



**(19) 대한민국특허청(KR)**  
**(12) 등록특허공보(B1)**

(45) 공고일자 2014년06월02일  
 (11) 등록번호 10-1402026  
 (24) 등록일자 2014년05월26일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
 A23L 1/39 (2006.01) A23L 1/212 (2006.01)  
 A23L 1/48 (2006.01) A23B 7/10 (2006.01)  
 (21) 출원번호 10-2014-0009373  
 (22) 출원일자 2014년01월27일  
 심사청구일자 2014년01월27일  
 (56) 선행기술조사문헌  
 KR101175317 B1  
 KR1020070023052 A  
 KR101026733 B1

(73) 특허권자  
**안명자**  
 전라북도 전주시 완산구 경기전길 153-9  
 (72) 발명자  
**안명자**  
 전라북도 전주시 완산구 경기전길 153-9  
 (74) 대리인  
**김충호**

전체 청구항 수 : 총 4 항

심사관 : 류민정

**(54) 발명의 명칭 백김치를 이용한 콩나물 국밥 및 그의 제조방법**

**(57) 요약**

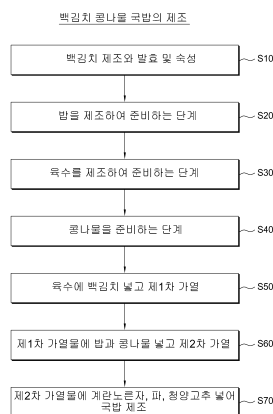
본 발명은 백김치를 이용한 콩나물 국밥 및 그의 제조방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는 콩나물 국밥을 제조할 때 발효된 백김치를 첨가하여 제조한 백김치를 이용한 콩나물 국밥 및 그의 제조방법에 관한 것이다.

백김치를 이용한 콩나물 국밥은 콩나물 국밥을 제조할 때 발효된 백김치를 첨가함에 따라, 발효된 백김치에 함유된 카복실산에 의하여 알코올이 분해되고, 콩나물에 함유된 아스파라긴산에 의하여 알코올이 변환된 초산(아세트산)을 분해하여 숙취의 원인 물질인 아세트알데히드를 신속이 제거하여 숙취해소에 탁월한 효과가 있다.

또한, 고춧가루를 사용하지 않는 백김치를 끓여 제조함으로써, 자극적이지 않아 어린이, 환자, 외국인에게 거부감이 없다는 효과가 있다.

또한, 식은 밥을 끓여 제조함으로써, 밥의 호화가 이루어지며 당화 되어 달콤한 맛이 생기고, 미음과 같은 상태로 변하여 소화흡수도 용이하다는 효과가 있다.

**대표도 - 도1**



## 특허청구의 범위

### 청구항 1

물에 마늘, 생강, 새우젓을 투입한 뒤 걸러내어 수득된 국물로 백김치용 국물을 제조한 다음, 절인 후 탈수한 배추를 넣어 백김치를 제조하여, 10~20℃의 온도에서 9~11일 발효시킨 후 3~4℃의 온도에서 3~6개월 숙성시켜 백김치를 준비하는 단계(S10)와;

세척한 쌀과 물을 1 : 1.2의 중량비로 혼합한 다음, 98~100℃의 온도로 15~18분간 가열하여 밥을 취반한 후 취반된 밥의 가열을 중단시키고 10~15분간 뜸들여 밥을 제조하고, 20~30℃의 온도에서 식히며 밥을 준비하는 단계(S20)와;

멸치, 북어채, 다시마 중 적어도 어느 하나를 포함하는 육수 재료와 물을 혼합한 다음, 가열 및 우려내어 육수를 준비하는 단계(S30)와;

콩나물은 세척한 다음, 95~100℃의 끓는 물에 투입한 후 5~10분간 가열한 다음 5~15℃의 찬물에 헹구어 콩나물을 준비하는 단계(S40)와;

상기 준비된 육수에 상기 준비된 백김치를 넣고, 95~110℃의 온도로 5~20분간 가열하여 제 1 차 가열물을 수득하는 단계(S50)와;

상기 제 1 차 가열물에 상기 준비된 밥과 상기 준비된 콩나물을 넣어 95~110℃의 온도로 2~5분간 가열하여 제 2 차 가열물을 수득하는 단계(S60)와;

