



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2018년04월17일
 (11) 등록번호 10-1848818
 (24) 등록일자 2018년04월09일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 13/50 (2016.01) *A23L 33/105* (2016.01)
A23L 5/10 (2016.01)
 (52) CPC특허분류
A23L 13/50 (2016.08)
A23L 33/105 (2016.08)
 (21) 출원번호 10-2017-0158855(분할)
 (22) 출원일자 2017년11월24일
 심사청구일자 2017년11월24일
 (65) 공개번호 10-2017-0134953
 (43) 공개일자 2017년12월07일
 (62) 원출원 특허 10-2015-0077550
 원출원일자 2015년06월01일
 심사청구일자 2015년06월01일
 (56) 선행기술조사문헌
 KR101252054 B1*
 KR101209173 B1*
 KR1020150047229 A*
 KR1020140097819 A*
 *는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
한경대학교 산학협력단
 경기도 안성시 석정동 67
 (72) 발명자
하종률
 충청남도 천안시 서북구 백석3로 13-7 (백석동)
강근욱
 경기도 안성시 공도읍 진건중길 15-13 쌍용스윗닷
 홈 APT 103동 701호
 (74) 대리인
김지형

전체 청구항 수 : 총 1 항

심사관 : 김현주

(54) 발명의 명칭 **강황 한방삼계탕 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 강황 한방삼계탕 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 닭 뼈의 핏물을 제거하는 전처리 단계, 상기 핏물을 제거한 닭 뼈, 물 및 한방약재를 투입 및 가열하여 닭 육수를 제조하는 단계, 상기 닭 육수를 망에 걸러 이물질을 제거하는 단계, 상기 이물질을 제거한 닭 육수에 인삼, 마늘, 밤, 녹두 찹쌀, 밤 및 닭을 투입하고 가열하는 단계, 상기 가열한 닭 육수를 뚝배기에 투입하고 닭 및 강황을 투입한 후 가열하여 강황 한방삼계탕을 제조하는 것을 특징으로 하는 강황 한방삼계탕 제조방법에 관한 것이다.

또한 본 발명에 따라 제조된 강황 한방삼계탕은 강황의 커큐민 성분이 함유되어 콜레스테롤 수치 및 혈압을 낮춰 주는 역할을 함으로써 기존의 삼계탕 섭취가 어려웠던 소비자도 삼계탕을 섭취할 수 있는 효과가 있다.

또한 기존의 삼계탕과 달리 근대지방과 껌질 사이에 지방이 많아 조직감뿐만 아니라 풍미가 좋은 닭 다리를 사용하여 칼로리가 높지 않고 필수 아미노산이 풍부하다는 장점이 있다.

(52) CPC특허분류
A23L 5/13 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

강황 한방삼계탕 제조방법에 있어서,

상기 강황 한방삼계탕은 닭 뼈를 90 ~150분 동안 물에 침수시켜 핏물을 제거하는 전처리 단계(제1단계);

상기 제1단계에서 전처리한 닭 뼈와 물을 질량대비 0.9 ~ 1.5 : 0.9 ~ 1.5의 비율로 가열용기에 투입하고 상기 투입한 물 100 중량부에 대해 황칠나무의 잎 또는 줄기를 1 ~ 10일 동안 건조하고 1 ~ 15cm의 길이로 파쇄한 황칠나무의 잎 또는 줄기 중 하나 또는 둘 이상을 1 ~ 5 중량부와 인삼 4 ~ 15 중량부, 황기 1 ~ 5 중량부, 생강 1 ~ 5 중량부, 월계수잎 1 ~ 5 중량부, 계피 1 ~ 5 중량부 및 통후추 1 ~ 5 중량부를 투입하고 95 ~ 120 ℃의 온도에서 150 ~ 240분 동안 가열하여 닭 육수를 제조하는 닭 육수제조 단계(제2단계);

상기 제2단계에서 제조된 닭 육수를 망에 걸러 이물질을 제거하는 이물질 제거 단계(제3단계);

상기 제3단계에서 이물질을 제거한 닭 육수 100 중량부에 대해 인삼 4 ~ 15 중량부, 마늘 4 ~ 10 중량부, 대추 1 ~ 5 중량부, 녹두 3 ~ 8 중량부, 찹쌀 3 ~ 8 중량부, 밤 1 ~ 8 중량부 및 닭 70 ~ 80 중량부를 투입하여 95 ~ 120℃의 온도에서 50 ~ 70분 동안 가열하는 1차 가열단계(제4단계); 및

상기 제2단계에서 제조된 닭 육수 100 중량부를 뚝배기에 투입하고 익힌 닭 0.1 ~ 0.5 중량부 및 강황 0.5 ~ 5 중량부를 투입하고 20 ~ 50 분 동안 가열하여 강황 한방삼계탕을 제조하는 2차 가열단계(제5단계);로 이루어지는 것을 특징으로 하는 강황 성분을 포함한 강황 한방삼계탕 제조방법.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 강황 한방삼계탕 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 닭 뼈의 핏물을 제거하는 전처리 단계, 상기 핏물을 제거한 닭 뼈, 물 및 한방약재를 가열하여 닭 육수를 제조하는 단계, 상기 닭 육수를 망에 걸러 이물질을 제거하는 단계, 상기 이물질을 제거한 닭 육수에 인삼, 마늘, 밤, 녹두, 찹쌀, 밤 및 닭을 투입하고 가열하는 단계 및 상기 가열한 닭 육수를 뚝배기에 투입하고 닭 및 강황을 투입한 후 가열하여 강황 한방삼계탕을 제조하는 단계로 이루어지는 것을 특징으로 하는 강황 한방삼계탕 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

