



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2013-0043956
(43) 공개일자 2013년05월02일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.) A23L 1/39 (2006.01) A23L 1/202 (2006.01) A23L 1/212 (2006.01) (21) 출원번호 10-2011-0108168 (22) 출원일자 2011년10월21일 심사청구일자 2011년10월21일	(71) 출원인 우순덕 전라북도 전주시 덕진구 팔달로 347-6 (진북동) (72) 발명자 우순덕 전라북도 전주시 덕진구 팔달로 347-6 (진북동) (74) 대리인 고만호
---	---

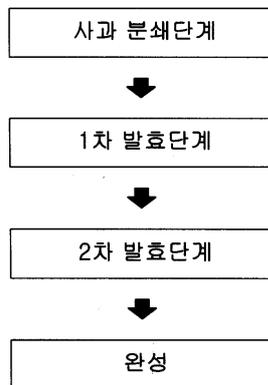
전체 청구항 수 : 총 3 항

(54) 발명의 명칭 사과가 함유된 고추장 소스의 제조방법

(57) 요약

본 발명은 사과가 함유된 고추장 소스의 제조방법에 관한 것으로서, 사과를 세척하여 등분한 후 분쇄하는 사과 분쇄단계, 상기 사과 분쇄단계의 분쇄한 사과를 고추장과 혼합한 고추장 소스 조성물을 발효하는 1차 발효단계, 상기 1차 발효된 고추장 소스 조성물에 황태포 보푸라기, 멸치 가루, 땅콩가루, 깨소금, 다진 마늘, 다진 생강 및 술을 혼합하여 발효하는 2차 발효단계를 포함하여 이루어지는 것이다.

대표도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

사과를 세척하여 등분한 후 분쇄하는 사과 분쇄단계;

상기 사과 분쇄단계의 분쇄한 사과를 고추장과 혼합한 고추장 소스 조성물을 발효하는 1차 발효단계;

상기 1차 발효된 고추장 소스 조성물에 황태포 보푸라기, 멸치 가루, 땅콩가루, 깨소금, 다진 마늘, 다진 생강 및 술을 혼합하여 발효하는 2차 발효단계;

를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 사과가 함유된 고추장 소스의 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서, 상기 1차 발효단계에서 고추장 소스 조성물은 고추장 100중량부에 대하여 사과 30~60중량부를 혼합하여 5~6개월 동안 발효하는 것을 특징으로 하는 사과가 함유된 고추장 소스의 제조방법.

청구항 3

제2항에 있어서, 상기 2차 발효단계는 1차 발효단계에서 발효된 고추장 소스 조성물 100중량부에 대하여 황태포 보푸라기 1~30중량부, 멸치가루 0.1~15중량부, 땅콩가루 0.1~15중량부, 깨소금 0.1~15중량부, 다진 마늘 1~30중량부, 다진 생강 0.1~5중량부 및 술 1~15중량부를 혼합하여 10일~30일 동안 발효하는 것을 특징으로 하는 사과가 함유된 고추장 소스의 제조방법.

명세서

기술분야

[0001] 본 발명은 사과가 함유된 고추장 소스의 제조방법에 관한 것으로서, 사과를 세척하여 등분한 후 분쇄하는 사과 분쇄단계, 상기 사과 분쇄단계의 분쇄한 사과를 고추장과 혼합한 고추장 소스 조성물을 발효하는 1차 발효단계, 상기 1차 발효된 고추장 소스 조성물에 황태포 보푸라기, 멸치 가루, 땅콩가루, 깨소금, 다진 마늘, 다진 생강 및 술을 혼합하여 발효하는 2차 발효단계를 포함하여 이루어지는 것이다.

배경기술

[0002] 고추장은 우리 고유의 발효식품으로서, 단백질, 지방, 비타민 A, 비타민 C 등의 영양소가 풍부한 복합 발효 조미료이다. 고추장은 탄수화물이 가수분해되어 생긴 단맛과 콩단백에서 나온 아미노산의 감칠맛, 고추의 매운맛, 소금의 짠맛 등이 잘 조화를 이룬 조미료인 동시에 기호식품이다. 고추장은 주로 찌개나 찜의 맛을 내고, 생채나 숙채, 조림, 구이 등의 조미료로 이용되고 있다. 그러나, 이러한 전통적인 고추장 제조방법은 고추장 고유의 맛을 유지하고 제조 공정이 간단하다는 장점이 있으나, 고추장의 고유한 맛만으로는 수요자의 다양한 욕구를 충족시키기 어려웠다. 즉, 전통적인 고추장의 제조방법으로는 수요자 기호의 다양성 및 고급성에 따른 욕구를 만족시키기에는 부족한 실정이었다.

