



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2014년04월14일
(11) 등록번호 10-1383971
(24) 등록일자 2014년04월03일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 1/327 (2006.01) A23L 1/22 (2006.01)
(21) 출원번호 10-2013-0016611
(22) 출원일자 2013년02월15일
심사청구일자 2013년02월15일
(56) 선행기술조사문헌
KR1020050081494 A
KR1020090008049 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
전북 전주시 완산구 서곡6길 10, (효자동3가)
송영애
전북 전주시 완산구 춘향로 5129, (색장동)
(74) 대리인
이승현

전체 청구항 수 : 총 3 항

심사관 : 임성택

(54) 발명의 명칭 **한식 요리장의 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 종래의 간장과 달리 음식에 첨가시 다른 재료의 색에 전혀 영향을 주지 않고 된장이나 간장처럼 향미가 두드러지지 않아 원재료 자체가 지니는 특성을 최대한 살려줄 수 있을 뿐만 아니라 음식의 간을 용이하게 맞출 수 있는 한식 요리장의 제조방법에 관한 것으로서, a) 북어머리 육수에 대파, 통마늘, 소금, 진간장 및 고추를 넣고 끓은 후 모든 건더기를 건져내는 단계와; b) 상기 건더기를 제거한 북어머리 육수에 멸치육수를 혼합하는 단계;를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 한다.

대표도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

- a) 북어머리 육수 100중량부에 대파 2~5중량부, 통마늘 1~2중량부, 소금 20~30중량부, 진간장 4~6중량부 및 고추 1~2중량부를 넣고 끓은 후 모든 건더기를 건져내는 단계와;
- b) 상기 건더기를 제거한 북어머리 육수에 멸치육수를 혼합하는 단계;를 포함하여 이루어지고,
- 상기 a)단계의 북어머리 육수는 물 100중량부에 북어머리 2~10중량부, 다시마 0.2~1.0중량부를 넣고 강불로 20~40분간 끓인 후 상기 북어머리와 다시마를 건져내어 얻는 것을 특징으로 하는 한식 요리장의 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서,

상기 b)단계는 상기 건더기를 제거한 북어머리 육수 100중량부에 상기 멸치육수 40~60중량부를 혼합하는 단계인 것을 특징으로 하는 한식 요리장의 제조방법.

청구항 3

제2항에 있어서,

상기 b)단계의 멸치육수는 찬물에 30분간 불린 멸치를 물 100중량부에 대해 10~15중량부 넣고 끓여 얻는 것을 특징으로 하는 한식 요리장의 제조방법.

청구항 4

삭제

청구항 5

삭제

명세서

기술분야

- [0001] 본 발명은 종래의 간장과 달리 음식에 첨가시 다른 재료의 색에 전혀 영향을 주지 않고 된장이나 간장처럼 향미가 두드러지 않아 원재료 자체가 지니는 특성을 최대한 살려줄 수 있을 뿐만 아니라 음식의 간을 용이하게 맞출 수 있는 한식 요리장의 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

- [0002] 일반적으로 간장은 재래식 메주나 개량식 메주, 혹은 콩과 밀을 혼합하여 황국균으로 발효시킨 고오지(국, 麴)를 소금물에 담가 숙성시키면서 함유된 성분을 충분히 우려낸 후 액을 분리하여 그대로 혹은 가열 살균한 것으로 음식의 간과 맛을 주는데 사용하는 검불고 짠맛이 있는 한국 고유의 조미료의 일종이다. 간장은 숙성되는 동안 콩 단백질, 전분질, 지방 등이 분해하여 생긴 아미노산, 유기산, 유리당 등이 혼합되어 독특한 향과 맛을 낸다. 사용원료, 발효방법 등에 따라 각기 다른 맛을 낸다.

- [0003] 간장에는 재래식 간장(메주 간장), 개량식 간장(고오지 간장), 아미노산간장(화학간장)이 있으며, 양조간장, 산분해간장, 혼합간장으로 분류하기도 한다. 식품공전에는 양조간장, 혼합간장, 산분해간장, 효소분해간장, 한식

간장으로 분류하여 각각에 대하여 정의하고 있다.

