

	(19) 대한민국특허청(KR) (12) 공개특허공보(A)	(11) 공개번호 10-2014-0129657 (43) 공개일자 2014년11월07일
(51) 국제특허분류(Int. Cl.) A23L 1/202 (2006.01) A23L 1/221 (2006.01) A23L 1/325 (2006.01)	(71) 출원인 (주)찬드림 전라북도 전주시 덕진구 시청로 65 (송천동2가) 전주시 전라북도 전주시 완산구 노송광장로 10	(72) 발명자 전기동 전라북도 전주시 완산구 새터로 63, 2차동아아파트 201동 1404호 (서신동)
(21) 출원번호 10-2013-0048225 (22) 출원일자 2013년04월30일 심사청구일자 2013년04월30일	(74) 대리인 고만호	

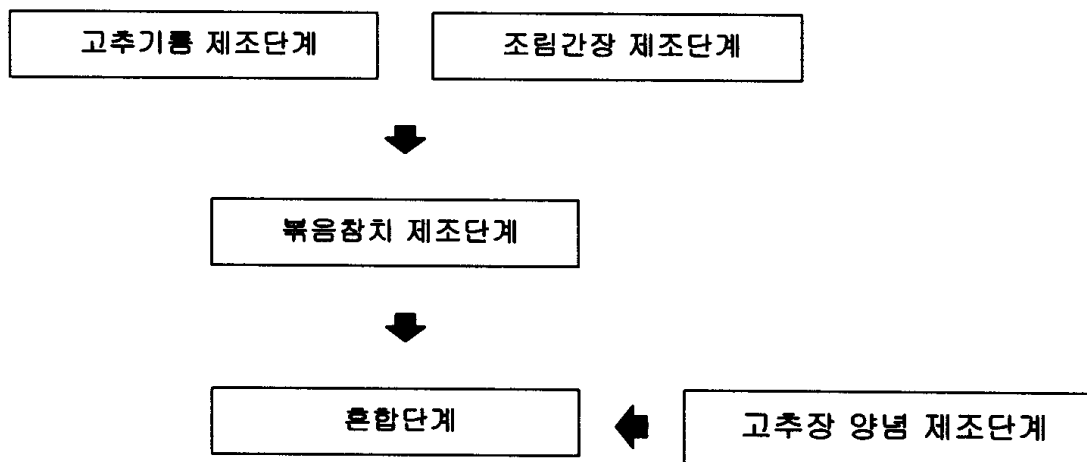
전체 청구항 수 : 총 3 항

(54) 발명의 명칭 **참치를 이용한 전주비빔밥 전용 고추장의 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 참치를 이용한 전주비빔밥 전용 고추장의 제조방법에 관한 것으로, 고추기름과 참치를 혼합하여 볶아 참치에 매콤한 향과 맛이 배이게 한 후, 조림간장 및 굴소스를 넣어 볶는 볶음참치 제조단계, 고추장, 고춧가루, 조림간장, 매실액기스, 다진 마늘 및 다진 생강을 혼합하는 고추장 양념 제조단계, 및 상기 고추장 양념과 볶음참치를 혼합하여 가열한 후, 옥수수를 첨가하여 가열하는 혼합단계를 포함하여 이루어지는 것이다.

대표도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

고추기름과 참치를 혼합하여 볶아 참치에 매콤한 향과 맛이 배이게 한 후, 조림간장 및 굴소스를 넣어 볶는 볶음참치 제조단계;

고추장, 고춧가루, 조림간장, 매실액기스, 다진 마늘 및 다진 생강을 혼합하는 고추장 양념 제조단계; 및

상기 고추장 양념과 볶음참치를 혼합하여 가열한 후, 옥수수를 첨가하여 가열하는 혼합단계;

를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 참치를 이용한 전주비빔밥 전용 고추장의 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서, 상기 볶음 참치 제조단계에서 혼합되는 고추기름은 두꺼운 팬에 식용유, 양파채, 마늘편, 생강편, 대파채 및 고춧가루를 넣고 가열한 후, 고운 체에 여과한 것을 특징으로 하는 참치를 이용한 전주비빔밥 전용 고추장의 제조방법.

