

명세서

청구범위

청구항 1

삭제

청구항 2

풋사과의 씨방을 제거한 후, 슬라이스 형태로 제조한 풋사과를 37~40℃에서 10~14시간 동안 건조시키고, 대두를 15~25℃ 상온의 물에서 11~13시간 동안 불리는 단계(S1); 상기 S1단계를 거친 건조 풋사과와 불린 대두를 1:9 내지 1:10의 중량비로 혼합하여 1차 혼합물을 제조한 다음, 1.5~2시간 동안 압력솥에서 찌고 25~35분 동안 뜸을 들이는 단계(S2); 상기 S2단계를 거쳐 혼합된 1차 혼합물에 된장종균을 1:0.7 내지 1:0.85의 중량비로 혼합하여 2차 혼합물을 제조한 후, 37~40℃에서 10~14시간 동안 숙성한 다음, 27~32℃에서 16~20시간 건조하는 단계(S3); 상기 S3단계를 거쳐 건조된 2차 혼합물에 비타민 성분을 갖는 풋사과 분말, 사과착즙, 귤착즙 및 레몬즙을 포함한 과일착즙을 혼합하여 된 3차 혼합물을 15~19℃에서 3.5~5시간 숙성한 뒤, 37~40℃에서 16~20시간 건조하여 분말화 하는 단계(S4);를 포함하여 이루어지며,

상기 S4단계에서 2차 혼합물 100중량부를 기준으로 풋사과 분말 1~3중량부, 사과착즙 6.5~10중량부, 귤착즙 6.5~10중량부 및 레몬즙 0.7~1.7중량부가 포함되고, 상기 S4단계의 3차 혼합물을 제조하는 과정에서 단맛을 갖는 천연당을 더 포함하며, 상기 천연당은 스테비오사이드 성분을 갖는 스테비아잎을 72~78℃에서 1.5~2시간 우려내어 제조토록 하되, 2차 혼합물 100중량부를 기준으로 스테비아잎을 우려낸 천연당 0.5~1.2중량부가 포함 되도록 구성하는 것을 특징으로 하는 분말 형태의 비타민 된장 제조방법.

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

삭제

청구항 6

삭제

청구항 7

삭제

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 분말 형태의 비타민 된장 제조방법에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 한국 전통음식인 된장의 편리성과 기능성을 극대화하고, 필수 영양소인 비타민을 첨가하여 요리나 음료에 뿌려먹을 수 있도록 함으로써 누구나 손쉽게 요리할 수 있도록 함과 아울러, 어린이들에게 거부감을 없앨 수 있도록 하는 분말 형태의 비타민 된장 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0003] 최근 사회 전반적으로 웰빙, 힐리에 대한 관심이 고조되면서 웰빙 트렌드가 정신적 여유와 건강한 삶을 영위하고자 하는 소비자들의 요구에 부응하여 국내 뿐 아니라 세계적으로 확산되고 있다. 이에 따라 소비자들은 식습

관과 인식에 변화를 가지게 되었고, 친환경적이고 건강 지향적인 웰빙 식품들을 선호하고 있는 추세이다.

