

(19)대한민국특허청(KR)

(12) 등록특허공보(B1)

(51) 。 Int. Cl. ⁷ A23L 1/39		(45) 공고일자	2005년12월01일
		(11) 등록번호	10-0532568
		(24) 등록일자	2005년11월24일
(21) 출원번호	10-2003-0053597	(65) 공개번호	10-2003-0068118
(22) 출원일자	2003년08월02일	(43) 공개일자	2003년08월19일

(73) 특허권자 조부현
 충청남도 홍성군 광천읍 상정리 282-3

(72) 발명자 조부현
 충청남도 홍성군 광천읍 상정리 282-3

(74) 대리인 유병선

심사관 : 염금희

(54) 마늘소스

요약

본 발명은 각종 육류 및 생선, 야채요리에 곁들여 먹을 수 있는 마늘소스에 관한 것으로, 본 발명에서는 생마늘에 적정 비율의 과일즙, 유기산, 식염, 설탕 등을 가함으로써 마늘의 맵고 아린 맛을 부드럽게 한 마늘소스를 제공한다. 본 발명의 마늘소스는 각종 육류 및 생선, 야채요리에 사용되어 고기의 누린내나 생선의 비린내 등을 손쉽게 제거하고 요리의 맛을 향상시킬 수 있다.

색인어

마늘, 소스, 생선요리, 육류요리, 즉석, 마늘즙

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 각종 육류 및 생선, 야채요리에 곁들여 먹을 수 있는 마늘소스에 관한 것이다.

마늘은 체력을 증강시키고, 인체의 기관과 세포의 활력을 증진시키며, 혈액순환을 촉진하는 등의 강정·강장작용과 혈액순환개선, 해독, 살균 등의 많은 유용한 작용이 있는 것으로 알려져 있으며, 최근에는 당뇨개선, 항암작용, 아토피 개선 등의 효과도 연구보고 되고 있다. 우리나라 음식에는 마늘이 주된 양념의 하나로 예로부터 많이 사용되어 왔으며, 최근 마늘의 여러 효능이 새롭게 알려짐에 따라 마늘을 굽거나 생으로 먹는 사람들도 많이 늘어나고 있다.

그러나, 종래에 알려져 있는 마늘의 이용방법은, 조리시 양념으로 사용하는 경우를 제외하고는 많은 사람들이 이용하기에는 한계가 있다. 즉 효능이 좋은 생마늘의 경우는 맛이 강하여 대부분의 사람들이 그대로 취식하기에는 곤란을 느끼며, 구운마늘은 취식은 용이하나 익힘으로써 마늘의 휘발성 성분들이 날아가게 되어 생마늘과는 효능에 차이가 있게 된다.

이에 본 발명자는 각종 육류 및 생선, 야채요리에 손쉽게 곁들여 먹을 수 있는 소스형태로 마늘을 이용하는 방법을 연구하게 되었으며, 그 결과 본 발명에 이르게 되었다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

본 발명은 생마늘에 적정 비율의 과일즙, 유기산, 식염, 설탕 등을 가함으로써 마늘의 맵고 아린 맛을 부드럽게 하는 동시에, 각종 육류 및 생선, 야채요리에 사용되어 고기의 누린내나 생선의 비린내 등을 손쉽게 제거하고 요리의 맛을 향상시킬 수 있는 마늘소스를 제공하는 것을 목적으로 한다.

발명의 구성 및 작용

본 발명에서는,

껍질을 탈피한 후 곱게 분쇄한 생마늘 50~70 중량부; 식품에 사용 가능한 유기산 0.5~10 중량부; 과일즙 또는 향신료 5~20 중량부; 식염 1~10 중량부; 설탕 0.1~8 중량부 및 물 10~30 중량부를 포함하는 마늘소스로서,

상기 과일즙은 레몬즙; 오렌지즙; 사과즙; 배즙; 포도즙; 딸기즙; 키위즙 중 어느 하나 또는 이들의 혼합물이며,

상기 향신료는 겨자가루; 계피가루; 고춧가루; 냉이가루; 바닐라; 바닐린; 버섯가루; 사프론; 산초가루; 생강가루; 울스파이스; 공지된 음료용 향미료 중 어느 하나 또는 이들의 혼합물인 마늘소스가 제공된다.

