

(52) CPC특허분류

A23L 29/244 (2016.08)

A23P 10/40 (2016.08)

A23V 2002/00 (2013.01)

(56) 선행기술조사문헌

JP2001008660 A*

KR1020130138919 A

KR1020170060196 A

KR1020020027666 A

JP08214831 A

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

명세서

청구범위

청구항 1

분말화된 설탕, 소금, 마늘, 후추, 양파, 생강으로 이루어진 베이스조성물에, 분말화된 허브조성물, 체리, 키위, 칼라만시 및 만난을 포함하고;

상기 베이스조성물은, 설탕 100 중량부를 기준으로, 소금 60 ~ 80 중량부와, 마늘 6 ~ 10 중량부와, 후추 6.8 ~ 8 중량부와, 양파 4 ~ 8 중량부와, 생강 5 ~ 6 중량부를 포함하고;

상기 허브조성물은, 큐민(Cumin), 로즈마리(Rosemary), 오레가노(Oregano), 바질(Basil)로 이루어지고;

상기 칼라만시는, 베이스조성물 100 중량부를 기준으로 0.5 ~ 1.5 중량부를 포함하고;

상기 만난은, 상기 베이스조성물 100 중량부를 기준으로 1 내지 3 중량부를 포함하는 것;을 특징으로 하는 등갈비 바비큐 시즈닝 분말.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

삭제

청구항 6

삭제

청구항 7

삭제

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 등갈비 바비큐 시즈닝 분말에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 등갈비를 시즈닝하기 위한 소스를 빠르게 만들 수 있는 바비큐 시즈닝 분말에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 일반적으로 돼지고기는 대표적인 서민음식으로 각 부위에 따라 다양한 요리로 즐길 수 있다. 예를 들어 삼겹살, 목살등과 같은 부위는 구위로, 등뼈는 찜이나 탕으로, 다리는 족발 요리로, 갈비는 갈비찜 등과 같이 다양한 조리법으로 즐길 수 있다. 이중 돼지고기 등갈비는 다른 부위에 비하여 맛이 상당히 좋기 때문에, 특히 사람들이 선호하는 부위이다.

[0003] 그런데 등갈비의 경우, 돼지고기 특유의 누린내가 심하기 때문에 곧바로 굽거나 찌서 섭취할 수 없고, 이에 따라 간장, 설탕, 후추, 생강, 마늘등이 혼합된 소스를 미리 만든 후 시즈닝(양념)하고 조리하여 섭취하였다. 이와 관련된 선행기술이 특허공개번호 10-2015-0062031호에 육류에 사용하는 바비큐 소스의 제조방법 및 그 바비

큐 소스란 명칭으로 개시되어 있다.

- [0004] 한편 등갈비는 등뼈를 포함하기 때문에 돼지고기의 다른 부위에 비하여 부피가 상당히 크고, 이에 따라 등갈비를 시즈닝하기 위하여 많은 양의 소스가 필요하다. 따라서 등갈비 요리를 취급하는 식당에서는 대량의 등갈비용 소스를 만들어 큰 냉장고에 별도 보관하고 있다.
- [0005] 그런데 등갈비용 소스는 액상의 간장에 설탕, 후추, 생강, 마늘등을 혼합하여 만들어지기 때문에 부패가 발생할 가능성에 의하여 장기 보관이 용이하지 않았고, 따라서 등갈비를 시즈닝 할때마다 소스를 수시로 만들어야 하는 불편함이 있었다.
- [0006] 또한 등갈비의 경우 돼지 특유의 누린내가 강하기 때문에, 시즈닝 과정을 통하여 누린내를 완전히 제거하는 것이 어려웠다.
- [0007] 또한 등갈비는 맛이 좋기는 하나 특성상 육질이 질기기 때문에, 어린 아이나 치아가 좋지 않은 사람은 섭취하기가 어려웠다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0008] 본 발명은 상기와 같은 문제점을 해결하기 위하여 창출된 것으로서, 물을 혼합하였을 때 시즈닝을 위한 소스로 만들어질 수 있도록 분말 형태로 이루어지고, 장기 보관을 가능하게 함과 동시에 보관 부피를 줄여 일 수 있는 바비큐 시즈닝 분말을 제공하는 것을 목적으로 한다.
- [0009] 본 발명의 다른 목적은, 등갈비를 시즈닝할 때 돼지고기 특유의 누린내를 완벽하게 제거할 수 있음과 동시에, 뼈로부터 고기가 부드럽게 분리될 수 있을 정도로 육질을 부드럽게 할 수 있는 바비큐 시즈닝 분말을 제공하는 것이다.
- [0010] 본 발명의 또 다른 목적은, 시즈닝 한 후 장기 보관하더라도 육질이 삭지 않도록 할 수 있는 등갈비 바비큐 시즈닝 분말을 제공하는 것이다.

