



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2020년03월05일
(11) 등록번호 10-2085421
(24) 등록일자 2020년02월28일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 19/00 (2016.01) A23L 23/00 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 19/09 (2016.08)
A23L 23/00 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2018-0042803
(22) 출원일자 2018년04월12일
심사청구일자 2018년04월12일
(65) 공개번호 10-2019-0119399
(43) 공개일자 2019년10월22일
(56) 선행기술조사문헌
KR1020150056332 A*
(뒷면에 계속)

(73) 특허권자
동아대학교 산학협력단
부산광역시 사하구 낙동대로550번길 37, 동아대학교 내 (하단동)
(72) 발명자
전미라
부산광역시 해운대구 좌동순환로299번길 11, 203동 1602호(좌동, 벽산2차아파트)
안목련
부산광역시 북구 금곡대로 240, 102동 2004호(화명동, 롯데 캐슬 멤버스)
(뒷면에 계속)
(74) 대리인
위병갑

전체 청구항 수 : 총 2 항

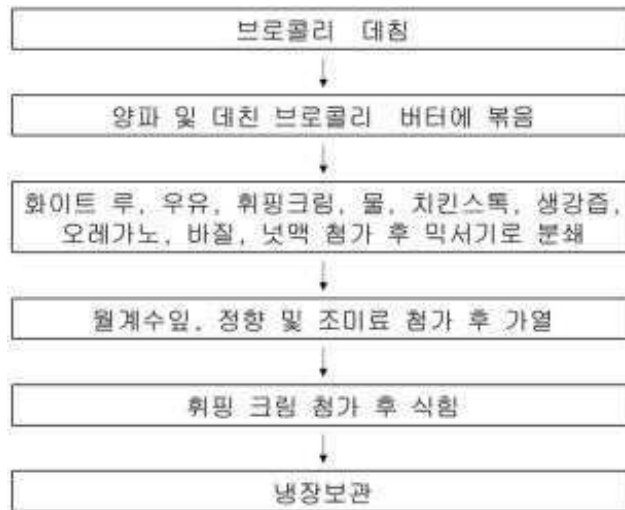
심사관 : 김현주

(54) 발명의 명칭 **브로콜리를 함유한 생선용 소스 및 이의 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 브로콜리를 함유한 생선용 소스 및 이의 제조방법에 관한 것이다. 본 발명의 방법으로 제조된 브로콜리를 함유한 생선용 소스는 생선 특유의 이미 이취를 효과적으로 제거하고 음식의 전체적인 맛과 향, 그리고 건강개선 효과까지 제공할 수 있을 뿐 아니라 건강 지향, 미식 지향 등의 복합적인 성향을 보이는 현대 소비자들의 요구를 충족시킬 수 있는 효과가 있다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류
A23V 2002/00 (2013.01)

(72) 발명자
윤은주
부산광역시 남구 분포로 111, 125동 1301호(용호동, 엘지메트로시티)

김오연
부산광역시 사하구 하신번영로 365, 107동 1502호(하단동, 가락타운1단지)

최희선
부산광역시 연제구 범원북로 34, 105동 602호(거제동, 거제1차 현대홈타운)

윤금주
부산광역시 사하구 장평로 119, 102동 102호(장림동, 장림월드하임아파트)

이승은
경상남도 김해시 평전로 219, 202동 607호(내동, 한진사원아파트)

이준기
부산광역시 사하구 제석로 160, 105동 602호(당리동, 당리동1차 동원베네스트 아파트)

정민수
부산광역시 연제구 아시아드대로22번길 36, 105동 1002호(거제동, 거제푸르지오)

박봉석
부산광역시 금정구 동부곡로15번길 76, 102동 1202호(부곡동, 롯데캐슬디아망)

김민규
경상남도 양산시 다방길 20, 1동 413호(다방동, 새진흥아파트)

김현제
부산광역시 사하구 낙동남로1389번길 9-7, 902호(하단동)

김창현
부산광역시 북구 금곡대로 268, 208동 1602호(화명동, 화명동대림타운)