- [0003] 삼계탕은 닭에 인삼을 넣어 끓인 국으로, 삼복 시식 중 하나로 계삼탕(鷄蔘湯)이라고도 한다.
- [0004] 강황은 생강목에 속하는 다년생 식물로서 인도를 중심으로 한 열대 및 아열대 지역에서 주로 재배되며 줄기와 뿌리를 식용 또는 약용 등으로 사용된다. 인도, 중국, 동남아시아 등지에서 많이 재배되며, 우리나라는 전남 진도, 전남 해남, 전북 부안, 경기 시흥, 충남 청양 등지에서 재배되고 있다.
- [0005] 또한 강황은 뿌리줄기를 한약재로 사용하며, 맵고 쓴 맛이 나며, 통증완화와 월경불순에 효능이 있다. 인도에서는 타박상이나 염좌에 바르는 약으로 쓰이며 카레 가루의 향신료로 쓰기도 한다.
- [0006] 강황에는 커큐민(Curcumin)이라는 성분이 함유되어 있으며, 동인도산의 생강과에 속하는 식물인 Curcuma longa Linn(Zingiberaceae)의 뿌리에서 추출된 폴리페놀 성분의 노란색 향신료로 심황(turmeric)의 커큐미노이드(curcuminoid)로 항종양, 항산화, 항아밀로이드와 항염증작용을 가지고 있으며 산화에 의한 DNA 손상과 지질과산화물을 억제하고 자유라디칼의 청소부 역할을 한다.
- [0007] 국내등록특허공보 제10-0371778호(한방 삼계탕)는 닭뼈에 팔각회향, 흑향, 황기와 같은 한약재와 홍고추, 양파, 마늘, 생강, 통후추와 같은 양념 및 찹쌀을 넣고 8시간 동안 끓여 육수를 만드는 단계, 상기 육수에 뱃속에 인삼, 생강, 마늘, 대추 및 불린 찹쌀을 채워넣고 단단히 묶은 생닭과 용도에 맞도록 조제된 여러가지 한약재를 넣고 2시간 정도 끓이는 제2가열단계와 상기 제2가열단계를 거친 국물에 호르몬, 미삼, 간마늘, 후추가루, 들깨가루 및 청주 등을 적당량의 물에 혼합한 국물 양념을 넣고 다시 40분 정도 끓이는 제3가열단계를 포함하여 구성

된 것을 특징으로 한 것이나, 옥수 및 닭에 한약재가 모두 들어가 한약재의 향이 강하여 한약재 특유의 향에 거부감을 갖는 소비자들은 한약재의 유용성분이 함유된 삼계탕을 섭취하기에 어렵다는 문제점이 있다.

[0008] 또한 국내등록특허공보 제10-1331352호(한방녹두삼계탕 및 그 제조방법)는 물에 닭발과 닭뼈를 넣어 끓여 닭 육수를 만드는 옥수준비단계, 털과 내장을 제거하여 손질한 닭 정육에 인삼효소액을 바르거나 침지시킨 상태로 일정 시간 경과시키는 숙성단계, 닭 육수에 숙성단계를 거친 닭 정육과 한방재료를 넣고 끓이는 가열단계를 구비하여 이루어지는 한방녹두삼계탕 및 그 제조방법에 관한 것이나, 한방 재료를 마지막 단계에만 투입되어 한방 재료의 향미가 풍부하지 않다는 아쉬움이 있다.

선행기술문헌

특허문헌

[0010] (특허문헌 0001) KR 10-0371778 B1 (2003.01.28)
 (특허문헌 0002) KR 10-1331352 B1 (2013.11.13)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0011] 상기의 문제점을 해결하기 위해 본 발명에 따른 강황 한방삼계탕은 닭 뼈의 핏물을 제거한 후, 각종 한방재료와 혼합하여 닭 육수를 제조하고 상기 제조한 닭 육수에 강황을 첨가하여 강황 한방 삼계탕을 제조함으로써 콜레스테롤 수치 및 혈압을 감소시켜 혈압 또는 당뇨와 같은 질환이 있는 소비자도 삼계탕을 섭취할 수 있도록 하는데 그 목적이 있다.

과제의 해결 수단

[0013] 상기 목적을 달성하기 위해 본 발명에 따른 강황 한방삼계탕은 닭 뼈를 물에 침수시켜 핏물을 제거하는 전처리 단계(제1단계), 상기 핏물을 제거한 닭 뼈와 물을 가열 용기에 투입하고 상기 투입한 물 100 중량부에 대해 인삼 4 ~ 15 중량부, 황기 1 ~ 5 중량부, 생강 1 ~ 5 중량부, 월계수잎 1 ~ 5 중량부, 계피 1 ~ 5 중량부 및 통후추 1 ~ 5 중량부를 투입하고 가열하여 닭 육수를 제조하는 닭 육수제조 단계(제2단계), 상기 제조된 닭 육수를 망에 걸러 이물질을 제거하는 이물질 제거 단계(제3단계), 상기 이물질을 제거한 닭 육수 100 중량부에 대해 인삼, 마늘, 대추, 녹두, 찹쌀, 밤 및 닭을 투입하여 95 ~ 120℃의 온도에서 50 ~ 70분 동안 가열하는 1차 가열 단계(제4단계) 및 상기 제조된 닭 육수 100 중량부를 뚜껑에 투입하고 상기 익힌 닭 0.1 ~ 0.5 중량부 및 강황 0.5 ~ 5 중량부를 투입하여 20 ~ 50 분 동안 가열하여 강황 한방삼계탕을 제조하는 2차 가열단계(제5단계)로 이루어지는 것을 특징으로 한다.