과제의 해결 수단

- [0011] 상기와 같은 목적을 달성하기 위하여, 본 발명에 따른 바비큐 시즈닝 분말은, 분말화된 설탕, 소금, 마늘, 후추, 양파, 생강으로 이루어진 베이스조성물에, 분말화된 허브조성물, 체리, 칼라만시 및 키위를 포함하고; 상기 베이스조성물은, 설탕 100 중량부를 기준으로, 소금 60 ~ 80 중량부와, 마늘 6 ~ 10 중량부와, 후추 6.8 ~ 8 중량부와, 양파 4 ~ 8 중량부와, 생강 5 ~ 6 중량부를 포함하며; 상 칼라만시는 베이스조성물 100 중량부를 기준으로, 0.5 ~ 1.5 중량부인 것;을 특징으로 한다.

본 발명에 있어서, 상기 허브조성물은, 큐민(Cumin), 로즈마리(Rosemary), 오레가노(oregano), 바질(Basil)로 이루어진다.

- [0012] 삭제
- [0013] 삭제
- [0014] 본 발명에 있어서, 분말화된 만난(mannan)을 더 포함하되, 상기 만난은, 상기 베이스조성물 100 중량부를 기준으로 1 내지 3 중량부이다.
- [0015] 삭제

발명의 효과

- [0016] 본 발명에 의하면, 분말 형태로 이루어지기 때문에 장기 보관은 물론 보관 부피를 줄일 수 있고, 또한 물과 혼합함으로써 많은 양의 등갈비 요리를 하기 위한 소스를 대량으로 용이하게 만들 수 있다. 이에 따라 식당등 등

갈비를 대량으로 소비하는 장소나, 캠핑장등 빠르게 등갈비 요리를 하여야 하는 장소에서 유용하게 사용할 수 있다.

- [0017] 또한 큐민, 로즈마리, 오레가노, 바질로 이루어진 허브조성물에 의하여 시즈닝되는 등갈비에서 누린내를 비롯한 나쁜 냄새를 효과적으로 제거할 수 있고, 조리되는 등갈비에서 진한 바비큐 향 및 끌리는 맛을 발생시킬 수 있다.
- [0018] 또한 만난에 의하여, 바비큐 시즈닝 분말에 물을 혼합시켜 만들어지는 시즈닝 소스를 약한 콜로이드 상태가 되게 하고, 이에 따라 소스에 등갈비를 재우고 오랜시간이 경과하더라도 과도하게 시즈닝되거나 육질이 부드러운 상태를 지나 육질이 삭는 것을 방지할 수 있다.
- [0019] 그리고 허브조성물, 체리, 칼라만시의 복합적인 효능에 의하여, 만들어진 시즈닝 소스가 쉽게 부패하지 않게 되어, 소스화된 상태에서 장기 보관이 가능하다.