청구항 3

제1항에 있어서, 상기 볶음 참치 제조단계 및 고추장 양념 제조단계에서 혼합되는 조림 간장은 간장, 정제수, 대파, 양파, 마늘 및 생강을 넣고 가열한 후 여과한 것을 특징으로 하는 참치를 이용한 전주비빔밥 전용 고추장의 제조방법.

명세서

기술분야

[0001] 본 발명은 참치를 이용한 전주비빔밥 전용 고추장의 제조방법에 관한 것으로, 고추기름과 참치를 혼합하여 볶아 참치에 매콤한 향과 맛이 배이게 한 후, 조림간장 및 굴소스를 넣어 볶는 볶음참치 제조단계, 고추장, 고춧가루, 조림간장, 매실액기스, 다진 마늘 및 다진 생강을 혼합하는 고추장 양념 제조단계, 및 상기 고추장 양념과 볶음참치를 혼합하여 가열한 후, 옥수수를 첨가하여 가열하는 혼합단계를 포함하여 이루어지는 것이다.

배경기술

[0002] 고추장은 우리나라 전통적인 발효식품으로 매운맛, 단맛 및 감칠맛이 나는 식품으로 각종 요리의 소스에 사용되고 있다.

[0003] 전주비빔밥은 밥에 각종 야채와 고기 등을 고명으로 얹은 후 고추장으로 비벼 먹는 식품으로 남녀노소 누구나 좋아하는 식품이다.

[0004] 상기와 같은 전주비빔밥에 전통적으로 제조된 고추장을 사용할 수 있으나, 각종 야채와 고기 등과 잘 어우러지며, 전주비빔밥의 풍미를 더욱 풍부하게 할 수 있는 비빔밥 전용 고추장을 개발해야 한다.

[0005] 상기와 같이 비빔밥 전용 고추장을 개발한 것으로서, 공개특허 제10-2008-0017505호는 고추장; 양파와 마늘과 함께 쇠고기를 볶은 볶음쇠고기, 설탕, 정제염, 조미료, 볶음참깨, 비프엑기스, 청양고추분말, 식초, 참기름, 청주, 주정, 차콜그릴시즈닝 및 조미향베이스로 구성된 양념재료, 상기 고추장에 상기 볶음쇠고기와 양념재료의 혼합시 점도를 조정하는 정제수를 포함하는 것을 개시한 것으로, 공개특허 제10-2011-0035438호에는 고추장, 건과류, 참기름 및 천연유화제인 난황분말을 포함하는 비빔밥용 고추장 조성물을 개시한 것이다.

[0006] 하지만, 이 외에도 전주비빔밥의 풍미를 더욱 풍부하게 할 수 있는 고추장을 개발해야 한다.

[0007] 한편, 참치는 대표적인 고단백식품으로 오메가 3와 불포화지방산이 다량 함유되어 있어 남성의 전립선질환 예방

및 정력증진에 효과가 있으며, 심혈관질환에 효과가 있으며, 다이어트에도 효과가 있다고 알려져 있다. 또한 다량의 DHA가 함유되어 있어 두뇌발달 및 치매예방에도 효과가 있다고 알려져 있다. 또한, 참치에는 다량의 철분이 함유되어 있어 빈혈에도 효과가 있으며, 비타민 성분이 다량 함유되어 있어 피부 미용 및 노화방지에도 효과가 있다고 알려져 있다. 또한 EPA가 다량 함유되어 있어 성인질환인 동맥경화나 뇌질환에도 효과가 있다고 알려져 있다.

[0008] 상기와 같이 효과가 있다고 알려진 참치를 이용하여 참치회, 참치 통조림 등 다양한 식품이 개발되고 있는데, 참치통조림은 가격부담 없이 저렴한 비용으로 구매하여 조리해 먹고 있으나, 그 종류가 매우 한정적으로 참치를 이용하여 좀 더 다양한 식품을 개발해야 한다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0009] 본 발명은 상기와 같은 문제점을 해결하기 위한 것으로, 전주비빔밥의 고명에 포함되는 각종 야채와 고기 등과 잘 어우러지며, 전주비빔밥의 풍미를 더욱 풍부하게 할 수 있도록 다양한 효과가 있는 참치를 이용한 전주비빔밥 전용 고추장을 제조하는 것을 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

[0010] 본 발명은 고추기름과 참치를 혼합하여 볶아 참치에 매콤한 향과 맛이 배이게 한 후, 조림간장 및 굴소스를 넣어 볶는 볶음참치 제조단계; 고추장, 고춧가루, 조림간장, 매실액기스, 다진 마늘 및 다진 생강을 혼합하는 고추장 양념 제조단계; 및 상기 고추장 양념과 볶음참치를 혼합하여 가열한 후, 옥수수를 첨가하여 가열하는 혼합단계;를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 한다.

