



(19) 대한민국특허청(KR)

(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2015년02월11일

(11) 등록번호 10-1486986

(24) 등록일자 2015년01월21일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A23L 1/212 (2006.01) **A23L 1/221** (2006.01)

(21) 출원번호 10-2013-0009877

(22) 출원일자 2013년01월29일

심사청구일자 2013년01월29일

(65) 공개번호 10-2014-0096814

(43) 공개일자 2014년08월06일

(56) 선행기술조사문헌

JP2002165571 A*

KR1020010106309 A*

KR1019930003885 B1

KR1019990065576 A

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자

경상남도

경상남도 창원시 의창구 중앙대로 300 (사림동)

(72) 발명자

박찬희

서울특별시 강남구 강남대로118길 16, 5층(논현동)

안광환

경상남도 창원시 의창구 용지로239번길 19-30, 208동 505호(용호동, 롯데아파트)

(74) 대리인

특허법인메이저

전체 청구항 수 : 총 4 항

심사관 : 퇴-최윤상

(54) 발명의 명칭 **단감처리니용 조성물**

(57) 요약

본 발명은 단감처리니용 조성물에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 단감퓨레, 백김치, 빨강 파프리카, 사과, 파, 콩물, 작힌고추, 무, 소금물, 백김치 국물, 적양파피클, 단감피클, 말린단감, 오렌지과육, 향신료 및 첨가제로 이루어진다.

상기의 조성물로 이루어진 단감처리니용 조성물은 우수한 맛을 나타내며, 비타민 A, B, C, 펙틴 및 카로티노이드 등과 같은 영양성분이 풍부하게 함유된 단감처리니용 조성물을 제공한다.

특허청구의 범위

청구항 1

단감퓨레 1345 중량부, 백김치 45 내지 55 중량부, 식한양념고추 30 내지 50 중량부, 적양파피클 30 내지 50 중량부, 단감피클 30 내지 50 중량부, 말린단감 20 내지 30 중량부, 오렌지과육 30 내지 50 중량부, 향신료 250 내지 350 중량부 및 첨가제 300 내지 320 중량부로 이루어지며,

상기 향신료는 파프리카씨즈닝, 타임, 파슬리 및 케이엔페퍼로 이루어진 향신료 제1조성물 및 딜씨드, 머스터드 씨드, 코리앤더, 캐러웨이 및 가람마살라로 이루어진 향신료 제2조성물로 이루어지고,

상기 첨가제는 꿀 100 중량부, 라임즙 3 내지 4 중량부 및 림 3 내지 4 중량부로 이루어지는 것을 특징으로 하는 단감처트니용 조성물.

청구항 2

삭제

청구항 3

청구항 1에 있어서,

상기 단감퓨레는 단감 300 중량부, 백설탕 100 중량부, 황설탕 100 중량부, 레몬즙 150 중량부 및 화이트와인식초 100 중량부로 이루어지는 단감퓨레 제1조성물과 단감 300 중량부, 백설탕 250 중량부, 사과 30 중량부 및 생강 15 중량부로 이루어지는 단감퓨레 제2조성물로 이루어지는 것을 특징으로 하는 단감처트니용 조성물.

청구항 4

청구항 1에 있어서,

상기 단감피클은 단감 350 중량부, 청양고추 80 중량부, 레몬식초 120 중량부, 매실식초 120 중량부, 사과식초 240 중량부, 물 480 중량부, 설탕 600 중량부, 캐러웨이 1.25 중량부, 코리앤더 씨 2.5 중량부, 딜씨 2.5 중량부 및 흑후추 7 중량부로 이루어지는 것을 특징으로 하는 단감처트니용 조성물.

청구항 5

삭제

청구항 6

청구항 1에 있어서,

상기 말린단감은 껍질과 씨가 제거된 단감을 6조각으로 나눈 후에 리큅 건조기로 35℃의 온도에서 12시간 동안 건조하여 제조되는 것을 특징으로 하는 단감처트니용 조성물.

