



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2008년04월22일
(11) 등록번호 10-0823966
(24) 등록일자 2008년04월15일

(51) Int. Cl.

A23L 1/202 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2006-0116444

(22) 출원일자 2006년11월23일

심사청구일자 2006년11월23일

(56) 선행기술조사문헌

KR100369617 B1

(뒷면에 계속)

(73) 특허권자

전주대학교 산학협력단

전라북도 전주시 완산구 효자동 3가 1200

(72) 발명자

추정임

전북 전주시 덕진구 인후동1가 아중대우1차아파트 103동 903호

(74) 대리인

고만호

전체 청구항 수 : 총 5 항

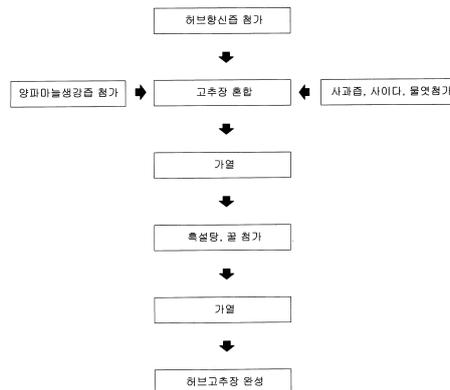
심사관 : 김태산

(54) 허브고추장 및 이를 이용한 굴비장아찌의 제조방법

(57) 요약

본 발명은 허브고추장 및 굴비장아찌의 제조방법에 관한 것으로, 고추장과 바질, 정향, 레몬즙, 청주(또는 조리용와인)로 만든 허브향신즙과 마늘, 양파, 생강, 백후추와 청주를 갈아 만든 양파마늘생강즙과 사과즙과 사이다와 물엿으로 혼합한 후 저어주면서 가열한 후 꿀과 흑설탕을 첨가하여 허브고추장을 제조하여 허브고추장에 굴비를 첨가하여 버무린 후 저장하여 숙성시켜 굴비장아찌를 제조한 것으로 허브향으로 굴비의 잡냄새를 없애고 맛과 향을 더욱 풍부하게 느낄 수 있다.

대표도 - 도1



(56) 선행기술조사문헌
KR1019960020745 A
KR1020000014158 A
KR1020030025946 A
KR1020040006051 A
KR1020040021861 A

특허청구의 범위

청구항 1

허브고추장을 제조하는 방법에 있어서,

청주에 정향과 바질과 레몬즙을 넣고 끓여 허브향신즙을 제조하는 단계와;

고추장에 상기 허브향신즙과, 갈아만든 사과즙과, 양파, 마늘, 생강, 백후추로 제조한 양파마늘생강즙을 혼합한 후, 사이다와 물엿을 넣어 혼합하면서 저어주는 단계와;

상기 혼합된 고추장을 저으면서 끓어오를 때까지 가열하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 허브고추장의 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서, 상기 혼합된 고추장은 고추장 75~85 중량%, 허브향신즙 3~5 중량%, 양파마늘즙 3~5 중량%, 사과즙 3~5 중량%, 사이다 3~5 중량%, 물엿 3~5 중량%을 함유하는 것을 특징으로 하는 허브고추장의 제조방법.

청구항 3

제1항에 있어서, 허브향신즙은 청주 70~85 중량%, 정향 5~10 중량%, 바질 5~10 중량%, 레몬즙 5~10 중량%를 약한 불에서 끓이는 것을 특징으로 하는 허브고추장 제조방법.

청구항 4

제1항에 있어서, 상기 혼합된 고추장이 끓어오르면 혼합된 고추장 100중량부에 대하여 흑설탕과 꿀을 각각 1~3 중량부 첨가하여 1~2 분간 다시 한 번 끓여주는 단계를 더 포함하는 것을 특징으로 하는 허브고추장 제조방법.

청구항 5

제1항 내지 제4항 중 어느 한 항에 따라 제조된 허브고추장 35~40 중량%에 굴비 60~65 중량%를 혼합하여 저장 후 숙성시키는 것을 특징으로 하는 허브굴비장아찌 제조방법.

