



(19) 대한민국특허청(KR)  
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2009-0124748  
(43) 공개일자 2009년12월03일

(51) Int. Cl.

A23L 1/39 (2006.01) A23L 1/202 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2008-0051133

(22) 출원일자 2008년05월30일

심사청구일자 2008년05월30일

(71) 출원인

전북대학교산학협력단

전라북도 전주시 덕진구 덕진동 1가 664-14 본부  
별관 3층

순창군

전북 순창군 순창읍 순화리 315-4

(72) 발명자

윤순일

전라북도 전주시 완산구 중화산동2가

김영수

전라북도 전주시 덕진구 호성동1가 851 진흥 더블  
파크 207동505호

(뒷면에 계속)

(74) 대리인

황이남

전체 청구항 수 : 총 6 항

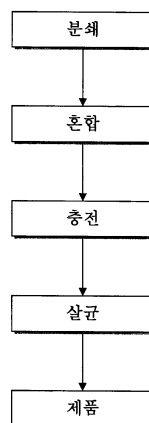
#### (54) 된장을 포함하는 돈까스소스 조성물 및 그 제조방법

#### (57) 요약

본 발명은 된장을 포함하는 돈까스소스 조성물 및 그 제조방법에 관한 것이다. 보다 상세하게는 전통된장에 토마토케첩, 물과 양념류로서 양파분쇄물, 참깨분쇄물, 맛술과 소스류로서 우스터소스, 스테이크소스와 당류로서 물엿, 올리고당, 백설탕과 향신료로서 허브와 후추 및 물로 이루어진 부재료를 적절한 비율로 배합하여 얻은 전통된장을 포함하는 돈까스소스 조성물 및 그 제조방법에 관한 것이다.

본 발명은 종래의 서양조미료 위주의 돈까스소스와 달리 맛이 느끼하지 않으며 된장 특유의 단백하고 깔끔한 맛을 제공할 수 있다. 또한 유아와 청소년들에게 돈까스소스로 제공함으로써 전통 장류에 대해 거부감을 감소시키며, 그리고 소비자들이 가정에서 손쉽게 취식할 수 있는 돈까스소스를 제공하는 데 있다.

#### 대 표 도 - 도1



(72) 발명자

**정도연**

전라북도 순창군 순창읍 교성리 700 경천주공아파트 106동 803호

**전현일**

전라북도 전주시 덕진구 덕진동1가 1430-12 세음원룸 302

**송선화**

전라북도 익산시 여산면 여산리 478

**노진희**

전라북도 전주시 덕진구 호성동1가 361-16

**임현아**

전라북도 군산시 대야면 보덕리 덕봉 64-1

**이은실**

전라북도 전주시 완산구 효자동1가 552-2

**차미나**

전라북도 완주군 삼례읍 어전리 574

**신미소**

전라북도 군산시 영화동 10-6

## 특허청구의 범위

### 청구항 1

된장과 부재료를 포함하는 된장 돈까스소스 조성물

### 청구항 2

제 1항에 있어서, 된장 돈까스소스 조성물은 pH 3.9~4.2, 염도 4.0~5.2% 및 당도 35~37Brix인 것을 특징으로 하는 된장 돈까스소스 조성물

### 청구항 3

제 1항에 있어서, 된장은 16~22중량%로 포함되는 것을 특징으로 하는 된장 돈까스소스 조성물

### 청구항 4

제 1항에 있어서, 부재료는 토마토케첩 18~20중량%, 양파분쇄물 9.0~10중량%, 맛술 7.0~9.0중량%, 우스터소스 7.0~9.0중량%, 스테이크소스 5.0~7.0중량%, 물엿 5.5~6.0중량%, 올리고당 4.5~5.0중량%, 백설탕 4.5~5.0중량%, 참깨분쇄물 0.5~0.7중량%, 허브 0.2~4.0중량%, 후추 0.5~7.0중량% 및 잔부의 물로 구성되는 것을 특징으로 하는 된장 돈까스소스 조성물