청구항 7

삭제

명세서

기술분야

본 발명은 단감처트니용 조성물에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 우수한 맛을 나타내며, 비타민 A, B, C, 펙틴 및 카로티노이드 등과 같은 영양성분이 풍부하게 함유된 단감처트니용 조성물을 제공하는 것이다.

[0001]

배경 기술

- [0002] 본 발명은 단감처트니용 조성물에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 우수한 맛을 나타내며, 비타민 A, B, C, 펙틴 및 카로티노이드 등과 같은 영양성분이 풍부하게 함유된 단감처트니용 조성물을 제공하는 것이다.
- [0003] 감나무 속 식물은 약 190종으로서 관목성, 교목성, 낙엽성 및 상록성 등이 있는데 이들은 대부분 온대지방보다 열대 또는 아열대 지방에 분포되어 있으며 우리나라의 경우 주로 남해안 및 중남부 내륙 지방에 집중되어 분포하고 있다.
- [0004] 단감(Diospyros kaki T.)은 당도가 높아 우리나라 사람들이 좋아하는 과일 중의 하나로 비타민 A, B, C, 펙틴 및 카로티노이드 등과 같은 영양성분이 풍부하게 함유되어 있을 뿐만 아니라, 무기질과 식이섬유를 풍부하게 함유하고 있다.
- [0005] 단감에는 포도당 및 과당 등의 당류가 풍부하여 유산균의 에너지원으로 작용할 뿐만 아니라 발효유 안정제로서의 역할 외에도 단감 자체의 독특한 천연색소와 향기성분으로 발효유 제조시 기호성 증대를 기대할 수 있으며, 감의 장내 작용으로 장 수축작용과 장액 분비 촉진작용을 가지고 있는 것으로 알려져 있다. 이러한 감에 함유되어 있는 생리활성 물질을 적절히 활용하여 소화기 계통에 효과를 나타낼 수 있는 기능성 식품 개발 가능성을 생각할 수 있다.
- [0006] 단감은 수입개방 후에도 경쟁력이 있는 수출전략 품목으로 선정되었으며, 재배방법의 과학화와 더불어 매년 생산량은 증가하고 있다. 그러나, 단감은 대부분 생식용으로 소비되거나 단순 가공화를 거치는 획일적인 소비패턴을 지니고 있으며, 과잉 생산될 경우에는 쉽게 가격폭락으로 이어지는데, 최근 젊은 세대들은 단감에 대한 선호도가 낮아 소비량이 현저하게 줄어드는 문제점이 있었다.
- [0007] 따라서, 새로운 가공방법을 접목하여 고부가가치의 상품을 개발하는 것이 필요한 실정으로, 한국특허등록 제 0725639호에는 감 절편 및 그 제조방법이 개시되어 있으며, 한국특허공개 제2001-0025184호에는 홍시요구르트의 제조기술이 개시되어 있으나, 본 발명의 단감 처트니용 조성물과는 상이하다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0008] 본 발명의 목적은 맛이 우수하며, 비타민 A, B, C, 펙틴 및 카로티노이드 등과 같은 영양성분이 풍부하게 함유되어 있는 처트니를 제공하는 단감처트니용 조성물을 제공하는 것이다.
- [0009] 본 발명의 다른 목적은 외관이 손상되거나, 소비가 적은 단감을 이용하여 제조되기 때문에, 단감의 소비를 증진시킬 수 있는 단감처트니용 조성물을 제공하는 것이다.

과제의 해결 수단

- [0010] 본 발명의 목적은 단감퓨레, 백김치, 삭힌양념고추, 적양파피클, 단감피클, 말린단감, 오렌지과육, 향신료 및 첨가제로 이루어지는 것을 특징으로 하는 단감처트니용 조성물을 제공함에 의해 달성된다.
- [0011] 본 발명의 바람직한 특징에 따르면, 상기 단감처트니용 조성물은 단감퓨레 1345 중량부, 백김치 45 내지 55 중량부, 삭힌양념고추 30 내지 50 중량부, 적양파피클 30 내지 50 중량부, 단감피클 30 내지 50 중량부, 말린단감 20 내지 30 중량부, 오렌지과육 30 내지 50 중량부, 향신료 250 내지 350 중량부 및 첨가제 300 내지 320 중량부로 이루어지는 것으로 한다.
- [0012] 본 발명의 더 바람직한 특징에 따르면, 상기 단감퓨레는 단감 300 중량부, 백설탕 100 중량부, 황설탕 100 중량부, 레몬즙 150 중량부 및 화이트와인식초 100 중량부로 이루어지는 단감퓨레 제1조성물과 단감 300 중량부, 백설탕 250 중량부, 사과 30 중량부 및 생강 15 중량부로 이루어지는 단감퓨레 제2조성물로 이루어지는 것으로 한다.
- [0013] 본 발명의 더욱 바람직한 특징에 따르면, 상기 단감피클은 단감 350 중량부, 청양고추 80 중량부, 레몬식초 120