- [0004] 이에 근래에는 맛, 건강, 편리성 위주의 다양한 기능성 제품이 많이 연구 및 판매되고 있고, 또한 현대인의 다양한 욕구와 기호에 맞춰 늘 색다르고 차별화된 제품을 선보여야 하는 식품업계에서도 이미 ‘건강’ 과 ‘웰빙’ 이라는 단어는 필수불가결한 요소가 되었으며, 이러한 웰빙 트렌드는 소비자가 음식을 통해 건강과 삶의 질을 높이는 방안으로써 식품산업의 트렌드로 급부상하고 있다.
- [0005] 정부에서도 2008년 <식품산업진흥법> 시행과 더불어 국산식품 수출 및 한식 세계화 사업 등을 추진함에 따라 국내 전통식품산업을 성장·발전시키려는 노력을 지속하고 있으며, 최근 세계 각국에서 발효식품에 대한 소비자들의 인식이 빠르게 확산되면서 구매 소비자의 비율도 증가하고 있다.
- [0006] 또한, 관련 시장규모도 보다 확대되고 있는 상황이며, 특히 우리나라의 발효식품 중 ‘장류’ 에 대한 관심과 구매가 꾸준하게 증가하고 있는 추세이다.
- [0007] 위 언급된 ‘장류’ 중에서 비타민 가루(분말)된장은 이러한 뛰어난 한국 전통 장류 중 하나인 된장을 분말형태로 개발함으로써 된장이 지니고 있던 특유의 냄새를 없애고 나트륨을 줄여 어느 음식에 첨가하여도 어울릴 수 있고, 된장에는 없는 비타민을 첨가하여 영양학적으로 한 단계 업그레이드된 제품을 선보이고자 한다.
- [0008] 현실적으로 지금 세계시장은 된장의 우수성에 반해 이취문제로 외면 당하고 일본의 미소된장이 시장을 점령하고 있는 현실이다.
- [0009] 이에, 냄새 없고 저염이면서 먹기에도 간편한 비타민 가루(분말)된장을 개발하여 된장의 우수성을 국내시장 뿐 아니라 해외시장에 알려 새로운 한류 음식으로 나또나 커리에 버금가는 한국된장으로 시장을 섭렵하기 위해 제안하는 것이며, 이에 더하여, 성장하는 어린이들이 한국의 전통 발효 식품으로서 슈퍼푸드인 된장을 점차 멀리하고 있어 어릴적부터 조금씩 기억할 수 있도록 하기 위해 단백질이 풍부한 가루(분말)된장에 천연 비타민을 첨가하여 제조한 비타민 된장을 제안하고자 한다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0011] (특허문헌 0001) 등록특허 제10-0777798호

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0012] 이에 본 발명은 상기한 문제점을 일소하기 위해 창안한 것으로서, 한국 전통음식인 된장의 편리성과 기능성을 극대화하고, 필수 영양소인 비타민을 첨가하여 요리나 음료에 뿌려먹을 수 있도록 함으로써 누구나 손쉽게 요리할 수 있도록 함과 아울러, 어린이들에게 거부감을 없앨 수 있도록 하는 분말 형태의 비타민 된장 제조방법에 주안점을 두고 그 기술적 과제로서 완성한 것이다.

과제의 해결 수단

- [0014] 위 기술적 과제를 달성하기 위한 본 발명은, 풋사과의 씨방을 제거한 후, 슬라이스 형태로 제조한 풋사과를 37~40℃에서 10~14시간 동안 건조시키고, 대두를 15~25℃ 상온의 물에서 11~13시간 동안 불리는 단계(S1); 상기 S1단계를 거친 건조 풋사과와 불린 대두를 1:9 내지 1:10의 중량비로 혼합하여 1차 혼합물을 제조한 다음, 1.5~2시간 동안 압력솥에서 찌고 25~35분 동안 뜸을 들이는 단계(S2); 상기 S2단계를 거쳐 혼합된 1차 혼합물에 된장종균을 1:0.7 내지 1:0.85의 중량비로 혼합하여 2차 혼합물을 제조한 후, 37~40℃에서 10~14시간 동안 숙성한 다음, 27~32℃에서 16~20시간 건조하는 단계(S3); 상기 S3단계를 거쳐 건조된 2차 혼합물에 비타민 성분을 갖는 풋사과 분말, 사과착즙, 귤착즙 및 레몬즙을 포함한 과일착즙을 혼합하여 된 3차 혼합물을 15~19℃에서 3.5~5시간 숙성한 뒤, 37~40℃에서 16~20시간 건조하여 분말화 하는 단계(S4);를 포함하여 이루어지며, 상기 S4단계에서 2차 혼합물 100중량부를 기준으로 풋사과 분말 1~3중량부, 사과착즙 6.5~10중량부, 귤착즙 6.5~10중량부 및 레몬즙 0.7~1.7중량부가 포함되고, 상기 S4단계의 3차 혼합물을 제조하는 과정에서 단맛을 갖는 천연당을 더 포함하며, 상기 천연당은 스테비아사이드 성분을 갖는 스테비아잎을 72~78℃에서 1.5~2시간 우려내어 제조토록 하되, 2차 혼합물 100중량부를 기준으로 스테비아잎을 우려낸 천연당 0.5~1.2중량부가 포함

되도록 구성하는 것을 특징으로 하는 분말 형태의 비타민 된장 제조방법을 제공한다.