### 청구항 5

된장 16~22중량%와 토마토케첩 18~20중량%, 양파분쇄물 9.0~10중량%, 맛술 7.0~9.0중량%, 우스터소스 7.0~9.0중량%, 스테이크소스 5.0~7.0중량%, 물엿 5.5~6.0중량%, 올리고당 4.5~5.0중량%, 백설탕 4.5~5.0중량%, 참깨분쇄물 0.5~0.7중량%, 허브 0.2~4.0중량%, 후추 0.5~7.0중량% 및 잔부의 물로 이루어진 부재료를 분쇄 혼합하여 유리병에 충전한 후 저온으로 살균하여 냉장하는 된장 돈까스소스 조성물의 제조방법

### 청구항 6

제 5항에 있어서, 저온 살균은 58~62℃에서 25~35분간 실시하는 된장 돈까스소스 조성물의 제조방법

## 명세서

### 발명의 상세한 설명

#### 기술 분야

<1> 본 발명은 된장을 포함하는 돈까스소스 조성물 및 그 제조방법에 관한 것이다. 보다 상세하게는 전통된장에 토마토케첩, 물과 양념료로서 양파분쇄물, 참깨분쇄물, 맛술과 소스료로서 우스터소스, 스테이크소스와 당류로서 물엿, 올리고당, 백설탕과 향신료로서 허브와 후추 및 물로 이루어진 부재료를 적정한 비율로 배합하여 얻은 전통된장을 포함하는 돈까스소스 조성물 및 그 제조방법에 관한 것이다.

#### 배경 기술

<2> 본 발명은 된장을 이용한 돈까스소스 조성물에 관한 것으로 주재료인 전통된장은 대두를 이용한 발효 식품으로 고유한 풍미를 지니고 있으며, 영양적으로 우수한 단백질 공급원으로서 적절한 염도를 유지하고 있으므로 저장성이 우수하다. 최근에 보고된 바에 의하면 된장에는 항돌연변이, 항암 및 혈전용해능 뿐만 아니라, 면역증진, 혈압강하, 고지혈증과 당뇨 개선, 아질산염 소거능 및 항산화능 등의 기능성이 보고되고 있다.

<3> 오늘날의 유년이나 청소년들은 서양식 메뉴에 길들여져 전통장류 중에서도 영양성과 기능성이 우수한 된장을 기피하고 있다. 본 발명은 전통된장을 유년 청소년들이 즐겨 먹는 돈까스소스에 접목시켜 주재료로서 된장을 첨가함으로써 거부감을 없애고 자연스러운 섭취를 유도하여 전통장류의 소비층을 확보하기 위함이다.

<4> 된장(Soybean Paste)은 간장을 담가서 장물을 떠내고 건더기를 쓰는 재래식 된장과 메주에 소금물을 알맞게 부어 장물을 떠내지 않고 먹는 개량식 된장, 그리고 2가지 방법을 절충한 절충식 된장 등을 들 수 있다. 그 밖에 계절에 따라 담그는 별미장으로 봄철에 담그는 담백장, 막장이 있고, 여름철에 담그는 집장, 생황장, 가을철에 담그는 청태장, 팔장, 겨울철에 담그는 청국장 등이 있다. 된장의 맛은 원료인 콩, 누룩, 소금의 배합비율에 따

라 된장의 품질을 달리할 수 있다. 녹말질(쌀○보리)이 많으면 감미가 증가하고 숙성기간이 단축되며, 콩을 많이 쓰면 구수한 맛은 증가하나 숙성기간이 연장된다. 그리고 소금의 비율이 높아지면 저장성은 좋아지나 숙성기간이 연장되고 향미가 떨어지며, 반대로 소금의 비율이 낮아지면 숙성기간은 단축되나 저장성이 떨어져 된장에 산미가 생기기 쉽다.

<5> 돈까스(pork cutlet)는 돼지고기 살을 두드려서 두께를 고른 후 소금과 후춧가루를 뿌려 밀가루를 묻히고 달걀을 풀어서 썬 다음 빵가루를 묻혀서 고온의 기름에 튀겨 접시에 담고 가열 조미한 채소요리를 곁들여 돈까스(토마토)소스와 함께 제공되는 값이 싸고 영양이 풍부한 요리이다.

