



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2013년06월21일
(11) 등록번호 10-1277889
(24) 등록일자 2013년06월17일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 1/238 (2006.01) A23L 1/22 (2006.01)
(21) 출원번호 10-2012-0007146
(22) 출원일자 2012년01월25일
심사청구일자 2012년01월25일
(56) 선행기술조사문헌
KR1020120006693 A
KR1020100112391 A
KR100671746 B1
KR1020010069904 A

(73) 특허권자
전주대학교 산학협력단
전라북도 전주시 완산구 효자동 3가 1200
전주시
전라북도 전주시 완산구 노송광장로 10
(사)전주한식반찬클러스터사업단
전북 전주시 완산구 효자동3가 1200 전주대학교창업보육센터 3층
(72) 발명자
차진아
전라북도 전주시 완산구 효자동3가 1421-2번지
송영애
전라북도 전주시 완산구 색장동 474-2
(뒷면에 계속)
(74) 대리인
이승현

전체 청구항 수 : 총 5 항

심사관 : 장낙용

(54) 발명의 명칭 **한식 맛간장, 그 제조방법 및 이를 이용한 한식 반찬류**

(57) 요약

본 발명은 간장에 비해 염도와 당도를 줄이면서 전체적인 맛의 조화를 살릴 수 있는 한식 맛간장, 그 제조방법 및 이를 이용한 한식 반찬류에 관한 것으로서, 물 100중량부에 황태 1~2중량부, 대파 6~7중량부, 양파 13~14중량부, 마늘 3~4중량부, 생강 1~2중량부, 건고추 0.2~1.0중량부, 통후추 0.2~1.0중량부, 감초 0.1~0.2중량부, 정향 0.1~0.2중량부 및 구기자 0.1~0.2중량부를 첨가한 후 끓인 후 건더기를 걸러내어 황태육수를 얻는 단계와; 상기 황태육수 100중량부에 진간장 90~110중량부, 올리고당 60~70중량부 및 청주 15~20중량부를 혼합하는 단계;를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 한다.

(72) 발명자

최다운

전라남도 목포시 산정동 305-2 신안아파트 2동 50
2호

김솔

전라북도 전주시 완산구 효자동3가 1420-8번지 30
1호

특허청구의 범위

청구항 1

- a) 물 100중량부에 황태 1~2중량부, 대파 6~7중량부, 양파 13~14중량부, 마늘 3~4중량부, 생강 1~2중량부, 건고추 0.2~1.0중량부, 통후추 0.2~1.0중량부, 감초 0.1~0.2중량부, 정향 0.1~0.2중량부 및 구기자 0.1~0.2중량부를 첨가한 후 끓인 후 건더기를 걸러내어 황태육수를 얻는 단계와;
- b) 상기 황태육수 100중량부에 진간장 90~110중량부, 올리고당 60~70중량부 및 청주 15~20중량부를 혼합하는 단계;를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 한식 맛간장의 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서,

상기 a) 단계는 상기 물 100중량부에 황태 1~2중량부, 대파 6~7중량부, 양파 13~14중량부, 마늘 3~4중량부, 생강 1~2중량부, 건고추 0.2~1.0중량부, 통후추 0.2~1.0중량부, 감초 0.1~0.2중량부, 정향 0.1~0.2중량부 및 구기자 0.1~0.2중량부를 첨가한 후 중불에서 20~40분간 끓은 후 약불에서 60~100분 동안 달인 후 불을 끄고 식으면 건더기를 걸러내어 황태육수를 얻는 단계인 것을 특징으로 하는 한식 맛간장의 제조방법.

청구항 3

제2항에 있어서,

상기 b) 단계는 상기 황태육수 100중량부에 진간장 90~110중량부, 올리고당 60~70중량부 및 청주 15~20중량부를 혼합한 후 중불로 가열하여 끓어오르면 5~15분간 약불로 끓여주는 단계인 것을 특징으로 하는 한식 맛간장의 제조방법.

청구항 4

제1항 내지 제3항 중 어느 한 항의 한식 맛간장의 제조방법에 의해 제조된 것을 특징으로 하는 한식 맛간장.

청구항 5

제4항의 한식 맛간장을 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 한식반찬류.

명세서

기술분야

[0001] 본 발명은 간장에 비해 염도와 당도를 줄이면서 전체적인 맛의 조화를 살릴 수 있는 한식 맛간장, 그 제조방법 및 이를 이용한 한식 반찬류에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 일반적으로 간장은 음식의 간을 맞추는 기본양념으로 짠맛·단맛·감칠맛 등이 복합된 독특한 맛과 함께 특유의 향을 지니고 있다.