[0015] 삭제

[0016] 삭제

[0017] 삭제

[0018] 삭제

[0019] 삭제

[0020] 삭제

발명의 효과

[0022] 상기한 본 발명에 의하면 한국 전통음식인 된장의 편리성과 기능성을 극대화하고, 필수 영양소인 비타민을 첨가하여 요리나 음료에 뿌려먹을 수 있도록 함으로써 누구나 손쉽게 요리할 수 있도록 함과 아울러, 어린이들에게 거부감을 없앨 수 있는 효과가 있다.

[0023] 또한, 전통방식으로 된장을 끓여 먹는 방법을 포함하여 피자, 햄버거, 김밥, 육류, 생선구이, 나물무침 등 다양한 조리법에 첨가하여 섭취할 수 있으며, 음식의 기름기를 없애고 담백한 맛을 내어 다이어트 식품으로도 각광 받을 수 있도록 하는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

[0025] 도 1은 본 발명에 의한 분말 형태의 비타민 된장 제조방법의 순서 예시도

도 2는 본 발명에 의한 분말 형태의 비타민 된장 제조방법의 실시과정 예시도

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0026] 이하 본 발명의 실시를 위한 구체적인 내용을 첨부한 도면을 참조하여 더욱 상세하게 설명한다.

[0027] 본 발명은 한국 전통음식인 된장의 편리성과 기능성을 극대화하고, 필수 영양소인 비타민을 첨가하여 요리나 음료에 뿌려먹을 수 있도록 함으로써 누구나 손쉽게 요리할 수 있도록 함과 아울러, 어린이들에게 거부감을 없앨 수 있도록 하는 분말 형태의 비타민 된장 제조방법에 관한 것으로서 도 1 및 도 2를 참조하여 보면 찻사과, 대두, 된장종균, 찻사과 분말, 사과착즙, 굴착즙, 천연당 및 레몬즙을 포함하여 이루어진다.

[0028] 한국의 전통 발효 식품인 된장은 우리에게 너무나 익숙하고 흔한 식품이어서 별 볼 일 없다고 생각할 수도 있지만, 영양학적으로 굉장히 우수하며 항암·항산화 효과, 고혈압 예방, 치매 예방, 골다공증 예방 등의 다양한 효능을 지니고 있는 슈퍼푸드 중 하나이다.

[0029] 이러한 된장의 효능을 다시 한번 언급하면 혈관 및 간에 좋고, 항암·항산화 효과가 있으며, 뼈 건강을 유지하는데 효과적이며, 해독작용, 피부미용, 여성에게 좋으며, 뇌 건강에도 좋고, 내장비만을 제거해 주며, 영양학적 가치가 우수하다.

[0030] 본 발명은 한국 전통음식인 된장의 편리성과 기능성을 극대화하고, 필수 영양소인 비타민을 첨가하여 요리나 음료에 뿌려먹을 수 있도록 함으로써 누구나 손쉽게 요리할 수 있도록 함과 아울러, 특히 성장하는 어린이들이 한국의 전통 발효 식품으로서 슈퍼푸드인 된장을 점차 멀리하고 있어 어릴적부터 조금씩 기억할 수 있도록 하기 위해 단백질이 풍부한 가루(분말)된장에 천연 비타민을 첨가하여 거부감이 없으면서도 충분한 영양성분을 갖는

비타민 된장을 만들도록 하였다.