[0003] 국내 공개특허 제2003-0087317호에는 다시마분말이 첨가된 고추장 및 그 제조방법이 개시되어 있고, 공개특허 제2003-0092402호에는 매실 고추장 제조방법이 개시되어 있으며, 공개특허 제2003-0019532호에는 물엿을 이용한 딸기 고추장의 제조방법이 개시되어 있다.

[0004] 사과는 식이섬유가 많이 함유되어 있어 변비를 예방하며, 지방산을 증가키시고 발암물질을 배출해주는 펙틴이 함유되어 있어 항암효과가 있으며, 비타민과 과일산이 함유되어 피부미백, 잔주름 예방 등에 효과가 있으며, 살균작용이 뛰어나 면역력을 향상시키며, 특히 유기산이 체내에 누적되어 있는 피로를 없애 피로로 인한 면역력 결핍을 개선하는 효과가 있다고 알려져 있다. 또한, 칼륨성분이 체내의 나트륨을 조절하여 혈압의 정상유지를

뚱고 케르세틴이라는 물질이 혈장 속 과산화지질이 증가되는 것을 억제하여 노화를 예방하며, 특히 세포의 노화 및 조직손상을 막아주어 알츠하이머, 파킨스 병 등의 뇌질환을 예방하는 효과가 있다고 알려져 있다. 특히 사과 껍질을 제거하지 않고 먹는 것이 바람직한데, 껍질 속에 포함된 탄닌과 펙틴성분이 항암효과를 나타내기 때문에 물로 깨끗이 세척하여 껍질째 먹는 것이 바람직하다.

[0005] 한편, 상기와 같이 효과가 있는 사과를 사용하여 고추장을 제조하여 사과의 새콤달콤한 맛으로 고추장의 짠맛과 매운맛을 중화시켜 남녀노소뿐만 아니라 외국인도 부담없이 즐길 수 있는 기술들이 있는데, 등록특허 제0381543호는 채 썬 사과를 건조한 사과 건조물과 설탕과 사과, 양파 및 마늘을 첨가하여 졸인 사과 조림을 동량으로 혼합하여 이루어진 사과조성물과 고추장을 혼합한 사과 고추장에 관한 것이다. 하지만, 상기와 같이 사과조성물을 구성하기 위하여 채썬 사과를 건조하고, 별도의 사과 조림을 제조해야하는 공정이 필요하여 제조공정이 복잡하다는 문제점이 있다.

[0006] 또한, 고추장의 씹는 질감을 향상시키기 위하여 사과 건조물과 사과 조림이 포함되어 있으나, 사과 건조물이 사과 조림과 고추장의 수분을 흡수하여 질감이 다소 질겨 오히려 사과 고추장의 질감을 저해할 수 있으며, 조림이나 무침 등의 소스로 사과 고추장을 사용할 경우, 자칫 사과 조성물이 지저분하게 보여 요리의 외관을 저해시킬 수 있다는 문제점이 있다.

[0007] 이 외에도 공개특허 제2002-0080607호, 등록특허 제0205197호 등의 사과를 이용하여 고추장에 대한 다양한 기술들이 개발되었으나, 사과 과즙이나 사과 농축액 또는 사과 퓨레 등을 고춧가루와 메춧가루 등과 혼합하여 소정의 시간 동안 발효시켜 제조하는 것이나, 사과 농축액이나 사과 퓨레 등으로 제조해야하는 공정이 필요하여 고추장을 제조하는 제조공정이 복잡하다는 문제점이 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0008] 본 발명은 상기와 같은 문제점을 해결하기 위하여 안출된 것으로서, 고추장 소스로서 고추장에 분쇄한 사과를 혼합하여 1차 발효한 후, 다양한 부재료를 첨가한 후 2차 발효하여 사과의 맛과 향 및 영양소가 고추장과 부재료의 맛이 잘 어우러져 맛이 풍부하고 다양한 음식에 편리하게 사용함으로써 건강을 생각한 유익한 사과가 함유된 고추장 소스를 제조하는 것을 목적으로 한다.