중량부, 매실식초 120 중량부, 사과식초 240 중량부, 물 480 중량부, 설탕 600 중량부, 캐러웨이 1.25 중량부, 코리앤더 씨 2.5 중량부, 딜씨 2.5 중량부 및 흑후추 7 중량부로 이루어지는 것으로 한다.

[0014] 본 발명의 더욱 더 바람직한 특징에 따르면, 상기 향신료는 파프리카씨즈닝, 타임, 파슬리 및 케이엔페퍼로 이루어진 향신료 제1조성물 및 딜씨드, 머스터드씨드, 코리앤더, 캐러웨이 및 가람마살라로 이루어진 향신료 제2조성물로 이루어지는 것으로 한다.

[0015] 본 발명의 더욱 더 바람직한 특징에 따르면, 상기 말린단감은 껍질과 씨가 제거된 단감을 6조각으로 나눈 후에 리컵 건조기로 35℃의 온도에서 12시간 동안 건조하여 제조되는 것으로 한다.

[0016] 본 발명의 더욱 더 바람직한 특징에 따르면, 상기 첨가제는 꿀 100 중량부, 라임즙 3 내지 4 중량부 및 림 3 내지 4 중량부로 이루어지는 것으로 한다.

발명의 효과

[0017] 본 발명에 따른 단감처트니용 조성물은 맛이 우수하며, 비타민 A, B, C, 펙틴 및 카로티노이드 등과 같은 영양성분이 풍부하게 함유되어 있는 단감처트니를 제공하는 탁월한 효과를 나타낸다.

[0018] 또한, 외관이 손상되거나, 소비가 적은 단감을 이용하여 제조되기 때문에, 단감의 소비를 증진시킬 수 있는 탁월한 효과를 나타낸다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0019] 이하에는, 본 발명의 바람직한 실시예와 각 성분의 물성을 상세하게 설명하되, 이는 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자가 발명을 용이하게 실시할 수 있을 정도로 상세하게 설명하기 위한 것이지, 이로 인해 본 발명의 기술적인 사상 및 범주가 한정되는 것을 의미하지는 않는다.

[0020] 본 발명에 따른 단감처트니용 조성물은 단감퓨레, 백김치, 삭힌양념고추, 적양파피클, 단감피클, 말린단감, 오렌지과육, 향신료 및 첨가제로 이루어지며, 단감퓨레 1345 중량부, 백김치 45 내지 55 중량부, 삭힌양념고추 30 내지 50 중량부, 적양파피클 30 내지 50 중량부, 단감피클 30 내지 50 중량부, 말린단감 20 내지 30 중량부, 오렌지과육 30 내지 50 중량부, 향신료 250 내지 350 중량부 및 첨가제 300 내지 320 중량부로 이루어지는 것이 바람직하다.

[0021] 상기 단감퓨레는 단감퓨레 1345 중량부가 함유되며, 단감 300 중량부, 백설탕 100 중량부, 황설탕 100 중량부, 레몬즙 150 중량부 및 화이트와인식초 100 중량부로 이루어지는 단감퓨레 제1조성물과 단감 300 중량부, 백설탕 250 중량부, 사과 30 중량부 및 생강 15 중량부로 이루어지는 단감퓨레 제2조성물로 이루어진다.

