



**(19) 대한민국특허청(KR)**  
**(12) 공개특허공보(A)**

(11) 공개번호 10-2012-0041027  
 (43) 공개일자 2012년04월30일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
*A23L 1/29* (2006.01) *A23L 1/333* (2006.01)  
 (21) 출원번호 10-2010-0102589  
 (22) 출원일자 2010년10월20일  
 심사청구일자 2010년10월20일

(71) 출원인  
**빙기익**  
 인천 서구 왕길동 633-1 마전주공아파트 104동 1401호  
**신소영**  
 인천 서구 왕길동 633-1 마전주공아파트 104동 1401호  
 (72) 발명자  
**빙기익**  
 인천 서구 왕길동 633-1 마전주공아파트 104동 1401호  
**신소영**  
 인천 서구 왕길동 633-1 마전주공아파트 104동 1401호  
 (74) 대리인  
**특허법인태동**

전체 청구항 수 : 총 5 항

(54) 발명의 명칭 **오징어 먹물이 함유된 돈가스 소스의 제조방법 및 이에 따른 돈가스 소스**

**(57) 요약**

본 발명은 오징어 먹물이 함유된 돈가스 소스의 제조방법 및 이에 따른 돈가스 소스에 대한 것으로, 특히 과일 및 야채를 물에 혼합하고 가열해서 과채육수를 준비하는 단계; 상기 준비된 과채육수에 오징어 먹물, 천연향료 및 소스원액을 혼합하고 가열해서 소스베이스를 제조하는 단계; 및 상기 소스베이스를 여과해서 여과액을 얻는 단계;를 포함하는 돈가스 소스의 제조방법이다. 이러한 본 발명은 인공적인 조미료 대신에 과일 및 야채로 당도를 조절하고, 카라멜 색소 대신에 오징어 먹물로 색상을 조절하는 것을 특징으로 하여, 친환경적인 재료로 우수한 영양성능을 가지는 돈가스 소스를 제공할 수 있는 효과가 있다.

**특허청구의 범위**

**청구항 1**

과일 및 야채를 물에 혼합하고 가열해서 과채육수를 준비하는 단계;

상기 준비된 과채육수에 오징어 먹물, 천연향료 및 소스원액을 혼합하고 가열해서 소스베이스를 제조하는 단계; 및

상기 소스베이스를 여과해서 여과액을 얻는 단계;를 포함하는 오징어 먹물이 함유된 돈가스 소스의 제조방법.

**청구항 2**

제1항에 있어서, 상기 과일 및 야채를 물에 혼합하는 것은, 상기 과일 및 야채 8,000~10,000중량부를 물 7,000~9,000중량부에 혼합하고,

상기 오징어 먹물을 혼합하는 것은, 상기 과일 및 야채와 물에 대하여 70~90중량부로 혼합하는 것을 특징으로 하는 오징어 먹물이 함유된 돈가스 소스의 제조방법.

**청구항 3**

배 450~500중량부, 사과 1,000~2,000중량부, 바나나 1,000~1,500중량부, 오렌지 1,300~1,450중량부, 파인애플 500~1,000중량부, 토마토 900~1,100중량부, 양파 800~1,000중량부, 귤 200~400중량부, 양배추 500~700중량부 및 마늘 100~140중량부를 물 7,500~8,500중량부에 혼합하고, 1~3시간 동안 가열해서 과채육수를 준비하는 단계;

상기 준비된 과채육수에 오징어 먹물 75~85중량부와, 통후추 5~20중량부, 소금 10~20중량부, 바질 5~20중량부, 월계수잎 1~10중량부, 후추가루 3~10중량부, 루 500~700중량부와, 토마토페이스트 1,000~1,500중량부, 오렌지주스 1,000~2,000중량부, 포도주 1,000~2,000중량부, 토마토케찹 300~500중량부, 매실액 200~300중량부를 혼합하고, 가열해서 소스베이스를 제조하는 단계; 및

상기 소스베이스를 여과해서 여과액을 얻는 단계;를 포함하는 오징어 먹물이 함유된 돈가스 소스의 제조방법.