(56) 선행기술조사문헌
KR101711814 B1
KR1020050023891A
KR1020170108681A
[요리레시피] 홈메이드 브로콜리 크림소스를 곁들인 생선커틀릿. 네이버 블로그. 2018.03.15., [2019.03.12. 검색], 인터넷: <URL: <https://blog.naver.com/sssooqueen/221229161698>>*

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

명세서

청구범위

청구항 1

- (a) 브로콜리를 90℃ 내지 110℃에서 30초 내지 40초 동안 데쳐 준비하는 단계;
- (b) 완성된 고등어 소스의 총 중량부에 대해, 브로콜리를 8 ~ 16 중량부, 양파를 3 ~ 10 중량부로 각각 첨가하고, 상기 양으로 준비된 양파 및 데친 브로콜리를 버터에 90℃ 내지 110℃에서 120초 내지 150초 동안 볶아 볶은 재료를 준비하는 단계;
- (c) 상기 (b)단계의 방법으로 준비된 재료에 완성된 고등어 소스의 총 중량부에 대해, 화이트 루를 8 ~ 12 중량부, 우유를 20 ~ 30 중량부, 휘핑크림을 10 ~ 15 중량부, 물을 30 ~ 36 중량부, 액상치킨스톡을 1 ~ 5 중량부, 생강즙을 1 ~ 5 중량부, 오레가노를 0.001 ~ 0.1 중량부, 넛맥을 0.001 ~ 0.1 중량부 및 바질을 0.001 ~ 0.1 중량부로 각각 첨가한 후 믹서기로 분쇄하는 단계;
- (d) 상기 (c)단계의 방법으로 분쇄된 재료에 완성된 고등어 소스의 총 중량부에 대해, 월계수잎을 0.001 ~ 0.1 중량부, 정향을 0.001 ~ 0.1 중량부, 소금을 0.001 ~ 0.3 중량부 및 후추를 0.001 ~ 0.2 중량부로 각각 투입한 후 70℃ 내지 80℃에서 5분 내지 8분간 끓여 농축시키는 단계; 및
- (e) 월계수잎 및 정향을 제거하고, 완성된 고등어 소스의 총 중량부에 대해, 휘핑크림을 10 ~ 15 중량부로 추가로 첨가 후 식히는 단계;를 포함하는 고등어 소스 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

삭제

청구항 6

삭제

청구항 7

삭제

청구항 8

삭제

청구항 9

제1항의 방법으로 제조된 고등어용 소스.

발명의 설명

기술분야

[0001] 본 발명은 브로콜리를 함유한 생선용 소스 및 이의 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 고등어는 단백질, 지방질, 철분, 칼슘, 나이아신 등을 풍부하게 함유하고 있으며, 100g당 20g의 단백질을 함유하여 식물성 단백질인 콩, 두부 등에 비해 높은 수치를 나타내어 새로운 조직을 합성하고 성장하는 유아와 아동들에게 도움을 줄 수 있다. 또한, 생체조절 기능성 지방 성분인 EPA (eicosapentaenoic acid)와 DHA (docosahexaenoic acid) 등 오메가-3 고도불포화지방산 (polyunsaturated fatty acids, PUFA)이 많이 함유되어 있다. 특히 EPA와 DHA는 면역기능 및 두뇌작용을 활성화시켜 성장기 아이들의 두뇌발달에 도움을 주며, 혈중 콜레스테롤 저하효과, 혈전 예방효과, 혈소관 응집작용 등 여러 가지 생리작용을 하여 성인병 예방에도 효과가 있으나 특유의 비린내로 인해 꺼려하는 소비자가 많은 문제점이 있다.

[0003] 고등어의 비린내는 휘발성 염기인 트리메틸아민이 생성되기 때문인데, 이러한 이취를 최소화하기 위하여 향신료, 양념류, 이외에 향이 강한 식재료를 첨가함으로써 기존의 이취를 masking하는 것과 식초 또는 레몬과 같은 산성 물질을 첨가하여 비린내 성분을 중화시키는 방법이 있다. 또한 우유, 염 혼합물, 검류 등을 첨가하여 트리메틸아민과의 결합으로 인한 휘발성을 떨어뜨려 이취를 감소시키는 방법이 있다.