[0003] 간장은 농도에 따라 물·중간장·뽕은간장으로 나눌 수 있다. 이것은 각각 짠맛·단맛의 정도와 빛깔이 다르므로 음식에 따라 쓰이는 용도가 각기 다르다. 담근 햇수가 1~2년 정도되는 뽕은간장은 국을 끓이는 데 쓰이고,

중간장은 찌개나 나물을 무치는 데 쓰이고, 담근 햇수가 5년 이상 되어 오래된 물은 달고 가무스름하여 약식(藥食)이나 전복초(全鰓炒) 등을 만드는 데 쓰인다.

[0004] 예로부터 간장 담그는 일은 가정의 중요한 연중행사로 여겨, 메주만들기·메주떡우기·장담그기·장뜨기 등의 행사가 초겨울부터 이듬해 초여름까지 계속되었다. 간장 맛이 좋아야 음식 맛을 낼 수 있다 하여, 장을 담글 때는 반드시 길일을 택하고 부정을 금하였으며, 재료의 선정 때는 물론이고 저장 중의 관리에도 세심한 주의를 기울였다.

[0005] 한편, 음식 조리시에 간을 맞추기 위해서는 소금이나 간장을 사용하며, 이에 더불어 맛을 더하기 위해서는 각종 양념, 조미료, 파, 양파 등의 부재료를 첨가시킨다. 따라서, 음식의 조리시 각종 양념이나 조미료를 별도로 준비하여야 하는 번거로움과 함께 그 각각의 첨가비율의 산정이 쉽지 않은 문제점이 있으며, 조리시간이 길어지게 되는 단점이 있다.

[0006] 그리고 기존 시판 간장의 경우 염도가 18~19%로서 매우 높은 편이어서 음식에 직접 사용할 경우 강한 짠맛을 부여하게 되며, 동물성 식품의 경우 강한 염도로 조직을 수축시켜 육질을 질기게 하므로 음식의 관능특성을 저하시키는 원인이 되고, 또한 기존의 향신간장의 형태로 시판되거나 요리책에서 제시된 맛간장류의 경우는 당도나 염도가 여전히 높거나 한식요리에 광범위하게 활용하기에는 향미가 너무 강한 문제가 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0007] 이와 같은 종래의 문제점을 해결하기 위한 본 발명은 간장에 비해 염도와 당도를 줄이면서 전체적인 맛의 조화를 살릴 수 있는 한식 맛간장 및 이를 이용한 한식 반찬류를 제공함에 그 목적이 있다.

과제의 해결 수단

[0008] 상기와 같은 목적을 달성하기 위한 본 발명은,

[0009] a) 물 100중량부에 황태 1~2중량부, 대파 6~7중량부, 양파 13~14중량부, 마늘 3~4중량부, 생강 1~2중량부, 건고추 0.2~1.0중량부, 통후추 0.2~1.0중량부, 감초 0.1~0.2중량부, 정향 0.1~0.2중량부 및 구기자 0.1~0.2중량부를 첨가한 후 끓인 후 건더기를 걸러내어 황태육수를 얻는 단계와;

[0010] b) 상기 황태육수 100중량부에 진간장 90~110중량부, 올리고당 60~70중량부 및 청주 15~20중량부를 혼합하는 단계;를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 한식 맛간장의 제조방법을 제공한다.

[0011] 상기 a) 단계에서 상기 물에 황태 등을 첨가한 후 증발에서 20~40분간 끓은 후 약불에서 60~100분 동안 달인 후 불을 끄고 식으면 건더기를 걸러내어 황태육수를 얻는 것이 바람직하다.

[0012] 상기 b) 단계에서 상기 황태육수에 진간장, 올리고당 및 청주를 혼합한 후 증발로 가열하여 끓어오르면 5~15분간 약불로 끓여주는 것이 좋다.

[0013] 그리고 본 발명은 한식 맛간장의 제조방법에 의해 제조된 것을 특징으로 하는 한식 맛간장을 제공한다.

[0014] 아울러, 본 발명은 상기 한식 맛간장을 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 한식반찬류를 제공한다.

[0015] 이하, 본 발명의 한식 맛간장의 제조방법에 대하여 상세히 설명하면 다음과 같다.