상기 마늘소스는, 보다 바람직하게는 생마늘 55~65 중량부; 유기산 1~5 중량부; 과일즙 또는 향신료 8~15 중량부; 식염 3~7 중량부; 설탕 0.5~3 중량부 및 물 15~25 중량부를 포함한다.

이하, 본 발명의 마늘소스를 상세히 설명한다.

본 발명의 마늘소스에서 마늘은 품종에 관계없이 사용될 수 있다. 마늘은 껍질을 탈피한 후 곱게 분쇄하여 생마늘을 그대로 사용하며, 분쇄는 통상의 믹서기나 분쇄기 등을 이용하여 실시할 수 있다.

유기산은 식품에 사용가능한 것이면 제한없이 사용될 수 있다. 예를 들어, 구연산, 젖산, 식초산, 숙신산, 주석산, 또는 이들의 혼합물이 사용될 수 있다. 식초산으로는 식용으로 사용하는 공지의 식초산이 모두 사용될 수 있으며, 예를 들어, 감식초, 사과식초, 딸기식초 등이 사용될 수 있고, 식초산 대신 3~5%의 아세트산(초산)을 사용할 수도 있다. 본 발명의 마늘소스에서 유기산은 마늘의 강한 맛을 부드럽게 하는 동시에 마늘의 변색을 방지하고 저장성을 높이는 작용을 하게 된다.

본 발명의 마늘소스에서 과일즙은 소스에 독특한 향과 맛을 부여하고 마늘의 맵고 아린 맛을 부드럽게 하는 작용을 하게 된다. 과일즙으로는, 레몬즙, 오렌지즙, 사과즙, 배즙, 포도즙, 딸기즙, 키위즙, 또는 이들의 혼합물 등이 사용될 수 있다. 선택된 과일즙에 따라 완성된 소스의 맛과 향이 변하게 되므로, 과일즙을 달리하여 다양한 소비자의 기호를 충족시킬 수 있다. 또, 요리마다 어울리는 과일즙을 선택하여 소스를 만들 수 있는데, 예를 들어, 고기 요리에 사용하는 소스의 경우에는 과일즙으로 포도즙을 선택할 수 있으며, 생선요리에 사용되는 소스의 경우에는 레몬즙을 선택할 수 있다. 또한 2 이상의 과일즙을 혼합함으로써 소스의 맛과 향을 다양하게 변화시킬 수 있다.

상기 과일즙 대신에 식품에 사용가능한 공지의 향신료를 대신 사용할 수 있다. 향신료로는, 겨자가루, 계피가루, 고춧가루, 냉이가루, 바닐라, 바닐린, 버섯가루, 사프론, 산초가루, 생강가루, 울스파이스, 공지된 음료용 향미료나 이들의 혼합물 등이 사용될 수 있다.

본 발명의 마늘소스 중 식염과 설탕의 함량은 소비자의 기호에 따라 조절될 수 있다. 특히 식염제한 환자나 당분제한 환자 등의 경우는 식염이나 설탕을 소스에서 제외시킬 수 있다.

본 발명에 따라 만들어진 마늘소스는, 마늘과 과일즙, 유기산 등이 어우러져 맛과 향이 뛰어난 독특한 기호식품으로 이용될 수 있다.

본 발명에 따라 만들어진 마늘소스는 살균처리를 거쳐 진공포장된 상태로 유통될 수 있다. 살균 및 포장에는 공지된 통상의 방법을 사용할 수 있다. 살균의 경우, 예를 들어 저온살균법(63~65℃, 30분), 고온살균법(72~75℃, 15~20초), 초고온살균법(130~150℃, 0.5~5초)을 모두 이용할 수 있다. 또, 진공포장을 함으로써 장기간 유통에 따른 마늘의 변색을 방지할 수 있으며, 1회 사용량의 단위로 포장하여 휴대 및 사용을 간편하게 할 수 있다.

이하 실시예에 의해 본 발명을 더욱 상세히 설명한다. 그러나, 본 발명이 다음의 실시예로 한정되는 것은 아니다.

실시예 1

제조예

(1) 마늘의 껍질을 탈피한 후 분쇄기를 이용하여 곱게 분쇄하였다.

