



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2016-0007713

(43) 공개일자 2016년01월21일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A23L 13/20 (2016.01)

(21) 출원번호 10-2014-0078031

(22) 출원일자 2014년06월25일

심사청구일자 2014년06월25일

(71) 출원인

재단법인 전주농생명소재연구원

전북 전주시 덕진구 장동 452-80번지

전주시

전라북도 전주시 완산구 노송광장로 10

(72) 발명자

윤지영

전북 익산시 무왕로20길17,103동 1208호(어양동, 부영1차아파트)

이보영

전라북도 전주시 완산구 거마산로 19-4

(뒷면에 계속)

(74) 대리인

최규환

전체 청구항 수 : 총 4 항

(54) 발명의 명칭 전주 10미를 이용한 콩나물 미나리 순대의 제조방법

(57) 요약

본 발명은 (a) 밥, 고기, 미나리, 콩나물, 마늘, 대파, 생강, 대두, 설탕, 후추, 조미료, 굴소스 및 돈혈을 혼합하여 순대소를 준비하는 단계; 및 (b) 순대창 속에 상기 (a)단계의 준비한 순대소를 충전하고 가열하는 단계를 포함하여 제조하는 것을 특징으로 하는 콩나물 미나리 순대의 제조방법 및 상기 방법으로 제조된 콩나물 미나리 순대에 관한 것이다.

대표도 - 도1



(72) 발명자

정승일

전라북도 전주시 덕진구 안덕원로 251 한신희플러
스아파트 114동 1201호

정창호

서울특별시 은평구 서오릉로21길 23 홍문빌라 304
호

명세서

청구범위

청구항 1

(a) 밥, 고기, 미나리, 콩나물, 마늘, 대파, 생강, 대두, 설탕, 후추, 조미료, 굴소스 및 돈혈을 혼합하여 순대소를 준비하는 단계; 및

(b) 순대창 속에 상기 (a)단계의 준비한 순대소를 충전하고 가열하는 단계를 포함하여 제조하는 것을 특징으로 하는 콩나물 미나리 순대의 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서, 상기 (a)단계의 순대소는 밥 240~320 g, 고기 420~520 g, 미나리 250~350 g, 콩나물 250~350 g, 마늘 50~80 g, 대파 100~140 g, 생강 5~7 g, 대두 6~10 g, 설탕 14~20 g, 후추 3~5 g, 조미료 16~20 g, 굴소스 40~70 g 및 돈혈 320~420 g을 혼합하여 제조하는 것을 특징으로 하는 콩나물 미나리 순대의 제조방법.

청구항 3

제1항에 있어서,

(a) 밥 240~320 g, 고기 420~520 g, 미나리 250~350 g, 콩나물 250~350 g, 마늘 50~80 g, 대파 100~140 g, 생강 5~7 g, 대두 6~10 g, 설탕 14~20 g, 후추 3~5 g, 조미료 16~20 g, 굴소스 40~70 g 및 돈혈 320~420 g을 혼합하여 순대소를 준비하는 단계; 및

(b) 순대창 속에 상기 (a)단계의 준비한 순대소를 충전하여, 80~100℃에서 10~30분 동안 가열하고 5~10분간 뜸 들인 후 냉각하고, 90~110℃에서 50~70분 동안 가열하고 냉각하는 단계를 포함하여 제조하는 것을 특징으로 하는 콩나물 미나리 순대의 제조방법.

청구항 4

제1항 내지 제3항 중 어느 한 항의 방법으로 제조된 콩나물 미나리 순대.

발명의 설명

기술분야

[0001]

본 발명은 (a) 밥, 고기, 미나리, 콩나물, 마늘, 대파, 생강, 대두, 설탕, 후추, 조미료, 굴소스 및 돈혈을 혼합하여 순대소를 준비하는 단계; 및 (b) 순대창 속에 상기 (a)단계의 준비한 순대소를 충전하고 가열하는 단계를 포함하여 제조하는 것을 특징으로 하는 콩나물 미나리 순대의 제조방법 및 상기 방법으로 제조된 콩나물 미나리 순대에 관한 것이다.

배경기술

[0002]

일반적으로 순대는 돼지창자를 깨끗이 세척하여 순대 외피(皮)를 만들고, 돼지고기, 당면, 두부 및 갖은 양념으로 혼합한 내용물을 만든 다음, 상기 내용물을 순대 외피에 삽입하여 뜨거운 물 또는 증기에 익혀 식용하는 한국의 고유 음식물 중의 하나로서, 예로부터 먹거리가 부족한 시기에 영양을 보충해주고 다량의 철분을 함유해 건강보조적인 기능을 해오며 사랑받아 온 서민 음식 중 하나이다.