상기 제 2 차 가열물에 계란노른자와 파와 청양고추를 넣어 백김치 콩나물 국밥을 제조하는 단계(S70); 를 포함하고,

상기 백김치는,

절인 후 탈수한 배추 100 중량부에 대하여, 물 77~83 중량부, 마늘 4~6 중량부, 생강 0.8~1.0 중량부, 새우젓 1.0~1.2 중량부, 풀 14~16 중량부, 정제염 2.0~2.5 중량부, 무 9~11 중량부, 당근 1.8~2.2 중량부, 홍고추 1.3~1.7 중량부, 파 1.0~1.2 중량부, 잣 0.1~0.3 중량부를 준비하는 단계와;

상기 절인 후 탈수한 배추는 7~15%의 소금물에 침적시켜 3~5시간 동안 절인 후, 흐르는 물에 2~4회 세척하고 1~3시간 동안 탈수하여 준비되는 단계와;

상기 준비된 물에 마늘, 생강, 새우젓을 투입한 뒤 걸러내어 수득된 국물로 백김치용 국물을 제조하는 단계와;

상기 제조된 백김치용 국물에 상기 준비된 절인 후 탈수한 배추를 넣은 뒤, 상기 준비된 풀과 정제염을 혼합하는 단계와;

상기 혼합하는 단계를 통해 수득된 혼합물에 무, 당근, 홍고추, 파, 잣을 투입하여 백김치를 제조하는 단계; 를 포함하는 백김치를 이용한 콩나물 국밥의 제조방법.

### 청구항 2

제 1 항에 있어서,

상기 백김치 콩나물 국밥은, 육수 100 중량부에 대하여, 백김치 15~20 중량부, 밥 55~60 중량부, 콩나물 25~30 중량부, 계란노른자 5~7 중량부, 파 3~4 중량부, 청양고추 0.4~0.8 중량부의 비율로 혼합되는 것을 특징으로 하는 백김치를 이용한 콩나물 국밥의 제조방법.

### 청구항 3

삭제

**청구항 4**

제 1 항에 있어서,

상기 옥수는,

물 100 중량부에 대하여, 멸치 0.9~1.1 중량부, 북어채 0.4~0.6 중량부, 다시마 1.0~1.2 중량부, 정제염 0.4~0.6 중량부를 준비하는 단계와;

상기 준비된 물에 상기 준비된 멸치, 북어채, 다시마를 넣고, 95~110℃의 온도로 15~30분간 가열한 후 가열을 중단시키고 30~40분간 뚜껑을 덮어 두어 우려내는 단계와;

상기 우려내는 단계를 통해 수득된 재료가 우려난 물에서 투입되었던 멸치, 북어채, 다시마를 다시 건져내고, 정제염을 넣어 옥수를 제조하는 단계; 를 포함하는 백김치를 이용한 콩나물 국밥의 제조방법.

**청구항 5**

제 1 항, 제 2 항 및 제 4 항 중 어느 한 항에 따른 방법에 의하여 제조된 백김치를 이용한 콩나물 국밥.

**명세서**

**기술분야**

[0001] 본 발명은 백김치를 이용한 콩나물 국밥 및 그의 제조방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는 콩나물 국밥을 제조할 때 발효된 백김치를 첨가함에 따라, 발효된 백김치에 함유된 카복실산에 의한 에스테르화 반응으로 콩나물 국밥의 숙취해소 기능을 현저히 증진시키며, 고춧가루를 사용하지 않는 백김치를 사용하여 자극적이지 않고, 식은 밥을 끓이며 제조함으로써 밥이 소화되어 소화흡수가 용이한 백김치를 이용한 콩나물 국밥 및 그의 제조방법에 관한 것이다.

**배경기술**

[0002] 배추를 사용하는 김치는 채소 생산이 어려운 겨울철 비타민 A, B, C 등을 비롯하여, 그 부재료가 지닌 다양한 영양성분을 공급하며 또한 인체의 생리기능 활성화에도 도움을 주는 종합보양식품이다.

[0003] 김치는 채소가 주체가 된 저칼로리 식품으로 식이성 섬유를 많이 함유하고 있으며 장의 활동을 활성화하면서 체내의 당류나 콜레스테롤 수치를 낮춰주므로 당뇨병, 심장질환, 비만 등 성인병 예방 및 치료에도 도움을 준다.

