

	(19) 대한민국특허청(KR) (12) 공개특허공보(A)	(11) 공개번호 10-2010-0057284 (43) 공개일자 2010년05월31일
(51) Int. Cl. <i>A23L 1/218</i> (2006.01) <i>A23L 1/212</i> (2006.01) (21) 출원번호 10-2008-0116254 (22) 출원일자 2008년11월21일 심사청구일자 2008년11월21일	(71) 출원인 전주대학교 산학협력단 전라북도 전주시 완산구 효자동 3가 1200 (72) 발명자 추정임 전북 전주시 덕진구 인후동1가 아중대우1차아파트 103동 903호 (74) 대리인 고만호	

전체 청구항 수 : 총 3 항

(54) 질경이 장아찌 및 그 제조방법

(57) 요약

본 발명은 질경이 장아찌 제조방법에 관한 것으로, 질경이를 끓는 물에 데친 후 그늘에서 건조하는 단계와, 상기 건조된 질경이를 물에 넣어 불리는 단계와, 상기 불려진 질경이를 털어서 헹쳐놓는 단계와, 고추장, 간장, 물엿 등을 혼합하여 끓여 양념장을 제조하는 단계와, 상기 조리된 양념장을 끓이면서 상기 헹쳐 놓은 질경이를 넣고 조리하는 단계를 포함하여 이루어지며, 질경이의 특유의 향과 맛을 유지하면서도 여러 가지 양념이 되어 있어 다양한 맛을 낼 수 있고 건강에 좋은 효능을 갖는 우수한 품질의 질경이 장아찌를 제공할 수 있다.

특허청구의 범위

청구항 1

질경이를 끓는 물에 데친 후 그늘에서 건조하는 단계;

상기 건조된 질경이를 물에 넣어 불리는 단계;

상기 불린 질경이를 털어서 해쳐 놓는 단계;

물 100 중량부에 대하여, 고춧가루 4~6 중량부, 고추장 10~30 중량부, 간장 40~60 중량부, 설탕 5~15 중량부, 물엿 150~200 중량부를 혼합하여 끓여 양념장을 제조하는 단계;

상기 조리된 양념장을 끓이면서 양념장 100 중량부에 대하여 상기 해쳐 놓은 질경이 70~80 중량부를 넣고 조리 주는 단계;

를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 질경이 장아찌 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서, 상기 조리된 질경이가 식은 후에 통깨와 잣을 넣고 버무려 주는 단계를 더 포함하는 것을 특징으로 하는 질경이 장아찌 제조방법.

청구항 3

제1항 또는 제2항의 질경이 장아찌 제조방법에 의하여 제조된 것을 특징으로 하는 질경이 장아찌.

명세서

발명의 상세한 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 질경이 장아찌 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 질경이를 끓는 물에 데쳐 그늘에서 건조한 후 물에 넣어 불리고 털어서 해쳐 놓은 후, 간장, 물엿 및 물 등을 혼합하여 끓인 양념장에 넣고 조리서 맛과 건강에 좋아 반찬으로서 섭취하기 좋은 질경이 장아찌를 제조하는 방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 장아찌는 우리 고유의 식품으로서, 여러 가지 채소, 과일 등을 간장, 된장, 고추장 또는 식초 등에 담가 오래 두고 먹을 수 있도록 만든 밑반찬이다.

[0003] 통상적인 장아찌는 깻잎, 풋마늘, 고춧잎, 마늘종, 참외, 오이 등으로 대개 간장, 고추장 등의 장류에 박아 두었다 꺼내어 잘게 썰어 참기름, 깨소금, 설탕 등으로 양념해서 먹는 것이다.

[0004] 그러나 이러한 일반적인 장아찌 제조방법은 그 고유의 맛을 유지하고 제조공정이 간단하다는 장점이 있으나, 종래의 장아찌만으로는 수요자의 다양한 욕구를 충족시키기 어려웠다. 즉, 전통적인 단순한 장아찌 제조방법으로는 수요자 기호의 다양성 및 고급성에 따른 욕구를 만족시키기에는 부족한 실정이었다.