[0011] 또한, 상기 볶음 참치 제조단계에서 혼합되는 고추기름은 두꺼운 팬에 식용유, 양파채, 마늘편, 생강편, 대파채 및 고춧가루를 넣고 가열한 후, 고운 체에 여과한 것을 특징으로 한다.

[0012] 또한, 상기 볶음 참치 제조단계 및 고추장 양념 제조단계에서 혼합되는 조림 간장은 간장, 정제수, 대파, 양파, 마늘 및 생강을 넣고 가열한 후 여과한 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0013] 본 발명은 참치를 이용하여 비빔밥의 고명에 포함되는 각종 야채와 고기 등과 잘 어우러지며, 비빔밥의 풍미를 더욱 풍부하게 하는 전주비빔밥용 볶음 고추장을 제조할 수 있다.

[0014] 또한, 고추장의 감칠맛에 단백한 참치의 맛이 첨가되어 있는 참치를 이용한 전주비빔밥용 고추장을 제조할 수 있다.

[0015] 또한, 고추장의 부족한 영양분을 참치의 영양분이 포함되어 고추장의 영양가를 더 높일 수 있다

도면의 간단한 설명

[0016] 도 1은 본 발명에 따른 참치를 이용한 전주비빔밥 전용 고추장의 제조공정도

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0017] 이하, 본 발명에 따른 참치를 이용한 전주비빔밥 전용 고추장을 제조한다.

[0018] 도 1은 본 발명에 따른 참치를 이용한 전주비빔밥 전용 고추장의 제조공정도가 도시된 것으로, 고추기름 제조단계, 조림간장 제조단계, 볶음참치 제조단계, 고추장 양념 제조단계 및 혼합단계를 포함하여 이루어진다.

[0019] 먼저, 고추기름 제조단계는 식용유를 넣은 팬에 양파채, 마늘편, 생강편, 대파채 및 고춧가루를 넣고 고춧가루와 양파채, 마늘편, 생강편 및 대파채가 타지 않도록 가열한 후, 고운 체에 여과하여 고추기름을 제조하는 단계이다.

[0020] 통상적인 고추기름은 식용유를 넣은 팬에 고춧가루를 넣고 고춧가루가 타지않게 가열하여 고춧가루의 매콤한 향과 색이 기름에 우러나오도록 한 후 여과한 것인데 반하여, 본 발명에 따른 고추기름은 식용유와 고춧가루 외에 양파채, 마늘편, 생강편 및 대파채를 더 첨가하여 제조하는 것으로, 양파 및 대파의 달콤한 맛과 향에 마늘 및

생강의 매콤한 맛과 향이 고루 어우러진 고추기름을 제조할 수 있다.