[0004] 또한, 김치가 숙성함에 따라 증가하는 유산균은 요구르트와 같이 장내의 산도를 낮춰 유해균의 생육을 억제 또는 사멸시키는 정장작용을 가지고 있으며, 김치는 채소에 각종 향신재료를 넣어 숙성시킨 발효식품으로써, 숙성 과정은 먼저 채소의 세포내에 조미액이 침투하고 다음으로 미생물의 작용에 의해 발효되면서 여러 가지 산이 생성되어 김치 특유의 맛과 향이 생겨나는 물리·화학·미생물학적 복합과정을 거쳐 제조된다.

[0005] 이러한 김치 중 통상의 물, 백김치는 대부분 배추의 신선하면서도 시원한 맛과 담백한 양념 맛 때문에 즐겨 찾는 풍미식품이다.

[0006] 한편, 콩나물 국밥은 전라도 지방에서 유래된 음식이며 콩나물 해장국으로도 불린다. 속을 풀어주는 음식으로 특히 아침 식사로 즐겨먹는다.

[0007] 동의보감기록에 의하면 콩나물은 독성이 없고 맛이 달며 오장과 위장에 맺힘을 풀어준다고 기록되어 있다. 단백질

질, 칼슘, 칼륨 등이 풍부하게 함유되어 있으며 아미노산의 일종인 아스파라긴산이 함유되어 알코올을 분해하는 역할을 한다. 아스파라긴산은 알코올 탈수소효소 활성을 증가시키고 알코올 농도를 낮춰주는 역할을 한다. 그래서 콩나물을 주재료로 만든 콩나물 국밥을 숙취해소를 돕는 술국으로 즐겨먹기도 한다.

[0008] 이와 관련하여 다양한 기술이 개시되어 있는 선행기술 중 대한민국 공개특허 제10-2012-0011507호에는 겨우살이 열수추출물을 이용한 콩나물 국밥의 제조방법을 개시하고 있고, 대한민국 공개특허 제10-2007-0023052호에는 클로렐라 콩나물 국밥의 제법을 개시하고 있으나, 상기 특허 중 어느 것도 백김치를 이용한 콩나물 국밥의 제조방법에 대해서는 기술하고 있지 않다.

**선행기술문헌**

**특허문헌**

[0009] (특허문헌 0001) 대한민국 공개특허 제10-2012-0011507호(2012.02.08.)  
 (특허문헌 0002) 대한민국 공개특허 제10-2007-0023052호(2007.02.28.)

**발명의 내용**

**해결하려는 과제**

[0010] 본 발명은 상기와 같은 종래 기술의 문제점을 해결하기 위하여 발명된 것으로서, 콩나물 국밥을 제조할 때 발효된 백김치를 첨가함에 따라, 발효된 백김치에 함유된 카복실산에 의한 에스테르화 반응으로 콩나물 국밥의 숙취 해소 기능을 현저히 증진시키며, 고춧가루를 사용하지 않는 백김치를 사용하여 자극적이지 않고, 식은 밥을 끓이며 제조함으로써 밥이 호화 되어 소화흡수가 용이한 백김치를 이용한 콩나물 국밥 및 그의 제조방법을 제공하는 것을 목적으로 한다.

**과제의 해결 수단**

[0011] 상기와 같은 목적을 달성하기 위하여 본 발명은 물에 마늘, 생강, 새우젓을 투입한 뒤 걸러내어 수득된 국물로 백김치용 국물을 제조한 다음, 절인 후 탈수한 배추를 넣어 백김치를 제조하여, 10~20℃의 온도에서 9~11일 발효시킨 후 3~4℃의 온도에서 3~6개월 숙성시켜 백김치를 준비하는 단계와; 세척한 쌀과 물을 1 : 1.2의 중량비로 혼합한 다음, 98~100℃의 온도로 15~18분간 가열하여 밥을 취반한 후 취반된 밥의 가열을 중단시키고 10~15분간 뜸들여 밥을 제조하고, 20~30℃의 온도에서 식히며 밥을 준비하는 단계와; 멸치, 북어채, 다시마 중 적어도 어느 하나를 포함하는 육수 재료와 물을 혼합한 다음, 가열 및 우려내어 육수를 준비하는 단계와; 콩나물은 세척한 다음, 95~100℃의 끓는 물에 투입한 후 5~10분간 가열한 다음 5~15℃의 찬물에 행구어 콩나물을 준비하는 단계와; 상기 준비된 육수에 상기 준비된 백김치를 넣고, 95~110℃의 온도로 5~20분간 가열하여 제 1 차 가열물을 수득하는 단계와; 상기 제 1 차 가열물에 상기 준비된 밥과 상기 준비된 콩나물을 넣어 95~110℃의 온도로 2~5분간 가열하여 제 2 차 가열물을 수득하는 단계와; 상기 제 2 차 가열물에 계란노른자와 파와 청양고추를 넣어 백김치 콩나물 국밥을 제조하는 단계; 를 포함하는 것을 특징으로 한다.

