(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2011-0060153
(43) 공개일자 2011년06월08일

(51) Int. Cl.
A23L 1/212 (2006.01) *A23L 1/06* (2006.01)
A23L 1/202 (2006.01) *A23L 2/38* (2006.01)
(21) 출원번호 10-2009-0116656
(22) 출원일자 2009년11월30일
심사청구일자 2009년11월30일

(71) 출원인
은무일
전주시 완산구 삼천동 1가 705-5우성아파트 105-703
(72) 발명자
은무일
전주시 완산구 삼천동 1가 705-5우성아파트 105-703
(74) 대리인
특허법인세하

전체 청구항 수 : 총 9 항

(54) 매화송을 이용한 식품 및 그 제조방법

(57) 요 약

본 발명은 매실-솔잎 혼합조성물 또는 매실-송순 혼합조성물(이하 "매화송"이라 약칭함.)을 주 재료로 삼아 쑥을 비롯해서 한국의 전통적인 조청, 고추장, 된장, 청국장 등과 접목하여 혼합 조성물을 만듦으로써 독특한 색과 향과 맛을 지닌 매화송을 이용한 식품 및 그 제조방법에 관한 것이다.

본 발명에 따른 매화송을 이용한 식품 및 그 제조방법에 의한 매화송-쑥 혼합조성물, 매화송 잼, 매화송 오미잼, 매화송 오미고추장, 매화송 알알이 오미고추장, 매화송 된장, 매화송 알알이 쌈장, 그리고 매화송 청국장에 의하면, 과잉생산되는 매실을 대량으로 식품화하여 생산농가의 수익을 증대하고 다양한 영양성분을 함유하고 있고 고혈압, 심근경색, 당뇨병 등에 효과적인 솔잎 또는 송순과 복통, 구토 등에 효과적인 쑥을 이용하여 식품화함으로써 매실, 솔잎 또는 송순, 그리고 쑥에 내포되어 있는 인체에 유익한 성분을 간편하고 손쉽게 섭취할 수 있는 효과를 제공한다.

또한, 독특한 색과 향과 맛을 지닌 최고품의 고추장, 된장, 청국장 등을 만듦으로써 한국의 대표적이 발효식품을 세계 식품무대에 새로운 스타일로 등장시켜 세계화할 수 있는 기반을 제공하는 효과가 있다.

특허청구의 범위

청구항 1

씨를 제거한 매실과육과 설탕을 1:1 중량비로 혼합하여 3~6 개월 숙성시킨 후 매실과육과 매실액으로 분리하고 상기 매실과육을 분마하여 매실과육분액을 제조하는 단계와;

솔잎 또는 송순을 세척하고 분마하여 상기 매실액과 1:2 중량부로 혼합하여 1~3 개월 발효시켜 솔잎분액 또는 송순분액을 제조하는 단계와;

상기 매실과육분액과 상기 솔잎분액 또는 송순분액을 70:30 또는 60:40 중량비로 혼합한 다음 비등점까지 끓여 매실-솔잎 혼합조성물 또는 매실-송순혼합조성물을 제조하는 단계와;

쑥을 세척하고 분마하여 상기 매실액과 1:1 중량비로 혼합하여 1~3 개월 숙성시켜 쑥분액을 제조하는 단계와;

상기 매실-솔잎 혼합조성물 또는 매실-송순혼합조성물과 쑥분액을 85:15 중량비로 혼합한 다음 비등점까지 끓여 매화송-쑥 혼합조성물을 제조하는 단계가 순차적으로 이루어지는 것을 특징으로 하는 매화송을 이용한 식품의 제조방법.

청구항 2

청구항 1의 매화송-쑥 혼합조성물과 조청 또는 설탕을 60:40 중량비로 혼합한 다음 잼을 제조하여 매화송 잼으로 제조하는 것을 특징으로 하는 매화송을 이용한 식품의 제조방법.

청구항 3

청구항 2의 매화송 잼 100 중량부에 대하여 1~2 중량부의 고추장을 혼합하여 매화송 오미잼을 제조하는 것을 특징으로 하는 매화송을 이용한 식품의 제조방법.

청구항 4

청구항 2의 매화송 잼 80~20 중량부와 고추장 20~80 중량부를 혼합하여 매화송 오미고추장을 제조하는 것을 특징으로 하는 매화송을 이용한 식품의 제조방법.

