

	(19) 대한민국특허청(KR) (12) 공개특허공보(A)	(11) 공개번호 10-2011-0007285 (43) 공개일자 2011년01월24일
(51) Int. Cl. <i>A23L 1/218</i> (2006.01) (21) 출원번호 10-2009-0064728 (22) 출원일자 2009년07월16일 심사청구일자 2009년07월16일	(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) 사과장아찌 및 그 제조방법		

(57) 요약

본 발명은 물, 고춧가루, 액젓, 매실엑기스, 물엿 등으로 양념장을 만든 후 건조한 사과를 혼합하여 사과 장아찌를 제조하는 방법에 관한 것으로서, 사과의 특유의 향과 맛을 유지하면서도, 여러 가지 양념이 되어 있어 다양한 맛을 낼 수 있는 사과 장아찌에 관한 것이다.

특허청구의 범위

청구항 1

세척한 사과와 가운데 씨를 제거하여 절단하는 단계;

상기 절단한 사과를 건조기에서 건조하는 단계;

물, 액젓, 고춧가루, 매실엑기스, 마늘, 쪽파, 옥수, 조청을 혼합하여 양념장을 제조하는 단계;

상기 제조한 양념장에 건조한 사과를 넣어 혼합하는 단계;

상기 양념장에 혼합한 사과를 숙성하는 단계;

를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 사과 장아찌의 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서, 상기 양념장은 물 100중량부에 대하여 액젓 8~9 중량부, 고춧가루 12~15 중량부, 매실엑기스 10~20 중량부, 마늘 0.5~1 중량부, 쪽파 0.5~1 중량부, 옥수 10~15 중량부, 조청 5~10 중량부를 혼합하여 제조하는 것을 특징으로 하는 사과 장아찌의 제조방법.

청구항 3

제1항에 있어서, 제조한 양념 100중량부에 대하여 건조한 사과 50~60 중량부를 혼합하여 제조하는 것을 특징으로 하는 사과 장아찌의 제조방법.

청구항 4

제1항 내지 제3항에 있어서 상기와 같은 방법으로 제조되는 것을 특징으로 하는 사과 장아찌.

명 세 서

발명의 상세한 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 물, 고춧가루, 액젓, 매실엑기스, 물엿 등으로 양념장을 만든 후 건조한 사과를 혼합하여 사과 장아찌를 제조하는 방법에 관한 것으로서, 사과의 특유의 향과 맛을 유지하면서도, 여러 가지 양념이 되어 있어 다양한 맛을 낼 수 있는 사과 장아찌에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 장아찌는 우리 고유의 식품으로서, 여러 가지 채소, 과일 등을 간장, 된장, 고추장 또는 식초 등에 담가 오래 두고 먹을 수 있도록 만든 밑반찬이다.

[0003] 통상적인 장아찌는 깻잎, 풋마늘, 고춧잎, 마늘종, 참외, 오이 등으로 대개 간장, 고추장 등의 장류에 박아 두었다 꺼내어 잘게 썰어 참기름, 깨소금, 설탕 등으로 양념해서 먹는 것이다.

[0004] 그러나 이러한 일반적인 장아찌 제조방법은 그 고유의 맛을 유지하고 제조공정이 간단하다는 장점이 있으나, 종래의 장아찌만으로는 수요자의 다양한 욕구를 충족시키기 어려웠다. 즉, 전통적인 단순한 장아찌 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 장아찌가 개발되었고 많은 특허출원이 있어 왔다.

[0006] 이러한 대표적인 예로서, 등록특허공보 제10-0773866호에는 두릅, 민들레, 고사리, 질경이 중 어느 하나를 주원료로 하여 각각의 주원료에 당귀, 황기, 엄나무 등을 달여 추출한 약엑기스에 된장, 고추장, 초간장 중 어느 하나를 혼합한 후 일정기간 숙성하여 제조하는 장아찌 제조방법이 개시되어 있고, 공개특허공보 제10-2003-0059942호에는 콩장아찌로 만든 콩장아찌 제조방법이 개시되어 있으며, 공개특허공보

