



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2010-0057280
(43) 공개일자 2010년05월31일

(51) Int. Cl.

A23B 7/10 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2008-0116250

(22) 출원일자 2008년11월21일

심사청구일자 2008년11월21일

(71) 출원인

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 4 항

(54) 와인 동치미 및 그 제조방법

(57) 요약

본 발명은 와인 동치미 제조방법에 관한 것으로, 무를 소금에 굴러 소금을 묻힌 후 6~12시간 동안 재워두는 단계와, 상기 재워둔 무에 묻어 있는 소금을 털어내고 와인에 24~48시간 동안 담가 절이는 단계와, 상기 와인에 절인 무와 구멍을 뚫은 배와, 소금물에 소정 시간 동안 절인 후 묽은 쪽파 및 갖과, 소금물에 소정 시간 동안 절여서 삭힌 고추와, 얇게 절단된 마늘과 생강 및 파뿌리를 담은 거즈 주머니를 용기에 넣는 단계와, 상기 용기에 식염수를 붓는 단계를 포함하여 이루어지며, 동치미의 고유한 맛을 유지하면서도 와인을 사용하여 특유하고 새로운 맛과 향을 나타내는 와인 동치미를 제공할 수 있다.

특허청구의 범위

청구항 1

소금을 묻혀 소정 시간 동안 재워둔 무를 부재료와 함께 용기 내에 얹힌 후 식염수를 채워서 만드는 동치미 제조방법에 있어서,

상기 소금을 묻혀 재워둔 무를 용기에 얹히기 전에 와인에 24-48 시간 동안 감가 절이는 단계를 더 포함하는 것을 특징으로 하는 와인 동치미 제조방법.

청구항 2

무를 소금에 굴러 소금을 묻힌 후 6-12시간 동안 재워두는 단계;

상기 재워둔 무에 묻어 있는 소금을 털어내고 와인에 24-48시간 동안 담가 절이는 단계;

상기 와인에 절인 무와, 구멍을 뚫은 배와, 소금물에 소정 시간 동안 절인 후 묽은 쪽파 및 갖과, 소금물에 소정시간 동안 절여서 삭힌 고추와, 얇게 저민 마늘과 생강 및 파뿌리를 담은 거즈 주머니를 용기에 넣는 단계;

상기 용기에 염도 3~5%의 식염수를 붓는 단계;

를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 와인 동치미 제조방법.

청구항 3

제1항에 있어서, 상기 무를 와인에 담가 절이는 단계에서 와인에 설탕을 첨가하는 것을 특징으로 하는 와인 동치미 제조방법.

청구항 4

제1항 내지 제3항 중 어느 한 항에 따른 와인 동치미 제조방법에 의하여 제조된 것을 특징으로 하는 와인 동치미.

명세서

발명의 상세한 설명

기술분야

[0001] 본 발명은 와인 동치미 및 그 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 소금을 묻혀 소정 시간 동안 재워둔 무를 부재료와 함께 용기 내에 얹힌 후 식염수를 채워서 만드는 동치미 제조방법에 있어서, 상기 소금을 묻혀 재워둔 무를 용기에 얹히기 전에 와인에 소정 시간 동안 절여 맛과 향이 좋은 고급의 동치미 및 그 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 동치미는 우리 고유의 식품으로서, 물김치의 일종으로, 주로 무, 배추, 파, 삭힌 고추, 생강, 배와 국물로 구성되어 전통적으로 겨울에 담궈서 먹는다. 동치미도 다른 김치처럼 발효를 시키지만, 2~3일간의 숙성으로 다른 김치에 비해 그 기간이 비교적 짧다. 또한, 시원하고 깔끔한 국물 덕분에 동치미 국물은 동치미 국수나 냉면을 만드는데 국물로 사용되기도 한다.

[0003] 통상적인 동치미는 무를 세척한 후 소금에 굴려서 항아리에 넣고, 소금물에 절인 실파나 갖 등을 넣어주고, 여기에 마늘이나 생강, 절단된 배를 넣고 삭힌 고추를 같이 넣어주고, 식염수를 만들어 넣어서 발효시켜 제조한다.