청구항 5

청구항 2의 매화송 잼 30 중량부, 고추장 40 중량부, 그리고 청구항 1의 매실과육을 세분하여 0.5~1.5㎜ 크기로 제조한 매실과육 알알이 30 중량부를 혼합하여 매화송 알알이 오미고추장을 제조하는 것을 특징으로 하는 매화송을 이용한 식품의 제조방법.

청구항 6

청구항 2의 매화송 잼과 된장을 70:30 중량비로 혼합하여 매화송 된장을 제조하는 것을 특징으로 하는 매화송을 이용한 식품의 제조방법.

청구항 7

청구항 5의 매화송 알알이 오미고추장과 된장을 70:30 중량비로 혼합하여 매화송 알알이 쌈장을 제조하는 것을 특징으로 하는 매화송을 이용한 식품의 제조방법.

청구항 8

청구항 2의 매화송 잼 또는 청구항 3의 매화송 오미잼과 청국장 가루를 50:50 중량비로 혼합하여 매화송 청국장 또는 매화송 오미청국장을 제조하는 것을 특징으로 하는 매화송을 이용한 식품의 제조방법.

청구항 9

청구항 1 내지 청구항 8 중 어느 하나의 제조방법에 의하여 제조되는 것을 특징으로 하는 매화송을 이용한 식품.

명 세 서

발명의 상세한 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 매실-솔잎 혼합조성물 또는 매실-송순 혼합조성물(이하 "매화송"이라 약칭함.)을 주 재료로 삼아 쑥을 비롯해서 한국의 전통적인 조청, 고추장, 된장, 청국장 등과 접목하여 혼합 조성물을 만듦으로써 독특한 색과 향과 맛을 지닌 매화송을 이용한 식품 및 그 제조방법에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 솔잎은 불로장생의 상징 소나무의 잎, 솔잎은 예로부터 뇌 기능을 맑게 하고 심장을 튼튼하게 하는 등 인체에 유효해 선인식(仙人食)으로까지 불렸던 것으로 알려지고 있다. 솔잎에는 비타민A, C, K, 엽록소, 칼슘, 철분 등 다양한 영양성분이 들어있으며 체내 합성이 불가능한 8종류의 필수 아미노산을 모두 포함하고 있는 우수한 단백질원이기도 하다.

[0003] 또한, 솔잎은 체내의 콜레스테롤치를 내리고, 말초신경을 확장시켜 호르몬의 분비를 높이는 등 몸의 조직을 일깨워주는 역할을 하므로 고혈압, 심근경색 등에 효과적이다.

[0004] 또한, 솔잎은 혈당치를 낮춰주는 성분인 글리코키닌도 포함하고 있어 당뇨병에도 도움을 주며 비타민C와 철분이 풍부해 빈혈에도 좋다. 뿐만 아니라 솔잎 성분 중에는 담배 유해물질인 니코틴 독을 제거시켜주고 소화기의 기능을 높여주는 효과도 있다.

[0005] 그외에도 머리털을 나게 하고 흰머리를 검은 머리로 만들어주며, 눈이나 귀가 밝아지는 등 노화 방지에도 효과적이다.

[0006] 한편, 송순(松筍)은 봄이면 가지 끝에서 새로 돋아난 소나무의 연한 싹을 일컫는데 송순의 효능으로 위장병과 신경통 등의 강장제로 좋고 뇌졸증과 고혈압, 편두통과 심장질환에 좋으며, 피를 맑게 해주는 청혈작용으로 혈관질환에 효험이 큰 것으로 알려져 있다.

[0007] 한편, 매실은 살균과 피로회복에 뛰어나고 칼슘 흡수를 촉진하는 구연산과 사과산이 풍부하게 함유되어 있어 스트레스로 칼슘의 소모가 많아 체질이 심하게 산성화되어 초조감이나 불면증에 시달리는 현대인에게 매우 효과적이다.

[0008] 이러한 상기 매실의 칼슘 흡수 촉진효과는 상기 솔잎에 함유되어 있는 다량의 칼슘에 대해서 그 흡수를 촉진할 수 있게 된다.

[0009] 또한, 매실의 신맛은 소화기관에 영향을 주어 위장, 십이지장 등에서 소화액을 내보내게 한다. 또한 매실은 위액의 분비를 촉진하고 정상화시키는 작용이 있어 위산 과다와 소화불량에 모두 효험을 보여 위장 장애를 없애주는 효과가 있다.