제10-2005-0095098호에는 마늘 장아찌 제조방법이 개시되어 있고, 공개특허공보 제10-2004-0111192호에는 버섯 장아찌 제조방법이 개시되어 있으며, 공개특허공보 제10-2006-0094648호에는 고추장을 이용한 인삼장아찌 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 기능성 장아찌의 일종으로서, 사과를 이용하여 특유한 제조방법에 의하여 장아찌를 제조함으로써 맛이 특이하면서도 편리하게 애용할 수 있으며 건강에 유익한 사과 장아찌를 제공하는 것을 목적으로 한다.
- [0008] 또한, 본 발명에 의한 사과 장아찌에는 참기름과 통깨와 잣을 버무려 주어 밀반찬으로서 간편하게 사용할 수 있고 건강식품으로 활용할 수 있는 장아찌를 제공하는 것을 목적으로 한다.
- [0009] 또한, 본 발명은 수요자들의 다양하고 고급스러운 기호를 충족시키고 맛과 영양이 풍부하며 국민건강을 증진시킬 수 있는 건강보조기능을 함께 갖춘 유익한 장아찌의 제조방법을 제공하는 것을 목적으로 한다.

과제 해결수단

- [0010] 본 발명은 사과 장아찌 및 그 제조방법에 관한 것으로, 세척한 사과의 가운데 씨를 제거하여 절단하는 단계, 상기 절단한 사과를 건조기에서 건조하는 단계, 물, 액젓, 고춧가루, 매실엑기스, 마늘, 쪽파, 육수, 조청을 혼합하여 양념장을 제조하는 단계, 상기 제조한 양념장에 건조한 사과를 넣어 혼합하는 단계, 상기 양념장에 혼합한 사과를 숙성하는 단계를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 한다.
- [0011] 또한, 상기 양념장은 물 100중량부에 대하여 액젓 8~9 중량부, 고춧가루 12~15 중량부, 매실엑기스 10~20 중량부, 마늘 0.5~1 중량부, 쪽파 0.5~1 중량부, 육수 10~15 중량부, 조청 5~10 중량부를 혼합하여 제조하는 것을 특징으로 한다.
- [0012] 또한, 제조한 양념 100중량부에 대하여 건조한 사과 50~60 중량부를 혼합하여 제조하는 것을 특징으로 한다.

효 과

- [0013] 본 발명의 사과 장아찌 제조방법에 따르면 사과의 특유의 향과 맛을 유지하면서도, 여러 가지 양념이 되어 있어 다양한 맛을 낼 수 있는 장아찌를 제조할 수 있는 효과가 있다.
- [0014] 또한, 본 발명에 의하면 맛과 건강에 좋은 효능을 갖는 우수한 품질의 사과 장아찌를 제공할 수 있는 효과가 있다.

발명의 실시를 위한 구체적인 내용

- [0015] 이하, 본 발명의 실시예에 따른 사과 장아찌의 제조방법에 대해 상세히 설명한다.
- [0016] 본 발명의 실시예에 따른 사과 장아찌는 세척한 사과의 씨를 제거하여 절단하는 단계, 상기 절단한 사과를 건조기에서 건조하는 단계, 물, 액젓, 고춧가루, 매실엑기스, 마늘, 쪽파, 육수, 조청을 혼합하여 양념장을 제조하는 단계, 상기 제조한 양념장에 건조한 사과를 넣어 혼합하는 단계, 상기 양념장에 혼합한 사과를 숙성하는 단계를 포함하여 이루어져 있다.
- [0017] 먼저 수확한 사과를 깨끗이 세척한 후 껍질을 벗기지 않고 씨만 제거하여 절단한다.
- [0018] 사과에 포함된 대표적 식물성 섬유인 펙틴은 대장암 예방, 배변촉진, 혈당량조절, 콜레스테롤 감소 등의 역할을 한다.
- [0019] 또한, 사과는 호르몬 기능을 좋게 하고, 마음을 안정시키고 숙면을 도와주면서 피부 미용에도 도움이 되며, 아침에 먹는 사과는 심신을 상쾌하게 할 뿐만 아니라 위액분비를 촉진함으로써 소화 흡수를 도와 하루의 에너지원이 된다.
- [0020] 사과에 든 항산화물질이 기억력 감퇴 현상에 원인이 되는 뇌세포 손상을 억제하여 알츠하이머형 치매나 파킨슨병 등의 뇌질환을 예방하는 효과가 있으며, 케르세틴이 항알러지 및 항암에 효과가 있다.
- [0021] 사과의 껍질에는 과육보다 훨씬 많은 펙틴이 들어 있고 사과에 함유된 비타민C 대부분이 껍질과 껍질 바로 밑

의 과육에 함유되어 있어 껍질째 사용하도록 세척한 사과와 껍질을 벗겨내지 않고 사용한다.