**청구항 4**

배 480중량부, 사과 1,500중량부, 바나나 1,200중량부, 오렌지 1,380중량부, 파인애플 600중량부, 토마토 1,000중량부, 양파 900중량부, 귤 350중량부, 양배추 600중량부 및 마늘 120중량부를 물 8,000중량부에 혼합하고, 2시간 동안 가열해서 과채육수를 준비하는 단계;

상기 준비된 과채육수에 오징어 먹물 80중량부와, 통후추 10중량부, 소금 15중량부, 바질 10중량부, 월계수잎 2장, 후추가루 5중량부, 루 580중량부와, 토마토페이스트 1,200중량부, 오렌지주스 1,500중량부, 포도주 1,500중량부, 토마토케찹 400중량부, 매실액 225중량부를 혼합하고, 가열해서 소스베이스를 제조하는 단계; 및

상기 소스베이스를 여과해서 여과액을 얻는 단계;를 포함하는 오징어 먹물이 함유된 돈가스 소스의 제조방법.

**청구항 5**

제1항 내지 제4항 중 어느 한 항에 따른 제조방법에 의해 제조되어, 과일 및 야채 8,000~10,000중량부에 대하여 오징어 먹물 70~90중량부가 포함되어 있는 것을 특징으로 하는 오징어 먹물이 함유된 돈가스 소스.

**명세서**

**기술분야**

[0001] 본 발명은 돈가스 소스에 대한 것으로, 특히 오징어 먹물이 함유된 돈가스 소스의 제조방법 및 이에 따른 돈가스 소스에 대한 것이며, 더욱 상세하게는 인공적인 조미료 대신에 과일 및 야채로 당도를 조절하고, 카라멜 색소 대신에 오징어 먹물로 색상을 조절하는 것을 특징으로 하여, 친환경적인 재료로 우수한 영양성을 가지는 돈가스 소스를 제공하기 위한 것이다.

### 배경 기술

[0002] 일반적으로 돈가스(pork cutlet)는 돼지고기 살을 두드려서 두께를 고른 후 소금과 후춧가루를 뿌려 밀가루를 묻히고 달걀을 풀어서 썬 다음 빵가루를 묻혀서 고온의 기름에 튀겨 접시에 담고 가열 조미한 채소요리를 곁들여 돈가스(토마토)소스와 함께 제공되는 값이 싸고 영양이 풍부한 요리이다.

[0003] 돈가스 소스를 제조하는 종래기술로는 한국특허공개 2002-52159(다용도 다기능 돈가스소스)는 식용유, 마가린을 혼합하여 가열한 후 밀가루를 넣고 볶은 후 쇠고기맛분말가루, 다진마늘, 후춧가루, 계피가루, 화학조미료, 토마토페이스트, 케찹, 우스타소스, 생강가루, 설탕, 카라멜, 양파, 물을 넣고 가열한다. 한국특허공개 2001-86583(과일 돈가스제조방법)는 과육이나 과즙에 감미료, 산미료, 칼슘, DHA등을 첨가한다. 한국특허공개 2002-20580(돈가스 소스의 조성물 및 그 조성물 첨가방법)은 물, 쇠고기, 잡뽕, 샐러리, 월계수잎, 배질, 남매, 양파, 대파, 당근, 사과, 마늘, 와인, 양겨자, 카레가루, 소가루, 통후추를 넣고 끓여 찌가기를 걸러내고 1차소스를 만들고, 1차소스에 스테이크소스, 핫소스, 우스타소스, 토마토페이스트소스, 케찹, 버터, 마가린, 설탕을 넣고 돈가스 소스를 제조한다. 한국특허공개 2005-121160(녹차돈가스소스)은 마가린을 가열하여 밀가루를 넣고 케찹, 백설탕, 계피, 백설탕, 마늘, 우스타소스, 월계수잎을 넣고 끓여 소스를 만든다.