<6> 본 발명과 관련된 종래기술로는 한국특허공개 2002-52159(다용도 다기능 돈까스소스)는 식용유, 마가린을 혼합하여 가열한 후 밀가루를 넣고 볶은 후 쇠고기맛분말가루, 다진마늘, 후춧가루, 계피가루, 화학조미료, 토마토페이스트, 케찹, 우스타소스, 생강가루, 설탕, 카라멜, 양파, 물을 넣고 가열한다. 한국특허공개 2001-86583(과일 돈까스제조방법)는 과육이나 과즙에 감미료, 산미료, 칼슘, DHA등을 첨가한다. 한국특허공개 2002-20580(돈까스소스의 조성물 및 그 조성물 첨가방법)은 물, 쇠고기, 잡뼈, 셀러리, 월계수잎, 배질, 남매, 양파, 대파, 당근, 사과, 마늘, 와인, 양겨자, 카레가루, 소가루, 통후추를 넣고 끓여 찌가기를 걸러내고 1차소스를 만들고, 1차소스에 스테이크소스, 핫소스, 우스타소스, 토마토페이스트소스, 케찹, 버터, 마가린, 설탕을 넣고 돈까스소스를 제조한다. 한국특허공개 2005-121160(녹차돈까스소스)은 마가린을 가열하여 밀가루를 넣고 케찹, 백설탕, 계피, 백설탕, 마늘, 우스타소스, 월계수잎을 넣고 끓여 소스를 만든다. 이상에서 살펴 본 바와 같이 종래의 돈까스소스는 된장을 사용한 예는 없는 것으로 밝혀져 본 발명과 기술적구성이 다른 것이다.

## 발명의 내용

### 해결 하고자하는 과제

<7> 본 발명은 전통된장을 포함하는 돈까스소스 조성물에 관한 것으로 주재료인 전통된장에 부재료인 토마토케첩, 물과 양념료로서 양파분쇄물, 참깨분쇄물, 맛술과 소스료로서 우스터소스, 스테이크소스와 당류로서 물엿, 올리고당, 백설탕과 향신료로서 허브와 후추를 적정한 비율로 배합하여 저온으로 살균한 후 냉장실에 보관한다.

<8> 본 발명이 해결하고자 하는 과제는 된장이 돈까스소스인 부재료와 섞어 거북한 냄새와 맛을 제거하는 데 있다.

<9>

### 과제 해결수단

<10> 주재료인 된장과 부재료인 토마토케첩, 양파분쇄물, 참깨분쇄물, 맛술등과 적절히 배합하여 된장의 구수한 맛을 복원시키고 짭맛은 은폐시키는 데 있다.

### 효 과

<11> 본 발명은 종래의 서양조미료 위주의 돈까스소스와 달리 맛이 느끼하지 않으며 된장 특유의 단백하고 깔끔한 맛을 제공할 수 있다.

### 발명의 실시를 위한 구체적인 내용

<12> 본 발명은 된장 돈까스소스 조성물을 나타낸다.

<13> 본 발명은 된장과 부재료를 포함하는 된장 돈까스소스 조성물을 나타낸다.

<14> 상기에서 된장 돈까스소스는 pH 3.9~4.2, 염도 4.0~5.2% 및 당도 35~37Brix인 특성을 지닐 수 있다.

<15> 상기에서 된장이 16%~22%로 포함된 된장 돈까스소스 조성물을 나타낸다.

<16> 상기에서 부재료는 토마토케첩 18~20중량%, 양파분쇄물 9.0~10중량%, 맛술 7.0~9.0중량%, 우스터소스 7.0~9.0중량%, 스테이크소스 5.0~7.0중량%, 물엿 5.5~6.0중량%, 올리고당 4.5~5.0중량%, 백설탕 4.5~5.0중량%, 참깨분쇄물 0.5~0.7중량%, 허브 0.2~4.0중량%, 후추 0.5~7.0중량% 및 잔부의 물로 이루어지는 된장 돈까스소스 조성물을 나타낸다.

<17> 본 발명은 된장 돈까스소스 조성물의 제조방법을 포함한다.