[0010] 또한, 육류와 인스턴트 음식을 많이 섭취하면 체질은 산성으로 기울고 몸이 산성으로 기울면 두통, 현기증, 불면증, 피로 등의 증상이 쉽게 나타나게 되는데 매실은 신맛이 강하지만 알칼리성 식품이므로 매실을 꾸준히 먹으면 체질이 산성으로 기우는 것을 막아 약 알칼리성으로 유지할 수 있다.

[0011] 한편, 쑥은 국화과(菊花科, Asteraceae)에 속하는 다년생초의 하나로서 흔히 쑥 이외에 산쑥(A. montana), 참쑥(A. lavandulaefolia), 덤불쑥(A. rubripes) 등도 쑥이라고 일컫는다. 이른 봄에 나오는 어린순으로 국을 끓여 먹어 봄을 느끼기도 하며, 떡(쑥떡)을 만들어 먹기도 한다.

[0012] 곰이 쑥 1 다발과 마늘 20개를 먹고 사람으로 되었다는 한국의 개국설화에서도 볼 수 있듯이, 쑥은 신비한 약효를 지니는 식물로 예로부터 귀중히 여겨왔다. 쑥은 약으로 쓰기도 하여 약쑥이라고도 부르는데, 줄기와 잎을 단오 전후에 캐서 그늘에 말린 것을 약애(艾)라고 해 복통, 구토, 지혈에 쓰기도 하며, 잎의 흰 털을 모아 뜸을 뜨는 데 쓰기도 한다. 잎만 말린 것은 애엽(艾葉)이라고 하며, 조금 다친 약한 상처에 잎의 즙을 바르기도 한다. 한국 곳곳의 양지바른 길가, 풀밭, 산과 들에서 자란다. 옛날에는 말린 쑥을 화롯불에 태워 여름철에 날아드는 여러 가지 벌레, 특히 모기를 쫓기도 했고, 집에 귀신이 들어오지 못하도록 단오에 말린 쑥을 집에 걸어두기도 했다.

[0013] 그러나, 상기한 바와 같은 효능을 갖는 솔잎, 송순, 그리고 쑥이 식품으로는 보편화되지 못하고 있는 실정이고 이를 개선하기 위하여 솔잎, 송순, 쑥에 대한 관심 및 연구 개발과 아울러 상기 솔잎, 송순, 쑥을 이용하여 보다 간편하고 손쉽게 취식할 수 있는 방법에 대한 연구를 경주하고 있는 실정이다.

발명의 내용

해결 하고자하는 과제

[0014] 본 발명은 상기와 같은 문제점을 해결하기 위하여 안출된 것으로서, 과잉생산되는 매실을 대량으로 식품화하여 생산농가의 수익을 증대하고 다양한 영양성분을 함유하고 있고 고혈압, 심근경색, 당뇨병 등에 효과적인 솔잎 또는 송순과 복통, 구토 등에 효과적인 쑥을 이용하여 식품화함으로써 매실, 솔잎 또는 송순, 그리고 쑥에 내포되어 있는 인체에 유익한 성분을 간편하고 손쉽게 섭취할 수 있는 매화송을 이용한 식품 및 그 제조방법을 제공하는 것을 그 목적으로 한다.

과제 해결수단

[0015] 본 발명에 따른 매화송을 이용한 식품 제조방법은 씨를 제거한 매실과육과 설탕을 1:1 중량비로 혼합하여 3~6 개월 숙성시킨 후 매실과육과 매실액으로 분리하고 상기 매실과육을 분마하여 매실과육분액을 제조하는 단계와; 솔잎 또는 송순을 세척하고 분마하여 상기 매실액과 1:2 중량부로 혼합하여 1~3 개월 발효시켜 솔잎분액 또는 송순분액을 제조하는 단계와; 상기 매실과육분액과 상기 솔잎분액 또는 송순분액을 70:30 또는 60:40 중량비로 혼합한 다음 비등점까지 끓여 매실-솔잎 혼합조성물 또는 매실-송순혼합조성물을 제조하는 단계와; 쑥을 세척하고 분마하여 상기 매실액과 1:1 중량비로 혼합하여 1~3 개월 숙성시켜 쑥분액을 제조하는 단계와; 상기 매실-솔

잎 혼합조성물 또는 매실-송순혼합조성물와 쑥분액을 85:15 중량비로 혼합한 다음 비등점까지 끓여 매화송-쑥 혼합조성물을 제조하는 단계가 순차적으로 이루어지는 것을 특징으로 한다.