[0003]

하지만 요즘 세대의 순대에 대한 인식은 먹거리가 넘쳐나는 세상의 그저 한 부분인 길거리 음식에 지나지 않는다. 그리고 세대가 변함에 따라 순대를 찾는 세대가 고령화되어가고 있으며, 순대를 먹지 못하는 사람 및 외국인은 외형적인 면에서 혐오스러움을 느껴 쉽게 다가갈 수 없는 실정이다. 또한 종래의 순대소는 당면을 주원료로 하기 때문에 그 맛이 거의 비슷하여 어린아이들이나 청소년들이 쉽게 싫증날 뿐만 아니라, 소화도 잘 안되고 순대에서 나는 독특한 냄새로 인하여 순대의 섭취를 꺼리는 경향이 있다. 따라서 순대도 이제는 하나의 버젓한 식품으로 자리 잡기 위해서는 시대의 요구에 맞추어 점점 다양화되고 새로운 먹거리로 다가가야 한다. 또한, 음식 문화의 발달로 식품의 높은 영양가와 맛을 요구하고 있어, 이에 부응하기 위한 순대의 개발이 필요한 실정

이다.

[0004] 한국특허등록 제1162099호에는 오리고기 순대의 제조방법이 개시되어 있으며, 한국특허등록 제0625101호에는 영양순대가 개시되어 있으나, 본 발명의 콩나물 미나리 순대의 제조방법과는 상이하다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0005] 본 발명은 상기와 같은 요구에 의해 도출된 것으로서, 본 발명의 목적은 맛 및 영양 등이 단조로운 기존의 순대와 차별화되고, 종래의 순대가 지닌 약점인 기능성, 이취 등을 개선시킬 수 있는 순대소의 재료 및 배합비를 최적화하여 순대를 제조함으로써, 순대의 섭취를 꺼리는 소비자들에게도 기호성을 부여하여 쉽게 섭취할 수 있어, 순대 시장의 확대 및 대중화에 기여할 수 있는 웰빙형 순대를 제공하는 데 있다.

과제의 해결 수단

[0006] 상기 과제를 해결하기 위해, 본 발명은 순대창 속에 밥, 고기, 미나리, 콩나물, 마늘, 대파, 생강, 대두, 설탕, 후추, 조미료, 굴소스 및 돈혈을 혼합한 순대소를 충전하고 가열하는 단계를 포함하여 제조하는 것을 특징으로 하는 콩나물 미나리 순대의 제조방법을 제공한다.

[0007] 또한, 본 발명은 상기 방법으로 제조된 콩나물 미나리 순대를 제공한다.

발명의 효과

[0008] 본 발명의 방법으로 제조된 콩나물 미나리 순대는 순대 특유의 이취가 저감되고 기호도가 향상되어 순대를 꺼리는 사람들도 꺼리지 않고 섭취할 수 있다. 또한, 숙취해소에 효능이 뛰어난 콩나물 및 미나리와 고기 및 각종 양념을 적정량 혼합한 순대소를 이용하여 순대를 제조함으로써, 다양한 소비층이 선호하는 숙취해소 기능성을 지니면서 영양적으로도 우수한 순대를 제공하여, 전통음식인 순대의 소비 확산 및 축산업 부가가치 향상에 기여할 수 있다.

도면의 간단한 설명

[0009] 도 1은 본 발명의 콩나물 미나리 순대의 사진을 보여준다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0010] 본 발명의 목적을 달성하기 위하여, 본 발명은

[0011] (a) 밥, 고기, 미나리, 콩나물, 마늘, 대파, 생강, 대두, 설탕, 후추, 조미료, 굴소스 및 돈혈을 혼합하여 순대소를 준비하는 단계; 및

[0012] (b) 순대창 속에 상기 (a)단계의 준비한 순대소를 충전하고 가열하는 단계를 포함하여 제조하는 것을 특징으로 하는 콩나물 미나리 순대의 제조방법을 제공한다.