[0014] 또한 상기 제2단계에서 황칠나무의 잎 또는 줄기를 1 ~ 10일 동안 건조하고 1 ~ 15cm의 길이로 파쇄한 황칠나무의 잎 또는 줄기 중 하나 또는 둘 이상을 1 ~ 5 중량부를 더 투입하는 것을 특징으로 한다.

[0015] 또한 상기 제4단계에서 황칠나무의 잎 또는 줄기를 1 ~ 10일 동안 건조하고 1 ~ 15cm의 길이로 파쇄한 황칠나무의 잎 또는 줄기 중 하나 또는 둘 이상을 물 100 중량부에 대해 50 ~ 80 중량부를 혼합 및 가열하여 제조한 황칠나무 엑기스 1 ~ 10 중량부를 더 투입하는 것을 특징으로 한다.

[0016] 또한 한방삼계탕은 닭 뼈를 90 ~ 150분 동안 물에 침수시켜 핏물을 제거하는 전처리 단계(제1단계), 상기 핏물을 제거한 닭 뼈와 물을 질량대비 0.9 ~ 1.5 : 0.9 ~ 1.5의 비율로 가열 용기에 투입하는 옥수재료 투입단계(제2단계), 상기 가열용기에 투입된 물 100 중량부에 대해 인삼 4 ~ 15 중량부, 황기 1 ~ 5 중량부, 생강 1 ~ 5 중량부, 월계수잎 1 ~ 5 중량부, 계피 1 ~ 5 중량부 및 통후추 1 ~ 5 중량부를 투입하는 한방약재 투입단계(제3단계), 상기 옥수재료 및 한방약재가 투입된 가열 용기를 95 ~ 120℃의 온도에서 150 ~ 240분 동안 가열하여 육수를 제조하는 옥수제조 단계(제4단계), 상기 제조된 육수를 망에 걸러 이물질을 제거하는 이물질 제거 단계(제5단계), 상기 이물질을 제거한 육수 100 중량부에 대해 인삼 4 ~ 15 중량부, 마늘 4 ~ 10 중량부, 대추 1 ~ 5 중량부, 녹두 3 ~ 8 중량부, 찹쌀 3 ~ 8 중량부, 밤 1 ~ 8 중량부 및 닭다리 70 ~ 80 중량부를 투입하여 95 ~ 120℃의 온도에서 50 ~ 70분 동안 가열하여 닭다리를 익히는 단계(제6단계) 및 상기 제조된 육수 100 중량부에 상기 익힌 닭다리 0.1 ~ 0.5 중량부 및 청양고추 0.5 ~ 5 중량부를 투입하여 20 ~ 50 분 동안 가열하는 단계(제

7단계)로 이루어지는 것을 특징으로 한다.

[0017] 강황나가사키 짬뽕은 닭 뼈를 물에 침수시켜 핏물을 제거하는 전처리 단계(제1단계), 상기 핏물을 제거한 닭 뼈와 물을 가열 용기에 투입하고 상기 투입한 물 100 중량부에 대해 인삼 4 ~ 15 중량부, 황기 1 ~ 5 중량부, 생강 1 ~ 5 중량부, 월계수잎 1 ~ 5 중량부, 계피 1 ~ 5 중량부 및 통후추 1 ~ 5 중량부를 투입하고 가열하여 닭 육수를 제조하는 닭 육수제조 단계(제2단계), 상기 제조된 닭 육수를 망에 걸러 이물질을 제거하는 이물질 제거 단계(제3단계), 상기 이물질을 제거한 닭 육수 100 중량부에 대해 인삼, 마늘, 대추, 녹두, 찹쌀, 밤 및 닭을 투입하여 95 ~ 120℃의 온도에서 50 ~ 70분 동안 가열하는 1차 가열단계(제4단계) 및 상기 제조된 닭 육수 100 중량부에 대해 강황 0.5 ~ 5 중량부를 투입하여 20 ~ 50분 동안 가열하여 강황 육수를 제조하는 단계(제5단계) 및 상기 제조한 강황 육수 100 중량부에 대해 면 1 ~ 10 중량부를 넣어 강황나가사키 짬뽕을 제조하는 단계(제6단계)로 이루어지는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0019] 본 발명에 따라 제조된 강황 한방삼계탕은 강황의 커큐민 성분이 함유되어 콜레스테롤 수치 및 혈압을 낮춰주는 역할을 함으로써 기존의 삼계탕 섭취가 어려웠던 소비자도 삼계탕을 섭취할 수 있는 효과가 있다.

[0020] 또한 기존의 삼계탕과 달리 필수 아미노산이 풍부하며, 칼로리가 높지 않은 닭다리를 사용하여 식감 및 풍미를 향상시키는 효과가 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0022] 본 발명은 강황 한방삼계탕 제조방법에 관한 것이다.