[0009] 또한, 본 발명은 사과를 조려낸 것을 사용하거나 건조된 사과 또는 사과 농축액을 사용할 경우, 그 과정이 오히려 사과를 처리하는 것에 있어 사과의 영양소가 파괴될 수 있으나, 본 발명에 따른 분쇄한 사과는 단지 사과의 껍지만을 제거하고 믹서에 분쇄함으로써 사과의 영양소 파괴를 최소화할 수 있으며, 제조 공정에 있어서 간략하면서도 질감과 풍미를 더욱 풍부한 사과가 함유된 고추장 소스를 제조하는 것을 목적으로 한다.

[0010] 또한, 고추장을 대신하여 각종 요리의 소스로 사용하여 별도의 양념을 하지 않아도 요리를 완성할 수 있으며, 완성된 요리의 감칠맛을 더욱 풍부하게 할 수 있는 사과가 함유된 고추장 소스를 제조하는 것을 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

[0011] 본 발명은 사과가 함유된 고추장 소스의 제조방법에 관한 것으로, 사과를 세척하여 등분한 후 분쇄하는 사과 분쇄단계; 상기 사과 분쇄단계의 분쇄한 사과를 고추장과 혼합한 고추장 소스 조성물을 발효하는 1차 발효단계; 상기 1차 발효된 고추장 소스 조성물에 황태포 보푸라기, 멸치 가루, 땅콩가루, 깨소금, 다진 마늘, 다진 생강 및 술을 혼합하여 발효하는 2차 발효단계;를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 한다.

[0012] 또한, 상기 1차 발효단계에서 고추장 소스 조성물은 고추장 100중량부에 대하여 사과 30~60중량부를 혼합하여 5~6개월 동안 발효하는 것을 특징으로 한다.

[0013] 또한, 상기 2차 발효단계는 1차 발효단계에서 발효된 고추장 소스 조성물 100중량부에 대하여 황태포 보푸라기 1~30중량부, 멸치가루 0.1~15중량부, 땅콩가루 0.1~15중량부, 깨소금 0.1~15중량부, 다진 마늘 1~30중량부, 다진 생강 0.1~5중량부 및 술 1~15중량부를 혼합하여 10일~30일 동안 발효하는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0014] 본 발명은 사과가 함유된 고추장 소스로서 고추장에 분쇄한 사과를 혼합하여 1차 발효한 후, 다양한 부재료를 첨가한 후 2차 발효하여 사과의 맛과 향 및 영양소가 고추장과 부재료의 맛이 잘 어우러져 맛이 풍부하고 다양

한 요리에 편리하게 사용함으로써 건강을 생각한 유익한 사과가 함유된 고추장 소스를 제조할 수 있다.

[0015] 또한, 본 발명은 사과를 조려낸 것을 사용하거나 건조된 사과 또는 사과 농축액을 사용하지 않고, 단지 사과의 꼭지만을 제거하고 믹서에 분쇄함으로써 사과의 영양소 파괴를 최소화할 수 있으며, 제조 공정에 있어서 간략하면서도 질감과 풍미를 더욱 풍부한 사과가 함유된 고추장 소스를 제조할 수 있다.

[0016] 또한, 고추장을 대신하여 각종 요리의 소스로 사용하여 별도의 양념을 하지 않아도 요리를 완성할 수 있으며, 완성된 요리의 감칠맛을 더욱 풍부하게 할 수 있다는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

[0017] 도 1은 본 발명에 따른 사과가 함유된 고추장 소스에 대한 개략적인 제조공정도

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0018] 본 발명에 따른 사과가 함유된 고추장 소스의 제조방법에 대하여 상세히 설명하겠다.