- [0031] 이러한 분말 형태의 비타민 된장을 제조하기 위한 제조방법에 대한 설명은 하기와 같다.
- [0033] ① S1 단계
- [0034] - 먼저, 풋사과의 씨방을 제거한 후, 슬라이스 형태로 제조한 다음 건조시키고, 상기 풋사과에 혼합할 선별된 대두(大豆, 콩)를 상온의 물에서 불리도록 한다.
- [0035] 좀 더 상세하게는, 씨방을 제거한 후, 슬라이스 형태로 제조한 풋사과를 37~40℃에서 10~14시간 동안 건조시키고, 또한, 대두(大豆)를 15~25℃ 상온의 물에서 11~13시간 동안 불리도록 한다.
- [0036] 농익은 사과 보다 풋사과에 폴리페놀과 애플페놀이 10배 이상 들어 있고, 사과껍질에 펙틴 성분이 풍부하므로, 상기 풋사과를 기본 혼합물로 사용토록 하였다.
- [0038] ② S2 단계
- [0039] - 상기 S1단계를 거친 건조 풋사과와 불린 대두를 혼합하여 1차 혼합물을 제조한 다음, 압력솥에서 찐 다음 뜸을 들이도록 한다.
- [0040] 이때, 상기 건조 풋사과와 불린 대두를 1:9 내지 1:10의 중량비로 혼합하여 1차 혼합물을 제조한 다음, 1.5~2시간 동안 압력솥에서 찌고 25~35분 동안 뜸을 들이도록 하여 1차 혼합물을 완성토록 한다.
- [0042] ③ S3 단계
- [0043] - 상기 S2단계를 거쳐 혼합된 1차 혼합물에 된장종균을 혼합하여 2차 혼합물을 제조한 후, 숙성한 다음, 건조하도록 한다.
- [0044] 이때, 상기 S2단계를 거쳐 혼합된 1차 혼합물에 된장종균을 1:0.7 내지 1:0.85의 중량비로 혼합하여 2차 혼합물을 제조한 후, 37~40℃에서 10~14시간 동안 숙성한 다음, 27~32℃에서 16~20시간 건조하여 2차 혼합물을 완성토록 한다.
- [0046] ④ S4 단계
- [0047] - 상기 S3단계를 거쳐 건조된 2차 혼합물에 비타민 성분을 갖는 풋사과 분말, 사과착즙, 귤착즙 및 레몬즙을 포함한 과일착즙을 혼합하여 된 3차 혼합물을 숙성한 뒤, 건조하도록 한다.
- [0048] 이때, 상기 S3단계를 거쳐 건조된 2차 혼합물에 풋사과 분말, 사과착즙, 귤착즙 및 레몬즙을 포함한 과일착즙을 혼합하여 된 3차 혼합물을 15~19℃에서 3.5~5시간 숙성한 뒤, 37~40℃에서 16~20시간 건조하여 분말화한다.
- [0049] 보다 상세하게는 상기 2차 혼합물 100중량부를 기준으로, 풋사과 분말 1~3중량부, 사과착즙 6.5~10중량부, 귤착즙 6.5~10중량부 및 레몬즙 0.7~1.7중량부가 포함되도록 구성하였다.
- [0050] 이 S4 단계에서는 2차 혼합물에 과일착즙을 혼합함으로써 필수 영양소인 비타민이 충분히 포함되도록 하였다. 이때 과일착즙에서 부족한 단맛을 포함시키도록 하기 위해 천연당을 더 포함하여 제조할 수 있다.
- [0051] 이때, 상기 천연당은 스테비아잎을 72~78℃에서 1.5~2시간 우려내어 제조토록 하되, 2차 혼합물 100중량부를 기준으로 스테비아잎을 우려낸 천연당 0.5~1.2중량부가 포함되도록 구성되도록 한다.
- [0052] 상기 스테비아의 잎과 줄기에는 단맛을 내는 ‘스테비오사이드’ 라는 성분이 들어 있는데, 이것은 설탕의 당분보다 200~300배 높다. 특히 스테비아잎을 따서 생으로 하나씩 씹어 먹으면 갈증이 해소되며, 단맛이 당길 때 사탕을 먹는 것보다 스테비아잎을 먹으면 좋다. 스테비아잎의 단맛은 설탕보다 월등한데 이에 비해 칼로리는 설탕의 약 1% 정도밖에 되지 않는다.
- [0054] 이하 본 발명에 의한 분말 형태의 비타민 된장 제조방법의 실시예를 구체적으로 살펴 본다.
- [0056] <실시예 1>
- [0057] 풋사과의 씨방을 제거한 후 슬라이스 형태로 제조한 다음 39℃에서 13시간 동안 건조시켜 건조 풋사과를 준비하였다. 그리고, 선별한 대두를 물로 세척한 후, 23℃의 상온에서 11시간 동안 불려 불린 대두를 준비하였다.
- [0058] 상기 건조 풋사과 0.5kg과, 불린 대두 4.5kg을 혼합하여 1차 혼합물을 제조하였고, 이를 1.5시간 동안 압력솥에