[0004] 식품공전상에는 ‘소스류라 함은 동식물성 원료에 향신료, 장류, 당류, 식염 및 식초 등을 가하여 풍미 증진을 목적으로 사용되는 것을 말한다’ 라고 정의되어 있으며, 소스는 영양, 맛과 색상을 부여하고 식욕을 증진시키는 역할을 한다.

[0005] 최근, 소비자들은 간편함에 건강지향, 미식지향, 고품질 지향 등 복합적인 성향을 보이고 있으며, 요리용 소스에 대해서도 풍부한 맛과 영양이 요구되고 있다. 그러므로 원재료와 맛과 잘 어우러지고 영양학적으로도 우수한 소스의 개발이 필요하다.

[0006] 고등어의 이미 이취를 제거하기 위한 선행기술로는 대한민국 등록특허 제 1013644410000 호(명칭: 비린내가 제거된 즉석취식용 갈치조림 또는 고등어조림과 그 제조방법)과 대한민국 등록특허 제 1012981020000 호(명칭: 고등어 조림용 소스의 제조방법)가 제안되었다. 그러나 상기 보고된 문헌들은 간장을 주성분으로 하여 주정, 마늘, 생강, 설탕 등을 첨가하고 가열한 조림용 소스로 다양한 소스의 개발은 아직 미비하고 유통되는 생선 전용 소스는 전무한 실정이다.

[0007] 따라서, 간편하면서도 맛과 영양을 향상시키며, 고등어의 이미 이취를 제거하고 음식의 전체적인 맛과 영양을 증가시킬 수 있는 소스의 개발이 필요하다.

[0008] 그러나, 간장을 주성분으로 한 조림용 소스는 소비자들의 다양한 요구를 충족시킬 수 없으며, 이미 이취를 제거하고 전 연령대가 섭취할 수 있는 크림베이스의 생선용 소스에 대한 발명은 전무한 실정이다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0009] (특허문헌 0001) 한국등록특허 제1298102호
- (특허문헌 0002) 한국등록특허 제1364441호

발명의 내용

해결하려는 과제

[0010] 따라서 본 발명의 목적은 (a) 브로콜리를 데쳐 준비하는 단계; (b) 양파 및 데친 브로콜리를 버터에 볶아 볶은 재료를 준비하는 단계; (c) 상기 (b)단계의 방법으로 준비된 재료에 화이트 루, 우유, 휘핑크림, 물, 액상치킨스톡, 생강즙, 오레가노, 넛맥 및 바질을 넣고 믹서기로 분쇄하는 단계; (d) 상기 (c)단계의 방법으로 분쇄된 재료에 월계수잎, 정향, 소금 및 후추를 투입한 후 끓여 농축시키는 단계; 및 (e) 월계수잎 및 정향을 제거하고, 휘핑크림을 추가로 첨가 후 식히는 단계;를 포함하는 생선용 소스 제조방법을 제공하는 것이다.

[0011] 또한 본 발명의 다른 목적은 상기 방법으로 제조된 생선용 소스를 제공하는 것이다.