- [0004] (1) 양조간장은 대두, 탈지대두, 맥류 또는 쌀 등을 제국하여 식염수 등을 섞어 발효 및 숙성시킨 후 그 여액을 가공한 것을 말한다.
- [0005] (2) 혼합 간장은 양조간장 원액과 산분해 간장 원액을 적정비율로 혼합하여 가공한 것, 산분해 간장 원액에 단백질 또는 탄수화물 원료를 가하여 발효, 숙성시킨 여액을 가공한 것, 또는 이 원액에 양조간장 원액이나 산분해 간장 원액 등을 적정비율로 혼합하여 가공한 것을 말한다.
- [0006] (3) 산분해 간장은 단백질을 또는 탄수화물을 함유한 원료를 산으로 가수 분해한 후 중화하여 얻은 여액을 가공한 것이나 산분해 간장 원액을 효소처리한 후 얻은 여액을 가공한 것, 또는 이의 원액에 산분해 간장 원액을 적정비율로 혼합하여 가공한 것을 말한다.
- [0007] (4) 효소분해 간장은 단백질을 또는 탄수화물을 함유한 원료를 효소로 가수 분해한 후 그 여액을 가공한 것을 말한다.
- [0008] (5) 한식 간장은 한식 메주를 주원료로 하여 식염수 등을 섞어 발효, 숙성시킨 후 그 여액을 가공한 것을 말한다.
- [0009] 한편 간장은 음식을 만들 때 염도가 낮아 염도 조절이 용이하나, 진한 갈색을 띄고 있어, 음식을 만들 때 음식의 고유한 색을 검게 변화시키기 문제가 있어, 간장 대신에 소금을 주로 사용한다. 그러나 소금은 염도가 높기 때문에 음식 제조시 간을 맞추기가 매우 어려운 문제가 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0010] 상기와 같은 목적을 달성하기 위한 본 발명은 종래의 간장과 달리 음식에 첨가시 다른 재료의 색에 전혀 영향을 주지 않고 된장이나 간장처럼 향미가 두드러지 않아 원재료 자체가 지니는 특성을 최대한 살려줄 수 있을 뿐만 아니라 음식의 간을 용이하게 맞출 수 있는 한식 요리장의 제조방법을 제공함에 그 목적이 있다.

과제의 해결 수단

- [0011] 상기와 같은 목적을 달성하기 위한 본 발명은,
- [0012] a) 북어머리 육수에 대파, 통마늘, 소금, 진간장 및 고추를 넣고 끓은 후 모든 건더기를 건져내는 단계와;
- [0013] b) 상기 건더기를 제거한 북어머리 육수에 멸치육수를 혼합하는 단계;를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 한식 요리장의 제조방법을 제공한다.
- [0014] 특히 상기 a)단계의 북어머리 육수는 물 100중량부에 북어머리 2~10중량부, 다시마 0.2~1.0중량부를 넣고 강불로 20~40분간 끓인 후 상기 북어머리와 다시마를 건져내어 얻는 것을 사용하는 것이 좋다.
- [0015] 그리고 상기 a) 단계는 북어머리 육수 100중량부에 대파 2~5중량부, 통마늘 1~2중량부, 소금 20~30중량부, 진간장 4~6중량부 및 고추 1~2중량부를 넣고 끓이는 것이 바람직하다.
- [0016] 상기 b)단계는 상기 건더기를 제거한 북어머리 육수 100중량부에 상기 멸치육수 40~60중량부를 혼합하는 단계인 것이 좋다. 특히 상기 멸치육수는 찬물에 30분간 불린 멸치를 물 100중량부에 대해 10~15중량부 넣고 끓여 얻는 것을 사용하는 것이 바람직하다.

- [0017] 이하, 본 발명의 한식 요리장의 제조방법을 구체적으로 설명하면 다음과 같다.
- [0018] 본 발명의 한식 요리장의 제조방법은 북어머리 육수에 대파, 통마늘, 소금, 진간장 및 고추를 넣고 끓은 후 모든 건더기를 건져내는 단계와, 상기 건더기를 제거한 북어머리 육수에 멸치육수를 혼합하는 단계;를 포함하여 이루어진다.
- [0019] 상기 북어머리 육수는 물에 북어머리와 다시마를 넣고 끓인 후 북어머리와 다시마를 건져내어 얻는다.
- [0020] 상기 북어머리 육수는 감칠맛과 향미를 연출하고 맑은 색을 내기 위해서 물 100중량부에 북어머리 2~10중량부, 다시마 0.2~1.0중량부를 넣고 강불로 20~40분간 끓인 후 상기 북어머리와 다시마를 건져내어 얻는 것을 사용하는 것이 좋다.
- [0021] 특히, 상기 북어머리 육수 100중량부에 대파 2~5중량부, 통마늘 1~2중량부, 소금 20~30중량부, 진간장 4~6중량부 및 고추 1~2중량부를 넣고 끓이는 것이 바람직하다. 상기 북어머리 육수에 대파, 통마늘, 소금, 진간장 및 고추를 적게 사용하게 되면 염도가 너무 낮고 감칠맛이 적게 나는 등 기호도가 저감되고, 대파 등을 많이 사용하게 되면 염도가 지나치고 높아지고, 진한 갈색을 내어 음식에 첨가시 음식의 고유한 색에 영향을 줄 우려가 있는 문제가 있다.
- [0022] 그리고 상기 건더기를 제거한 북어머리 육수에 멸치육수를 혼합하여 한식 요리장을 완성한다.
- [0023] 상기 건더기를 제거한 북어머리 육수에 멸치육수를 혼합함으로써, 감칠맛 뿐만 아니라 구수하고 담백한 맛을 가지는 한식 요리장을 얻을 수 있다.
- [0024] 특히 상기 건더기를 제거한 북어머리 육수 100중량부에 상기 멸치육수 40~60중량부를 혼합하는 것이 좋다. 멸치육수가 40중량부 미만으로 혼합되는 경우 구수하고 담백한 맛을 효과적으로 내기 어렵고, 멸치육수가 60중량부 초과로 혼합되는 경우 담백한 맛이 너무 강하여 오히려 전체 기호도를 저하시킬 우려가 있다.
- [0025] 상기 멸치육수는 멸치 특유의 비린 내를 제거하고 구수하고 담백한 맛을 내기 위하여 찬물에 30분간 불린 멸치를 물 100중량부에 대해 10~15중량부 넣고 끓여 얻는 것을 사용하는 것이 바람직하다.
- [0026] 이와 같이 제조된 한식 요리장은 1) 버섯볶음, 콩나물볶음, 콩나물버섯볶음 등의 볶음류, 2) 무들깨나물 등의 나물류, 3) 콩나물무침, 삼색콩나물샐러드, 보쌈용 무무침, 콩나물잡채 등의 무침류, 4) 고등어 무조림, 콩나물장조림 등의 조림류 및 5) 무찜, 콩나물 홍합찜, 콩나물 황태찜 등의 찜류 등 기타 음식에 널리 사용될 수 있다.