[0016] 또한, 본 발명에 따른 매화송을 이용한 식품 제조방법은 상기 매화송-쑥 혼합조성물과 조청 또는 설탕을 60:40 중량비로 혼합한 다음 잼을 제조하여 매화송 잼으로 제조하는 것을 특징으로 한다.

[0017] 또한, 본 발명에 따른 매화송을 이용한 식품 제조방법은 상기 매화송 잼 100 중량부에 대하여 1~2 중량부의 고추장을 혼합하여 매화송 오미잼을 제조하는 것을 특징으로 한다.

[0018] 또한, 본 발명에 따른 매화송을 이용한 식품 제조방법은 상기 매화송 잼 80~20 중량부와 고추장 20~80 중량부를 혼합하여 매화송 오미고추장을 제조하는 것을 특징으로 한다.

[0019] 또한, 본 발명에 따른 매화송을 이용한 식품 제조방법은 상기 매화송 잼 30 중량부, 고추장 40 중량부, 그리고 청구항 1의 매실과육을 세분하여 0.5~1.5㎜ 크기로 제조한 매실과육 알알이 30 중량부를 혼합하여 매화송 알알이 오미고추장을 제조하는 것을 특징으로 한다.

[0020] 또한, 본 발명에 따른 매화송을 이용한 식품 제조방법은 상기 매화송 잼과 된장을 70:30 중량비로 혼합하여 매화송 된장을 제조하는 것을 특징으로 한다.

[0021] 또한, 본 발명에 따른 매화송을 이용한 식품 제조방법은 상기 매화송 알알이 오미고추장과 된장을 70:30 중량비로 혼합하여 매화송 알알이 쌈장을 제조하는 것을 특징으로 한다.

[0022] 또한, 본 발명에 따른 매화송을 이용한 식품 제조방법은 상기 매화송 잼 또는 상기 매화송 오미잼과 청국장 가루를 50:50 중량비로 혼합하여 매화송 청국장 또는 매화송 오미청국장을 제조하는 것을 특징으로 한다.

[0023] 또한, 본 발명에 따른 매화송을 이용한 식품은 상기 제조방법들에 의하여 각각 제조되는 매화송-쑥 혼합조성물, 매화송 잼, 매화송 오미잼, 매화송 오미고추장, 매화송 알알이 오미고추장, 매화송 된장, 매화송 알알이 쌈장, 그리고 매화송 청국장을 일컫는다.

효 과

[0024] 본 발명에 따른 매화송을 이용한 식품 및 그 제조방법에 의한 매화송-쑥 혼합조성물, 매화송 잼, 매화송 오미잼, 매화송 오미고추장, 매화송 알알이 오미고추장, 매화송 된장, 매화송 알알이 쌈장, 그리고 매화송 청국장에 의하면, 과잉생산되는 매실을 대량으로 식품화하여 생산농가의 수익을 증대하고 다양한 영양성분을 함유하고 있고 고혈압, 심근경색, 당뇨병 등에 효과적인 솔잎 또는 송순과 복통, 구토 등에 효과적인 쑥을 이용하여 식품화함으로써 매실, 솔잎 또는 송순, 그리고 쑥에 내포되어 있는 인체에 유익한 성분을 간편하고 손쉽게 섭취할 수 있는 효과를 제공한다.

[0025] 또한, 독특한 색과 향과 맛을 지닌 최고품의 고추장, 된장, 청국장 등을 만듦으로써 한국의 대표적이 발효식품을 세계 식품무대에 새로운 스타일로 등장시켜 세계화할 수 있는 기반을 제공하는 효과가 있다.

발명의 실시를 위한 구체적인 내용

[0026] 이하, 본 발명에 따른 매화송을 이용한 식품 및 그 제조방법을 상세히 설명하면 다음과 같다.

[0027] 본 발명에 따른 매화송을 이용한 식품 제조방법은 씨를 제거한 매실과육과 설탕을 1:1 중량비로 혼합하여 3~6 개월 숙성시킨 후 매실과육과 매실액으로 분리하고 상기 매실과육을 분마하여 매실과육분액을 제조하는 단계와; 솔잎 또는 송순을 세척하고 분마하여 상기 매실액과 1:2 중량부로 혼합하여 1~3 개월 발효시켜 솔잎분액 또는 송순분액을 제조하는 단계와; 상기 매실과육분액과 상기 솔잎분액 또는 송순분액을 70:30 또는 60:40 중량비로 혼합한 다음 비등점까지 끓여 매실-솔잎 혼합조성물 또는 매실-송순혼합조성물을 제조하는 단계와; 쑥을 세척하고 분마하여 상기 매실액과 1:1 중량비로 혼합하여 1~3 개월 숙성시켜 쑥분액을 제조하는 단계와; 상기 매실-솔잎 혼합조성물 또는 매실-송순혼합조성물과 쑥분액을 85:15 중량비로 혼합한 다음 비등점까지 끓여 매화송-쑥 혼합조성물을 제조하는 단계가 순차적으로 이루어지는 것을 특징으로 한다.