서 찌고 30분 동안 뜸을 들이도록 하였다.

- [0059] 그리고, 상기 압력솥에서 찐 후 뜸들인 1차 혼합물 5kg에 된장중균 4kg을 혼합하여 2차 혼합물을 제조한 다음, 38℃에서 13시간 동안 숙성한 다음, 30℃에서 17시간 동안 건조하였다. 그 후, 건조된 2차 혼합물 9kg에 풋사과 분말 0.18kg, 사과착즙 0.72kg, 귤착즙 0.72kg 및 레몬즙 0.09kg을 혼합하여 3차 혼합물을 제조한 다음, 17℃에서 4시간 동안 숙성한 뒤, 39℃에서 17시간 동안 건조하여 분말 형태의 비타민 된장을 완성하였다.
- [0061] <실시에 2>
- [0062] 풋사과의 씨방을 제거한 후 슬라이스 형태로 제조한 다음 39℃에서 13시간 동안 건조시켜 건조 풋사과를 준비하였다. 그리고, 선별한 대두를 물로 세척한 후, 23℃의 상온에서 11시간 동안 불려 불린 대두를 준비하였다.
- [0063] 상기 건조 풋사과 0.2kg과, 불린 대두 2.0kg을 혼합하여 1차 혼합물을 제조하였고, 이를 1.5시간 동안 압력솥에서 찌고 30분 동안 뜸을 들이도록 하였다.
- [0064] 그리고, 상기 압력솥에서 찐 후 뜸들인 1차 혼합물 2.2kg에 된장중균 1.8kg을 혼합하여 2차 혼합물을 제조한 다음, 38℃에서 13시간 동안 숙성한 다음, 30℃에서 17시간 동안 건조하였다. 그 후, 건조된 2차 혼합물 9kg에 풋사과 분말 0.09kg, 사과착즙 0.36kg, 귤착즙 0.36kg 및 레몬즙 0.04kg을 혼합하여 3차 혼합물을 제조한 다음, 17℃에서 4시간 동안 숙성한 뒤, 39℃에서 17시간 동안 건조하여 분말 형태의 비타민 된장을 완성하였다.
- [0066] <실시에 3>
- [0067] 풋사과의 씨방을 제거한 후 슬라이스 형태로 제조한 다음 39℃에서 13시간 동안 건조시켜 건조 풋사과를 준비하였다. 그리고, 선별한 대두를 물로 세척한 후, 23℃의 상온에서 11시간 동안 불려 불린 대두를 준비하였다.
- [0068] 상기 건조 풋사과 0.8kg과, 불린 대두 7.4kg을 혼합하여 1차 혼합물을 제조하였고, 이를 1.5시간 동안 압력솥에서 찌고 30분 동안 뜸을 들이도록 하였다.
- [0069] 그리고, 상기 압력솥에서 찐 후 뜸들인 1차 혼합물 58.2kg에 된장중균 6.6kg을 혼합하여 2차 혼합물을 제조한 다음, 38℃에서 13시간 동안 숙성한 다음, 30℃에서 17시간 동안 건조하였다. 그 후, 건조된 2차 혼합물 9kg에 풋사과 분말 0.36kg, 사과착즙 1.44kg, 귤착즙 1.44kg 및 레몬즙 0.18kg을 혼합하여 3차 혼합물을 제조한 다음, 17℃에서 4시간 동안 숙성한 뒤, 39℃에서 17시간 동안 건조하여 분말 형태의 비타민 된장을 완성하였다.
- [0071] <실시에 4>
- [0072] 풋사과의 씨방을 제거한 후 슬라이스 형태로 제조한 다음 39℃에서 13시간 동안 건조시켜 건조 풋사과를 준비하였다. 그리고, 선별한 대두를 물로 세척한 후, 23℃의 상온에서 11시간 동안 불려 불린 대두를 준비하였다.
- [0073] 상기 건조 풋사과 0.5kg과, 불린 대두 4.5kg을 혼합하여 1차 혼합물을 제조하였고, 이를 1.5시간 동안 압력솥에서 찌고 30분 동안 뜸을 들이도록 하였다.
- [0074] 그리고, 상기 압력솥에서 찐 후 뜸들인 1차 혼합물 5kg에 된장중균 4kg을 혼합하여 2차 혼합물을 제조한 다음, 38℃에서 13시간 동안 숙성한 다음, 30℃에서 17시간 동안 건조하였다. 그 후, 건조된 2차 혼합물 9kg에 풋사과 분말 0.18kg, 사과착즙 0.72kg, 귤착즙 0.72kg 및 레몬즙 0.09kg 및 스테비아잎을 우려낸 천연당 0.072kg을 혼합하여 3차 혼합물을 제조한 다음, 17℃에서 4시간 동안 숙성한 뒤, 39℃에서 17시간 동안 건조하여 분말 형태의 비타민 된장을 완성하였다.