[0005] 한편, 최근에 경제수준의 향상과 건강 및 기호에 대한 관심의 증가에 따라 다양한 수요자의 욕구를 충족시키기 위한 여러 가지 재료를 이용한 기능성 장아찌가 개발되었고 많은 특허출원이 있어 왔다.

[0006] 이러한 대표적인 예로서, 등록특허공보 제10-0773866호에는 두릅, 민들레, 고사리, 질경이 중 어느 하나를 주원료로 하여 각각의 주원료에 당귀, 황기, 엄나무 등을 달여 추출한 약액에 된장, 고추장, 초간장 중 어느 하나를 혼합한 후 일정기간 숙성하여 제조하는 장아찌 제조방법이 개시되어 있고, 공개특허공보 제10-2003-0059942호에는 콩장아찌로 만든 콩장아찌 제조방법이 개시되어 있으며, 공개특허공보

제10-2005-0095098호에는 마늘 장아찌 제조방법이 개시되어 있고, 공개특허공보 제10-2004-0111192호에는 버섯 장아찌 제조방법이 개시되어 있으며, 공개특허공보 제10-2006-0094648호에는 고추장을 이용한 인삼장아찌 제조방법이 개시되어 있다. 이러한 대부분의 장아찌는 종래에 일반적인 장아찌에 비하여 다른 재료나 성분을 사용하거나 그 제조방법에 특별한 한정을 두고 있는 것이 그 주를 이루고 있다.

발명의 내용

해결 하고자하는 과제

- [0007] 본 발명은 기능성 장아찌의 일종으로서, 질경이를 이용하여 특유한 제조방법에 의하여 장아찌를 제조함으로써 맛이 특이하면서도 편리하게 애용할 수 있으며 건강에 유익한 질경이 장아찌를 제공하는 것을 목적으로 한다.
- [0008] 또한, 본 발명에 의한 질경이 장아찌에는 통깨와 잣을 버무려 주어 밑반찬으로서 간편하게 사용할 수 있고 건강식품으로 활용할 수 있는 장아찌를 제공하는 것을 목적으로 한다.
- [0009] 또한, 본 발명은 수요자들의 다양하고 고급스러운 기호를 충족시키고 맛과 영양이 풍부하며 국민건강을 증진시킬 수 있는 건강보조기능을 함께 갖춘 유익한 장아찌의 제조방법을 제공하는 것을 목적으로 한다.

과제 해결수단

- [0010] 이와 같은 본 발명의 목적을 달성하기 위하여, 본 발명에 따른 질경이 장아찌 제조방법은 질경이를 끓는 물에 데친 후 그늘에서 건조하는 단계; 상기 건조된 질경이를 물에 넣어 불리는 단계; 상기 불린 질경이를 털어서 헤쳐 놓는 단계; 물 100 중량부에 대하여, 고춧가루 4~6 중량부, 고추장 10~30 중량부, 간장 40~60 중량부, 설탕 5~15 중량부, 물엿 150~200 중량부를 혼합하여 끓여 양념장을 제조하는 단계; 상기 조려진 양념장을 끓이면서 양념장 100 중량부에 대하여 상기 헤쳐 놓은 질경이 70~80 중량부를 넣고 조려주는 단계;를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 한다.

효과

- [0011] 본 발명의 질경이 장아찌 제조방법에 따르면 질경이의 특유의 향과 맛을 유지하면서도, 여러 가지 양념이 되어 있어 다양한 맛을 낼 수 있는 장아찌를 제조할 수 있는 효과가 있다.
- [0012] 또한, 본 발명에 의하면 맛과 건강에 좋은 효능을 갖는 우수한 품질의 질경이 장아찌를 제공할 수 있는 효과가 있다.