[0028] 이에 의하면, 먼저 매실을 깨끗이 세척한 후에 씨를 분리, 제거한 매실과육에 설탕을 1:1 중량비로 혼합하고 항아리 등의 용기에 담아 3~6 개월 동안 숙성시킨 다음 고상과 액상을 분리하여 각각 상기 매실과육과 상기 매실액을 만든다.

[0029] 다음으로, 야생 소나무에서 솔잎 또는 송순을 채취하여 깨끗이 세척하고 분마하여 상기에서 만든 매실액과 1:2 중량부로 혼합하여 1~3 개월 동안 발효시켜 솔잎분액 또는 송순분액을 만들게 된다.

[0030] 다음으로, 상기 매실과육분액과 상기 솔잎분액 또는 송순분액을 70:30 또는 60:40 중량비로 혼합한 다음 비등점까지 끓여 상기 매실-솔잎 혼합조성물 또는 매실-송순혼합조성물을 만들게 된다. 이하 상기 매실-솔잎 혼합조성물 또는 매실-송순혼합조성물은 "매화송"이라 약칭한다. 상기 매화송은 그대로 차(茶) 원료 등의 식품으로 사용할 수 있으며, 타 식품과 혼합조성물로 사용할 수 있다.

[0031] 다음으로, 쑥을 세척하고 분마하여 상기 매실액과 1:1 중량비로 혼합하여 1~3 개월 동안 숙성시켜 쑥분액을 만들게 된다.

[0032] 마지막으로, 상기 매화송과 상기 쑥분액을 85:15 중량비로 혼합한 다음 비등점까지 끓여 상기 매화송-쑥 혼합조성물을 만들게 된다. 상기 매화송-쑥 혼합조성물은 약간의 천일염으로 짠 맛을 가하면 보다 더 맛이 나게 된다. 또한, 상기 매화송과 마찬가지로 그대로 차(茶) 원료 등의 식품으로 사용할 수 있으며, 타 식품과 혼합조성물로 사용할 수 있다.

[0033] 본 발명에 따르면 상기와 같은 방법으로 제조된 상기 매화송-쑥 혼합조성물을 이용하여 다음과 같은 다양한 식품으로 활용할 수 있게 된다.

[0034] **1. 매화송 잼**

[0035] 본 발명에 따른 매화송을 이용한 식품 제조방법은 상기 매화송-쑥 혼합조성물과 조청 또는 설탕을 60:40 중량비로 혼합한 다음 잼을 제조하여 매화송 잼으로 제조하는 것을 특징으로 한다.

[0036] 이에 의하면, 상기 매화송-쑥 혼합조성물을 이용하여 잼을 만들게 되는 것인데 상기 매화송-쑥 혼합조성물을 원

료로 하여 조청 또는 설탕과 혼합하여 젤리 상태가 될 때까지 약한 불로 졸여서 상기 매화송 잼을 만들게 된다. 상기 매화송 잼은 하나의 식품으로 완성된 것이지만 또 다시 다른 식품과 혼합하여 혼합조성물을 만들 수가 있다. 타 식품과 혼합조성물로 만들 때는 그 조성물의 용도에 따라 조청 또는 설탕의 비율을 가감한다.

[0037] **2. 매화송 오미(五味)잼**

[0038] 본 발명에 따른 매화송을 이용한 식품 제조방법은 상기 매화송 잼 100 중량부에 대하여 1~2 중량부의 고추장을 혼합하여 매화송 오미잼을 제조하는 것을 특징으로 한다.

[0039] 이에 의하면, 상기 매화송 잼이 완성될 시기에 상기 매화송 잼 중량의 1~2 중량%의 고추장을 혼합하여 상기 매화송 오미잼을 만들게 된다. 상기 매화송 오미잼은 매실의 신맛과 조청 또는 설탕의 단맛, 쑥의 쓴맛, 고추장의 매운맛, 솔의 떫은 맛의 오미(五味)와 솔의 향까지 어우러져 매우 독특한 색과 향과 맛을 지니게 된다.