도면의 간단한 설명

- [0020] 도 1은 본 발명에 따른 등갈비 바비큐 시즈닝 분말이 유통되기 위하여 포장된 상태를 도시한 도면.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0021] 이하 본 발명에 따른 본 발명에 따른 등갈비 바비큐 시즈닝 분말을 첨부된 도면을 참조하여 상세히 설명한다.
- [0022] 도 1은 본 발명에 따른 등갈비 바비큐 시즈닝 분말이 유통되기 위하여 포장된 상태를 도시한 도면이다.
- [0023] 본 발명에 따른 등갈비 바비큐 시즈닝 분말은, 분말화된 설탕, 소금, 마늘, 후추, 양파, 생강으로 이루어진 베이스조성물에, 분말화된 허브조성물, 체리, 칼라만시, 키위 및 만난(mannan)을 포함하여 이루어진다. 즉 본 발명을 이루는 모든 조성물은 건조 및 분쇄된 분말 형태를 이룬다. 이러한 바비큐 시즈닝 분말은, 적정량의 물과 혼합되어 시즈닝을 위한 액상의 소스가 되고, 이렇게 만들어진 소스에 등갈비를 재우면 분말 조성물이 등갈비 조직으로 침투하면서 시즈닝(양념)을 하게 된다.
- [0024] 베이스조성물은, 등갈비를 시즈닝할 때 기본양념이 되는 것으로서, 설탕 100 중량부를 기준으로, 소금 60 ~ 80 중량부, 바람직하게는 72 중량부와, 마늘 6 ~ 10 중량부, 바람직하게는 8 중량부와, 후추 6.8 ~ 8 중량부, 바람직하게는 7.2 중량부와, 양파 4 ~ 8 중량부, 바람직하게는 6 중량부와, 생강 5~ 6 중량부, 바람직하게는 5.6 중량부의 조성비를 가진다.
- [0025] 여기서 소금은 천일염을 400℃ 이상 고온의 열을 가해 유해 성분을 제거한 소금을 사용한다.
- [0026] 상기한 베이스조성물의 조성비는, 본 출원인은 물론 여러 소비자들의 관능 평가에 의하여 얻어진 비율로서, 이러한 조성비를 가질 때 시즈닝 된 등갈비의 간이 적절하였다.
- [0027] 허브조성물은, 시즈닝되는 등갈비에 특유의 바비큐 향 및 맛을 제공하고, 또한 돼지 특유의 누린내등 나쁜 냄새를 제거하는 것으로서, 큐민(Cumin), 로즈마리(Rosemary), 오레가노(Oregano), 바질(Basil)로 이루어진다. 이 때 큐민, 로즈마리, 오레가노, 바질의 조성비는 동일하게 함으로써, 시즈닝되는 등갈비의 바비큐 향 및 맛을 표준화할 수 있고, 이에 따라 다수의 식당등에서 본 발명의 바비큐 시즈닝 분말을 사용할 때 동일한 바비큐향 및 맛을 낼 수 있다.
- [0028] 허브조성물을 구성하는 큐민은 맵고 태운듯한 향기가 나며, 톡 쏘는 맛이 특징인 허브이다. 큐민은 딱딱한 씨앗 형태를 가지기 때문에 조리된 등갈비를 섭취할 때 씹히는 식감을 제공하고, 또한 큐민 분말을 씹을 때 향이 화해되는 느낌을 발생한다.
- [0029] 로즈마리는 항균, 살균 작용이 뛰어나고, 강력한 산화방지작용이 있는 허브로서, 특히 살균효과가 탁월하여 식품 보존 기능이 우수하다.
- [0030] 오레가노는 민트향이 강하고 맵고 짭살한 맛을 내며, 섭취시 몸의 해독을 돕고 소화를 촉진시키는 기능을 하는 허브이다. 오레가노는 특히 강한 맛을 내면서도 자꾸 끌리는 단맛을 제공한다.
- [0031] 바질은 달콤한 아니스의 향이나 시트러스향이 나며, 약간 매운 맛이 나는 허브이다.
- [0032] 상기 허브조성물은, 큐민, 로즈마리, 오레가노 및 바질 고유의 향과 맛이 어우러지면서 시즈닝되는 등갈비에서 누린내를 비롯한 나쁜 냄새를 효과적으로 제거하고, 조리되는 등갈비에서 진한 바비큐 향 및 끌리는 맛을 발생

시키는 것이다.