- [0016] 본 발명의 한식 맛간장의 제조방법은 크게 황태육수 제조단계 및 혼합단계를 포함하여 이루어진다.
- [0017] 상기 황태육수 제조단계는 비린 맛이 없으면서 천연재료의 맛과 향이 풍부한 맛간장을 제조할 수 있는 육수를 얻기 위한 단계이다.
- [0018] 구체적으로 상기 황태육수 제조단계는 물 100중량부에 황태 1~2중량부, 대파 6~7중량부, 양파 13~14중량부, 마늘 3~4중량부, 생강 1~2중량부, 건고추 0.2~1.0중량부, 통후추 0.2~1.0중량부, 감초 0.1~0.2중량부, 정향 0.1~0.2중량부 및 구기자 0.1~0.2중량부를 첨가한 후 끓인 후 건더기를 걸러내어 황태육수를 얻는 단계로 이루어진다.
- [0019] 위와 같은 중량비로 물에 황태, 대파, 양파, 마늘, 생강, 건고추, 통후추, 감초, 정향 및 구기자를 혼합함으로써, 비린 맛이 전혀 없으면서 천연재료의 맛과 향을 풍부하게 낼 수 있고, 육류 및 생선류의 한식 반찬 조리시 비린내와 누린내를 효과적으로 제거할 수 있다.
- [0020] 특히, 더욱 천연재료의 맛과 향을 풍부하게 낼 수 있고, 반찬 조리시 비린내와 누린내를 효과적으로 제거하기 위해 물에 황태 등의 부재료를 첨가한 후 중불에서 20~40분간 끓은 후 약불에서 60~100분 동안 달인 후 불을 끄고 식으면 건더기를 걸러내는 것이 바람직하다.
- [0021] 다음으로, 상기 혼합단계는 상기 황태육수 제조단계에 의해 얻어진 황태육수에 진간장, 올리고당 및 청주를 혼합하여 맛간장을 얻는 단계이다. 이때 맛간장이 염도를 대폭 낮추고 물엿, 설탕을 첨가하지 않고서도 올리고당에 의해 당도를 효과적으로 향상시키기 위해 상기 황태육수 100중량부에 진간장 90~110중량부, 올리고당 60~70중량부 및 청주 15~20중량부를 혼합한다. 특히 상기 황태육수에 진간장, 올리고당 및 청주를 혼합한 후 중불로 가열하여 끓어오르면 5~15분간 약불로 끓여 맛간장을 얻는 것이 좋다.
- [0022] 이와 같이 제조된 상기 맛간장을 이용하여 맛고추장, 맛된장, 떡갈비, 황태구이, 황태간장양념구이, 파리고추 멸치조림, 파리고추 간장조림, 땅콩호두장파, 꼬추장멸치볶음, 고추장멸치볶음, 건새우볶음, 마늘쫄새우볶음, 진미채무침, 무말랭이무침, 건파래보리새우무침, 양념깻잎지, 깻잎간장장아찌 등을 포함한 한식반찬류를 제조할 수 있다.

발명의 효과

- [0023] 본 발명의 한식 맛간장은 종래의 맛간장에 비하여 염도와 당도를 줄이면서 전체적인 맛의 조화를 살릴 수 있어, 비만, 당뇨 환자 등을 위한 반찬제조시에 유익하게 사용할 수 있는 효과가 있다.
- [0024] 또한, 본 발명의 한식 맛간장은 비린 맛이 전혀 없고, 천연재료의 맛과 향이 풍부하며, 감초, 정향 및 구기자의 약리적 효과를 얻을 수 있을 뿐만 아니라 육류 및 생선류의 한식 반찬 조리시 비린내 및 누린내를 효과적으로 제거할 수 있는 효과가 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0025] 이하, 본 발명의 한식 맛간장에 대해 상세히 설명하면 다음과 같다.
- [0026] [실시예 1]
- [0027] 물 100중량부에 황태 1중량부, 대파 7중량부, 양파 14중량부, 마늘 3중량부, 생강 2중량부, 건고추 1중량부, 통후추 1.0중량부, 감초 0.1중량부, 정향 0.1중량부 및 구기자 0.1중량부를 첨가한 후 중불에서 30분간 끓은 후 약불에서 80분 동안 달인 후 불을 끄고 식으면 건더기를 걸러내어 황태육수를 얻었다.
- [0028] 그리고 상기 황태육수 100중량부에 진간장 90중량부, 올리고당 70중량부 및 청주 15중량부를 혼합한 후 중불로

가열하여 끓어오르면 5~15분간 약불로 끓여주어 실시예 1인 한식 맛간장을 제조하였다.

[0029] [실시예 2]

[0030] 물 100중량부에 황태 2중량부, 대파 6중량부, 양파 13중량부, 마늘 4중량부, 생강 1중량부, 건고추 0.2중량부, 통후추 0.2중량부, 감초 0.2중량부, 정향 0.2중량부 및 구기자 0.2중량부를 첨가한 후 중불에서 20분간 끓은 후 약불에서 100분 동안 달인 후 불을 끄고 식으면 건더기를 걸러내어 황태육수를 얻었다.