(2) 상기 분쇄된 생마늘 60g, 구연산 3g, 포도즙 10g, 식염 5g, 설탕 2g, 물 20g을 혼합하여 본 발명의 마늘소스를 만들었다.

실시예 2

제조예

포도즙 대신 레몬즙을 사용하는 것을 제외하고는 실시예 1과 동일하게 하여 본 발명의 마늘소스를 만들었다.

실시예 3

관능검사(1)

양념하지 않은 소고기 등심부위를 구워서 실시예 1의 소스와 함께 취식하도록 한 후 관능검사를 하였다. 관능검사는 전문 요원 20인을 대상으로 다음의 항목에 대해 5점 척도 기호도 검사법으로 하였다. 결과는 각 점수에 대한 검사요원의 숫자로 표시하였으며, 다음의 표 1과 같다.

항목 A: 마늘소스와 함께 먹는 것이 좋다

항목 B: 마늘의 자극적인 맛과 냄새로 인한 불쾌감 없이 소스를 먹을 수 있다.

항목 C : 소스 자체의 향과 맛이 독특하고 좋다.

5점: 매우 그렇다. 4점: 그렇다. 3 점: 보통이다, 2점: 그렇지 않다. 1 점: 매우 그렇지 않다.

[표 1]

항목 \ 점수	5	4	3	2	1
A	5	10	2	2	1
B	9	7	3	1	0
C	7	8	3	2	0

관능검사(2)

광어회를 실시예 2의 소스와 함께 취식하도록 한 후 관능검사를 하였다. 관능검사는 전문 요원 20인을 대상으로 다음의 항목에 대해 5점 척도 기호도 검사법으로 하였다. 결과는 각 점수에 대한 검사요원의 숫자로 표시하였으며, 다음의 표 2와 같다.

- 항목 A : 마늘소스와 함께 먹는 것이 좋다
 - 항목 B : 마늘의 자극적인 맛과 냄새로 인한 불쾌감 없이 소스를 먹을 수 있다.
 - 항목 C : 소스 자체의 향과 맛이 독특하고 좋다.
- 5점: 매우 그렇다. 4점: 그렇다. 3 점: 보통이다, 2점: 그렇지 않다. 1 점: 매우 그렇지 않다.

[표 2]

항목 \ 점수	5	4	3	2	1
A	2	8	6	3	1
B	10	6	3	1	0
C	6	10	3	1	0

발명의 효과

상기 실시예 등으로부터 알 수 있는 바와 같이, 본 발명에 따라 만들어진 마늘소스는 마늘과 과일즙, 유기산이 어우러져 생마늘의 맵고 아린 맛을 거의 느낄 수 없으며, 특유의 맛과 향으로 대부분의 사람들이 선호할 수 있고, 각종 요리에 손쉽게 곁들여 먹을 수 있다. 본 발명의 마늘소스는 육류의 누린내나 생선의 비린내 등을 손쉽게 제거하고 요리의 맛을 향상시킬 수 있으며, 나아가 마늘의 효능에 따른 살균, 해독 등의 작용으로 식중독을 예방할 수 있는 효과까지 기대할 수 있다.

(57) 청구의 범위

청구항 1.

껍질을 탈피한 후 곱게 분쇄한 생마늘 50~70 중량부; 식품에 사용 가능한 유기산 0.5~10 중량부; 레몬즙, 오렌지즙, 사과즙, 배즙, 포도즙, 딸기즙, 키위즙 중에서 선택된 1종 이상의 과일즙 5~20 중량부; 식염 1~10 중량부; 설탕 0.1~8 중량부 및 물 10~30 중량부를 포함하는 마늘소스.

청구항 2.

- 청구항 1에 있어서,
- 생마늘 55~65 중량부; 유기산 1~5 중량부; 과일즙 8~15 중량부; 식염 3~7 중량부; 설탕 0.5~3 중량부 및 물 15~25 중량부를 포함하는 것을 특징으로 하는 마늘소스.

청구항 3.

- 청구항 1 또는 2에 있어서,
- 상기 유기산은 구연산, 젖산, 식초산, 숙신산, 주석산 중 어느 하나 또는 이들의 혼합물인 것을 특징으로 하는 마늘소스.