[0024] 본 발명에 따른 강황 한방삼계탕은 닭 뼈를 물에 침수시켜 핏물을 제거하는 전처리 단계(제1단계), 상기 핏물을 제거한 닭 뼈와 물을 가열 용기에 투입하고 상기 투입한 물 100 중량부에 대해 인삼 4 ~ 15 중량부, 황기 1 ~ 5 중량부, 생강 1 ~ 5 중량부, 월계수잎 1 ~ 5 중량부, 계피 1 ~ 5 중량부 및 통후추 1 ~ 5 중량부를 투입하고 가열하여 닭 육수를 제조하는 닭 육수제조 단계(제2단계), 상기 제조된 닭 육수를 망에 걸러 이물질을 제거하는 이물질 제거 단계(제3단계), 상기 이물질을 제거한 닭 육수 100 중량부에 대해 인삼, 마늘, 대추, 녹두, 찹쌀, 밤 및 닭을 투입하여 95 ~ 120℃의 온도에서 50 ~ 70분 동안 가열하는 1차 가열단계(제4단계) 및 상기 제조된 닭 육수 100 중량부를 뜯배기에 투입하고 상기 익힌 닭 0.1 ~ 0.5 중량부 및 강황 0.5 ~ 5 중량부를 투입하여 20 ~ 50 분 동안 가열하여 강황 한방삼계탕을 제조하는 2차 가열단계(제5단계)로 이루어지는 것을 특징으로 한다.

[0025] 또한 상기 제2단계에서 황칠나무의 잎 또는 줄기를 1 ~ 10일 동안 건조하고 1 ~ 15cm의 길이로 파쇄한 황칠나무의 잎 또는 줄기 중 하나 또는 둘 이상을 1 ~ 5 중량부를 더 투입하는 것을 특징으로 한다.

[0026] 또한 상기 제4단계에서 황칠나무의 잎 또는 줄기를 1 ~ 10일 동안 건조하고 1 ~ 15cm의 길이로 파쇄한 황칠나무의 잎 또는 줄기 중 하나 또는 둘 이상을 물 100 중량부에 대해 50 ~ 80 중량부를 혼합 및 가열하여 제조한 황칠나무 엑기스 1 ~ 10 중량부를 더 투입하는 것을 특징으로 한다.

[0027] 또한 한방삼계탕은 닭 뼈를 90 ~ 150분 동안 물에 침수시켜 핏물을 제거하는 전처리 단계(제1단계), 상기 핏물을 제거한 닭 뼈와 물을 질량대비 0.9 ~ 1.5 : 0.9 ~ 1.5의 비율로 가열 용기에 투입하는 육수재료 투입단계(제2단계), 상기 가열용기에 투입된 물 100 중량부에 대해 인삼 4 ~ 15 중량부, 황기 1 ~ 5 중량부, 생강 1 ~ 5 중량부, 월계수잎 1 ~ 5 중량부, 계피 1 ~ 5 중량부 및 통후추 1 ~ 5 중량부를 투입하는 한방약재 투입단계(제3단계), 상기 육수재료 및 한방약재가 투입된 가열 용기를 95 ~ 120℃의 온도에서 150 ~ 240분 동안 가열하여 육수를 제조하는 육수제조 단계(제4단계), 상기 제조된 육수를 망에 걸러 이물질을 제거하는 이물질 제거 단계(제5단계), 상기 이물질을 제거한 육수 100 중량부에 대해 인삼 4 ~ 15 중량부, 마늘 4 ~ 10 중량부, 대추 1 ~ 5 중량부, 녹두 3 ~ 8 중량부, 찹쌀 3 ~ 8 중량부, 밤 1 ~ 8 중량부 및 닭다리 70 ~ 80 중량부를 투입하여 95 ~ 120℃의 온도에서 50 ~ 70분 동안 가열하여 닭다리를 익히는 단계(제6단계) 및 상기 제조된 육수 100 중량부에 상기 익힌 닭다리(익힌 닭다리만 사용) 0.1 ~ 0.5 중량부 및 청양고추 0.5 ~ 5 중량부를 투입하여 20 ~ 50 분 동안 가열하는 단계(제7단계)로 이루어지는 것을 특징으로 한다.

[0028] 또한 강황나가사키 짬뽕은 닭 뼈를 물에 침수시켜 핏물을 제거하는 전처리 단계(제1단계), 상기 핏물을 제거한 닭 뼈와 물을 가열 용기에 투입하고 상기 투입한 물 100 중량부에 대해 인삼 4 ~ 15 중량부, 황기 1 ~ 5 중량부, 생강 1 ~ 5 중량부, 월계수잎 1 ~ 5 중량부, 계피 1 ~ 5 중량부 및 통후추 1 ~ 5 중량부를 투입하고 가

열하여 닭 육수를 제조하는 닭 육수제조 단계(제2단계), 상기 제조된 닭 육수를 망에 걸러 이물질을 제거하는 이물질 제거 단계(제3단계), 상기 이물질을 제거한 닭 육수 100 중량부에 대해 인삼, 마늘, 대추, 녹두, 찹쌀, 밤 및 닭을 투입하여 95 ~ 120℃의 온도에서 50 ~ 70분 동안 가열하는 1차 가열단계(제4단계) 및 상기 제조된 닭 육수 100 중량부에 대해 강황 0.5 ~ 5 중량부를 투입하여 20 ~ 50분 동안 가열하여 강황 육수를 제조하는 단계(제5단계), 상기 제조한 강황 육수 100 중량부에 대해 면 1 ~ 10 중량부를 넣어 강황나가사키 짬뽕을 제조하는 단계(제6단계)로 이루어지는 것이 바람직하다.