<18> 본 발명은 된장 16~22중량%에 토마토케첩 18~20중량%, 양파분쇄물 9.0~10중량%, 맛술 7.0~9.0중량%, 우

스터소스 7.0~9.0중량%, 스테이크소스 5.0~7.0중량%, 물엿 5.5~6.0중량%, 올리고당 4.5~5.0중량%, 백설탕 4.5~ 5.0중량%, 참깨분쇄물 0.5~0.7중량%, 허브 0.2~4.0중량%, 후추 0.5~7.0중량% 및 잔부의 물로 이루어지는 부재료를 분쇄 혼합하여 유리병에 충전한 후 저온으로 살균하여 냉장하는 단계를 포함하는 된장 돈까스소스 조성물의 제조방법을 나타낸다.

- <19> 상기에서 저온 살균은 58~62℃에서 25~35분간 실시할 수 있다.
- <20> 본 발명의 된장 돈까스소스 조성물 및 이의 제조방법에 의해 다양한 조건에 의해 실시한바, 본 발명의 목적을 달성하기 위해서는 상기에서 언급한 조건에 의해 된장 돈까스소스 조성물 및 이의 제조방법을 제공하는 것이 바람직하다.
- <21> 본 발명의 된장 돈까스소스 조성물에 사용된 성분에 대해 언급하면 다음과 같다.
- <22> 1) 된장
- <23> 주재료인 된장은 전라북도 순창군에서 생산된 전통된장을 전체중량 대비 16% 내지 22%를 사용한다. 개량식된장을 사용하는 경우에는 충분히 숙성시킨 된장을 사용한다.
- <24> 2) 토마토케첩
- <25> 부재료인 토마토케첩은 대상(주)제품을 덕용(bulk)으로 구입하여 전체중량 대비 18% 내지 20%를 사용한다.
- <26> 3) 맛술
- <27> 부재료인 맛술은 시중에서 유통되고 있는 맛술 또는 주정을 7.0% 내지 9.0%를 사용한다. 맛술은 대개 알코올 함량이 5% 이하로 조미료와 소금이 첨가되어 있으며 술을 만드는 과정에서 생겨난 당분이 알코올과 함께 용해되어 있어 부드러운 단맛과 은근한 향미를 내므로 한층 음식의 맛을 돋울 수 있다.
- <28> 4) 양념류
- <29> 부재료인 양념류 중에서 양파분쇄물은 9.0% 내지 10%를 사용한다. 양파는 주로 비늘줄기를 식용으로 하는데, 비늘줄기에서 나는 독특한 냄새는 이황화프로필, 황화알릴 등의 화합물이 생리적으로 소화액 분비를 촉진하고 흥분, 발한, 이뇨 등의 효과가 있다. 또한 비늘줄기에는 각종 비타민과 함께 갈슘, 인산 등의 무기질이 들어 있어 혈액 중의 유해 물질을 제거하는 작용이 있다. 비늘줄기는 샐러드나 수프, 그리고 고기 요리에 많이 사용되며 각종 요리에 향신료 등으로 이용된다. 한편 참깨분쇄물은 0.5% 내지 0.8%를 사용한다. 참깨 종자에는 45~55%의 기름이 들어 있고 단백질이 36% 들어 있으므로 각종 식품과 조미료로 이용하는데, 한국요리에 많이 쓰인다. 참기름은 피부 점막의 회복을 촉진하고, 혈액의 콜레스테롤 수치를 줄이며, 장 운동을 활발하게 한다.
- <30> 5) 소스류
- <31> 부재료인 우스터 소스는 채소, 고추, 육계, 후추, 육두구, 썬비어를 삶은 국물에 소금, 설탕, 빙초산 기타 조미료를 첨가하는 식탁용 소스로서 시중제품을 구입하여 사용하거나 재료를 구입하여 숙성법으로 제조하여 7.0% 내지 9.0%를 사용한다. 스테이크 소스는 5.0% 내지 7.0%를 사용한다.
- <32> 6) 당류
- <33> 당류는 부재료로서 물엿은 엿을 고다가 중도에서 불을 끄고 완전히 졸이지 않은 것을 가리키는 데 농도에 따라서 묽은엿, 된엿으로 구분하며, 시중 제품을 구입하여 5.5% 내지 6.0% 사용한다. 올리고당은 4.5% 내지 5.0%를 사용한다. 백설탕은 4.5% 내지 5.0%를 사용한다. 단맛은 다른 신맛, 매운맛, 쓴맛, 짠맛 등과 어울려 맛을 보완하므로 요리에 많이 쓰이며 특히 육질을 부드럽게 하면서 보습작용이 있다.
- <34> 7) 향신료
- <35> 향신료로서 허브(herb)는 비타민과 미네랄이 풍부하고 각종 약리성분으로 소화, 수렴, 이뇨, 살균, 항균 등의 작용을 하므로, 따뜻한 물에 녹여 차로 마시거나 고기나 생선, 내장류의 냄새를 없애고 단맛, 매운맛, 쓴맛, 신맛 등의 맛에 변화를 줄 수 있으므로 0.2% 내지 0.4%를 사용한다.
- <36> 상기에서 허브는 바질, 마조람, 펜넬(Fennel), 케트 님, 슈퍼 민트, 헬리오트러프, 레몬 그라스(Lemon grass), 세이지(Sage), 제노바실, 스테비아, 파인애플 세이지(Pineapple Sage), 디지털리스, 화이트 야로, 히습, 슈퍼 탄지, 체리 세이지, 다이어스 케모마일, 클라리 세이지(Clary Sage), 워 우드, 레몬 버베나, 우로바노 라벤더, 피나타 라벤더, 차이브스(Chives), 예루살렘 세이지 (yerusalem sage), 월계수, 멕시코인 세이지(Mexican sage),