[0004] 그러나, 이러한 일반적인 동치미 제조방법은 그 고유의 맛을 유지하고 제조공정이 간단하다는 장점이 있으나, 종래의 동치미 만으로는 수요자의 다양한 욕구를 충족시키기 어려웠다. 즉, 전통적인 단순한 동치미 제조방법으로는 수요자 기호의 다양성 및 고급성에 따른 욕구를 만족시키기에는 부족한 실정이었다.

[0005] 한편, 최근에 경제수준의 향상과 건강 및 기호에 대한 관심의 증가에 따라 다양한 수요자의 욕구를 충족시키기 위한 여러 가지 재료를 이용한 기능성 동치미가 개발되었고 특허출원이 있어 왔다.

[0006] 이러한 대표적인 예로서, 공개특허공보 제10-2005-0097622호에는 절여진 무와 부재료에 껍육수를 혼합하여 동치미를 제조하는 방법이 개시되어 있고, 공개특허공보 제10-2007-0002906호에는 가시오가피, 감초, 등골래 및 치커리 분쇄 혼합물로부터 얻은 물질을 이용한 동치미가 개시되어 있으며, 등록특허공보 제10-0689764호에는 소금 및 감미료에 절인 무 16~36중량%, 맨드라미 꽃 1~5.6중량%, 물 49~79중량%를 포함하고, 여기에 양파, 마늘 대파, 고추, 생강 중 1종 이상이 혼합되어 숙성된 것임을 특징으로 하는 맨드라미 성분이 함유된 동치미가 개시되어 있고, 등록특허공보 제10-0773914호에는 동치미의 제조방법에 있어서, 일반 물 대신에 해양 심층수를 역삼투압방식에 의해 정제한 역삼투압수 및 해양 심층수를 전기투석방식에 의해 정제한 전기투석수가 혼합된 고미네랄수를 사용하는 동치미 제조방법이 개시되어 있다. 이러한 대부분의 장아찌는 종래에 일반적인 장아찌에 비하여 다른 재료나 성분을 사용하거나 그 제조방법에 특별한 한정을 두고 있는 것이 그 주를 이루고 있다.

발명의 내용

해결 하고자하는 과제

- [0007] 본 발명은 와인을 이용한 기능성 동치미의 일종으로서, 종래에 누구도 생각해내지 못했던 와인을 사용하여 동치미의 맛과 향 및 색상을 고급화한 와인 동치미를 제공하는 것을 목적으로 한다.
- [0008] 또한, 본 발명에 의한 와인 동치미는 동치미 고유의 맛 이외에도 와인에 의한 특유한 맛과 향 및 색상을 나타내고 와인의 유용한 성분까지 활용할 수 있는 동치미를 제공하는 것을 목적으로 한다.
- [0009] 또한, 본 발명은 수요자들의 다양하고 고급스러운 기호를 충족시키고 맛과 영양이 풍부하며 국민건강을 증진시킬 수 있는 건강보조기능을 함께 갖춘 유익한 동치미의 제조방법을 제공하는 것을 목적으로 한다.

과제 해결수단

- [0010] 이와 같은 본 발명의 목적을 달성하기 위하여, 본 발명에 따른 와인 동치미 제조방법은 소금을 묻혀 소정 시간 동안 재워둔 무를 부재료와 함께 용기 내에 얹힌 후 식염수를 채워서 만드는 동치미 제조방법에 있어서, 상기 소금을 묻혀 재워둔 무를 용기에 얹히기 전에 와인에 24~48 시간 동안 감가 절이는 단계를 더 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0011] 또한, 본 발명은 무를 소금에 굴러 소금을 묻힌 후 6~12시간 동안 재워두는 단계; 상기 재워둔 무에 묻어 있는 소금을 털어내고 와인에 24~48시간 동안 담가 절이는 단계; 상기 와인에 절인 무와, 구멍을 뚫은 배와, 소금물에 소정 시간 동안 절인 후 묽은 쪽파 및 갖과, 소금물에 소정시간 동안 절여서 삭힌 고추와, 얇게 저민 마늘과 생강 및 파뿌리를 담은 거즈 주머니를 용기에 넣는 단계; 상기 용기에 염도 3~5%의 식염수를 붓는 단계;를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 한다.
- [0012] 또한, 상기 무를 와인에 담가 절이는 단계에서 와인에 설탕을 첨가하는 것을 특징으로 한다.