[0031] 그리고 상기 황태육수 100중량부에 진간장 90중량부, 올리고당 70중량부 및 청주 15중량부를 혼합한 후 중불로 가열하여 끓어오르면 5~15분간 약불로 끓여주어 실시예 1인 한식 맛간장을 제조하였다.

[0032] [실시예 3]

[0033] 물 100중량부에 황태 2중량부, 대파 7중량부, 양파 13중량부, 마늘 3중량부, 생강 1중량부, 건고추 0.5중량부, 통후추 0.5중량부, 감초 0.2중량부, 정향 0.1중량부 및 구기자 0.2중량부를 첨가한 후 중불에서 20분간 끓은 후 약불에서 100분 동안 달인 후 불을 끄고 식으면 건더기를 걸러내어 황태육수를 얻었다.

[0034] 그리고 상기 황태육수 100중량부에 진간장 90중량부, 올리고당 70중량부 및 청주 15중량부를 혼합한 후 중불로 가열하여 끓어오르면 5~15분간 약불로 끓여주어 실시예 1인 한식 맛간장을 제조하였다.

[0035] [비교예 1]

[0036] 물 100중량부에 진간장 90중량부, 물엿 50중량부 및 청주 15중량부를 혼합한 후 중불로 가열하여 끓어오르면 5~15분간 약불로 끓여주어 비교예 1인 맛간장을 제조하였다.

[0037] [비교예 2]

[0038] 물 100중량부에 진간장 100중량부, 설탕 5중량부, 물엿 45중량부 및 청주 15중량부를 혼합한 후 중불로 가열하여 끓어오르면 5~15분간 약불로 끓여주어 비교예 2인 맛간장을 제조하였다.

[0039] [비교예 3]

[0040] 물 100중량부에 설탕 50중량부, 셀러리 1.0중량부, 건고추 0.3중량부, 후춧가루 0.1중량부, 양파 10중량부, 대파 2.0중량부, 마늘 2.0중량부 및 생강 1.0중량부를 혼합한 후 센불에서 10분 끓이고 중불에서 40분 가열한 후 약불에서 1시간 동안 가열하여 비교예 3인 맛간장을 제조하였다.

[0041] [비교예 4]

[0042] 시중에 판매되고 있는 맛간장을 구입하여 비교예 4의 맛간장으로 하였다.

[0043] [시험예 1] 맛간장의 염도 및 당도

[0044] 실시예 1 내지 3 및 비교예 1 내지 3의 맛간장에 대한 염도 및 당도를 측정하였고, 그 결과를 아래의 표 1로 나타냈다.

표 1

	염도(%)	당도(%)
실시예 1	7.3	33.5

실시예 2	7.2	32.1
실시예 3	7.2	32.4
비교예 1	9.1	48.2
비교예 2	8.9	50.4
비교예 3	10.5	59.3
비교예 4	18	47.2

[0046] 상기 표 1과 같이 실시예 1 내지 3의 맛간장의 경우 염도가 7.3% 미만으로서 비교예 1 내지 3의 맛간장의 염도 8.9% 이상, 시판 중에 있는 비교예 4의 맛간장의 염도 18%에 비하여 매우 낮게 평가되었다.

[0047] 또한, 실시예 1 내지 3의 맛간장의 경우 당도가 33.5% 미만으로 비교예 1 내지 4의 맛간장에 비하여 매우 낮게 평가되었다.

[0048] [시험예 2] 맛간장의 관능평가

[0049] 실시예 1 내지 실시예 3, 비교예 1 내지 비교예 3의 맛간장에 대하여 맛, 전체기호도의 관능평가를 관능검사요원 20인(남여 각각 10명)으로 하여금 5점 척도법으로 측정하고, 그 결과를 아래의 표 2로 나타냈다.

표 2

	맛	전체기호도
실시예 1	4.2	4.2
실시예 2	4.1	4.2
실시예 3	4.2	4.1
비교예 1	3.1	3.2
비교예 2	3.4	3.3
비교예 3	3.2	3.3

[0051] 표 2와 같이 실시예 1 내지 3의 맛간장의 경우 비교예 1 내지 3의 맛간장에 비하여 염도와 당도를 줄이면서도 전체적인 맛의 조화를 살릴 수 있음에 따라 맛 및 전체기호도가 4.1 이상으로 매우 높게 평가되었다.