발명의 효과

- [0027] 본 발명에 의해 제조된 한식 요리장은 종래의 간장과 달리 음식에 첨가시 다른 재료의 색에 전혀 영향을 주지 않고 된장이나 간장처럼 향미가 두드러지 않아 원재료 자체가 지니는 특성을 최대한 살려줄 수 있을 뿐만 아니라 음식의 간을 용이하게 맞출 수 있는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

- [0028] 도 1은 실시예 1의 한식 요리장에 대한 사진이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0029] 이하, 본 발명의 한식 요리장의 제조방법을 실시예를 들어 구체적으로 사용하면 다음과 같다.

- [0030] [실시에 1]
- [0031] 건조된 북어머리 400g과 다시마 40g을 물에 한 번 씻은 후 찬물에 20분 담갔다. 그리고 찬물에 건져낸 북어머리와 다시마를 물 8L에 넣은 상태에서 센불로 30분간 끓인 후 북어머리와 다시마를 건져내어 북어머리 육수를 얻었다.
- [0032] 북어머리 육수에 대파 300g, 통마늘 100g, 소금 2000g, 진간장 440g, 청양고추 100g을 넣고, 센불로 20분간 끓은 후 대파 등의 건더기를 건져냈다.
- [0033] 멸치 500g을 찬물에 30분간 담가 놓은 다음, 물 4L에 멸치를 넣은 상태에서 센불로 끓이고, 팔팔 끓은 후 10분간 더 끓이고 멸치를 건져내어 멸치육수를 얻었다.
- [0034] 건더기를 건져낸 북어머리 육수와 멸치육수를 2:1의 중량비로 혼합하여 실시예 1인 한식 요리장을 완성하였다. 완성된 실시예 1의 한식 요리장은 도 1과 같다.

[0035] [비교예 1]

[0036] 시중에 판매되고 있는 D사의 진간장을 구입하여 비교예 1로 선정하였다.

[0037] 실시예 1의 한식 요리장과 비교예 1의 진간장의 맛 및 향에 대한 관능성과, 색상 및 염도를 측정하였고, 그 결과를 표 1로 나타냈다. 관능성 평가는 성인 남자 20명, 성인 여자 20명을 대상으로 맛 및 향에 대하여 9점 채점법(9-매우 좋음, 7-좋음, 5-보통, 3-나쁨, 1-매우나쁨)에 의하여 평가하였다. 그리고 색상은 육안으로 평가하였고, 염도는 염도계로 측정하였다.

표 1

	맛	향	색상	염도
실시예 1	8.3	8.5	맑은 연한갈색	18도
비교예 1	7.0	7.2	진한 갈색	19도

[0039] 위 표 1에서 확인되는 바와 같이 본 발명의 한식 요리장은 맑은 연한갈색을 띄어 다른 음식에 사용될 경우 다른 음식의 고유한 색을 해칠 우려가 없고, 맛 및 향에 대한 관능성이 8.3 이상으로 비교예 1에 비하여 매우 높게 평가되었다.

[0040] 그리고 실시예 1의 염도는 18도로 비교예 1과 유사하게 측정되었다.

[0041] [콩나물무침 제조]

[0042] 냄비에 콩나물, 소금, 찬물을 담고, 뚜껑을 닫은 상태로 8분간 센불에서 익힌 후 냄비로부터 꺼내어 식혔다.

[0043] 홍고추, 청고추, 대파, 통깨, 검은깨, 참기름 및 실시예 1의 한식 요리장을 혼합하여 양념장을 만들었고, 식힌 콩나물에 양념장을 넣어 무쳐 콩나물 무침을 완성하였다.

[0044] 이때 콩나물 79.6 중량%, 소금 1.2 중량%, 홍고추 1.6 중량%, 청고추 3.2 중량%, 대파 8.0 중량%, 통깨 0.6 중량%, 검은깨 0.6 중량%, 참기름 1.6 중량% 및 요리장 3.6 중량%를 사용하였다.

[0045] 이와 같이 제조된 콩나물 무침은 고유의 향미와 색택을 가지며 이미 및 이취가 없었다.

도면

도면1