효과

- [0013] 본 발명에 따르면 동치미의 고유한 향과 맛을 유지하면서도 와인을 사용하여 특유한 맛과 향을 나타내는 새로운 형태의 와인 동치미를 제공할 수 있다는 효과가 있다.
- [0014] 또한, 본 발명은 와인에 의한 특유한 맛과 향 및 색상을 나타낼 수 있어 동치미의 고급화 및 다양성을 제고할 수 있다는 효과가 있다.
- [0015] 또한, 본 발명은 수요자들의 다양하고 고급스러운 기호를 충족시키고 맛과 영양이 풍부하며, 동치미의 소비를 촉진시켜 우리의 전통 음식을 활성화할 수 있다는 효과가 있다.
- [0016] 또한, 본 발명은 젊은 세대와 외국인들에게 다양한 전통 식품을 선보여 보다 많이 우리의 전통 식품 및 문화를 즐길 수 있도록 할 수 있다는 효과가 있다.

발명의 실시를 위한 구체적인 내용

[0017] 이하, 본 발명에 따른 와인 동치미의 제조방법을 상세히 설명한다.

- [0018] 본 발명의 특징은 소금을 묻혀 소정 시간 동안 재워둔 무를 부재료와 함께 용기 내에 앉힌 후 식염수를 채워서 만드는 통상적인 동치미 제조방법에 있어서, 와인을 사용한다는 점에 있으며, 상기 소금을 묻혀 재워둔 무를 용기에 앉히기 전에 와인에 24~48 시간 동안 담가 절이는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0019] 즉, 가장 일반적인 무를 이용한 동치미를 제조하는 과정을 보면 무에 소금을 묻혀 재워둔 무와, 배, 쪽파, 갓, 삭힌 고추, 마늘, 생강 등 부재료와 함께 향아리 등 용기에 넣고 식염수를 부어서 제조하게 되는데, 본 발명은 소금을 묻혀 재워둔 무의 소금을 털고 바로 용기에 넣지 않고, 와인에 넣어서 절이는 과정을 포함한다.
- [0020] 와인은 과실을 발효시켜 만든 알코올 함유 음료를 말하지만 일반적으로는 신선한 포도를 원료로한 포도주를 의미한다.
- [0021] 와인은 알콜함량이 적으며, 수분, 당분, 비타민, 유기산, 미네랄, 폴리페놀, 케르세틴 등의 유효성분이 많이 함유하고 있어 동맥경화나 항암 등에 효과가 있다.
- [0022] 와인은 제조공정 및 그 색에 따라 그 종류를 분류하는데 붉은 색을 띠는 레드와인인 경우 그 색상이 미각을 자극하여 동치미의 맛과 풍미를 자극할 수 있다.
- [0023] 본 발명에 따른 와인 동치미의 제조방법을 일 실시예에 따라 상세히 설명하면 다음과 같다.
- [0024] 먼저, 무를 소금에 굴러 소금을 묻힌 후 6~12시간 동안 재운다. 이때 무는 작고 단단한 동치미용 무를 사용하고 깨끗이 세척한 후 사용하되 껍질은 벗기지 않는다.
- [0025] 세척한 후 무에 묻어 있던 물기가 빠지면 무를 소금에 굴러 소금을 묻힌다. 무에 소금이 묻어 있는 상태에서 6~12시간 정도 재워둔다.
- [0026] 재워둔 무의 소금을 털고 와인에 24~48시간 정도 담가 절인다. 와인은 각각의 고유한 맛을 내는 여러 가지 종류가 있는데, 사용자가 원하는 종류를 선택하면 되며, 당도가 높은 와인의 경우에는 그대로 사용해도 되지만 당도가 낮은 와인에는 적당량의 설탕을 첨가해도 좋다.
- [0027] 본 발명에 사용되는 와인은 동치미가 미감을 들게 하는 붉은 색상을 띠도록 색상이 있는 레드와인을 사용하는 것이 좋으며, 복분자 와인 또는 머루 와인 등을 사용하는 것도 좋다.
- [0028] 와인에 절인 무는 와인의 영향에 따라 점차로 무에 스며들어 와인의 맛과 향 및 색상을 띠게 되는 데 통상 24~48시간 정도 담가 두면 적당한 색이 된다.
- [0029] 이와 같이 와인에 절인 무는 부재료와 혼합한 후에 향아리에 켜켜이 앉히고 식염수(소금물)를 부으면 된다.
- [0030] 부재료로서는 절단되거나 구멍을 뚫은 배와, 소금물에 소정 시간 동안 절인 후 묽은 쪽파 및 갓과, 소금물에 소정 시간 동안 절여서 삭힌 고추와, 저민 마늘과 생강 및 파뿌리를 거즈 주머니에 담아서 만든 양념 주머니 등이 포함될 수 있다.
- [0031] 실시예
- [0032] 작고 단단한 무 5개를 준비하여 깨끗이 세척하였다. 무에 묻어 있던 물기가 빠질 때까지 기다린 후 무를 소금에 굴러 소금을 묻힌 후에 8시간 동안 재워두었다.
- [0033] 재워둔 무에 묻어있는 소금을 털어 내고 와인 10ℓ에 36시간 동안 담가 두었다.
- [0034] 이때 사용된 와인은 레드이며, 조리용 와인으로서 주로 사용하는 골드 바인을 사용하였다. 또한, 상기 와인의 당도를 높이기 위하여 설탕 3.5kg을 첨가하였다.
- [0035] 와인에 절인 무에는 와인 성분이 스며들어 와인색과 같은 고급스러운 느낌이 드는 색상이 되었다.
- [0036] 이와 같은 와인에 절인 무 10kg과 부재료를 향아리에 켜켜이 앉혔다.
- [0037] 부재료로서 배와, 풋고추, 홍고추, 마늘, 생강, 쪽파, 갓을 사용하였다.
- [0038] 배 600g을 깨끗이 씻어 꼬치로 여러 개의 구멍을 뚫어 놓았으며, 쪽파 500g을 소금물에 절여 두었다가 들들 말아 놓았고, 갓 500g을 소금물에 절인 후 여러 개의 다발로 묶어 놓았다.
- [0039] 매운 풋고추 150g과 홍고추 50g을 소금물에 3일 동안 절여 삭힌 후, 체에 걸러 물기를 닦아 두었다.
- [0040] 얇게 저민 마늘 100g과 생강 100g을 대파 흰뿌리 50g과 함께 거즈 주머니에 담았다.

