께 해독과 폐결핵, 기관지 천식에 유효한 것으로 알려져 있고, 홍화인은 잇꽃의 씨앗으로, 뼈 전체를 튼튼히 하며, 관절이나 허리의 디스크, 간질환, 여성의 생리 불순에 따른 골다공증, 류머티즘 같은 악성 관절염에 널리 쓰이는 것으로 알려져 있다.

[0035] 한편, 작약은 작약의 뿌리로서, 근육의 긴장을 풀며, 전신통증을 원활히 하고, 피의 순환을 좋게 하며, 기를 보호하고, 피부를 윤택하게 하는 것으로 알려져 있으며, 황기는 황기의 뿌리로서, 산전, 산후, 생리통, 고혈압, 당뇨, 심장질환 등의 한약제로 널리 쓰이며, 식은땀과 열에 의한 담에 좋은 효능을 보이는 것으로 알려져 있다.

[0036] 다음에, 고추장 42-46 중량%, 한방육수 23-27 중량%, 당류 25-29 중량%, 마늘 0.8-1.2 중량%, 생강 0.8-1.2 중량%, 참기름 0.8-1.2 중량% 및 후추 0.08-0.12 중량%를 계량하여 약고추장 재료를 조림팬에 투입할 수 있다(단계130).

[0037] 여기에서, 당류는 설탕, 꿀, 올리고당, 물엿 및 조청 중에서 적어도 하나를 포함할 수 있는데, 예를 들면, 설탕 11-13 중량%와 꿀 14-16 중량%로 하여 첨가될 수 있다.

[0038] 또한, 마늘은 마늘분, 다진마늘 및 통마늘 중 어느 하나를 선택하여 사용할 수 있으며, 생강은 생강분, 다진생강 및 통생강 중 어느 하나를 선택하여 사용할 수 있다.

[0039] 예를 들면, 고추장 35g, 한방육수 20g, 설탕 10g, 꿀 12g, 마늘분 1g, 생강분 1g, 후추 0.1g 및 참기름 1g을 계량하여 총 80.1g의 약고추장 재료를 조림팬에 투입할 수 있다.

[0040] 이어서, 조림팬을 가열하여 약고추장 재료를 기 설정된 농도만큼 졸임으로써, 건당귀를 함유한 약고추장을 제조할 수 있다(단계140).

[0041] 이러한 건당귀를 함유한 약고추장을 제조하는 단계는, 적어도 100℃로 4-6분 동안 가열한 후에, 50-60℃에서 50-60분 동안 가열하는 방식으로 졸일 수 있으며, 단계(110)에서 제조된 고추장의 농도와 유사한 농도만큼 졸일 수 있다.

[0042] 따라서, 본 발명의 일실시예에서는 건당귀를 우려낸 한방육수를 고추장에 첨가하여 약고추장을 제조함으로써, 소비자의 건강에 유익하면서도 고추장 맛의 풍미를 향상시킬 수 있다.

[0043] 또한, 본 발명의 일실시예에서는 고추장에 한방육수를 첨가하되, 당류, 마늘, 생강, 참기름 및 후추를 추가로 첨가한 후, 가열하여 기 설정된 농도만큼 졸여 약고추장을 제조함으로써, 고추장 맛의 풍미를 더욱 더 향상시킬

수 있다.

[0044] 한편, 본 발명의 다른 실시예에서는 건당귀를 함유한 약고추장을 제공할 수 있는데, 이는 상술한 바와 같은 본 발명의 일실시예에 따른 건당귀를 함유한 약고추장의 제조 방법을 이용하여 제조될 수 있다.

[0045] 예를 들면, 본 발명의 다른 실시예에서는 건당귀를 함유한 약고추장은 고추장 42-46 중량%, 한방육수 23-27 중량%, 당류 25-29 중량%, 마늘 0.8-1.2 중량%, 생강 0.8-1.2 중량%, 참기름 0.8-1.2 중량% 및 후추 0.08-0.12 중량%를 포함할 수 있고, 이들 재료들을 조림팬에 투입하여 적어도 100℃로 4-6분 동안 가열한 후에, 50-60℃에서 50-60분 동안 가열하는 방식으로 기 설정된 농도만큼 졸임으로써, 건당귀를 포함하는 약고추장을 효과적으로 제조할 수 있다.

도면

도면1