**발명의 효과**

[0012] 상기와 같이 제시된 본 발명에 의한 백김치를 이용한 콩나물 국밥 및 그의 제조방법은 콩나물 국밥을 제조할 때 발효된 백김치를 첨가함에 따라, 발효된 백김치에 함유된 카복실산에 의하여 알코올이 분해되고, 콩나물에 함유된 아스파라긴산에 의하여 알코올이 변환된 초산(아세트 에시드)을 분해하여 숙취의 원인 물질인 아세트알데히드를 신속이 제거하여 숙취해소에 탁월한 효과가 있다.

[0013] 또한, 고춧가루를 사용하지 않는 백김치를 끓여 제조함으로써, 자극적이지 않아 어린이, 환자, 외국인에게 거부감이 없다는 효과가 있다.

[0014] 또한, 식은 밥을 끓여 제조함으로써, 밥의 호화가 이루어지며 당화 되어 달콤한 맛이 생기고, 미음과 같은 상태로 변하여 소화흡수도 용이하다는 효과가 있다.

**도면의 간단한 설명**

[0015] 도 1은 본 발명의 실시예에 의한 백김치를 이용한 콩나물 국밥의 제조방법을 도시한 순서도이다.  
 도 2는 본 발명의 실시예 및 비교예 콩나물 국밥의 숙취해소 효과 비교 결과를 나타내는 그래프이다.  
 도 3은 본 발명의 실시예 및 비교예 콩나물 국밥의 관능평가 결과를 나타내는 그래프이다.

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

[0016] 이하, 본 발명의 바람직한 실시예에 대하여 상세히 설명한다. 이들 실시예는 본 발명을 보다 구체적으로 설명하기 위한 것으로, 본 발명의 권리범위는 이들 실시예에만 한정되는 것은 아니다.

[0017] 먼저 첨부된 도 1을 참조하여 백김치를 이용한 콩나물 국밥 및 그의 제조방법에 대해 살펴보면 아래와 같다.

백김치의 제조방법

[0019] 절인 후 탈수한 배추 100 중량부에 대하여, 물 77~83 중량부, 마늘 4~6 중량부, 생강 0.8~1.0 중량부, 새우젓 1.0~1.2 중량부, 풀 14~16 중량부, 정제염 2.0~2.5 중량부, 무 9~11 중량부, 당근 1.8~2.2 중량부, 홍고추 1.3~1.7 중량부, 파 1.0~1.2 중량부, 잣 0.1~0.3 중량부를 준비한다.

[0020] 이때, 상기 절인 후 탈수한 배추는 7~15%의 소금물에 침적시켜 3~5시간 동안 절인 후, 흐르는 물에 2~4회 세척하여 이물질과 염분을 제거하고, 뒤집어 쌓아 1~3시간 동안 자연 탈수하여 준비한다.

[0021] 상기 준비된 물에 마늘, 생강, 새우젓을 투입한 뒤 걸러내어 수득된 국물로 백김치용 국물을 제조한다.

[0022] 상기 제조된 백김치용 국물에 상기 준비된 절인 후 탈수한 배추를 넣은 뒤, 상기 준비된 풀과 정제염을 혼합한다.

[0023] 이때, 단맛을 증진시키기 위하여 상기 절인 후 탈수한 배추 100 중량부에 대하여, 감미료 0.1~0.3 중량부를 추가할 수 있다. 이러한 감미료는 천연감미료 및 화학감미료를 포함하는 다양한 여러 가지 감미료를 사용할 수 있음은 물론이다.