과제의 해결 수단

- [0012] 상기 목적을 달성하기 위하여 본 발명은 (a) 브로콜리를 데쳐 준비하는 단계; (b) 양파 및 데친 브로콜리를 버터에 볶아 볶은 재료를 준비하는 단계; (c) 상기 (b)단계의 방법으로 준비된 재료에 화이트 루, 우유, 휘핑크림, 물, 액상치킨스톡, 생강즙, 오레가노, 넛맥 및 바질을 넣고 믹서기로 분쇄하는 단계; (d) 상기 (c)단계의 방법으로 분쇄된 재료에 월계수잎, 정향, 소금 및 후추를 투입한 후 끓여 농축시키는 단계; 및 (e) 월계수잎 및 정향을 제거하고, 휘핑크림을 추가로 첨가 후 식히는 단계;를 포함하는 생선용 소스 제조방법을 제공한다.
- [0013] 본 발명의 일실시예에 있어서, 상기 (a)단계에서 브로콜리는 90℃ 내지 110℃에서 30초 내지 40초 동안 데칠 수 있다.
- [0014] 본 발명의 일실시예에 있어서, 상기 브로콜리 및 양파는 완성된 생선용 소스의 총 중량부에 대해, 브로콜리를 8 ~ 16 중량부, 양파를 3 ~ 10 중량부로 각각 첨가할 수 있다.
- [0015] 본 발명의 일실시예에 있어서, 상기 (b)단계의 볶는 온도는 90℃ 내지 110℃에서 120초 내지 150초 동안 볶을 수 있다.
- [0016] 본 발명의 일실시예에 있어서, 상기 (c)단계의 화이트 루, 우유, 휘핑크림, 물, 액상치킨스톡, 생강즙, 오레가노, 넛맥 및 바질은 완성된 생선용 소스의 총 중량부에 대해, 화이트 루를 8 ~ 12 중량부, 우유를 20 ~ 30 중량부, 휘핑크림을 10 ~ 15 중량부, 물을 30 ~ 36 중량부, 액상치킨스톡을 1 ~ 5 중량부, 생강즙을 1 ~ 5 중량부, 오레가노를 0.001 ~ 0.1 중량부, 넛맥을 0.001 ~ 0.1 중량부 및 바질을 0.001 ~ 0.1 중량부로 각각 첨가할 수 있다.
- [0017] 본 발명의 일실시예에 있어서, 상기 (d)단계에서 끓이는 온도는 70℃ 내지 80℃, 끓이는 시간은 5분 내지 8분일 수 있다.
- [0018] 본 발명의 일실시예에 있어서, 상기 (d)단계의 월계수잎, 정향, 소금 및 후추는 완성된 생선용 소스의 총 중량부에 대해, 월계수잎을 0.001 ~ 0.1 중량부, 정향을 0.001 ~ 0.1 중량부, 소금을 0.001 ~ 0.3 중량부 및 후추를 0.001 ~ 0.2 중량부로 각각 첨가할 수 있다.
- [0019] 본 발명의 일실시예에 있어서, 상기 (e)단계의 휘핑크림은 완성된 생선용 소스의 총 중량부에 대해, 휘핑크림을 10 ~ 15 중량부로 첨가할 수 있다.
- [0020] 또한, 본 발명은 상기 방법으로 제조된 생선용 소스를 제공한다.

발명의 효과

- [0021] 본 발명의 방법으로 제조된 브로콜리를 함유한 생선용 소스는 생선 특유의 이미 이취를 효과적으로 제거하고 음식의 전체적인 맛과 향, 그리고 건강개선 효과까지 제공할 수 있을 뿐 아니라 건강 지향, 미식 지향 등의 복합적인 성향을 보이는 현대 소비자들의 요구를 충족시킬 수 있는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

- [0022] 도 1은 본 발명의 브로콜리를 함유한 생선용 소스 제조방법을 간략하게 나타낸 것이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0023] 본 발명은 각종 생리활성 기능을 가지고 있는 브로콜리를 이용하여 생선용 소스의 제조에 사용함으로써 관능미와 품질이 개선된 브로콜리가 함유된 생선용 소스 제조방법을 제공함에 그 특징이 있다.
- [0024] 본 발명에 따른 생선용 소스의 제조방법은, (a) 브로콜리를 데쳐 준비하는 단계; (b) 양파 및 데친 브로콜리를 버터에 볶아 볶은 재료를 준비하는 단계; (c) 상기 (b)단계의 방법으로 준비된 재료에 화이트 루, 우유, 휘핑크림, 물, 액상치킨스톡, 생강즙, 오레가노, 넛맥 및 바질을 넣고 믹서기로 분쇄하는 단계; (d) 상기 (c)단계의 방법으로 분쇄된 재료에 월계수잎, 정향, 소금 및 후추를 투입한 후 끓여 농축시키는 단계; 및 (e) 휘핑크림을 추가로 첨가 후 식히는 단계;를 포함할 수 있다.
- [0025] 상기 본 발명에 따른 생선용 소스의 제조방법을 단계별로 보다 세부적으로 설명하면 다음과 같다.