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

- <3> 본 발명은 허브고추장 제조방법과 이를 이용한 허브굴비장아찌 제조방법에 관한 것으로, 고추장에 정향과 바질, 레몬즙, 청주(또는 조리용와인)로 만든 허브향신즙과 사과즙, 마늘과 양파와 생강, 백후추를 청주와 같은 양파마늘생강즙과 사이다, 물엿을 첨가하여 혼합하고 가열하여 제조된 고추장에 굴비를 첨가하여 버무린 후 저장하고 숙성시킨 굴비장아찌를 제조하는 방법에 관한 것으로 허브고추장만으로도 조미료로 사용할 수 있을뿐더러, 허브고추장을 사용하여 허브굴비장아찌를 제조하면 상큼한 허브향으로 굴비의 잡냄새를 없애주고 감칠맛과 향을 풍부하게 느낄 수 있다.
- <4> 고추장은 된장과 더불어 고유의 발효식품으로서, 단백질, 지방, 비타민 A, C 등의 영양분이 풍부한 것으로 단맛, 짠맛, 매운맛, 감칠맛 등 조화를 이룬 것으로 각종 찌개의 맛을 내고, 생채나 숙채, 조림, 구이, 장아찌 등의 조미료로 이용되고 있다.
- <5> 한편, 고추장을 이용한 고추장장아찌의 대부분이 오래된 저장과 숙성으로 인해 짠맛과 매운맛이 주로 이루어져 있어, 너무 짜거나 매운 음식은 몸에 해로운 뿐 아니라 원재료의 풍미를 느낄 수 없으므로, 짜고 맵지 않으면서 원재료의 풍미를 느낄 수 있어야 한다.
- <6> 한편, 굴비는 관리에 소홀하면 쉽게 부패할 수 있으며, 염장의 염도가 맞지 않으면 굴비에 과도한 탈수가 일어나거나 염장 중 공기와 접촉하여 지방의 산화가 일어날 수 있으므로 위생적으로 제조된 굴비를 사용해야 한다.

- <7> 전통적으로 제조한 고추장을 굴비장아찌에 사용할 경우 자칫 굴비의 비린 맛과 너무 짜서 먹기가 힘들 뿐더러 관리를 소홀하게 한다면 장아찌라도 부패할 수 있다.
- <8> 또한, 최근 경제수준의 향상으로 생활이 풍요로워 지고 삶의 질이 점차 고급화되면서 웰빙 상품에 대한 소비자들의 선호도가 급속히 증가하여 기존 고추장 굴비의 비위생적인 부분을 개선하여 웰빙 시대에 맞는 제품을 개발함으로써 고객 욕구를 충족시킬 수 있는 차별화된 제품을 개발해야 한다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

- <9> 본 발명은 기능성 고추장의 일종인 허브고추장과 허브고추장을 이용한 허브굴비장아찌의 제조방법에 관한 것으로, 고추장에 허브와 청주(또는, 조리용 와인)로 만든 허브향신즙과 양파마늘생강즙과 사과즙 등을 첨가하여 저어주면서 가열하여 제조된 맛과 향이 풍부한 허브고추장에, 내장을 손질한 굴비를 첨가하여 버무린 후 저장하고 숙성시킨 허브굴비장아찌를 제조하는 방법에 관한 것으로 허브향으로 굴비의 잡냄새를 없애주고 감칠맛과 풍미를 느낄 수 있는 것을 목적으로 한다.
- <10> 또한, 본 발명에 의한 허브고추장에는 정향과 바질, 사과즙, 양파마늘생강즙을 첨가하여 제조된 것으로, 자칫 부패할 수 있는 굴비장아찌의 부패방지와 잡냄새제거로 풍미를 느낄 수 있는 굴비장아찌를 제공하는 것을 목적으로 한다.
- <11> 이와 같은 본 발명의 목적을 달성하기 위하여, 본 발명에 따른 허브고추장과 허브굴비장아찌의 제조방법은 허브고추장을 제조하는 단계인 청주(또는 조리용와인)에 정향, 바질, 레몬즙을 첨가하여 약한 불에서 끓여 허브향신즙과, 사과즙과 양파, 마늘, 생강, 백후추를 믹서에 갈은 양파마늘생강즙을 고추장에 물엿과 사이다를 혼합한 후 저어주면서 가열하여 고추장이 끓기 시작하면 흑설탕과 꿀을 첨가한 후 다시 한번 가열한 후 냉각시키는 단계와; 상기 제조된 허브고추장에 내장을 손질한 굴비를 저장, 숙성시키는 단계를 특징으로 한다.