발명의 실시를 위한 구체적인 내용

- [0013] 이하, 본 발명에 따른 질경이 장아찌의 제조방법을 상세히 설명한다.
- [0014] 본 발명에 따른 질경이 장아찌의 제조방법은 질경이를 끓는 물에 살짝 데쳐서 건조한 후, 건조된 질경이를 물에 불리고 불린 질경이의 물기를 제거한 후 헤쳐 놓는 공정과, 고추장, 고춧가루, 간장, 설탕, 물엿 등을 혼합하여 끓여 양념장을 제조하는 공정과, 상기 양념장을 끓이면서 준비된 질경이를 넣고 조려주는 공정을 포함하여 이루어진다.
- [0015] 먼저, 본 발명의 주재료가 되는 질경이를 준비하는 과정을 살펴본다.
- [0016] 질경이는 한방에서는 차전초라 불리며 만병통치약으로 불릴 만큼 활용도가 넓으며 약효가 뛰어나다고 알려져 있다. 질경이는 이뇨작용, 완화작용 및 해독작용이 뛰어나 소변이 잘 나오지 않거나 변비, 천식, 신경쇠약, 두통, 뇌질환, 축농증 같은 질병을 치료하고 예방하는데 많이 사용되고 있다.
- [0017] 본 발명에 사용되는 질경이는 5월경에 여린 것을 채취하여 사용하는 것이 좋다.
- [0018] 먼저, 질경이를 끓는 물에 살짝 데친 후 그늘에서 건조한다.
- [0019] 이때, 질경이를 너무 많이 데치게 되면 조직이 파괴되어 너무 연해지게 되므로 먹을 때 입안에서 질경이의 느낌을 살리면서 씹을 수 있도록 적절하게 데치는 것이 중요한데, 90~100℃의 물에서 2~3분 동안 데치는데 물이 끓을 때 소금을 소량 첨가하여 물의 끓는 점을 올려 단시간에 데칠 수 있으며, 데친 질경이의 색을 더욱 푸르게 할 수 있다.
- [0020] 상기 데친 질경이를 단시간에 말리지 않고 그늘에서 서서히 말림으로써 질경이의 조직이 파괴되지 않도록 하며

질경이의 유효성분을 극대화할 수 있도록 한다.