- [0027] 제1단계: 브로콜리를 데쳐 준비하는 단계
- [0028] 먼저, 브로콜리를 90℃ 내지 110℃에서 30초 내지 40초 동안 데쳐 준비할 수 있으며, 더욱 바람직하게는 100℃에서 30초 동안 데쳐 준비할 수 있다. 상기와 같은 조건으로 브로콜리를 전 처리함으로써, 브로콜리 고유의 색, 맛과 식감을 유지하고, 브로콜리에 함유된 무기질 성분 및 영양성분의 파괴 및 수용성 성분의 용출을 막아 영양 성분이 높고 크림소스제조에 적합한 브로콜리를 준비할 수 있다.
- [0029] 본 발명에서 사용된 브로콜리는 완성된 생선용 소스의 총 중량부를 기준으로 8 ~ 16 중량부로 첨가될 수 있으며, 12중량부로 첨가되는 것이 가장 바람직하다.
- [0031] 제2단계: 양파 및 데친 브로콜리를 버터에 볶아 볶은 재료를 준비하는 단계
- [0032] 제1단계를 통해 데친 브로콜리를 양파와 함께 버터에 볶았으며, 상기 단계에서 볶는 온도는 90℃ 내지 110℃, 볶는 시간은 120초 내지 150초로 하였다. 상기 범위를 벗어날 경우 버터가 충분히 녹지 않을 수 있고 야채가 익지 않아 이취가 날수 있으며, 크림을 먹을 때 불쾌한 식감을 줄 가능성이 있다. 또한, 재료들이 타서 고유의 풍미나 외관을 잃을 가능성이 있다.
- [0033] 또한, 상기 양파는 완성된 생선용 소스의 총 중량부에 대해, 3 ~ 10 중량부로 사용될 수 있으며, 7 중량부를 사용하는 것이 가장 바람직하다.
- [0035] 제3단계: 화이트 루, 우유, 휘핑크림, 물, 액상치킨스톡, 생강즙, 오레가노, 넛맥 및 바질을 넣고 믹서기로 분쇄하는 단계
- [0036] 본 발명에서 상기 분쇄 정도는 입자가 거의 느껴지지 않을 정도가 바람직하며 분쇄 과정을 통하여 재료들의 입자를 균일하게 함으로써 소비자가 섭취 시 재료들을 균일하게 먹을 수 있으며, 소스에 적합한 외관을 부여할 수 있는 효과가 있다.
- [0037] 상기 화이트 루, 우유, 휘핑크림, 물, 액상치킨스톡, 생강즙, 오레가노, 넛맥 및 바질은 완성된 생선용 소스의 총 중량부에 대해, 화이트 루를 8 ~ 12 중량부, 우유를 20 ~ 30 중량부, 휘핑크림을 10 ~ 15 중량부, 물을 30 ~ 36 중량부, 액상치킨스톡을 1 ~ 5 중량부, 생강즙을 1 ~ 5 중량부, 오레가노를 0.001 ~ 0.1 중량부, 넛맥을 0.001 ~ 0.1 중량부 및 바질을 0.001 ~ 0.1 중량부로 각각 첨가하는 것이 바람직하다.
- [0038] 본 발명에서 사용한 화이트 루는 버터를 가열하여 녹이는 단계 및 녹은 버터에 밀가루를 첨가하여 가열하는 단계를 통해 제조된 것일 수 있으며, 버터를 녹일 때에는 60℃ 내지 80℃의 온도에서 수행하고, 버터가 완전히 녹을때까지한다.
- [0039] 또한, 화이트 루를 녹은 버터에 밀가루를 첨가하여 제조할 때에는 60℃ 내지 80℃의 온도에서 4분 내지 5분 동안 수행한다. 상기 온도 범위를 벗어나 저온이나 짧은 시간 가열할 경우 밀가루 취가 날 수 있으며, 상기 범위를 벗어나 고온이나 오랜 시간 가열할 경우 색이 갈색으로 바뀌어 소스의 색에 영향을 미칠 수 있다.
- [0040] 화이트 루를 제조할 때 버터 및 밀가루의 중량은 1:1의 비율로 사용되는 것이 바람직하다.
- [0042] 제4단계: 분쇄된 재료에 월계수잎, 정향, 소금 및 후추를 투입한 후 끓여 농축시키는 단계
- [0043] 제3단계를 통하여 분쇄된 재료에 월계수잎, 정향, 소금 및 후추를 투입한 후 끓이는데 여기서 끓이는 온도는 70℃ 내지 80℃, 시간은 5분 내지 8분으로 한다. 상기 범위를 벗어날 경우 소스가 너무 묽거나 되직해지는 문제가 발생한다.
- [0044] 또한, 상기의 월계수잎, 정향, 소금 및 후추는 완성된 생선용 소스의 총 중량부에 대해, 월계수잎을 0.001 ~ 0.1 중량부, 정향을 0.001 ~ 0.1 중량부, 소금을 0.001 ~ 0.3 중량부 및 후추를 0.001 ~ 0.2 중량부로 각각 첨가하여 사용할 수 있으며, 가장 바람직하게는 월계수잎을 0.03 중량부, 정향을 0.017 중량부, 소금을 0.1 중량부 및 후추를 0.05중량부로 첨가하여 사용하는 것이다.
- [0046] 제5단계: 월계수잎 및 정향을 제거하고, 휘핑크림을 추가로 첨가 후 식히는 단계
- [0047] 제4단계의 결과물로부터 월계수 잎과 정향을 제거하고 부드러운 식감과 색감을 위해 휘핑크림을 첨가해 주며 소스 원료가 실온에서 식을 때까지 방치한다.
- [0048] 상기에서 휘핑크림은 완성된 생선용 소스의 총 중량부에 대해, 휘핑크림을 10 ~ 15 중량부로 첨가할 수 있으며, 가장 바람직하게는 12.5 중량부를 첨가할 수 있다.