[0013] 본 발명의 콩나물 미나리 순대의 제조방법에서, 상기 (a)단계의 순대소는 바람직하게는 밥 240~320 g, 고기 420~520 g, 미나리 250~350 g, 콩나물 250~350 g, 마늘 50~80 g, 대파 100~140 g, 생강 5~7 g, 대두 6~10 g, 설탕 14~20 g, 후추 3~5 g, 조미료 16~20 g, 굴소스 40~70 g 및 돈혈 320~420 g을 혼합하여 제조할 수 있으며, 더욱 바람직하게는 밥 277.6 g, 고기 470 g, 미나리 300 g, 콩나물 300 g, 마늘 64 g, 대파 120 g, 생강 6 g, 대두 8 g, 설탕 16 g, 후추 4 g, 조미료 18 g, 굴소스 53.4 g 및 돈혈 363 g을 혼합하여 제조할 수 있다. 상기와 같은 재료 및 배합비로 혼합한 순대소를 이용하여 순대를 제조하는 것이 콩나물, 미나리 등의 재료의 맛과 영양이 돈혈 및 돼지부산물인 순대창과 잘 어울려 기호도가 향상된 순대로 제조할 수 있었다. 상기 배합비는 순대소를 제조하기 위한 각 재료의 절대량을 의미하는 것이 아니라 상대적인 양을 의미하므로, 상기 배합비 기준으로 다양한 양의 순대소를 제조하는 것도 본 발명의 범위에 포함된다. 또한, 상기 순대소에 첨가되는 고기는 돼지고기, 소고기, 닭고기 또는 오리고기 등의 육고기일 수 있으나, 이에 제한되지 않는다.

[0014] 또한, 본 발명의 콩나물 미나리 순대의 제조방법에서, 상기 (b)단계의 순대의 외피로 사용하는 순대창은 종래 순대 제조시 사용하는 순대창이라면 어떠한 것이더라도 사용할 수 있으나, 바람직하게는 돼지 창자, 소 창자 또는 양 창자를 사용할 수 있으며, 더욱 바람직하게는 돼지 창자를 사용할 수 있는데, 돼지 창자 중 돼지 막창을 사

용할 수 있다. 상기 순대창은 순대 이취의 주요 요인이므로 이취 제거를 위해, 순대창을 밀가루로 세척한 후 한약재를 첨가하여 24시간 동안 숙성시켜 순대 제조에 이용할 수 있다. 상기 사용할 수 있는 한약재로는 생강, 계피, 팔각, 육계, 정향, 진피, 산초, 오향분 및 터메릭으로 이루어진 군으로부터 선택되는 하나 이상의 한약재를 사용할 수 있으나, 이에 제한되지 않는다.

[0015] 또한, 본 발명의 콩나물 미나리 순대의 제조방법에서, 상기 (b)단계는 바람직하게는 순대창 속에 순대소를 충전하여, 80~100℃에서 10~30분 동안 1차 가열하고 5~10분간 뜸들인 후 냉각하고, 90~110℃에서 50~70분 동안 2차 가열하고 냉각할 수 있으며, 더욱 바람직하게는 순대창 속에 순대소를 충전하여, 85℃에서 20분 동안 1차 가열하고 5~10분간 뜸들인 후 냉각하고, 95℃에서 60분 동안 2차 가열하고 냉각할 수 있다. 상기와 같은 조건으로 순대를 가열한 후 냉각하는 과정을 통해 순대 속까지 고루고루 열이 전달되도록 하여 잘 익힌 후 냉각시켜 쫄깃쫄깃한 식감을 증진시킬 수 있었으나, 가열하고 뜸들이는 온도 및 시간이 상기 조건을 벗어날 경우 순대소가 제대로 익지 않거나 순대소가 순대창 밖으로 빠져나오거나 순대모양이 변형되는 문제점이 있다.

[0016] 본 발명의 콩나물 미나리 순대의 제조방법은 보다 구체적으로는

[0017] (a) 밥 240~320 g, 고기 420~520 g, 미나리 250~350 g, 콩나물 250~350 g, 마늘 50~80 g, 대파 100~140 g, 생강 5~7 g, 대두 6~10 g, 설탕 14~20 g, 후추 3~5 g, 조미료 16~20 g, 굴소스 40~70 g 및 돈헐 320~420 g을 혼합하여 순대소를 준비하는 단계; 및

[0018] (b) 순대창 속에 상기 (a)단계의 준비한 순대소를 충전하여, 80~100℃에서 10~30분 동안 가열하고 5~10분간 뜸들인 후 냉각하고, 90~110℃에서 50~70분 동안 가열하고 냉각하는 단계를 포함할 수 있으며,

[0019] 더욱 구체적으로는

[0020] (a) 밥 277.6 g, 고기 470 g, 미나리 300 g, 콩나물 300 g, 마늘 64 g, 대파 120 g, 생강 6 g, 대두 8 g, 설탕 16 g, 후추 4 g, 조미료 18 g, 굴소스 53.4 g 및 돈헐 363 g을 혼합하여 순대소를 준비하는 단계; 및

[0021] (b) 순대창 속에 상기 (a)단계의 준비한 순대소를 충전하여, 85℃에서 20분 동안 가열하고 5~10분간 뜸들인 후 냉각하고, 95℃에서 60분 동안 가열하고 냉각하는 단계를 포함할 수 있다.