빅토리오 라벤더, 안테로라벤더, 마리노라벤더, 바이올렛(Violet), 캐트민트(Catmint), 슈퍼잉글리쉬 라벤더(Lavender), 그린타임, 싼토리나 플래쉬, 엘로우 야로, 오레가노, 블래더 캄피온, 소프워트(Soapwort), 베르가모트(Bergamot), 와일드 스트로베리, 소프워트(Soapwort), 마르타 로즈마리, 램스이어(Lamb'sear), 페퍼민트(Pepper mint), 보리지, 퍼플세이지(purple Sage), 로케트, 퍼실컴먼, 나스터티움(Nasturtium), 컴먼 로즈마리, 피버퓨(Feverfew), 허브로즈(Herb Rasa), 슈퍼 페리윙클(빙카), 하우스 릭, 페니로얄(Mentha pulegium), 트리칼라 세이지(Salvia officinalis var tricolor), 케모마일(Chamomile), 코리아 타임, 클로브 핑크, 루바브, 코튼 라벤더(Cotton Lavender), 레몬 밤, 로즈 제라늄(Geranium), 골든타임, 세인트 존즈 워트(St. Jogn's Wort), 러시아인 타라곤의 군으로부터 선택된 어느 하나 이상을 사용할 수 있다.

<37> 후추(black pepper)의 성분은 피페린 5~9%, 차비신6%, 정유 1~2.5% 들어 있으며 매운맛을 내는 데 사용하며 식품의 향신료로서 0.5% 내지 0.7% 사용한다.

<38> 상기에서 준비된 주재료와 부재료는 다음의 분쇄, 혼합, 충전, 살균 등의 제조공정을 거쳐서 된장 돈까스소스가 만들어 진다.

<39> \* 분쇄공정

<40> 된장과 혼합이 용이 하도록 등근 양파의 껍질을 벗긴 후, 파쇄가 잘 되도록 4등분 내지 8등분하여 쪄고 파쇄기에 넣고 1mm 내지 2mm 이하로 고르게 파쇄한다. 참깨는 절구통과 같은 밀폐형 분쇄기에 참깨를 넣고 미세하게 분쇄한다.

<41> \*혼합공정

<42> 전체중량을 대비하여 전통된장은 16% 내지 22%, 토마토케첩은 18% 내지 20%, 물은 15% 내지 17%, 양파분쇄물은 9.0% 내지 10%, 맛술 7.0% 내지 9.0%, 우스터소스 7.0% 내지 9.0%, 스테이크소스 5.0% 내지 7.0%, 물엿 5.5% 내지 6.0%, 올리고당 4.5% 내지 5.0%, 백설탕 4.5% 내지 5.0%, 참깨분쇄물 0.5% 내지 0.7%, 허브 0.2% 내지 4.0%, 후추 0.5% 내지 7.0%를 믹서(mixer)기에 넣고 1~5분간 혼합하여 된장 돈까스소스를 제조한다. 제품의 pH는 3.9~4.2이고, 염도는 4.0~5.2%이며, 당도는 35~37Brix를 나타냈다.