- [0030] 1. 제 1 단계
- [0031] 제 1단계는 닭 뼈를 90 ~150 분 동안 물에 침수시켜 핏물을 제거하는 전처리 단계이다.
- [0032] 닭 뼈의 핏물을 제거하지 않고 닭 육수를 제조할 경우 깔끔한 맛을 느낄 수 없으며, 핏물이 닭 육수에 함유되어 향미를 저하시킬 수 있어 바람직하지 못하다.
- [0033] 상기 닭 뼈는 닭의 살코기 부분이 부착되어 있지 않은 것을 사용하는 것이 바람직하다.
- [0035] 2. 제 2 단계
- [0036] 제 2 단계는 상기 제 1 단계에 의해 핏물을 제거한 닭 뼈와 물을 가열 용기에 투입하고 상기 투입한 물 100 중량부에 대해 인삼 4 ~ 15 중량부, 황기 1 ~ 5 중량부, 생강 1 ~ 5 중량부, 월계수잎 1 ~ 5 중량부, 계피 1 ~ 5 중량부 및 통후추 1 ~ 5 중량부를 투입하고 가열하여 닭 육수를 제조하는 닭 육수제조 단계이다.
- [0037] 상기 가열 용기는 육수를 제조하는 데 용이한 크기인 것이 바람직하며, 가열 용기의 재질은 열 전도성이 높고 열 보존율이 높은 재질의 용기를 사용하는 것이 바람직하다.
- [0038] 상기 핏물이 제거된 닭 뼈와 물을 질량대비 0.9 ~ 1.5 : 0.9 ~ 1.5의 비율로 가열 용기에 투입하는 것이 바람직하며, 더욱 바람직하게는 질량대비 1 : 1의 비율로 가열 용기에 투입하는 것이다. 이때, 상기 닭 뼈와 물을 질량대비 0.9 미만 : 1.5 초과하여 투입하여 가열할 경우 닭 뼈의 함량이 적어 육수의 깊은 맛을 내기 어려우며, 상기 닭 뼈와 물을 질량대비 1.5 초과 : 0.9 미만으로 투입하여 가열할 경우 닭 뼈의 함량이 증가하여도 닭 육수의 맛에는 큰 차이가 없어 비경제적이다.
- [0039] 상기 닭 뼈와 물을 질량대비 0.9 ~ 1.5 : 0.9 ~ 1.5의 비율로 투입된 가열 용기에 한방약재인 인삼 4 ~ 15 중량부, 황기 1 ~ 5 중량부, 생강 1 ~ 5 중량부, 월계수잎 1 ~ 5 중량부, 계피 1 ~ 5 중량부 및 통후추 1 ~ 5 중량부를 투입하는 것이 바람직하다.
- [0040] 상기 한방약제를 각 중량부 미만으로 투입하여 가열할 경우 닭 뼈 특유의 냄새를 제거하지 못해 소비자의 기호도가 저하될 수 있으며, 상기 한방약제를 각 중량부 초과로 투입하여 가열할 경우 각각의 한방약제의 함량이 증가하여 닭 뼈 특유의 냄새 제거는 향상되나 각 중량부에 따라 제조되는 닭 육수와 큰 차이가 없어 비경제적이다.
- [0041] 상기 닭 뼈, 물 및 한방약제가 투입된 것을 95 ~ 120 ℃의 온도에서 150 ~ 240분 동안 가열하여 육수를 제조하는 것이 바람직하다. 이때, 상기 95℃미만 및 240분 초과하여 육수를 제조하는 경우, 낮은 온도에서 장시간 육수를 제조하게 되어 육수의 향 또는 맛이 저하되어 바람직하지 않으며, 120℃ 초과 및 150분 미만으로 육수를 제조하는 경우, 높은 온도에서 단시간 육수를 제조하게 되어 재료의 향 또는 맛이 배어들지 않아 육수로 사용하기에 적합하지 못하다.
- [0042] 본 발명에 사용하는 인삼 및 황기의 재배된 연도를 제한하지는 않으나 5 ~ 6년산의 인삼 및 황기를 사용하는 것이 바람직하다.
- [0043] 상기 인삼의 생김새는 가늘고 긴 원주형이나 방추형으로 2~5개의 결뿌리가 나 있고 바깥 면은 옅은 황갈색으로 세로주름과 가는 뿌리 자국이 있으며, 근두부에는 줄기의 잔기가 붙어있던 노두가 있다. 원기를 보하고 신체허약, 권태, 피로, 식욕부진, 구토, 설사에 쓰이며 폐기능을 도우며 진액을 생성하고 안신작용 및 신기능을 높여 준다. 약리작용은 대뇌피질흥분과 억제, 평형, 항피로, 항노화, 면역증강, 심장수축, 성선촉진, 고혈당억제, 단백질합성촉진, 항상성유지, 항암, 해독작용 등이 있는 것으로 알려져 있다.
- [0044] 상기 황기는 일반적으로 약초로서 재배하며 한방에서는 가을에 채취하여 노두(蘆頭)와 잔뿌리를 제거하고 햇빛에 말린 것을 한약재의 황기라고 하며, 다당류 및 아미노산 등이 함유되어 있다. 한방에서는 면역기능을 강화시키고 신체 대사의 활성을 도와 소변의 배출을 도우며, 혈압을 낮춰주고 간장을 보호해주는 효과가 있다고 알려져 있다.