표 1

[0076]	실시에 1	실시에 2	실시에 3	실시에 4
건조 풋사과	0.5	0.2	0.8	0.5
불린 대두	4.5	2.0	7.4	4.5
된장 중균	4.0	1.8	6.6	4.0
풋사과 분말	0.18	0.09	0.36	0.18
사과 착즙	0.72	0.36	1.44	0.72
귤 착즙	0.72	0.36	1.44	0.72
레몬즙	0.09	0.04	0.18	0.09
천연당	-	-	-	0.072

[0077] (단위 : kg)

[0079] 위 [표 1]에 포함된 전체 혼합물에서 비타민 성분(건조 풋사과, 풋사과 분말, 사과착즙, 귤착즙, 레몬즙, 천연당)의 함량은 아래 [표 2]와 같다.

표 2

	실시예 1	실시예 2	실시예 3	실시예 4
비타민 성분 함량	20.63	20.79	23.16	21.16
	%	%	%	%

[0084] 위와 같이 제조된 분말 형태의 비타민 된장을 관능검사의 능력을 지닌 검사원 200명을 대상으로 하여 기호도를 평가(5점 척도법)하여 그 결과를 하기 [표 3]에 나타내었다.(5:아주 좋음, 4:좋음, 3:보통, 2:나쁨, 1:아주나쁨)