발명의 구성 및 작용

- <12> 이하, 첨부된 도면을 참조하면서, 본 발명에 따른 허브고추장과 허브굴비장아찌의 제조방법을 상세히 설명한다.
- <13> 도 1에는 본 발명에 따른 허브고추장 제조공정의 개략적인 도면이 도시되어 있다.
- <14> 본 발명에 따른 허브고추장 제조방법은 고추장에 허브향신즙과, 사과즙과, 양파마늘생강즙을 혼합하여 사이다와 물엿을 넣고 완전히 섞일 때까지 저어준다. 그 후 상기 혼합물을 가열하면서 끓기 시작하면 흑설탕과 꿀을 넣고 끓여주면 된다.
- <15> 즉, 본 발명에 따른 허브고추장 제조방법은 크게 청주(또는 조리용와인)에 정향과 바질, 레몬즙을 넣어 허브향신즙을 제조하는 공정과, 고추장에 상기 허브향신즙과 사과즙과, 양파, 마늘, 생강, 백후추로 제조한 양파마늘생강즙을 혼합하고 사이다와 물엿을 넣고 저어주면서 가열한 후 마지막으로 흑설탕과 꿀을 첨가하여 가열함으로써 허브고추장을 완성하는 공정으로 나누어진다.
- <16> 좀 더 자세히 살펴보면, 먼저, 청주(또는 조리용 와인) 70~85 중량%에 정향과 바질, 레몬즙을 각각 5~10 중량%씩을 넣어 약한 불에 끓여 허브향신즙을 만든다.
- <17> 바질은 달콤하고 상쾌한 향을 가진 허브로 어린 잎을 주로 이용하여 강장 및 소화촉진, 식용증진 등의 효과가 있으며 생선, 육류, 조개 등의 요리에 사용되는 향신료이다.
- <18> 또한 정향의 말린 꽃봉오리는 그대로 또는 가루형태로 사용하는데 육류, 디저트, 육즙에 사용되는 것으로 향기가 좋을 뿐 아니라, 향료 가운데 부패방지와 살균력이 가장 뛰어나 우리나라에서도 귀한 약재로써 오래전부터 이용해 온 것으로 굴비장아찌에 천연 방부제 역할을 하는 약재이다.
- <19> 레몬즙은 비타민 C가 풍부하며 상큼한 향을 내게 한다.
- <20> 한편, 사과는 껍질을 벗긴 후 약간의 사이다를 넣고 믹서에 갈아 사과즙을 만들어 놓고, 양파, 마늘, 생강, 백후추를 약간의 청주를 넣고 믹서에 갈아 양파마늘생강즙을 준비한다.
- <21> 상기 제조된 허브향신즙은 바질과 비타민 C가 풍부한 레몬즙의 상큼한 향과 정향의 천연방부제 역할로 굴비장아찌를 제조할 때 굴비의 잡 냄새를 없애주며 부패를 방지하고 허브의 향으로 맛과 향을 더욱 풍부하게 느낄 수 있게 한다.
- <22> 또한, 사과즙과 양파마늘생강즙을 사용함으로써 고추장의 짠맛과 매운맛을 중화시키고 더욱 감칠맛을 내게

한다.

- <23> 준비한 허브향신즙 3~5 중량%, 양파마늘생강즙 3~5 중량%, 사과즙 3~5 중량%를 고추장 70~85 중량%에 첨가한 후 물엿 3~5 중량%과 사이다 3~5 중량%를 넣으면서 완전히 섞일 때까지 저어주면서 가열한다. 가열하는 동안에는 혼합물이 골고루 혼합되고 뭉치지 않도록 계속 같은 방향으로 저어주는 것이 바람직하다.
- <24> 마지막으로 고추장이 끓기 시작하면 상기 혼합물 100중량부에 대하여 흑설탕 1~3 중량부와 꿀 1~3 중량부를 넣어 1~2분 정도만 더 끓인 후 냉각시켜 완성한다.
- <25> 상기 완성된 허브고추장은 자체만으로도 비빔밥, 각종 구이 및 조림 등의 소스로서 다양하게 이용할 수 있다.
- <26> 본 발명에 따른 허브고추장을 이용하여 허브굴비장아찌를 제조하는 방법에 있어서 위생적으로 손질한 굴비를 사용한다.
- <27> 굴비 한 마리만 있으면 아무리 입맛이 없던 사람도 밥 한 그릇쯤은 너끈히 비울 수가 있다. 굴비를 만드는 재료가 되는 조기는 한자로 '조기(助氣)'라고 하는데 기운을 돕는다는 뜻에서 붙여진 이름이다. 조기는 특히 입맛을 돋우어 줄 뿐만 아니라 어린이의 발육과 환자나 노인들의 원기 회복에 좋으며, 소화 작용을 도와주는 식품으로서 널리 알려져 있다. 특히 옛 사람들은 조기와 쌀로 죽을 쑀어 어린이나 환자, 또는 노인들의 영양식으로 많이 이용했다.
- <28> 굴비는 손질하는 것에 있어서 특허 제0501978호(위생굴비 및 그의 제조방법)의 굴비를 사용하는 것이 바람직하다. 위생굴비는 비늘과 아가미 속을 제거하고, 오존살균과정을 거친 굴비를 2년 이상 간수를 뺀 천일염으로 일정한 염도로 염장하여 건조한 굴비이다.
- <29> 상기 제조된 허브고추장 60~65 중량%에 위생굴비 35~40 중량%를 저장하여 숙성시켜 맛과 향이 풍부한 허브굴비장아찌를 제조한다.