[0019] 도 1은 본 발명에 따른 사과가 함유된 고추장 소스에 대한 개략적인 제조공정도가 도시된 것으로서, 사과를 세척하여 등분한 후 분쇄하는 사과 분쇄단계, 상기 사과 분쇄단계의 분쇄한 사과를 고추장과 혼합한 고추장 소스 조성물을 발효하는 1차 발효단계, 상기 1차 발효된 고추장 소스 조성물에 황태포 보푸라기, 멸치 가루, 땅콩가루, 깨소금, 마늘, 생강 및 술을 혼합하여 발효하는 2차 발효단계를 포함하여 이루어지는 것이다.

[0020] 사과 분쇄단계

[0021] 신선한 사과를 표면에 농약이나 이물질 또는 미생물이 남지 않도록 물과 식초로 깨끗이 세척하여 소정의 크기로 등분한 후 믹서기에 넣어 분쇄한다.

[0022] 사과를 분쇄할 때 사과의 꼭지만을 제거한 후, 씨를 포함하여 분쇄하는데, 통상적으로 사과는 껍질과 씨에 과육보다 더 많은 영양성분이 함유되어 있기 때문에 꼭지만 제거하고 믹서기에 넣어 분쇄하도록 한다.

[0023] 분쇄한 사과를 대신하여 소정의 크기로 절단한 사과를 조려낸 것을 사용하거나 건조된 사과 또는 사과 농축액 등을 사용할 수 있으나, 사과를 처리하는 과정에 대한 시간이 오래 걸리며, 특히 건조된 사과를 첨가할 경우, 건조된 사과가 수분을 흡수하여 질긴 식감을 느끼게 하여 제조되는 고추장 소스의 질감을 떨어뜨릴 수 있다.

[0024] 또한, 사과를 조려낸 것을 사용하거나 건조된 사과 또는 사과 농축액을 사용할 경우, 그 과정이 열로 사과를 처리하는 것에 있어 사과의 영양소가 파괴될 수 있으나, 본 발명에 따른 분쇄한 사과는 단지 사과의 꼭지만을 제거하고 믹서에 분쇄함으로써 사과의 영양소 파괴를 최소화할 수 있다.

[0025] 따라서 본 발명에 따른 사과가 함유된 고추장 소스의 제조 공정에 있어서 간략하면서도 질감과 풍미를 더욱 풍부하게 하기 위하여 신선한 사과를 믹서에 분쇄한 것을 사용함으로써 제조시간 및 제조 공정을 단축할 수 있다.

[0026] 1차 발효단계

[0027] 사과 분쇄단계를 통해 분쇄된 사과와 고추장을 혼합한 고추장 소스 조성물을 1차 발효한다.

[0028] 상기 고추장 소스 조성물은 고추장 100중량부에 대하여 사과 30~60중량부를 혼합하는 것이 바람직하며, 좀 더 바람직하게는 고추장 100중량부에 대하여 사과 41중량부를 혼합하여 사과의 맛과 영양 및 향이 고추장과 잘 어울릴 수 있도록 한다.

[0029] 상기 고추장 소스 조성물의 1차 발효는 5~6개월 동안 발효하는 것이 바람직하며, 상기 1차 발효를 통해 분쇄한 사과의 과육과 씨 및 껍질이 풀어져 고추장 소스 조성물의 농도가 묽어지나 과육과 씨 및 껍질에 대한 이물감이 없어져 제조되는 고추장 소스의 질감을 향상시킬 수 있으며, 특히 사과의 맛과 향이 고추장 소스의 풍미를 돋굴 수 있도록 한다.

[0030] 또한, 분쇄한 사과를 고추장과 혼합하여 발효함으로써 고추장의 짠맛과 매운맛을 사과의 새콤달콤한 맛으로 중화시킬 수 있으며, 고추장 특유의 향을 사과의 상큼한 향이 중화시켜 고추장에 대한 거부감을 줄일 수 있다.

[0031] 2차 발효단계

[0032] 상기 1차 발효된 고추장 소스 조성물에 황태포 보푸라기, 멸치 가루, 땅콩가루, 깨소금, 다진 마늘, 다진 생강

및 술을 혼합하여 발효한다.