[0022] 상기 단감퓨레에는 비타민 A, B, C, 펙틴 및 카로티노이드 등과 같은 영양성분이 풍부하게 함유된 단감이 사용되어, 영양성분이 풍부한 단감처트니용 조성물을 제공하며, 이때, 상기 단감은 껍질과 씨를 제거한 후에 사용하는 것이 바람직하다.

[0023] 상기 단감퓨레 제1조성물은 단감의 껍질과 씨를 제거한 후에 믹서기에 곱게 갈아 백설탕, 황설탕, 레몬즙 및 화이트와인식초 넣고 졸이는 과정을 통해 제조되며, 상기 단감퓨레 제2조성물은 단감의 껍질과 씨를 제거하고 사과 및 생강과 혼합한 후에 곱게 다져서 백설탕에 버무린 후 3일 동안 실온에서 절이는 과정을 통해 제조된다.

[0024] 상기 백김치는 45 내지 55 중량부가 함유되며, 배추, 빨강 파프리카, 사과, 파, 콩물, 삭힌고추, 무, 소금물 및 백김치 국물로 이루어지는데, 배추 1000 중량부, 빨강파프리카 90 내지 100 중량부, 사과 100 내지 150 중량부, 파 40 내지 50 중량부, 콩물 50 내지 100 중량부, 삭힌고추 40 내지 50 중량부, 무 90 내지 110 중량부, 소금물 750 내지 800 중량부, 백김치 국물 150 내지 160 중량부로 이루어진다.

[0025] 이때, 상기 콩물은 콩가루 100 중량부, 물 100 내지 150 중량부, 마늘 및 생강 혼합물 30 내지 50 중량부로 이

루어진다.

- [0026] 상기 백김치의 제조방법에 대해 설명하면, 청양고추에 포크로 구멍을 낸 뒤에 소금물에 일주일 동안 삭혀서 삭힌고추를 제조하고, 배추를 세로방향으로 반토막 쪼갠 후에 깨끗하게 세척하고, 물과 소금이 10:1의 중량부 비율로 혼합되어 이루어진 소금물에 6시간 동안 절인다.
- [0027] 배추가 절여지는 동안 파프리카, 사과 및 무를 0.5cm 길이로 채썰고 마늘과 생강은 0.3cm 굵기로 편썰어 준비하고, 절여진 배추를 찬물에 행군뒤에 채썰어진 파프리카, 사과 및 무를 버무려 배추 속 안에 채운다.
- [0028] 편 썬 마늘, 생강, 삭힌고추는 배보자기에 담아 준비한 상태에서, 항아리에 속을 채운 배추와 백김치 국물을 투입하고, 실온에서 2일간 숙성시켜 제조된다.
- [0029] 상기 삭힌양념고추 30 내지 50 중량부가 함유되며, 세척한 후에 물기가 제거된 퍼펙트 고추 120 중량부에 포크로 구멍을 낸 후에 간장, 물, 식초 및 설탕이 3:1:1:1의 중량부 비율로 혼합되어 이루어진 혼합물 60 내지 90 중량부와 혼합하고, 상기 혼합물을 끓인 후에 상온에서 보름 동안 삭히는 과정을 통해 제조된다.
- [0030] 상기 삭힌양념고추에는 고추의 매운맛성분인 캡사이신의 함량이 높아, 식욕증진, 보온효과, 장내살균효과 및 체지방을 감소효과가 우수하다
- [0031] 상기 적양파피클은 30 내지 50 중량부가 함유되며, 적양파 200 중량부, 환만식초 200 중량부, 물 400 중량부, 백설탕 200 중량부 및 통후추 5 내지 8 중량부로 이루어진다.
- [0032] 상기 적양파피클을 제조하는 과정은 적양파의 껍질을 제거하고, 깨끗하게 세척한 후에 4등분하고, 환만식초, 물, 백설탕 및 통후추를 가열하여 양념물을 만든후에 상기 적양파를 상기 양념물에 투입하여 제조된다.
- [0033] 상기 단감피클은 30 내지 50 중량부가 함유되며, 단감 350 중량부, 청양고추 80 중량부, 레몬식초 120 중량부, 매실식초 120 중량부, 사과식초 240 중량부, 물 480 중량부, 설탕 600 중량부, 캐러웨이 1.25 중량부, 코리앤더 씨 2.5 중량부, 딜씨 2.5 중량부 및 흑후추 7 중량부로 이루어진다.
- [0034] 상기 단감피클을 제조하는 과정은 껍질과 씨가 제거된 단감을 2밀리미터의 두께를 갖도록 부채꼴 모양으로 절단하고, 청양고추는 어슷썰기를 하여 1센티미터의 두께를 갖도록 준비한 후에 레몬식초, 매실식초, 사과식초, 물, 설탕 캐러웨이, 코리앤더, 딜씨 및 흑후추를 냄비에 넣고 끓여 절임물을 제조하고, 상기 절임물에 절단된 단감과 청양고추를 투입하여 제조된다.
- [0035] 말린단감은 20 내지 30 중량부가 함유되며, 껍질과 씨가 제거된 단감을 6조각으로 나눈 후에 리킵 건조기로 35℃의 온도에서 12시간 동안 건조하여 제조되는데, 본 발명에 따른 단감처리니용 조성물의 식감을 향상시켜주며, 비타민 A, B, C, 펙틴 및 카로티노이드 등과 같은 영양소의 함량을 더욱 향상시킨다.
- [0036] 상기 오렌지과육은 30 내지 50 중량부가 함유되며, 오렌지의 껍질을 제거한 후에 과육을 다져서 제조된다.
- [0037] 상기 오렌지과육에는 당분과 산이 함유되어있어 상쾌한 맛이 나며, 비타민 C와 A, 섬유질이 풍부하게 함유되어있어 감기예방, 피로회복, 피부미용에 좋고, 지방과 콜레스테롤이 없다.
- [0038] 따라서, 상기 오렌지과육이 함유된 단감처리니용 조성물은 맛과 영양이 더욱 향상된다.
- [0039] 상기 향신료는 250 내지 350 중량부가 함유되며, 파프리카씨즈닝, 타임, 파슬리 및 케이엔페퍼로 이루어진 향신료 제1조성물 및 딜씨드, 머스터드씨드, 코리앤더, 캐러웨이 및 가람마살라로 이루어진 향신료 제2조성물로 이루어진다.
- [0040] 상기 향신료는 잡냄새를 없애주고, 톡 쏘는 맛과 향을 부여하며, 음식의 맛을 다양화할 뿐만 아니라, 방부작용과 산화방지작용을 통해, 식품의 보존성을 높이고, 식욕을 자극해 소화흡수를 돕는다.