[0049] 본 발명의 방법으로 제조된 생선용 소스를 실온에서 냉각 후 냉장 보관할 수 있으며, 냉장 보관된 생선용 크림 소스 원료는 사용시마다 일정량을 덜어 60℃ 내지 80℃로 가열하여 토핑용 소스로 제조할 수 있다.

[0051] 이하, 실시예를 통하여 본 발명을 보다 상세히 설명하고자 한다. 이들 실시예는 본 발명을 보다 구체적으로 설명하기 위한 것으로, 본 발명의 범위가 이들 실시예에 한정되는 것은 아니다.

[0053] <실시예 1>

[0054] **브로콜리를 이용한 생선용 소스 제조방법**

[0055] 0.1%의 소금물에 브로콜리 12중량부를 100℃에서 30초간 데치고, 데친 브로콜리와 양파 7중량부에 버터 1중량부를 첨가하고 90℃ 내지 110℃에서 5분간 볶아 준비하였다.

[0056] 그 다음 화이트 루를 제조하기 위해, 버터 5중량부를 60℃ 내지 80℃로 녹여준 뒤에 밀가루 5중량부를 첨가하고 동일한 온도로 4분 동안 가열하여 화이트 루를 제조하였다. 이때 버터와 밀가루는 1:1로 첨가하였다.

[0057] 상기 화이트 루에 물 33중량부, 우유 25중량부, 휘핑크림 12.5중량부, 치킨스톡 3중량부, 생강즙 2.5중량부, 바질 0.0125중량부, 오레가노 0.0125중량부 및 넛맥 0.017중량부와 버터에 볶아 미리 준비해둔 재료를 믹서기에 넣고 2분간 분쇄하였다.

[0058] 상기 분쇄한 결과물에 월계수잎 0.03중량부, 정향 0.017중량부, 소금 0.1중량부, 후추 0.05중량부를 첨가하여 70℃ 내지 80℃로 8분간 가열하고 월계수잎과 정향을 제거하고 휘핑크림 12.5중량부를 추가로 첨가하여 브로콜리를 함유한 생선용소스를 제조하였다.