표 3

	실시예 1	실시예 2	실시예 3	실시예 4
전체적인 냄새	4.5	4.2	3.8	4.6
전체적인 풍미	4.6	4.0	3.6	4.7

[0087] 삭제

[0088] 상기와 같은 본 발명에 의한 분말 형태의 비타민 된장 제조방법을 통해 제조되는 비타민 된장은 상기 내용을 참조하여 정리 하자면, 씨방을 제거한 후 슬라이스 형태로 제조한 다음 37~40℃에서 10~14시간 동안 건조시킨 풋사과와, 15~25℃ 상온의 물에서 11~13시간 동안 불린 대두를 1:9 내지 1:10의 중량비로 혼합하여 된 1차 혼합물과, 상기 1차 혼합물을 1.5~2시간 동안 압력솥에서 찌고 25~35분 동안 뜸을 들인 다음, 그 1차 혼합물에 된장중균을 1:0.7 내지 1:0.85의 중량비로 혼합하여 된 2차 혼합물과, 상기 건조된 2차 혼합물에 비타민 성분이 더 함유되게 하는 풋사과 분말, 사과착즙, 귤착즙 및 레몬즙을 포함한 과일착즙을 혼합하여 된 3차 혼합물을 포함하여 구성되며, 이때, 상기 2차 혼합물은, 37~40℃에서 10~14시간 동안 숙성한 후, 27~32℃에서 16~20시간 건조되고, 상기 3차 혼합물은 15~19℃에서 3.5~5시간 숙성한 뒤, 37~40℃에서 16~20시간 건조되며, 상기 2차 혼합물 100중량부를 기준으로, 풋사과 분말 1~3중량부, 사과착즙 6.5~10중량부, 귤착즙 6.5~10중량부 및 레몬즙 0.7~1.7중량부가 포함되도록 구성되도록 한다.

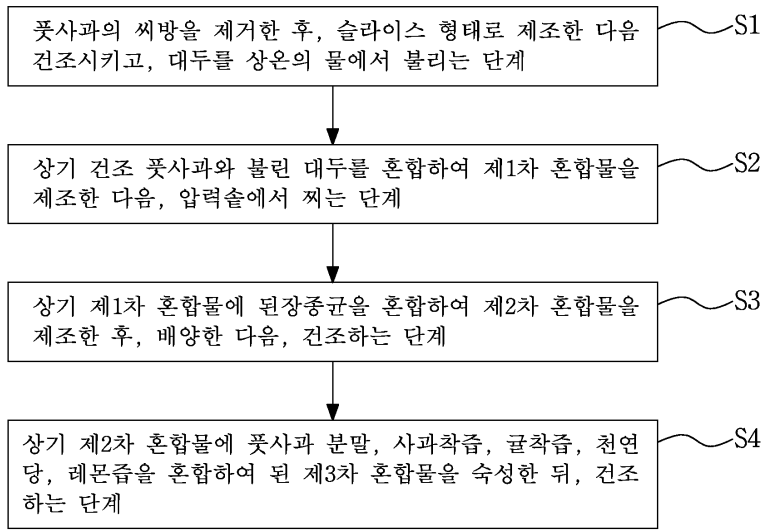
[0089] 또한, 상기 3차 혼합물에 천연당을 더 포함하되, 상기 천연당은 스테비아잎을 72~78℃에서 1.5~2시간 우려내어 제조하며, 2차 혼합물 100중량부를 기준으로 스테비아잎을 우려낸 천연당 0.5~1.2중량부가 포함되도록 구성한다.

[0090] 상술된 바와 같은 본 발명에 의한 분말 형태의 비타민 된장 제조방법에 의하면 한국 전통음식인 된장의 편리성과 기능성을 극대화하고, 필수 영양소인 비타민을 첨가하여 요리나 음료에 뿌려먹을 수 있도록 함으로써 누구나 손쉽게 요리할 수 있도록 함과 아울러, 어린이들에게 거부감을 없앨 수 있고, 또한, 전통방식으로 된장을 끓여 먹는 방법을 포함하여 피자, 햄버거, 김밥, 육류, 생선구이, 나물무침 등 다양한 조리법에 첨가하여 섭취할 수 있으며, 음식의 기름기를 없애고 담백한 맛을 내어 다이어트 식품으로도 각광받을 수 있게 된다.

[0092] 이상에서 설명한 본 발명은, 도면에 도시된 일 실시 예를 참고로 설명되었으나 이는 예시적인 것에 불과하며, 본 기술 분야의 통상의 지식을 가진 자라면 이로부터 다양한 변형 및 균등한 타 실시 예가 가능하다는 점을 명확히 하여야 할 것이다. 따라서, 본 발명의 진정한 기술적 보호 범위는 첨부된 청구범위에 의하여 해석되어야 하며, 그와 동등한 범위 내에 있는 모든 기술적 사상은 본 발명의 권리범위에 포함되는 것으로 해석되어야 할 것이다.

도면

도면1



도면2