[0022] 본 발명은 또한, 상기 방법으로 제조된 콩나물 미나리 순대를 제공한다.

[0023] 이하, 본 발명의 실시예를 들어 상세히 설명한다. 단, 하기 실시예는 본 발명을 예시하는 것일 뿐, 본 발명의 내용이 하기 실시예에 한정되는 것은 아니다.

[0024] **제조예 1: 콩나물 미나리 순대의 제조**

[0025] (a) 찰쌀밥 277.6 g, 돼지고기 470 g, 미나리 300 g, 콩나물 300 g, 마늘 64 g, 대파 120 g, 생강 6 g, 대두 8 g, 흑설탕 16 g, 후추 4 g, 일반 조미료 18 g, 굴소스 53.4 g 및 돈헐 363 g을 혼합하여 순대소를 준비하였다.

[0026] (b) 순대창 속에 상기 (a)단계의 준비한 순대소를 충전하여, 85℃에서 20분 동안 1차 가열하고 속까지 고루고루 열이 전달될 수 있도록 5~10분간 뜸들인 후 찬물을 부어 냉각하고, 다시 95℃에서 60분 동안 2차 가열하고 냉각시킨 순대를 포장하였다.

표 1

순대소 배합비(g)

[0027]

재료	제조예 1	비교예 1	비교예 2
찰쌀밥	277.6	200	350
돼지고기	470	400	550
미나리	300	400	200
콩나물	300	400	200
마늘	64	30	100
대파	120	150	80
생강	6	3	10
대두	8	15	3
흑설탕	16	10	25

후추	4	1	8
일반 조미료	18	12	25
굴소스	53.4	16	86
돈헐	363	363	363
총 계	2,000	2,000	2,000

[0028] 실시예 1: 순대 관능검사

[0029] 본 발명의 콩나물 미나리 순대의 관능검사 결과는 하기 표 2와 같다. 30대의 남녀 직장인 30명을 대상으로 7점 평점법에 의해 상기 제조예 1의 제조방법으로 제조된 콩나물 미나리 순대(제조예 1)와 상기 제조예 1의 방법으로 제조하되 표 1의 비교예 1 및 2의 배합비로 혼합된 순대소를 이용하여 제조된 순대(비교예 1 및 2)와 시판되는 순대(비교예 3)을 가지고 먹기 좋은 크기로 자른 후 색, 향, 맛, 질감 및 선호도를 테스트하였다: 1: 아주 나쁘다, 2: 나쁘다, 3: 조금 나쁘다, 4: 보통이다, 5: 조금 좋다, 6: 좋다, 7: 아주 좋다.

표 2

[0030] 순대 관능검사

순대 종류	색	향	맛	질감	선호도
제조예 1	4.50	4.75	4.75	4.56	4.81
비교예 1	4.50	4.66	4.10	4.44	4.25
비교예 2	4.48	4.62	4.12	4.54	4.12
비교예 3	4.91	3.72	3.98	4.50	3.66

[0031] 상기 표 2에서 알 수 있는 바와 같이, 향에 대한 기호도에서는 제조예 1과 비교예 1 및 2는 큰 차이를 나타내지 않았으나, 시판되는 순대(비교예 3)는 3.72로 낮은 점수를 나타내었다. 또한, 질감에 대한 기호도에서는 제조예 1과 비교예들의 순대는 큰 차이를 나타내지 않았으나, 맛에 대한 기호도에서는 제조예 1의 순대가 비교예들의 순대에 비해 높은 선호도를 나타냄을 확인할 수 있었다. 또한, 전체적인 선호도에서도 비교예들의 순대에 비해 제조예 1의 순대가 높은 점수를 나타내어, 본 발명의 재료 및 배합비로 제조된 순대소를 이용하여 순대를 제조하는 것이 관능적 특성이 우수함을 확인할 수 있었다.

도면

도면1