- [0033] 상기 1차 발효된 고추장 소스 조성물 100중량부에 대하여 황태포 보푸라기 1~30중량부, 멸치가루 0.1~15중량부, 땅콩가루 0.1~15중량부, 깨소금 0.1~15중량부, 다진 마늘 1~30중량부, 다진 생강 0.1~5중량부 및 술 1~15중량부를 혼합하여 10일~30일 동안 발효함으로써 사과가 함유된 고추장 소스의 감칠맛을 더욱 풍부하게 할 수 있다.
- [0034] 상기 황태포 보푸라기는 마른 황태포를 가늘게 찢거나 뺨아 놓은 것이며, 멸치 가루와 함께 고추장 소스의 감칠맛을 돋구어 주기 위한 것이며, 땅콩가루와 깨소금은 고추장 소스의 고소한 맛을 위한 것이며, 다진 마늘과 다진 생강 및 술은 첨가되는 황태포 보푸라기와 멸치 가루의 비린맛과 향을 중화하기 위하여 첨가된다.
- [0035] 상기의 땅콩가루와 깨소금을 대신하여 들기름 또는 참기름을 첨가할 수 있겠으나, 고추장 소스의 보존성을 확보하며 사과가 첨가되어 새콤달콤하며 깔끔한 맛을 확보할 수 있도록 들기름 또는 참기름은 사용하지 않도록 한다.
- [0036] 한편, 상기 땅콩가루와 깨소금을 대신하여 아몬드 가루, 잣가루, 호두가루 등의 견과류 가루를 사용할 수 있다.
- [0037] 상기 술은 정종이나 청주를 사용하는 것이 바람직하며, 소주는 제조되는 고추장 소스의 풍미를 떨어뜨릴 수 있으므로 정종 또는 청주 중을 선택하여 사용함으로써 고추장 소스의 풍미를 더욱 돋굴 수 있도록 한다.
- [0038] 상기와 같은 방법을 통해 제조되는 사과가 함유된 고추장 소스는 사과뿐만 아니라 황태포 보푸라기와 멸치가루, 깨소금, 다진 마늘 등의 부재료가 첨가되어 고추장을 대신하여 각종 요리의 소스로 사용하여 별도의 양념을 하지 않아도 요리를 완성할 수 있으며, 완성된 요리의 감칠맛을 더욱 풍부하게 할 수 있다.
- [0039] 이하, 본 발명의 실시예에 따라 더욱 상세하게 설명하겠다.
- [0040] 실시예.
- [0041] 사과 분쇄
- [0042] 신선한 사과 14kg을 표면에 농약이나 이물질 또는 미생물이 남지 않도록 물과 식초로 깨끗이 세척한 후, 꼭지를 제거하고 소정의 크기로 등분하여 믹서에 넣어 분쇄한다.
- [0043] 1차 발효
- [0044] 분쇄된 사과 14kg을 고추장 34kg과 혼합한 고추장 소스 조성물을 항아리에 담은 후 6개월 동안 1차 발효시킨다.
- [0045] 2차 발효
- [0046] 상기 1차 발효된 고추장 소스 조성물에 황태포 보푸라기 1kg, 멸치 가루 120g, 땅콩가루 210g, 깨소금 110g, 다진 마늘 1kg, 다진 생강 70g 및 술(정종) 720ml를 혼합하여 1개월 동안 2차 발효한다.
- [0047] 상기 2차 발효단계를 통해 본 발명에 따른 사과가 함유된 고추장 소스를 제조할 수 있으며, 상기와 같이 제조된 고추장 소스를 비빔밥의 소스, 또는 조림이나 찜 또는 찌개 등의 요리 소스 등에 다양하게 사용할 수 있으며, 더덕이나 굴비 등으로 장아찌를 담글 경우에도 본 발명에 따른 고추장 소스를 사용할 수 있다.
- [0048] 본 발명은 신선한 사과를 분쇄한 후 고추장과 혼합하여 1차 발효한 후, 1차 발효된 고추장에 황태포 보푸라기, 멸치가루 등을 혼합하여 2차 발효하여 제조되는 사과가 함유된 고추장 소스의 제조방법에 관한 것으로서, 상술한 실시예에만 한정되는 것은 아니며 본 발명의 기술적 사상을 벗어나지 않는 범위 내에서 여러 가지 변형 및 변경이 가능할 것이다.

도면

도면1