발명의 효과

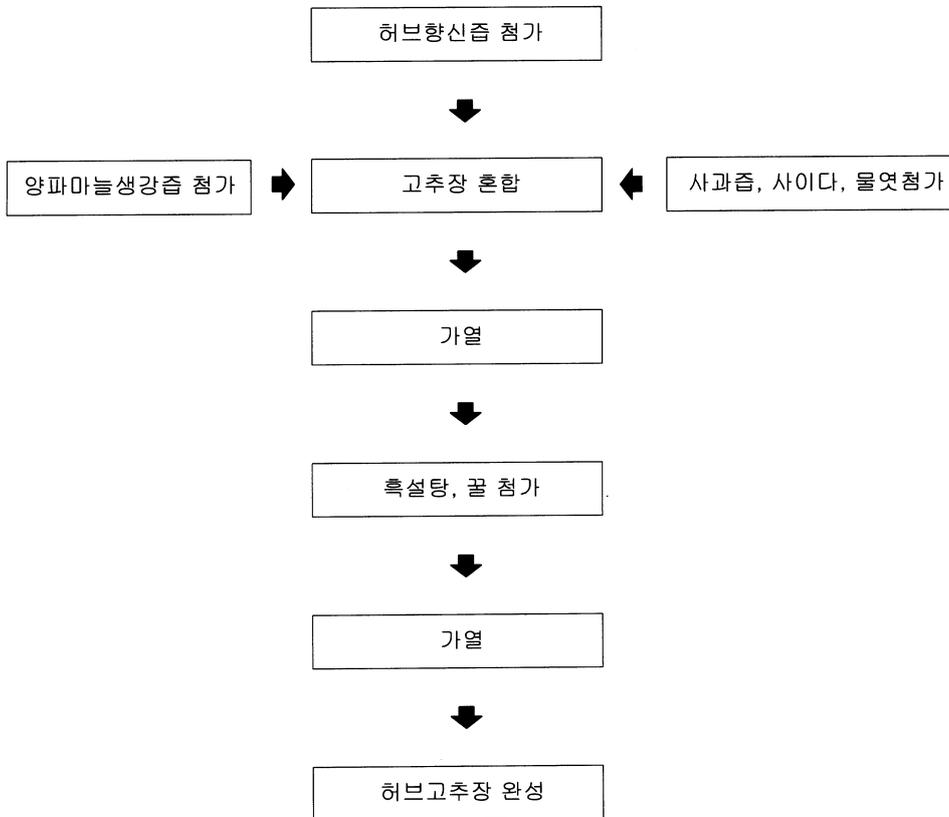
- <30> 본 발명의 허브고추장과 허브굴비장아찌를 제조하는 방법에 있어서 고추장 특유의 향과 맛을 유지하면서 허브와 여러 가지 양념이 되어 있어 다양한 맛을 낼 수 있을 뿐만 아니라 각종 조리시에 편리하게 사용할 수 있는 고추장을 제조할 수 있는 효과가 있다.
- <31> 또한 허브고추장을 이용한 허브굴비장아찌는 허브고추장의 독특한 향과 맛으로 굴비의 비릿한 맛을 없애고 저장성이 용이하며 굴비장아찌의 맛과 향을 풍부하게 느낄 수 있다.
- <32> 상술한 바와 같이, 본 발명은 허브향신즙과 양파마늘생강즙을 고추장에 혼합한 후 가열하여 제조하는 허브고추장과 허브고추장을 이용한 허브굴비장아찌 제조방법에 관한 것으로서, 본 발명의 기술적 사상을 벗어나지 않는 범위 내에서 여러 가지 변형 및 변경이 가능할 것이다.

도면의 간단한 설명

- <1> 도 1은 본 발명에 따른 허브고추장의 제조방법 과정을 개략적으로 나타낸 도면.
- <2> 도 2는 본 발명에 따른 허브굴비장아찌 제조방법의 과정을 개략적으로 나타낸 도면.

도면

도면1



도면2