[0024] 상기 혼합하는 단계를 통해 수득된 혼합물에 무, 당근, 홍고추, 파, 잣을 투입하여 백김치를 제조한다.

[0025] 이때, 무, 당근, 홍고추, 파는 채썰어 준비한 다음, 잣과 함께 배추의 사이사이에 넣어준다.

육수의 제조방법

- [0027] 물 100 중량부에 대하여, 멸치 0.9~1.1 중량부, 북어채 0.4~0.6 중량부, 다시마 1.0~1.2 중량부, 정제염 0.4~0.6 중량부를 준비한다.
- [0028] 상기 준비된 물에 상기 준비된 멸치, 북어채, 다시마를 넣고, 95~110℃의 온도로 15~30분간 가열한 후 가열을 중단시키고 30~40분간 뚜껑을 덮어 두어 더 우려낸다.
- [0029] 이때, 상기 멸치, 북어채, 다시마는 육수용 거름통에 넣어 물에 투입하면, 하기 다시 건져내는 과정을 용이하게 할 수 있다.
- [0030] 상기 우려내는 단계를 통해 수득된 재료가 우려난 물에서 투입되었던 멸치, 북어채, 다시마를 다시 건져내고, 정제염을 넣어 육수를 제조한다.
- [0031] 이때, 육수의 맛을 증진시키기 위하여 상기 물 100 중량부에 대하여, 조미료 0.1~0.3 중량부를 추가할 수 있다. 이러한 조미료는 천연조미료 및 화학조미료를 포함하는 다양한 여러 가지 조미료를 사용할 수 있음은 물론이다.
- [0032] 백김치를 이용한 콩나물 국밥의 제조방법
- [0033] 상기 백김치의 제조방법에 따른 백김치를 10~20℃의 온도에서 9~11일 발효시킨 후 3~4℃의 온도에서 3~6개월 숙성시켜 백김치를 준비한다(S10).
- [0034] 이때, 상기 백김치는 백김치 제조시 첨가되는 풀의 전분을 원료로 발효가 진행된다. 이렇게 발효가 진행된 백김치는 발효성분 중 신맛을 내는 성분인 카복실산이 존재하게 되는데, 상기 카복실산이 알코올과 반응하면 에스테르(에스터)화 반응이 진행되어 에스테르(에스터)와 물이 형성되며 알코올이 분해되게 된다.
- $$\text{RCOOH} + \text{R}'\text{OH} \rightarrow \text{RCOOR}' + \text{H}_2\text{O}$$
- 카복실산    알코올    에스테르    물
- [0035]
- [0036] 이는 콩나물 국밥에 함유된 콩나물의 아스파라긴산에 의한 알코올 해독작용과 함께 숙취해소 기능을 현저히 증진시킬 수 있다. 즉, 백김치를 이용한 콩나물 국밥은 발효된 백김치에 함유된 카복실산에 의하여 알코올이 분해되고, 콩나물에 함유된 아스파라긴산에 의하여 알코올이 변환된 초산(아세트 에씨드)을 분해하여 숙취의 원인 물질인 아세트알데히드를 신속이 제거하여 숙취해소에 탁월한 효과가 있다.
- [0037]
- [0038] 세척한 쌀과 물을 1 : 1.2의 중량비로 혼합한 다음, 98~100℃의 온도로 15~18분간 가열하여 밥을 취반한 후 취반된 밥의 가열을 중단시키고 10~15분간 뜸들여 밥을 제조하고, 20~30℃의 온도에서 식히며 밥을 준비한다(S20).
- [0039] 상기 육수의 제조방법에 따른 육수를 준비한다(S30).
- [0040] 콩나물은 세척한 다음, 95~100℃의 끓는 물에 투입한 후 5~10분간 가열한 다음 5~15℃의 찬물에 헹구어 콩나물을 준비한다(S40).
- [0041] 상기 준비된 육수에 상기 준비된 백김치를 가로 40~50mm, 세로 10~20mm로 썰어 넣고, 95~110℃의 온도로 5~20분

간 가열하여 제 1 차 가열물을 수득한다(S50).