<43> \*충전공정

<44> 상기와 같이 주재료와 부재료들을 혼합하여 제조된 된장 돈까스소스를 유리병 용기에 채운다.

<45> \* 살균공정

<46> 유리병 용기에 들어 있는 된장 돈까스소스를 58~62℃에서 25~35분간 저온으로 살균하여 냉각한 후 4℃ 이하, 바람직하게는 0~4℃에서 저장한다.

<47> 이하 본 발명을 하기의 실시예 및 시험예에 의하여 설명하고자 한다. 그러나 이들은 본 발명의 일례로서 이들에 의해 본 발명의 권리범위가 한정되는 것은 아니다.

<48> <실시예 1~4>

<49> 양념류 중에서 양파와 참깨 및 향신료 중에서 허브와 후추를 미리 분쇄하여전통된장은 16%~22%, 토마토케첩은 18%~20%, 물은 15%~17%, 양파분쇄물은 9.0%~10%, 맛술 7.0%~9.0%, 우스터소스 7.0%~9.0%, 스테이크소스 5.0%~7.0%, 물엿 5.5%~6.0%, 올리고당 4.5%~5.0%, 백설탕 4.5%~ 5.0%, 참깨분쇄물 0.5%~0.7%, 허브 0.2%~4.0%, 후추 0.5%~7.0%를 mixer기에 넣고 2분간 혼합하여 된장 돈까스소스를 제조하였다. 된장 돈까스소스를 유리병에 충전하여 60℃에서 30분간 저온으로 살균하고 냉각한 후 4℃의 냉장실에서 저장하였다.

<50> 표 1. 주재료 및 부재료의 배합비(단위:%)

| 구 분   | 실시예1 | 실시예2 | 실시예3 | 실시예4 | 비고     |
|-------|------|------|------|------|--------|
| 된장    | 16   | 19   | 22   | 25   |        |
| 토마토케첩 | 19   | 18   | 17   | 16   |        |
| 물     | 16.7 | 15.7 | 13.2 | 8.2  | 정제수    |
| 양파분쇄물 | 9.5  | 10   | 9.5  | 9.0  |        |
| 맛술    | 8.0  | 7.5  | 8.5  | 9.0  | 알콜4.0% |
| 우스터소스 | 8.0  | 7.5  | 8.5  | 9.0  |        |

|        |     |     |     |     |  |
|--------|-----|-----|-----|-----|--|
| 스테이크소스 | 6.0 | 5.5 | 6.5 | 7.0 |  |
| 물엿     | 5.7 | 5.7 | 5.7 | 5.7 |  |
| 올리고당   | 4.8 | 4.8 | 4.8 | 4.8 |  |
| 백설탕    | 4.8 | 4.8 | 4.8 | 4.8 |  |
| 참깨분쇄물  | 0.6 | 0.6 | 0.6 | 0.6 |  |
| 허브*    | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.3 |  |
| 후추     | 0.6 | 0.6 | 0.6 | 0.6 |  |
| 계      | 100 | 100 | 100 | 100 |  |

<52> \*허브는 바질을 사용하였다.

<53> <시험예 1>

<54> 된장의 함량에 따른 돈까스 소스를 제조하여 pH와 당도, 염도를 알아보기 위하여 시험을 실시하였다. 그 결과를 평균하여 표 2에 나타내었다.

<55> 표 2. 본 발명품의 이화학적 특성

|          |      |      |      |      |
|----------|------|------|------|------|
| 구분       | 실시예1 | 실시예2 | 실시예3 | 실시예4 |
| pH       | 4.2  | 4.1  | 4.1  | 3.9  |
| 염도(%)    | 4.0  | 4.6  | 5.2  | 5.9  |
| 당도(Brix) | 36.6 | 36.1 | 35.6 | 34.9 |

<57> <시험예 2>

<58> 상기 실시예 1 내지 실시예 4에서 제조한 돈까스 소스와 대조구로서 시중에서 시판되는 돈까스 소스에 대한 관능평가를 알아보기 위해 시험을 실시하였다. 20세 이상의 대학생 20명을 대상으로 9점 척도법(9점 : 매우 좋다, 7점 : 좋다, 5점 : 보통이다, 3점 : 나쁘다, 1점 : 매우 나쁘다.)에 의거하여 기호도에 대한 관능평가를 실시한 후 그 결과를 평균하여 표 3에 나타내었다.