- [0045] 상기 생강은 외떡잎식물 생강목 생강과의 여러해살이풀로 뿌리는 식용과 약용으로 쓰인다. 생강에 함유되어 있는 디아스타아제와 단백질 분해효소가 소화액의 분비를 자극하고 장운동을 촉진시키며 구역질과 설사를 치료하는 작용을 한다. 또한 생강의 맵싸한 성분인 진저롤과 쇼가올은 각종 병원성 균, 특히 티푸스균이나 콜레라균 등에 대해 강한 살균작용이 있다. 이에 따라 생강은 감기로 인한 오한, 발열, 두통, 구토, 해수, 가래를 치료하며 식중독으로 인한 복통설사 또는 복만에도 효과가 있다.
- [0046] 상기 계피는 녹나무과의 육계 또는 동속 근연식물의 수피 또는 주피를 다소 제거한 수피를 말한다. 혈액순환을 촉진시켜 흉복부의 냉증을 제거하며 식용을 증진시키고 소화를 촉진하며 사지마비 등에 사용된다. 또한 위장의 경련성 통증을 억제하고 위장관의 운동을 촉진해 가스를 배출하고 흡수를 좋게 하기도 하며, 장내의 이상발효를 억제하는 방부효과도 있다. 또한 개선균 억제작용, 백색염주균병 억제작용, 건위작용, 타액 및 위액 분비촉진작용과 같은 약리작용을 있는 것으로 알려져 있다.
- [0047] 상기 월계수잎은 지중해가 원산지로 이탈리아에서 많이 생산되고 있으며, 한국에서는 경남과 전남에서 자생한다. 월계수잎은 방부효과가 있으며, 향을 내는 것으로 향신료로 많이 사용되고 있다.
- [0048] 상기 후추는 짜릿한 매운맛과 상큼하면서 자극적인 향이 특징으로 마다가스카르나 브라질 등지에서 생산 및 유통이 이루어지고 있다. 후추는 살균효과, 소화 흡수 및 식용증진에 효능이 있으며, 후추의 상쾌한 향미는 식욕을 돋우고 고기 누린내나 생선 비린내를 없애는데 효과적이다.
- [0050] 3. 제 3 단계
- [0051] 제 3 단계는 상기 제 2 단계에 의해 제조된 육수를 망에 걸러 이물질을 제거하여 깔끔한 육수를 얻는 단계이다.
- [0052] 제 3 단계에서 이물질을 제거하지 않고 하기 단계를 실시할 경우 소비자가 본 발명에 따라 제조된 한방 삼계탕을 섭취할 때 닭 뼈 또는 육수에 사용한 한방재료가 씹히게 되어 미감 및 식감을 저하시킬 수 있어 본 단계를 실시하는 것이 바람직하다.
- [0053] 또한 상기의 방법으로 제조된 육수는 먼 재질로 이루어진 망에 육수를 제조할 때 투입된 재료들을 걸러내어 육수만을 취득하는 제 4 단계를 실시하는 것이 바람직하다.
- [0055] 4. 제 4 단계
- [0056] 제 4 단계는 상기 제 3 단계에 의해 상기 이물질을 제거한 닭 육수 100 중량부에 대해 인삼, 마늘, 대추, 녹두, 찹쌀, 밤 및 닭을 투입하여 95 ~ 120℃의 온도에서 50 ~ 70분 동안 가열하는 1차 가열단계이다.
- [0057] 상기 이물질을 제거한 닭 육수 100 중량부에 대해 인삼 4 ~ 15 중량부, 마늘 4 ~ 10 중량부, 대추 1 ~ 5 중량부, 녹두 3 ~ 8 중량부, 찹쌀 3 ~ 8 중량부, 밤 1 ~ 8 중량부 및 닭 70 ~ 80 중량부를 투입하여 95 ~ 120℃의 온도에서 50 ~ 70분 동안 가열하는 것이 바람직하다.
- [0058] 본 발명에서 사용하는 닭은 몸통 전체를 사용하여도 상관없지만 닭 다리를 사용하는 것이 바람직하며, 상기 닭 다리를 사용하는 것은 닭고기 부위 중 다리살은 운동량이 가장 많은 근육들로 구성되어 있어, 고기의 결이 거칠지 않으며 탄력적인 뿐만 아니라 보수력이 좋아 육즙이 풍부한 특징이 있다. 또한 근내지방과 껍질 사이에 지방이 많아 조직감뿐만 아니라 풍미가 매우 좋다. 칼로리가 높지 않고 필수 아미노산이 풍부하다는 장점이 있다.
- [0060] 5. 제 5 단계
- [0061] 제 5 단계는 상기 제 4 단계에서 가열한 닭 육수 100 중량부를 뚝배기에 투입하고 상기 익힌 닭(익힌 닭만 사용) 0.1 ~ 0.5 중량부 및 강황 0.5 ~ 5 중량부를 투입하여 20 ~ 50 분 동안 가열하여 강황 한방삼계탕을 제조하는 2차 가열단계이다.
- [0062] 또한 상기 제조된 닭 육수를 뚝배기에 투입한 후, 상기 제 4 단계에서 익힌 닭을 0.1 ~ 0.5 중량부 및 강황 0.5 ~ 5 중량부를 투입하여 20 ~ 50 분 동안 끓여 강황 한방 삼계탕을 제조하는 것이 바람직하다.
- [0064] 또한 황칠나무의 잎 또는 줄기 중 하나 또는 둘 이상을 건조하고 분쇄하여 강황 성분이 첨가된 한방 삼계탕을 제조할 수 있다.
- [0065] 상기 황칠나무의 잎 또는 줄기의 건조는 자연건조 하거나 건조기에 넣어 건조할 수 있으며, 자연건조 시 18 ~ 25℃의 온도에서 3 ~ 10일 동안 건조하는 것이 바람직하며, 건조기에 넣어 건조할 경우 1 ~ 3일 동안 건조하는 것이 바람직하다. 이때, 황칠나무의 잎 또는 줄기의 건조 기간을 짧게 할 경우 완전히 건조되지 않아 파쇄하기 어려우며, 건조 기간을 길게 할 경우 필요이상의 건조되어 비경제적이다.