- [0022] 상기 세척한 사과와 씨를 제거하여 절단함에 있어서 3~5mm의 두께로 절단하는데 이는 이보다 굵을 경우 추후 건조단계에서 건조 시간이 오래 걸리게 되며, 얇은 경우 추후 건조 단계를 지나게 되면 조직이 파괴되어 씹히는 질감이 떨어지기 때문이다.
- [0023] 상기 세척한 사과와 씨를 제거하여 절단한 사과를 건조기에서 건조한다.
- [0024] 상기 사과를 건조기에서 5~6시간 동안 건조한 후 다시 햇볕에서 5~6시간 동안 건조하여 사과가 함유하고 있는 수분을 14% 이내로 건조한다.
- [0025] 상기와 같은 공정을 통하여 사과를 준비하며, 준비한 사과를 넣고 장아찌를 제조하기 위한 양념장을 제조한다.
- [0026] 본 발명에 따른 양념장은 물 100중량부에 대하여 액젓 8~9 중량부, 고춧가루 12~15 중량부, 매실엑기스 10~20 중량부, 마늘 0.5~1 중량부, 쪽파 0.5~1 중량부, 옥수 10~15 중량부, 조청 5~10 중량부를 혼합하여 제조하여 저온에서 5일간 숙성한다.
- [0027] 상기 액젓은 통상적으로 사용하는 까나리 또는 멸치 또는 가자미 등으로 제조한 액젓을 사용하며 대부분의 장아찌의 짠맛을 줄이고 원재료인 사과의 풍미를 돋구도록 물과 혼합한다.
- [0028] 해열작용, 해독, 살균작용, 간기능 활성화 등에 효과가 있는 매실엑기스를 사용함으로써 사과장아찌의 기능과 효능을 높이며, 단맛을 포함하고 있어 설탕사용을 줄일 수 있어 건강에 이로운 사과 장아찌를 제조할 수 있다.
- [0029] 한편, 멸치, 다시마, 새우, 북어 등으로 제조한 옥수와 조청을 첨가함으로써 사과 장아찌의 감칠맛을 돋구어 주어 사과 장아찌의 풍미를 돋굴 수 있다.
- [0030] 상기 제조한 양념장의 숙성을 통하여 사과장아찌의 풍미를 돋구기 위함이며, 사과에 간이 잘 베이도록 하기 위함이다.
- [0031] 상기 제조한 양념장 100중량부에 대하여 건조한 사과 50~60 중량부를 혼합한 후 항아리에 담아 꼭꼭 눌러 밀봉하여 저온에서 5일간 숙성한다.
- [0032] 상기 숙성한 사과 장아찌를 먹기 직전에 참기름과 통깨와 잣을 넣고 무친 후 먹으면 사과 장아찌의 맛을 더욱 좋게 할 수 있다.
- [0033] 실시예.
- [0034] 1. 사과 준비 단계
- [0035] 세척한 사과와 씨를 제거하여 4등분으로 나눈 후 3mm로 절단한다.
- [0036] 상기 절단한 사과를 건조기에서 5시간 동안 건조한 후, 이를 꺼내 다시 햇볕에서 5시간 동안 건조하여 사과와 수분 함유량이 14%이내로 건조한다.
- [0037] 2. 양념장 제조 단계
- [0038] 물 1ℓ, 액젓 80g, 고춧가루 150g, 매실엑기스 150ml, 마늘 10g, 쪽파 1g, 옥수 100ml, 조청 100ml를 혼합하여 냉장고에서 5시간 동안 숙성한다.
- [0039] 3. 혼합 단계
- [0040] 상기 숙성한 양념장에 건조한 사과 850g을 혼합한 후 항아리에 꼭꼭 눌러 담은 후 밀봉하여 냉장고에서 5시간 동안 숙성한다.
- [0041] 이와 같은 과정을 통하여, 사과 장아찌가 완성된다.
- [0042] 완성된 사과 장아찌는 식사시에 좋은 반찬이 되며, 먹을 때마다 증지에 담아 참기름, 통깨와 잣을 넣고 무쳐주면 더욱 맛있는 반찬이 된다.
- [0043] 상술한 바와 같이, 본 발명은 물, 고춧가루, 액젓, 매실엑기스, 물엿 등으로 양념장을 만든 후 건조한 사과를 혼합하여 사과 장아찌를 제조하는 방법에 관한 것으로서, 상술한 실시예에만 한정되는 것은 아니며 본 발명의 기술적 사상을 벗어나지 않는 범위 내에서 여러 가지 변형 및 변경이 가능할 것이다.