<59> 표 3. 본 발명품의 관능검사 결과

|     |      |      |      |      |      |
|-----|------|------|------|------|------|
| 구분  | 실시예1 | 실시예2 | 실시예3 | 실시예4 | 대조구* |
| 색상  | 7.6  | 6.0  | 5.8  | 4.6  | 4.0  |
| 향   | 8.2  | 7.5  | 6.9  | 5.1  | 4.5  |
| 맛   | 7.3  | 6.8  | 5.4  | 4.5  | 3.9  |
| 선호도 | 8.4  | 7.6  | 6.1  | 4.3  | 4.0  |

<61> \* 대상의 유기농 돈까스 소스

<62> <시험예 3>

<63> 본 발명의 돈까스소스와 시중에 판매되는 일반 돈까스 소스를 pH meter와, 염도계, 당도계를 이용하여 3번 반복하여 측정한 후 그 결과를 평균하여 표4에 나타내었다.

<64> 표 4. 본 발명품과 시중제품의 이화학적 특성 비교

|          |      |      |      |
|----------|------|------|------|
| 구분       | A    | B    | C    |
| pH       | 3.6  | 3.4  | 4.2  |
| 염도(%)    | 2.6  | 2.2  | 4.0  |
| 당도(Brix) | 33.5 | 36.3 | 36.6 |

<66> A : 시중에 판매되는 대상의 유기농 돈까스 소스

<67> B : 시중에 판매되는 오투기사의 돈까스 소스

<68> C: 본 발명의 실시예 1에서 제조한 된장 돈까스 소스

<69> <시험예 4>

<70> 본 발명의 실시예 1에서 제조한 돈까스소스와 시중에 판매되는 일반 돈까스 소스에 대하여 관능평가를 실시하였다. 20세 이상의 대학생 20명을 대상으로 9점 척도법(9점 : 매우 좋다, 7점 : 좋다, 5점 : 보통이다, 3점 : 나쁘다, 1점 : 매우 나쁘다.)에 의거하여 기호도에 대한 관능평가를 실시한 후 그 결과를 평균하여 표 5에 나타내었다.

<71> 표 5. 본 발명품과 시중제품의 관능검사 결과

<72>

| 구분  | A    | B    | C    |
|-----|------|------|------|
| 색상  | 6.87 | 8.23 | 7.54 |
| 향   | 6.12 | 7.20 | 8.34 |
| 맛   | 5.36 | 6.33 | 7.64 |
| 선호도 | 5.62 | 6.84 | 7.36 |

<73> A : 시중에 판매되는 대상의 유기농 돈까스 소스

<74> B : 시중에 판매되는 오뚜기사의 돈까스 소스

<75> C: 본 발명의 실시예 1에서 제조한 된장 돈까스 소스

<76> 이상과 같이 본 발명을 특정의 바람직한 실시예를 참고하여 설명하였으나, 본 발명은 상기한 실시예에 한정되지 않으며, 본 발명의 요지를 벗어나지 않는 범위에서 통상의 지식을 가진자에 의해 다양한 변경과 수정이 이루어질 수 있는 것임을 밝혀둔다.

### 산업이용 가능성

<77> 본 발명의 된장 돈까스소스는 종래의 서양조미료 위주의 돈까스소스와 달리 맛이 느끼하지 않으며 된장 특유의 단백하고 깔끔한 맛을 제공할 수 있다. 또한 소비자가 식품점에서 손쉽게 구입하여 된장을 섭취하도록 하는 효과를 제공하므로 산업상 이용가능성이 크다.

### 도면의 간단한 설명

<78> 도 1은 된장 돈까스소스의 제조공정도이다.

### 도면

#### 도면1