- [0041] 이와 같이 하여 동치미를 제조하기 위하여 무와 함께 들어가는 부재료가 준비되었다.
- [0042] 먼저, 항아리에 상기 거즈 주머니를 넣고 와인에 절인 무와 배, 쪽파, 갓, 삭힌 고추를 중간 중간에 놓으면서 켜켜이 앉혔다.
- [0043] 물 10ℓ 에 소금 300g을 혼합한 식염수(염도 3%)를 항아리에 붓고 항아리 뚜껑을 덮어 숙성시켰다.
- [0044] 일주일 후에 완성된 동치미의 맛을 보니 동치미의 고유한 맛에 와인의 달콤한 감칠맛이 어우러진 맛을 느낄 수 있었다.
- [0045] 무의 색상 또한 와인이 스며들어 미려하고 식욕을 돋구는 색상이 되었다.
- [0046] 또한, 본 발명에 따른 동치미를 관능검사를 해본 결과, 남녀노소 누구나 독특하고 새로운 맛에 매력을 느끼었고, 외국인들도 그 맛과 향 및 색상에 감탄을 주저하지 않았다.
- [0047] 상술한 바와 같이, 본 발명은 와인 동치미 제조방법에 관한 것으로서, 상술한 실시예에만 한정되는 것은 아니며 본 발명의 기술적 사상을 벗어나지 않는 범위 내에서 여러 가지 변형 및 변경이 가능할 것이다.