- [0066] 상기 건조한 황칠나무의 잎 또는 줄기는 1 ~ 15cm의 길이로 파쇄하는 것이 바람직하며, 더욱 바람직하게는 5 ~ 10cm의 길이로 파쇄하는 것이다.
- [0067] 상기와 같이 1 ~ 15cm의 길이로 파쇄한 황칠나무의 잎 또는 줄기를 상기 닭 뼈, 물 및 한방약재가 투입된 가열 용기에 1 ~ 5 중량부 더 첨가하여 닭 육수를 제조할 수 있다.
- [0068] 또한 상기와 같이 파쇄한 황칠나무의 잎 또는 줄기 중 하나 또는 둘 이상을 물 100 중량부에 대해 50 ~ 80 중량부를 혼합하여 60 ~ 90℃의 온도에서 3 ~ 6시간 동안 가열하여 제조한 황칠나무 액기스를 제조하여 이물질이 제거된 닭 육수 및 인삼, 마늘, 밤, 녹두, 찹쌀, 밤 및 닭을 투입하여 가열하는 단계에서 1 ~ 10 중량부를 더 첨가하여 강황 성분이 첨가된 한방 삼계탕을 제조할 수 있다.
- [0069] 상기 황칠나무는 간의 해독작용 및 손상된 간세포를 재생시키는 효능이 있으며, 체내의 암세포가 증식하는 것을 억제해주는 효과가 있다. 또한 천연 신경 안정제라고 불릴만큼 신경을 안정시키는데 효능이 있어 우울증, 불면증 및 스트레스 등 정신 질환에 효과가 있는 것으로 알려져 있다.
- [0071] 또한 제 5 단계에서 강황 대신 청양 고추 0.5 ~ 5 중량부를 넣어 매운맛을 나타낼 수 있는 지수인 스킵 지수가 4,000 ~ 8,000 스킵을 나타내는 매운 한방 삼계탕을 제조할 수 있다. 이때, 강황과 함께 청양 고추를 투입하여도 무방하다.
- [0073] 또한 강황나가사키 찹뽕을 제조할 수 있으며, 그 방법은 상기 강황 한방삼계탕을 제조하는 방법과 동일하되, 면을 삶아 넣어주는 과정을 더 추가하여 강황나가사키 찹뽕을 제조할 수 있다.
- [0074] 상기 강황 나가사키 찹뽕의 제조방법은 닭 뼈를 물에 침수시켜 핏물을 제거하는 전처리 단계(제1단계), 상기 핏물을 제거한 닭 뼈와 물을 가열 용기에 투입하고 상기 투입한 물 100 중량부에 대해 인삼 4 ~ 15 중량부, 황기 1 ~ 5 중량부, 생강 1 ~ 5 중량부, 월계수잎 1 ~ 5 중량부, 계피 1 ~ 5 중량부 및 통후추 1 ~ 5 중량부를 투입하고 가열하여 닭 육수를 제조하는 닭 육수제조 단계(제2단계), 상기 제조된 닭 육수를 망에 걸러 이물질을 제거하는 이물질 제거 단계(제3단계), 상기 3단계에서 이물질을 제거한 닭 육수 100 중량부에 대해 인삼, 마늘, 대추, 녹두, 찹쌀, 밤 및 닭을 투입하여 95 ~ 120℃의 온도에서 50 ~ 70분 동안 가열하는 1차 가열단계(제4단계) 및 상기 4단계에서 가열한 닭 육수 100 중량부에 대해 강황 0.5 ~ 5 중량부를 투입하여 20 ~ 50분 동안 가열하여 강황 육수를 제조하는 단계(제5단계), 상기 4단계에서 가열한 닭 육수 100 중량부에 대해 면 1 ~ 10 중량부를 넣어 강황나가사키 찹뽕을 제조하는 단계(제6단계)로 이루어지는 것이 바람직하다.
- [0075] 상기 면은 0.2 ~ 0.5cm 두께를 가진 면을 사용하는 것이 바람직하며, 면은 100 ~ 120℃의 끓는 물에서 3 ~ 6분 동안 삶아주는 것이 바람직하다.
- [0077] 이하에서 실시예를 통하여 본 발명을 보다 구체적으로 설명한다. 그러나 하기의 실시예는 본 발명을 구체적으로 예시하기 위한 것일 뿐, 본 발명의 권리범위를 제한하는 것이 아님은 당업자에게 있어서 명백한 사실이다. 즉, 본 발명의 단순한 변형 내지 변경은 당업자에 의하여 용이하게 실시될 수 있으며, 이러한 변형이나 변경은 모두 본 발명의 영역에 포함되는 것으로 볼 수 있다.
- [0079] 실시예 1
- [0080] 닭 뼈 15kg을 2 시간 동안 찬물에 담가 핏물을 제거한 후, 가마솥에 상기 핏물을 제거한 닭뼈 및 물 15L를 넣고 인삼, 황기, 생강, 월계수잎, 계피 및 통후추를 넣고 100℃의 온도에서 3시간 동안 가열하여 육수를 제조한다. 상기 제조한 육수를 망에 걸러내어 이물질을 제거하고 상기 이물질을 제거한 육수를 다시 가마솥에 넣고 인삼, 마늘, 대추, 녹두, 찹쌀, 밤 및 닭 다리를 넣고 1시간 동안 가열하여 닭을 익힌다. 1인용 뚜껑배기에 상기 육수와 익은 닭다리 1개 및 강황을 넣고 100℃의 온도에서 20분간 가열하여 강황 한방삼계탕을 제조한다.
- [0082] 실시예 2
- [0083] 황칠나무의 잎과 줄기를 5일 동안 건조하고 5 ~ 10cm의 길이로 파쇄하여 파쇄된 황칠나무 잎과 줄기를 준비한다. 닭 뼈 15kg을 2 시간 동안 찬물에 담가 핏물을 제거한 후, 가마솥에 상기 핏물을 제거한 닭뼈 및 물 15L를 넣고 인삼, 황기, 생강, 월계수잎, 계피 및 통후추를 넣고 100℃의 온도에서 3시간 동안 가열하여 육수를 제조한다. 상기 제조한 육수를 망에 걸러내어 이물질을 제거하고 상기 이물질을 제거한 육수를 다시 가마솥에 넣고 인삼, 마늘, 대추, 녹두, 찹쌀, 밤 및 닭 다리를 넣고 1시간 동안 가열하여 닭을 익힌다. 1인용 뚜껑배기에 상기 육수와 익은 닭다리 1개 및 강황을 넣고 100℃의 온도에서 20분간 가열하여 강황 한방삼계탕을 제조한다.
- [0085] 실시예 3