- [0042] 상기 제 1 차 가열물에 상기 준비된 밥과 상기 준비된 콩나물을 넣어 95~110℃의 온도로 2~5분간 가열하여 제 2 차 가열물을 수득한다(S60).
- [0043] 상기 제 2 차 가열물에 계란노른자와 각각 3~7mm로 잘게 썬 파와 청양고추를 넣어 백김치 콩나물 국밥을 제조한다(S70).
- [0044] 이때, 상기 백김치 콩나물 국밥은, 옥수 100 중량부에 대하여, 백김치 15~20 중량부, 밥 55~60 중량부, 콩나물 25~30 중량부, 계란노른자 5~7 중량부, 파 3~4 중량부, 청양고추 0.4~0.8 중량부의 비율로 혼합하여 제조한다.
- [0045] 상기 제조된 백김치 콩나물 국밥은, 고춧가루를 사용하지 않는 백김치를 끓여 제조함으로써, 자극적이지 않아 어린이, 환자, 외국인에게 거부감이 없다는 효과가 있다.
- [0046] 또한, 식은 밥을 끓여 제조함으로써, 밥의 호화가 이루어지며 당화 되어 달콤한 맛이 생기고, 미음과 같은 상태로 변하여 소화흡수도 용이하다는 효과가 있다.
- [0047] **<실시예 1> 백김치를 이용한 콩나물 국밥의 제조**
- [0048] 배추를 10%의 소금물에 침적시켜 4시간 동안 절인 후, 흐르는 물에 3회 세척하여 이물질과 염분을 제거하고, 뒤집어 썰어 3시간 동안 자연 탈수된 배추를 458g 준비한다.
- [0049] 물 366ml에 마늘 21g, 생강 4g, 새우젓 5g을 투입한 뒤 걸러내어 수득된 국물로 백김치용 국물을 제조한다.
- [0050] 상기 제조된 백김치용 국물에 상기 준비된 절인 후 탈수한 배추를 넣은 뒤, 상기 준비된 풀 69g과 정제염 10g과 천연감미료(설탕) 1g을 혼합한다.
- [0051] 상기 혼합하는 단계를 통해 수득된 혼합물에 무 46g, 당근 9g, 홍고추 7g, 파 5g을 채썰어 준비한 다음, 잣 1g과 함께 배추의 사이사이에 넣어주어 백김치를 제조한다.
- [0052] 상기 제조된 백김치를 15℃의 온도에서 10일 발효시킨 후 4℃의 온도에서 6개월 숙성시켜 백김치를 준비한다.
- [0053] 쌀 130g을 세척한 후 물 156ml(쌀의 1.2배)를 가하여 혼합한 다음, 100℃의 온도로 15분간 가열하여 밥을 취반한 후 취반된 밥의 가열을 중단시키고 15분간 뜸들여 밥을 제조하고, 20℃의 온도에서 식히며 밥을 준비한다.
- [0054] 멸치 195g, 북어채 105g, 다시마 225g을 옥수용 거름통에 넣어 물 20000ml에 투입한 뒤, 100℃의 온도로 20분간 가열한 후 가열을 중단시키고 30분간 뚜껑을 덮어 두어 더 우려낸다.
- [0055] 상기 우려내는 단계를 통해 수득된 재료가 우려난 물에서 내부에 멸치, 북어채, 다시마가 포함된 옥수용 거름통을 다시 건져내고, 정제염 105g과 조미료(다시다, 미원) 45g을 넣어 옥수를 제조하여 준비한다.