- [0021] 상기 건조된 질경이는 40~50℃의 물에서 약 5~6시간 동안 담가서 충분히 불리는데 질경이를 따뜻한 물에 불려 조직을 연하게 하도록 하여 섭취할 때 부드러운 질감을 느끼도록 한다.
- [0022] 상기 물에 담가 불려진 질경이는 깨끗이 손질하여 물기를 제거한 후에 양념장에 잘 혼합되도록 하기 위하여 털어서 헤쳐 놓는다.
- [0023] 이와 같은 공정을 통하여, 본 발명의 주재료 중의 하나인 질경이가 준비되며, 다음으로 준비된 질경이를 넣고 장아찌를 제조하기 위한 양념장을 제조하는 과정을 살펴본다.
- [0024] 본 발명에 따른 양념장은 고춧가루, 고추장, 간장, 설탕, 물엿 및 물을 혼합하여 제조하게 된다.
- [0025] 본 발명에 따르면 물 100 중량부에 대하여 물엿 150~200 중량부와 간장 40~60 중량부를 혼합하고, 여기에 고춧가루와, 고추장, 설탕 등의 양념을 첨가하여 술에 넣고 끓인다.
- [0026] 질경이의 고유의 쓴맛을 중화하며 제조된 질경이 장아찌가 윤기가 흐르도록 물엿을 첨가한다. 물엿을 너무 많이 첨가하게 되면 장아찌가 달고 딱딱해져 반찬으로서 먹기가 어렵고, 너무 적으면 질경이의 쓴맛으로 이 역시 반찬으로 먹기가 어렵다.
- [0027] 물에 물엿과 간장을 혼합함으로써 장아찌가 너무 짜지 않게 하며, 질경이의 쓴맛을 중화하여 장아찌의 맛을 좋게 할 수 있다.
- [0028] 첨가되는 양념은 물 100 중량부에 대하여 고춧가루 4~6 중량부, 고추장 10~30 중량부, 설탕 5~15 중량부를 혼합하는 것이 바람직하다.
- [0029] 상기 고춧가루와 고추장은 장아찌에 매콤하면서도 감칠맛을 느낄 수 있도록 하며, 설탕은 고추장의 짠맛을 중화하며 전반적인 장아찌의 맛을 짜지 않도록 첨가된다.
- [0030] 상기 혼합물을 술에 넣고 끓이게 되는데, 어느 정도 끓으면 거품이 보글보글 올라오게 되는데, 상기 거품이 올라오면 화력을 조절하여 불을 약하게 한 후 물엿의 점성과 비슷한 상태가 되도록 조린다.
- [0031] 이와 같은 과정을 통하여 질경이를 넣을 양념장이 제조되며, 이 과정을 통하여 혼합된 물이 30~40% 정도 증발되어 최초 혼합물의 약 60~70% 정도로 중량이 감소된다.
- [0032] 상기 제조된 양념장 100 중량부에 대하여 헤쳐 놓은 질경이 50~60 중량부를 골고루 넣고 졸깃졸깃한 상태가 되도록 조려주고, 조려진 질경이는 상온에서 서서히 냉각되도록 기다린다.
- [0033] 조려진 질경이가 식은 후에는 참깨와 잣을 넣고 버무려 주어, 장아찌의 맛을 더욱 좋게 하여 반찬으로서 가장 맛이 좋도록 하는 것을 바람직하며, 이때 첨가되는 참깨와 잣은 양념장 100 중량부에 대하여 각각 0.5~1 중량부 및 0.5~1 중량부 정도를 첨가하는 것이 바람직하다.
- [0034] 이와 같은 과정을 통하여, 질경이 장아찌가 완성된다.
- [0035] 이하, 본 발명에 따른 질경이 장아찌 제조공정을 실시예를 따라 자세히 설명한다.
- [0036] 실시예
- [0037] 먼저 질경이를 90~100℃의 끓는 물 2ℓ에 소금 5g을 넣은 후 2분간 데친 후 그늘에서 건조한다.
- [0038] 이때 질경이는 5월경에 연한 것을 채취하여 사용하는 것이 좋다.
- [0039] 건조된 질경이는 40℃의 물에 6시간 동안 담가서 충분히 불려 조직이 부드러워지도록 한다.
- [0040] 물에 담가 불려진 질경이는 깨끗이 손질하여 물기를 제거한 후 털어서 양념장에 잘 혼합되도록 헤쳐 놓는다.
- [0041] 이와 같은 공정을 통하여, 질경이 장아찌에 넣을 주재료인 질경이가 준비되며, 다음으로 질경이를 넣을 양념장을 제조하는 과정을 설명한다.
- [0042] 양념장은 고춧가루와, 고추장, 간장, 설탕, 물엿 및 물을 혼합하여 제조하게 된다.
- [0043] 물 1ℓ, 물엿 1.5ℓ, 간장 500ml, 고추장 600g, 고춧가루 150g, 설탕 300g을 혼합하여 끓이고 거품이 보글보글 올라오면 약한 불에서 20분 동안 조려주어 양념장을 제조한다.
- [0044] 상기와 같이 제조된 양념장을 중불로 끓이면서 상기 헤쳐 놓은 건조된 질경이 2.5kg을 넣고 10~15분 동안 더

조려준다.

[0045] 조려진 질경이가 식은 후에 통깨와 잣을 각각 800g씩 넣어 버무려 준다.

[0046] 이와 같은 과정을 통하여, 질경이 장아찌가 완성된다.

[0047] 완성된 질경이 장아찌는 식사시에 좋은 반찬이 되며, 먹을 때마다 종지에 담아 참기름을 넣고 무쳐주면 더욱 맛있는 반찬이 된다.

[0048] 상술한 바와 같이, 본 발명은 고추장, 간장, 물엿 등으로 양념장을 만든 후 질경이와 통깨, 잣 등의 부재료를 혼합하여 질경이 장아찌를 제조하는 방법에 관한 것으로서, 상술한 실시예에만 한정되는 것은 아니며 본 발명의 기술적 사상을 벗어나지 않는 범위 내에서 여러 가지 변형 및 변경이 가능할 것이다.