[0040] 이제까지 세상의 잼은 단맛으로만 만들어졌는데 상기 매화송 오미잼에서는 매화송잼의 맛에 고추장의 매운맛이 마치 지미(旨美)와 같은 독특한 역할을 다함으로써 특히 성인들의 기호에 알맞는 특색있는 잼이 된다. 이는 마치 비빔밥에서 고추장 역할과 같다고 할 수 있다.

[0041] **3. 매화송 오미고추장**

[0042] 본 발명에 따른 매화송을 이용한 식품 제조방법은 상기 매화송 잼 80~20 중량부와 고추장 20~80 중량부를 혼합하여 매화송 오미고추장을 제조하는 것을 특징으로 한다.

[0043] 이에 의하면, 상기 매화송 잼이 완성될 무렵 < 표 1 > 매화송 오미 고추장의 실시예 1에 나타낸 바와 같이 상기 매화송 잼과 고추장을 80:20, 65:35, 50:50, 35:65, 20:80 중량비로 혼합하여 제조하였는데 각각 다른 중량비의 매 제품마다 매운맛에 차이가 있는 5등급의 고추장을 만든다. 이들의 명칭을 편의상 한라, 지리, 설악, 금강, 백두라 칭하였다. 상기 매화송 잼과 고추장을 혼합하여 바로 먹을 수도 있지만 2~3개월 동안 발효시키면 더욱 깊은 맛이 우러나게 되어 더욱 바람직하다.

[0044] 상기 매화송 오미고추장은 고추장의 중량비에 따라 매운맛이 각각 다르고 기존 고추장에 매실, 솔잎 또는 송순, 그리고 쑥 등을 혼합시킴으로써 기능성과 기호성을 높였기 때문에 용도와 기호에 따라 자유롭게 선택하여 사용할 수 있다.

[0045] < 표 1 > 매화송 오미 고추장의 실시예 1

[0046]

순번	명칭	매화송잼 (중량%)	고추장 (중량%)	영문명칭	매운맛 등급
1	한라	80	20	S(Soft)	순한 매운맛
2	지리	65	35	SM	약간 매운맛
3	설악	50	50	M(Middle)	매운맛
4	금강	35	65	HM	상당히매운맛
5	백두	20	80	H(Hot)	아주매운맛

[0047] **4. 매화송 알알이 오미고추장**

[0048] 본 발명에 따른 매화송을 이용한 식품 제조방법은 상기 매화송 잼 30 중량부, 고추장 40 중량부, 그리고 상기 매실과육을 세분하여 0.5~1.5㎜ 크기로 제조한 매실과육 알알이 30 중량부를 혼합하여 매화송 알알이 오미고추장을 제조하는 것을 특징으로 한다.

[0049] 이에 의하면, 상기 매실과육 알알이는 먼저 매실을 깨끗이 세척한 후에 씨를 분리, 제거한 매실과육에 설탕을 1:1 중량비로 혼합하고 항아리 등의 용기에 담아 3~6 개월 동안 숙성시킨 다음 고상과 액상을 분리하여 각각 상기 매실과육과 상기 매실액을 만들고 상기 매실과육을 세분하여 0.5~1.5㎜ 크기로 만든 것이다. 또한 상기 매실과육 알알이는 매실과육 대신 물외장아찌를 사용하여 상기한 방법으로 만든 물외장아찌 알알이로 대체할 수 있다.

[0050] 기존의 비빔밥 고추장과는 달리 상기 매화송 알알이 오미고추장은 매운맛, 신맛, 단맛, 쓴맛, 그리고 짠맛의 오미(五味)가 작용함으로써 상기 매화송 알알이 오미고추장을 비빔밥 고추장으로 사용하면 비빔밥이 매우 독특한 향과 맛을 나타냄과 동시에 비빔밥 속의 다른 재료와 함께 잘 숙성된 상기 매실과육 알알이 또는 물외장아찌 알알이를 씹는 맛은 매우 신비한 미감을 일으켜 비빔밥을 한층 높은 경지로 올려 놓을 수 있기 때문에 비빔밥, 특히 전주비빔밥의 세계화에 크게 공헌할 수 있을 것이다. 매운맛을 좋아하거나 또는 매운 것에 익숙하지 못한 외국인들의 기호에 맞출 필요가 있을 경우에는 상기 매화송 잼과 상기 고추장의 비율만 조절하면 얼마든지 융통성 있게 만들 수가 있다.