[0086] 닭 뼈 15kg을 2 시간 동안 찬물에 담가 핏물을 제거한 후, 가마솥에 상기 핏물을 제거한 닭뼈 및 물 15L를 넣고 인삼, 황기, 생강, 월계수잎, 계피 및 통후추를 넣고 100℃의 온도에서 3시간 동안 가열하여 육수를 제조한다. 황칠나무의 잎 또는 줄기를 5일 동안 자연건조하고 1 ~ 15cm의 길이로 파쇄한 황칠나무의 잎과 줄기를 물 1L에 넣고 60 ~ 70℃의 온도에서 4 ~ 5시간 동안 가열하여 황칠나무 액기스를 제조한다. 상기 제조한 육수를 망에 걸러내어 이물질을 제거하고 상기 이물질을 제거한 육수를 다시 가마솥에 넣고 상기 제조한 황칠나무 액기스, 인삼, 마늘, 대추, 녹두, 찹쌀, 밤 및 닭 다리를 넣고 1시간 동안 가열하여 닭을 익힌다. 1인용 딱배기에 상기 육수와 익은 닭다리 1개 및 강황을 넣고 100℃의 온도에서 20분간 가열하여 강황 한방삼계탕을 제조한다.

[0088] 비교예 1

[0089] 닭은 꾀지의 기름기 많은 부분을 자르고 찬물에 씻어 핏물을 빼고 건져 물기 닦아 준비한다. 손질한 닭의 배에 찹쌀, 인삼, 마늘, 은행을 채우고 닭 다리를 X자 모양으로 교차한 뒤 면실로 단단히 감아 고정한다. 냄비에 물을 붓고 끓으면 황기를 넣어 폭 끓이고, 노란색 황기물이 나오면 황기는 건져낸다. 황기를 끓인 물에 배 속을 채운 닭과 대추를 넣어 40분 이상 끓여 삼계탕을 제조한다.

[0091] 실험예 1 : 관능검사

[0092] 실시예 1 내지 실시예 3 및 비교예 1를 관능검사 요원(2년 이상 관능검사 경험을 지닌 40명(남자 20명, 여자 20명))으로 하여금 맛, 향, 전체적인 기호도, 종합으로 나누어 관능검사(5점 측정법)를 실시하였다. 실시한 결과는 표 1에 나타내었다.

표 1

[0094]

구분	맛	향	전체적인 기호도	종합
실시예 1	4.82	4.88	4.85	4.85
실시예 2	4.79	4.81	4.82	4.80
실시예 3	4.79	4.83	4.81	4.81
비교예 1	4.65	4.75	4.72	4.70

[0095] 상기 표 1에 나타난 바와 실시예 1 내지 실시예 3이 비교예 1에 비해 모든 검사부에서 유의적으로 높은 점수를 나타내는 것을 확인할 수 있다.

[0096] 상기 비교예 1에 비해 실시예 1 내지 실시예 3은 닭 뼈 및 한약재료를 이용하여 육수를 제조하고 이를 삼계탕 육수로 사용하여 삼계탕의 깊은 맛을 내어 맛 평가에서 높은 점수를 나타내는 것을 확인 할 수 있으며, 강황이 첨가되어 향미가 향상되는 것을 확인할 수 있다.