- [0056] 콩나물은 세척한 다음, 100℃의 끓는 물에 투입한 후 5분간 가열한 다음 10℃의 찬물에 헹구어 콩나물을 준비한다.
- [0057] 상기 준비된 옥수 310ml에 상기 발효 및 숙성시켜 준비된 백김치 50g을 가로 50mm, 세로 10mm로 썰어 넣고, 100℃의 온도로 10분간 가열하여 제 1 차 가열물을 수득한다.
- [0058] 상기 제 1 차 가열물에 상기 준비된 밥 180g과 상기 준비된 콩나물 90g을 넣어 100℃의 온도로 3분간 가열하여 제 2 차 가열물을 수득한다.
- [0059] 상기 제 2 차 가열물에 계란노른자 18g과 각각 3mm로 잘게 썬 파 10g과 청양고추 2g을 넣어 백김치 콩나물 국밥을 제조한다.
- [0060] **<비교예 1> 일반 콩나물 국밥의 제조**
- [0061] 비교예 1은 실시예 1에서 첨가된 백김치를 넣지 않았다. 그래서 제조과정 중 가열단계가 나뉘지 않고 한 단계로 구성된다. 또한, 실시예 1에서는 밥을 먼저 지어서 식힌 뒤 콩나물 국밥 제조 과정에서 식은 밥을 다시 옥수와 함께 끓였지만, 비교예 1은 콩나물 국밥에 밥을 넣어 끓이지 않고 따로 준비하였다.
- [0062] 쌀 130g을 세척한 후 물 156ml(쌀의 1.2배)를 가하여 혼합한 다음, 100℃의 온도로 15분간 가열하여 밥을 취반한 후 취반된 밥의 가열을 중단시키고 15분간 뜸들여 밥을 제조하여 180g을 준비한다.
- [0063] 멸치 195g, 북어채 105g, 다시마 225g을 옥수용 거름통에 넣어 물 20000ml에 투입한 뒤, 100℃의 온도로 20분간 가열한 후 가열을 중단시키고 30분간 뚜껑을 덮어 두어 더 우려낸다.
- [0064] 상기 우려내는 단계를 통해 수득된 재료가 우려난 물에서 내부에 멸치, 북어채, 다시마가 포함된 옥수용 거름통을 다시 건져내고, 정제염 105g과 조미료(다시다, 미원) 45g을 넣어 옥수를 제조하여 준비한다.
- [0065] 콩나물은 세척한 다음, 100℃의 끓는 물에 투입한 후 5분간 가열한 다음 10℃의 찬물에 헹구어 콩나물을 준비한다.
- [0066] 상기 준비된 옥수 310ml에 상기 준비된 콩나물 90g을 넣어 100℃의 온도로 3분간 가열한다.
- [0067] 상기 가열물에 계란노른자 18g과 각각 3mm로 잘게 썬 파 10g과 청양고추 2g을 넣어 일반 콩나물 국밥을 제조한다.
- [0068] **<실험예 1> 알코올분해 및 숙취해소 효과 비교**
- [0069] 알코올 대사에 이상이 없는 건강한 20~40대의 남녀 각 20명을 선정하고 소주 150ml 및 맥주 200ml을 섭취하게 한 다음 30분 후에 상기 실시예 1 및 비교예 1에서 제조된 콩나물 국밥을 시식하게 하여 갈증해소와 두통제거 정도를 측정하였다. 그 결과를 하기 표 1 및 도 2에 나타내었다.



[0070] (표 1) 갈증해소, 두통제거, 울렁거림해소 비교 결과

구분	갈증해소	두통제거	울렁거림해소	종합적인선호도
실시예 1 (백김치 콩나물 국밥)	9	9.2	8.8	9.0
비교예 1 (일반 콩나물 국밥)	6.9	6.2	7.5	6.9

[0071]

[0072] \* 평가기준 (0점 : 효과 없음, 5점 : 보통, 10점 : 양호)

[0073] 상기 표 1 및 도 2에서 보는 바와 같이, 본 발명의 제조방법을 통해 제조된 백김치를 이용한 콩나물 국밥은, 일반 콩나물 국밥의 아스파라긴산에 의한 숙취해소 기능에 발효된 백김치에 의한 알코올 분해 기능이 추가되어 숙취에 따른 갈증, 두통, 울렁거림을 해소하는 효과가 높음을 알 수 있다.

[0074] <실험예 2> 관능평가

[0075] 10~50대의 일반인 50명을 대상으로 상기 실시예 1 및 비교예 1 에서 제조된 콩나물 국밥을 시식하게 하여 맛, 색상, 향 및 종합적인 선호도에 대하여 7점법에 의해 실시하여 그 결과를 하기 표 2 및 도 3에 나타내었다.