[0051] **5. 매화송 된장**

[0052] 본 발명에 따른 매화송을 이용한 식품 제조방법은 상기 매화송 잼과 된장을 70:30 중량비로 혼합하여 매화송 된장을 제조하는 것을 특징으로 한다.

[0053] 이에 의하면, 상기 된장은 잘 숙성된 전통의 것을 사용하는 것이 바람직하고 전통적인 된장의 맛에 매실, 솔잎 또는 송순, 쑥의 맛과 향이 어우러진 독특한 맛의 상기 매화송 된장이 된다.

[0054] 보통 재래 된장은 너무 짜서 과다 섭취하면 인체에 해로운데 상기 매화송 된장은 기존 된장의 지나치게 짠 문제를 해결할 뿐만 아니라 그 맛까지 크게 개선시킴으로써 입맛은 물론 인체에도 유익한 기호성 된장을 만드는 것인데 마늘, 생강 등 양념을 가해서 쌈장으로 사용하면 매우 맛이 좋다.

[0055] **6. 매화송 알알이 쌈장**

[0056] 본 발명에 따른 매화송을 이용한 식품 제조방법은 상기 매화송 알알이 오미고추장과 된장을 70:30 중량비로 혼합하여 매화송 알알이 쌈장을 제조하는 것을 특징으로 한다.

[0057] 이에 의하면, 상기 된장은 잘 숙성된 전통의 것을 사용하는 것이 바람직하고 상기 매화송 알알이 오미고추장의 맛에 상기 된장 맛까지 어우러져 매우 특별한 맛이 나는 최상의 쌈장이 된다. 상기 매화송 알알이 쌈장을 먹을 때, 마늘이나 생강, 참기름 등 약간의 양념을 가하면 더욱 맛이 풍부해진다.

[0058] **7. 매화송 청국장**

[0059] 본 발명에 따른 매화송을 이용한 식품 제조방법은 상기 매화송 잼 또는 상기 매화송 오미잼과 청국장 가루를 50:50 중량비로 혼합하여 매화송 청국장 또는 매화송 오미청국장을 제조하는 것을 특징으로 한다.

[0060] 이에 의하면, 상기 청국장 가루를 섭취하는데 그 맛을 개선하여 기호성을 높임과 동시에 매실, 솔잎 또는 송순, 쑥의 유익한 성분도 함께 섭취하는데 그 목적이 있다.

[0061] 한편, 본 발명에 따른 매화송을 이용한 식품은 상기 제조방법들에 의하여 각각 제조되는 매화송-쑥 혼합조성물, 매화송 잼, 매화송 오미잼, 매화송 오미고추장, 매화송 알알이 오미고추장, 매화송 된장, 매화송 알알이 쌈장, 그리고 매화송 청국장을 일컫는다.

[0062] 이하, 본 발명에 따른 매화송을 이용한 식품 제조방법에 의하여 매화송 잼을 제조한 실시예 2를 통하여 더욱 상세히 설명한다. 그러나 이들 실시예 2는 본 발명을 예시하기 위한 것이며, 본 발명이 이들 실시예에 의해 한정되는 것은 아니다.

[0063] **실시예 2**

[0064] 1. 매실을 깨끗이 세척한 후에 적당한 크기로 절단하고 씨를 분리, 제거한 매실과육과 설탕을 1:1 중량비로 혼합하고 항아리 등의 용기에 담아 3 개월 동안 숙성시킨 다음 고상과 액상을 분리하여 각각 매실과육과 매실액을 준비하고 상기 매실과육을 분마하여 매실과육분액을 제조하였다.

[0065] 2. 다음으로, 야생 소나무에서 솔잎을 채취하여 깨끗이 세척하고 분마하여 미리 준비한 상기 매실액과 1:2 중량부로 혼합하여 항아리 등의 용기에 담아 1 개월 동안 발효시켜 솔잎분액을 제조하였다.

[0066] 3. 다음으로, 상기 매실과육분액과 상기 솔잎분액을 70:30 중량비로 혼합한 다음 비등점까지 끓여 매화송을 제조하였다.

[0067] 4. 다음으로, 채취한 쑥을 세척하고 분마하여 상기 매실액과 1:1 중량비로 혼합하여 항아리 등의 용기에 담아 1 개월 동안 숙성시켜 쑥분액을 제조하였다.

[0068] 5. 다음으로, 상기 매화송과 상기 쑥분액을 85:15 중량비로 혼합한 다음 비등점까지 끓여 매화송-쑥 혼합조성물을 준비하였다.