- [0033] 이러한 허브조성물은, 베이스조성물 100 중량부를 기준으로 10 ~ 20 중량부, 바람직하게는 15 중량부인 조성비를 가진다. 허브조성물의 조성비가 10 중량부 이하일 경우 시즈닝된 등갈비의 조리시 바비큐향이 잘 나지 않음과 동시에 돼지 특유의 누린내 및 나쁜 냄새가 날 수 있고, 30 중량부 이상일 경우 조리된 등갈비에서 과도하게 강한 바비큐향이 나서 등갈비 고유의 맛을 저해한다.
- [0034] 체리는, 시즈닝되는 등갈비가 신선하게 보이게 하고, 시즈닝 등갈비를 보관할 때 상온에서 세균의 발생은 물론 부패를 방지하는 기능을 하고, 등갈비에 부족한 비타민 성분을 제공하고 소화를 돕는다.
- [0035] 이러한 체리는 베이스조성물 100 중량부를 기준으로, 5 ~ 15 중량부, 바람직하게는 10 중량부인 조성비를 가진다. 체리의 조성비가 5 중량부 이하일 때 세균의 발생을 방지하지 못하여 시즈닝된 등갈비를 오랫동안 보관하기 어렵고, 15 중량부 이상일 경우 조리된 등갈비에서 체리맛이 나서 등갈비 고유의 맛이 나지 않게 한다.
- [0036] 칼라만시(Calamansi)는, 레몬에 비하여 비타민 C 가 100 배 이상 되는 식물로서, 처음에 신맛이 느껴지지만 뒤로 씹사름한 맛이 지속된다. 여기서 칼라만시의 신맛은 설탕 및 소금의 맛과 어우러져 자꾸 끌리면서 입안에 감기는 맛을 낸다.
- [0037] 이러한 칼라만시는 베이스조성물 100 중량부를 기준으로, 0.5 ~ 1.5 중량부, 바람직하게는 1 중량부이다. 칼라만시의 조성비가 0.5 중량부 이하이면 설탕 및 소금의 맛과 잘 어루어지지 않게 되고, 1.5 중량부 이상이면 조리된 등갈비에서 신맛이 나서 등갈비 고유의 맛을 저해한다.
- [0038] 키위는 시즈닝하는 등갈비의 육질을 부드럽게 하는 연육작용을 한다. 이러한 키위는 베이스조성물 100 중량부를 기준으로, 10 ~ 30 중량부, 바람직하게는 20 중량부인 조성비를 가진다. 키위의 조성비가 10 중량부 이하일 경우 충분한 연육 작용을 기대할 수 없고, 30 중량부 이상일 때 등갈비가 과도하게 연육화되어 등갈비를 구성하는 고기 성분이 삭게 된다.
- [0039] 만난(mannan)은, 구약을 건조, 분쇄 및 도정하여 제조되는 것으로서, 물과 만나 점성이 있는 콜로이드액이 된다. 이러한 만난은, 시즈닝 소스를 만들기 위하여 바비큐 시즈닝 분말에 물을 혼합시킬 때, 시즈닝 소스 전체를 약한 콜로이드 상태가 되도록 하여 시즈닝 분말을 구성하는 분말 조성물이 자유 운동하는 것을 억제한다.
- [0040] 이는 기술적으로 큰 의미가 있는데, 액상의 소스 전체가 약한 콜로이드 상태가 됨으로써 분말 조성물이 소스 내부의 자유 운동이 억제되고, 이에 따라 등갈비를 콜로이드화 된 시즈닝 소스에 재웠을 때 분말 조성물은 등갈비 조직으로 어느 정도 침투된 이후에 더 이상 침투되지 않게 된다. 즉 분말 조성물이 액상 소스 내에서의 자유 운동이 억제됨으로써, 분말 조성물이 등갈비 조직으로 과도하게 침투되는 것을 방지할 수 있는 것이다. 이에 따라, 예를 들면 식당에서 시즈닝 소스를 대량으로 만든 후 많은 양의 등갈비를 소스에 한꺼번에 재워 오랜 시간동안 방치하더라도, 등갈비가 과도하게 시즈닝되거나 연육화되지 않게 된다.
- [0041] 이와 같이, 시즈닝 소스가 약한 콜로이드 상태가 유지되도록 하기 위하여, 만난은, 베이스조성물 100 중량부를 기준으로서, 1 내지 3 중량부, 더욱 바람직하게는 2 중량부인 조성비를 가진다. 만난의 조성비가 1 중량부 이하이면 시즈닝 소스가 약한 콜로이드 상태가 되지 않고, 3 중량부 이상이면 시즈닝 소스가 끈약과 같이 젤리 형태가 되어 시즈닝 자체가 불가능해진다.
- [0042] 이와 같이, 시즈닝 소스로 만들기 위한 본 발명이, 도 1에서와 같이 분말 형태로 이루어지기 때문에 장기 보관은 물론 보관 부피를 줄일 수 있고, 또한 물과 혼합함으로써 많은 양의 등갈비 요리를 하기 위한 소스를 대량으로 용이하게 만들 수 있다. 따라서 식당등 등갈비를 대량으로 소비하는 장소나, 캠핑장등 빠르게 등갈비 요리를 하여야 하는 장소에서 유용하게 사용할 수 있다.
- [0043] 또한 큐민, 로즈마리, 오레가노, 바질로 이루어진 허브조성물에 의하여 시즈닝되는 등갈비에서 누린내를 비롯한 나쁜 냄새를 효과적으로 제거하고, 조리되는 등갈비에서 진한 바비큐 향 및 끌리는 맛을 발생시킬 수 있다.
- [0044] 또한 만난에 의하여, 바비큐 시즈닝 분말에 물을 혼합시켜 만들어지는 시즈닝 소스를 약한 콜로이드 상태가 되게 할 수 있고, 이에 따라 소스에 등갈비를 재우고 오랜시간이 경과하더라도 과도하게 시즈닝되거나, 육질이 부드러운 상태를 지나 육질이 삭는 것을 방지할 수 있다.
- [0045] 그리고 허브조성물, 체리, 칼라만시의 복합적인 효능에 의하여, 만들어진 시즈닝 소스가 쉽게 부패하지 않게 되어, 소스화된 상태에서 장기 보관이 가능하다.
- [0046] 본 발명은 도면에 도시된 일 실시예를 참고로 설명되었으나 이는 예시적인 것에 불과하며, 본 기술 분야의 통상

의 지식을 가진 자라면 이로부터 다양한 변형 및 균등한 타 실시예가 가능하다는 점을 이해할 것이다.

도면

도면1