[0076] (표 2) 관능평가 결과

	맛	색상	향	종합적인선호도
실시예 1 (백김치 콩나물 국밥)	6.9	6.1	6.5	6.5
비교예 1 (일반 콩나물 국밥)	4.8	5.1	4.9	4.9

[0077]

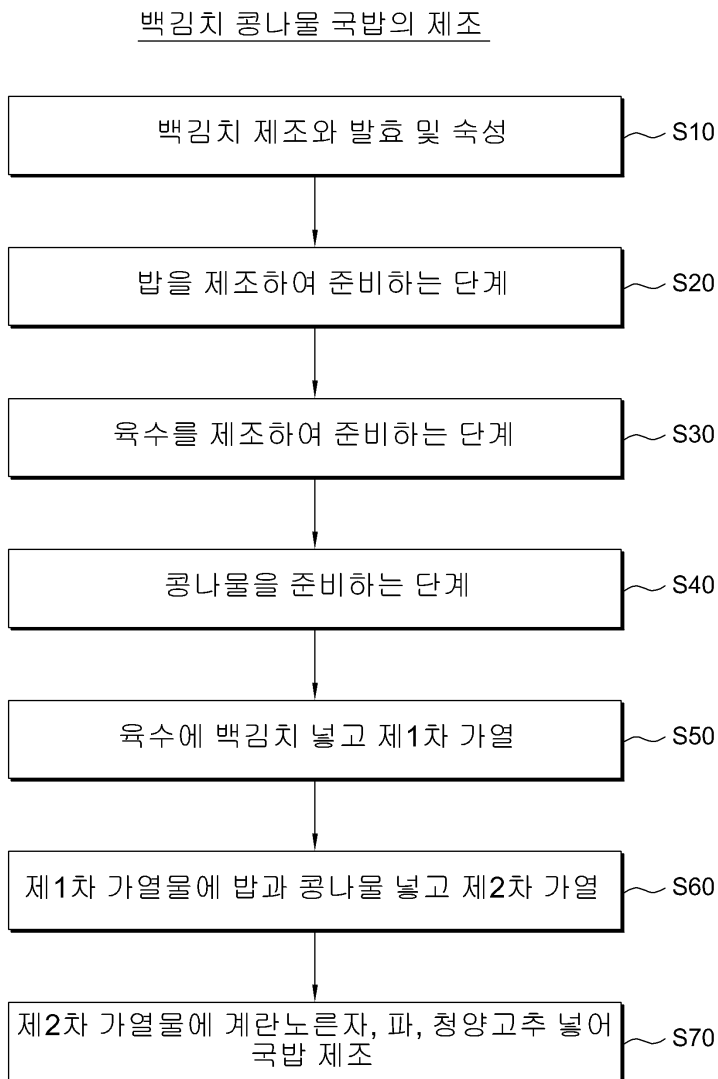
[0078] \* 관능평가 기준 : 7점법

[0079] (1점 : 아주나쁘다, 2점 : 나쁘다, 3점 : 조금나쁘다, 4점 : 보통이다, 5점 : 조금 좋다, 6점 : 좋다, 7점 : 아주좋다)

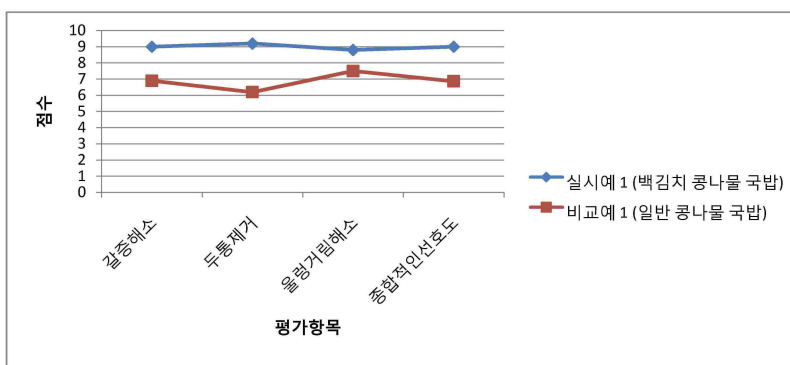
[0080] 상기 표 2 및 도 3에서 보는 바와 같이, 본 발명의 제조방법을 통해 제조된 백김치를 이용한 콩나물 국밥은, 고춧가루를 사용하지 않는 백김치를 끓여 자극적이지 않고, 식은 밥을 끓이면서 호화된 밥이 당화되어 달콤한 맛이 생김으로써, 일반 콩나물 국밥보다 현저히 증진된 맛을 느낄 수 있어 종합적인 선호도가 높음을 알 수 있다.

도면

도면1



도면2



도면3