[0060] <실시예 2>

[0061] **본 발명 브로콜리를 이용한 생선용 소스에 대한 관능평가**

[0062] 상기 실시예 1의 방법으로 제조된 소스 조성물을 가로x세로 2cmx2cm로 절단된 고등어에 얹어 맛, 향, 색/외관, 종합적 기호도에 대해 관능적인 품질평가를 실시하였으며, 결과는 각 평가 항목별 점수의 평균값으로 나타내었다.

[0064] <2-1> **전문패널 관능검사**

[0065] 본 식품의 관능적 식별능력이 있는 관능검사요원 20명을 선정하여 진행되었으며, 구체적으로 성별, 연령, 비린내 예민도 및 구매의사 등을 파악하기 위하여 일반 설문조사도 함께 실시하였다. 관능적 품질의 평가척도는 9점 척도로 하였으며, 그 결과는 하기 표 1에서 나타내었다.

[0067] 평가기준은 아래와 같다.

[0068] 9 : 대단히 좋다, 8 : 매우 좋다, 7 : 보통 좋다, 6 : 약간 좋다, 5 : 좋지도 싫지도 않다, 4 : 약간 싫다, 3 : 보통 싫다, 2 : 매우 싫다, 1 : 대단히 싫다

표 1

구분	예민(n=8)	해당 없음(n=12)	P-value
맛	7.4	7.6	0.717
향	7.1	7.2	0.437
색/외관	6.9	7.8	0.269
종합적 기호도	7.3	7.4	0.370

[0070]

[0072] 상기 표 1에서 본 발명에 의하여 제조된 고등어 소스는 맛, 향, 색/외관, 종합적 기호도에서 매우 좋은 것으로 나타났으며, 상기 소스의 구매의사는 85%로 매우 높게 나왔다.

[0074] <2-2> **소비자 관능검사**

[0075] 소비자 관능검사는 20대 500명을 대상으로 진행되었으며, 총 500매의 설문지를 배포하여 452매의 유효 설문지를 확보하였다. 구체적으로 성별, 연령, 비린내 예민도 및 구매의사 등을 파악하기 위하여 일반 설문조사도 함께 실시하였다. 관능적 품질의 평가척도는 5점 척도로 하였으며, 그 결과는 하기 표 2에서 나타내었다.

[0077] 평가기준은 아래와 같다.

[0078] 5 : 매우 좋다, 4 : 좋다, 3 : 보통이다, 2 : 나쁘다, 1 : 매우 나쁘다

표 2

구분	예민(n=207)	해당 없음(n=245)	P-value
맛	3.3	3.4	0.267
향	3.5	3.6	0.099
색/외관	3.5	3.6	0.182
종합적 기호도	3.4	3.5	0.505

[0080]

[0082] 상기 표 2에서 본 발명에 의하여 제조된 고등어 소스는 맛, 향, 색/외관에서 우수한 것으로 평가되었으며 종합적 기호도도 좋은 것으로 나타났다. 또한 상기 소스의 구매의사는 79.2%로 매우 높게 나왔다.

[0084] 통계분석은 SPSS 23을 사용하였으며, 비린내 예민도별 차이분석을 위해 카이제곱 검정을 실시하였다. 표 1 내지 2에서 보듯이, 전문패널, 소비자 관능검사에서 모두 비린내 예민도에 따른 유의적인 상관관계가 나타나지 않았으므로 고등어 특유의 이미 이취에 예민한 사람도 본 발명의 방법으로 제조된 소스를 토핑하여 먹었을 때 부담 없이 섭취할 수 있으며 구매의사 또한 매우 높은 것을 확인할 수 있었다.

[0086] 이제까지 본 발명에 대하여 그 바람직한 실시예들을 중심으로 살펴보았다. 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자는 본 발명이 본 발명의 본질적인 특성에서 벗어나지 않는 범위에서 변형된 형태로 구현될 수 있음을 이해할 수 있을 것이다. 그러므로 개시된 실시예들은 한정적인 관점이 아니라 설명적인 관점에서 고려되어야 한다. 본 발명의 범위는 전술한 설명이 아니라 특허청구범위에 나타나 있으며, 그와 동등한 범위 내에 있는 모든 차이점은 본 발명에 포함된 것으로 해석되어야 할 것이다.

도면

도면1