- [0021] 상기의 고추기름을 제조하는데 바람직한 함량비는 식용유 100중량부에 대하여 고춧가루 15~40중량부, 양파채 10~30중량부, 마늘편 10~30중량부, 생강편 5~15중량부 및 대파채 10~30중량부로 이루어지는 것이 바람직하다.
- [0022] 조림간장 제조단계는 간장에 정제수, 대파, 양파, 마늘 및 생강을 넣고 1시간 30분 동안 가열하여 간장에 대파, 양파, 마늘 및 생강의 맛과 향이 우러나오도록 가열한 후 여과하여 조림간장을 제조한다.
- [0023] 상기와 같이 제조된 조림간장은 간장의 짠맛을 정제수와 양파가 중화하며, 담백하며 깔끔한 맛이 나며, 대파와 마늘 및 생강의 향이 어우러진 조림간장을 제조할 수 있다.
- [0024] 상기 조림간장의 바람직한 함량비는 간장 100중량부에 대하여 정제수 20~100중량부, 대파 20~50중량부, 양파 20~50중량부, 마늘 10~40중량부 및 생강 5~20중량부로 이루어지는 것이 바람직하다.
- [0025] 볶음참치 제조단계는 상기의 고추기름과 참치를 혼합하여 볶아 참치에 매콤한 향과 맛이 배이게 한 후, 조림간장 및 굴소스를 넣어 볶는 단계이다.
- [0026] 상기 고추기름 제조단계에서 제조된 고추기름으로 참치를 볶아 참치의 비릿하며 느끼한 맛을 제거하며, 참치에 매콤한 맛을 더해줄 수 있다. 또한, 고추기름에 양파, 마늘 등의 야채의 맛과 향이 어우러져 참치의 맛을 더욱 향상시킬 수 있다.
- [0027] 상기의 조림간장 및 굴소스는 참치의 간을 맞추며 부드러운 맛 및 감칠맛을 향상시키기 위하여 첨가되는 것이다.
- [0028] 상기 볶음참치 제조단계의 바람직한 함량비는 참치 100중량부에 대하여, 고추기름 1~5 중량부, 조림간장 1~10 중량부 및 굴소스 1~5중량부로 이루어지는 것이 바람직하다.
- [0029] 참치는 대표적인 고단백식품으로 오메가 3와 불포화지방산이 다량 함유되어 있어 남성의 전립선질환 예방 및 정력증진에 효과가 있으며, 심혈관질환에 효과가 있으며, 다이어트에도 효과가 있다고 알려져 있다. 또한 다량의 DHA가 함유되어 있어 두뇌발달 및 치매예방에도 효과가 있다고 알려져 있다. 또한, 참치에는 다량의 철분이 함유되어 있어 빈혈에도 효과가 있으며, 비타민 성분이 다량 함유되어 있어 피부 미용 및 노화방지에도 효과가 있다고 알려져 있다. 또한 EPA가 다량 함유되어 있어 성인질환인 동맥경화나 뇌질환에도 효과가 있다고 알려져 있다.
- [0030] 본 발명은 상기와 같은 효과가 있는 참치를 이용하여 전주비빔밥 전용 고추장을 제조하는 것으로, 참치가 고추장의 부족한 영양분인 단백질 등을 보충할 수 있으며, 참치는 비린맛이 다른 생선에 비해 적으며, 남녀노소 누구나 즐겨하는 식품으로서, 비린맛에 대해 거부감이 있는 사람들 또는 어린아이들도 거부감 없이 먹을 수 있다.
- [0031] 상기 참치는 냉동 참치 또는 가공되어 있는 통조림 참치를 사용할 수 있으며, 냉동 참치를 사용할 경우에는 통상의 냉동 참치인 경우 그 크기가 크기 때문에 조리의 편리 및 조리시간을 단축할 수 있도록 소정의 크기로 절단하여 사용하는 것이 바람직하다.
- [0032] 고추장 양념 제조단계는 고추장, 고춧가루, 조림간장, 매실액기스, 다진 마늘 및 다진 생강을 혼합하여 제조하는 단계로서, 상기 고추장에 혼합되는 고춧가루는 매콤한 맛을 더하기 위하여 첨가되는 것이며, 조림간장은 부드러운 맛이 나도록 첨가되며, 매실액기스는 소화를 도우며, 달콤한 맛 및 감칠맛을 위해 첨가되며, 다진 마늘 및 다진 생강은 고추장 특유의 메주 향기를 제거하며, 감칠맛을 위해 첨가되는 것이다.
- [0033] 상기 고추장 양념의 바람직한 함량비는 고추장 100중량부에 대하여, 고춧가루 40~60중량부, 조림간장 10~20중량부, 매실액기스 5~15중량부, 다진 마늘 1~10 중량부 및 다진 생강 1~5중량부로 이루어지는 것이 바람직하다.
- [0034] 혼합단계는 볶음참치와 고추장 양념을 넣어 가열한 후, 옥수수를 첨가하여 가열하는 단계로서, 볶음참치와 고추장 양념을 교반하면서 15분 동안 가열한 후, 옥수수를 첨가하여 5분 동안 가열한다.
- [0035] 상기 볶음참치와 고추장 양념을 먼저 교반하여 가열함으로써 볶음참치와 고추장 양념이 고루 혼합될 수 있도록 하며, 참치에 고추장 양념의 맛이 배일 수 있도록 한다.
- [0036] 상기 옥수수는 통상의 옥수수 통조림을 사용할 수 있으며, 삶은 옥수수를 사용할 수 있는데, 상기 옥수수를 첨가함으로써 씹는 맛을 추가하며, 어린이들도 옥수수의 달콤한 맛과 씹는 맛으로 거부감을 줄일 수 있도록 한다.
- [0037] 상기 혼합단계에서 바람직한 함량비는 고추장 양념 100 중량부에 대하여 볶음 참치 15~40중량부 및 옥수수 5~20