[0069] 6. 이상의 과정을 통하여 준비한 매화송-쑥 혼합조성물 6kg을 조청 4kg에 넣어 혼합하고 젤리 상태가 될 때까지 약한 불로 졸여서 최종적으로 매화송 잼을 제조하였다.

[0070] **실험예 1 : 임상설문조사**

[0071] 상기 실시예 2에서 제조한 매화송 잼을 이용하여 평소 혈액순환이 원활하지 못해 손발이 자주 저리는 현상이 있는 사람군(그룹 1)과 평소 소화불량을 호소하는 사람군(그룹 2)에 대하여 각각 20세 이상 50세 이하의 남성 30명 및 여성 30명을 대상으로 하여 혈액순환개선 및 소화촉진 효과와 건강상태의 호전에 대하여 조사하였다.

[0072] 상기 매화송 잼의 취식은 매일 아침 식사용으로 식빵에 발라 먹는 것으로 하여 3개월간 취식시키는 것으로 하여 상기 피시험자들 그룹 1과 그룹 2에 대해 각각 손발이 저리는 현상이 개선되었는지, 소화불량이 개선되었는지, 그리고 공통으로 전체적인 건강상태 호전에 대하여 설문조사하였다. 효과의 정도를 7점법에 따라 응답하도록 하였는 바, 즉, 1은 효과가 전혀 없다, 3은 다소 효과가 있다, 5는 효과가 우수하다, 7은 효과가 탁월하다를 의미하는 것으로 하였으며, 그 수치를 평균을 내어 < 표 2 >에 나타내었다.

[0073] < 표 2 >

[0074]

그룹/복용효과	혈액순환개선	소화촉진	건강상태의 호전
그룹 1	5.7	-	6.2
그룹 2	-	5.9	6.0

[0075] 상기 실험결과에 따르면, 본 발명에 따른 상기 매화송 잼을 취식한 피시험자들 중 그룹 1은 손발이 저리는 현상이 많이 없어졌고 그룹 2는 속이 쓰리고 아픈 증세가 다소 개선되었으며 그룹 1과 그룹 2 모두 머리가 맑아지고 피로감을 덜 느끼는 등 전체적으로 건강상태가 호전되었다고 설문에 답하였는 바, 본 발명에 따른 매화송을 이용한 식품 제조방법에 의하여 제조한 상기 매화송 잼은 상기 솔잎, 매실, 그리고 쑥의 효능에 의해 취식시 혈액순환을 원활하게 하고 소화를 촉진시키며 전체적으로 건강상태를 호전시키는 탁월한 효과가 있는 것으로 확인되었다.

[0076] **실험예 2 : 관능성테스트**

[0077] 상기 실시예 2에서 제조한 매화송 잼을 이용하여 잼을 주로 많이 취식하는 연령층인 어린이 및 청소년 8세 이상 18세 이하의 20명을 대상으로 관능검사 요원에 의해 순위법에 의한 관능검사를 실시하였다. 상기 매화송 잼을 직접 시식하거나 식빵에 발라서 시식하도록 한 다음 설문조사를 통하여 맛, 향, 기호성에 대한 검사를 수행하였다. 효과 정도를 상기와 마찬가지로 7점법을 이용하였으며, 그 수치를 < 표 3 >에 나타내었다.

[0078] < 표 3 >

[0079]

맛	5.9
향	6.0
기호성	6.1

[0080] 상기 실험 결과에 따르면, 본 발명에 따른 매화송을 이용한 식품 제조방법에 의하여 제조한 상기 매화송 잼을 취식한 어린이 및 청소년은 그 맛, 향 및 기호성에 있어서 매우 선호하는 것으로 나타났다. 특히, 과일만을 원료로 하는 일반적인 잼과는 달리 솔잎, 쑥 성분이 첨가됨으로써 지나치게 달지 않은 점과 은은한 솔잎향, 쑥향에 대해서 만족하는 것으로 나타났다.

[0081] 이상에서 설명한 것은 본 발명에 따른 매화송을 이용한 식품 및 그 제조방법을 실시하기 위한 실시예에 불과한 것으로서, 본 발명은 상기한 실시예에 한정되지 않고, 이하의 특허청구범위에서 청구하는 바와 같이 본 발명의 요지를 벗어남이 없이 당해 발명이 속하는 분야에서 통상의 지식을 가진 자라면 누구든지 다양한 변경 실시가 가능한 범위까지 본 발명의 기술적 정신이 있다고 할 것이다.