- [0041] 상기 첨가제는 300 내지 320 중량부가 함유되며, 꿀 100 중량부, 라임즙 3 내지 4 중량부 및 럼 3 내지 4 중량부로 이루어지며, 본 발명에 따른 단감처트니용 조성물의 단맛과 신맛을 향상시켜주며, 잡냄새를 없애주는 역할을 한다.
- [0042] 상기와 같이, 단감퓨레, 백김치, 삭힌양념고추, 적양파피클, 단감피클, 말린단감, 오렌지과육, 향신료 및 첨가제로 이루어지는 단감처트니용 조성물은 삭힌양념고추, 적양파피클, 적양파피클 및 단감피클을 가로세로 5센티미터의 길이를 갖도록 절단하여 준비하고, 냄비와 같은 가열용기에 단감퓨레를 넣고 중불에서 30초 동안 볶은 후에, 백김치, 삭힌양념고추, 적양파피클, 단감피클 및 말린단감을 투입하면서 수분이 제거되도록 빠르게 볶고, 냄비 내 혼합물의 농도가 걸죽해지면 향신료와 첨가제를 투입하고, 센불에서 재빨리 볶는 과정을 통해 단감처트니로 제조된다.
- [0043] 상기의 과정을 통해 제조되는 단감처트니는 맛이 우수하며, 비타민 A, B, C, 펙틴 및 카로티노이드 등과 같은 영양성분이 풍부하게 함유되어 있는 단감처트니를 제공하며, 외관이 손상되거나, 소비가 적은 단감을 이용하여 제조되기 때문에, 단감의 소비를 증진시킬 수 있다.