중량부로 이루어져 있다.

- [0038] 상기와 같은 방법을 통해 본 발명에 따른 참치를 이용한 전주비빔밥 전용 고추장을 제조할 수 있으며, 이후, 실시예를 들어 상세히 설명하겠다.
- [0039] 실시예.
- [0040] 두꺼운 팬에 식용유 100중량부에 대하여, 고춧가루 30중량부, 양파채 20중량부, 마늘편 20중량부, 생강편 7중량부 및 대파채 15중량부를 넣고 타지 않게 약한 불에서 교반하면서 가열한 후, 고온 체에 여과하여 고추기름을 제조한다.
- [0041] 간장 100중량부에 대하여, 정제수 80중량부, 대파 35중량부, 양파 40중량부, 마늘 25중량부 및 생강 10중량부를 솥에 넣고 1시간 30분 동안 가열하여 간장에 대파, 양파, 마늘 및 생강의 맛과 향이 충분히 우려나오도록 가열한 후 여과하여 조림 간장을 제조한다.
- [0042] 참치 100중량부에 대하여, 상기의 고추기름 1.5 중량부를 혼합하여 볶아 참치에 매콤한 향과 맛이 배이게 한 후, 조림간장 4.5 중량부 및 굴소스 3.7 중량부를 넣어 볶아 볶음참치를 제조한다.
- [0043] 고추장 100중량부에 대하여, 고춧가루 52중량부, 조림간장 17중량부, 매실액기스 10중량부, 다진 마늘 4중량부 및 다진 생강 2중량부를 혼합하여 고추장 양념을 제조한다.
- [0044] 상기 고추장 양념 100중량부에 대하여 볶음참치 20중량부를 넣어 15분 동안 가열한 후, 옥수수 8중량부를 첨가하여 5분 동안 가열하여 혼합한다.
- [0045] 상기와 같이 본 발명의 실시예에 따른 참치를 이용한 전주비빔밥 전용 고추장을 제조할 수 있다.
- [0046] 상기와 같이 제조된 참치를 이용한 전주비빔밥 전용 고추장은 참치를 이용하여 비빔밥의 고명에 포함되는 각종 야채와 고기 등과 잘 어우러지며, 비빔밥의 풍미를 더욱 풍부하게 하는 전주비빔밥용 볶음 고추장을 제조할 수 있으며, 고추장의 부족한 영양분을 참치의 영양분이 포함되어 고추장을 기능성을 향상시킬 수 있다.
- [0047] 또한, 참치의 비린맛에 대한 거부감이 있는 사람들도 본 발명의 실시예에 따른 참치를 이용한 전주 비빔밥 전용 고추장은 참치의 비린맛이 제거되어 거부감 없이 먹을 수 있으며, 어린아이들도 거부감 없이 먹을 수 있다.
- [0048] 또한, 고추장의 감칠맛에 단백한 참치의 맛이 첨가되어 있는 참치를 이용한 전주비빔밥용 고추장을 제조할 수 있다.
- [0049] 본 발명은 참치를 이용한 전주비빔밥 전용 고추장의 제조방법에 관한 것으로, 상술한 실시예에만 한정되는 것은 아니며 본 발명의 기술적 사상을 벗어나지 않는 범위 내에서 여러 가지 변형 및 변경이 가능할 것이다.

도면

도면1