[0004] 그러나, 이와 같이 제조된 돈가스 소스는 주로 우스타 소스, 토마토펬레(농축토마토페이스트 또는 케찹등), 감미료, 향신료, 카라멜 등을 주원료로 하고 있어서, 기능성이나 영양성이 거의 배제 되었고, 단지 풍미한 맛을 향상시키는 기능만을 갖고 있었다.

[0005] 특히, 종래의 돈가스 소스는 노란빛의 돈가스와 대비되도록 주로 갈색 또는 적갈색을 띠는데, 이를 위하여 인공적인 카라멜 색소를 사용하고, 맛의 당도를 위하여 주로는 인공적인 조미료 또는 설탕을 사용한다.

[0006] 그러나, 이와 같은 인공적인 카라멜 색소와 조미료 등은, 기본적으로 인공적으로 제조한 첨가물이기 때문에 인체에 좋지 않은 영향을 줄 수가 있고, 친환경적인 먹거리를 요구하는 웰빙 시대의 소비자 수요에 맞추어 좀 더 친환경적인 재료를 사용하는 돈가스 소스에 대한 필요성은 항상 존재하고 있는 실정이다.

### 발명의 내용

#### 해결하려는 과제

[0007] 이에 본 발명은 상기한 문제점을 해결하기 위한 것으로, 인공적인 조미료와 카라멜 색소 대신에 친환경적인 재료를 사용해서 돈가스 소스를 제조하고, 그 방법을 제공하는 것이 목적이다.

[0008] 또한, 본 발명은 천연재료를 사용하면서도 영양성이나 기능성이 우수한 건강 식품을 제공하기 위한 것이다.

#### 과제의 해결 수단

[0009] 상기한 목적을 달성하기 위한 본 발명은, 과일 및 야채를 물에 혼합하고 가열해서 과채육수를 준비하는 단계; 상기 준비된 과채육수에 오징어 먹물, 천연향료 및 소스원액을 혼합하고 가열해서 소스베이스를 제조하는 단계; 및 상기 소스베이스를 여과해서 여과액을 얻는 단계;를 포함하는 오징어 먹물이 함유된 돈가스 소스의 제조방법이다.

[0010] 여기서, 상기 과일 및 야채를 물에 혼합하는 것은, 상기 과일 및 야채 8,000~10,000중량부를 물 7,000~9,000중량부에 혼합하고, 상기 오징어 먹물을 혼합하는 것은, 상기 과일 및 야채와 물에 대하여 70~90중량부로 혼합하는 것이 바람직하다.

[0011] 본 발명의 다른 실시형태는, 상술한 바와 같은 제조방법에 의해 제조되어, 과일 및 야채 8,000~10,000중량부에 대하여 오징어 먹물 70~90중량부가 포함되어 있는 것을 특징으로 하는 오징어 먹물이 함유된 돈가스 소스일 수 있다.

[0012] 기타 실시예들의 구체적인 사항들은 상세한 설명 및 도면들에 포함되어 있다.

### 발명의 효과

[0013] 상기와 같은 본 발명은 인공적인 조미료 대신에 과일 및 야채를 이용하여 당도를 조절하고, 카라멜 색소 대신에 오징어 먹물을 이용하여 색상을 조절함으로써, 친환경적인 재료로 우수한 영양성을 가지는 돈가스 소스를 제공할 수 있는 효과가 있다.

[0014] 또한, 순수한 과일과 야채로만 육수를 만들고, 천연색소인 오징어 먹물로 갈색의 색깔을 가지게 함으로써, 상기 과일과 야채 및 오징어 먹물이 기본적으로 함유하고 있는 각종 영양성이나 기능성을 그대로 가지고 있는 건강 식품을 제공할 수 있는 것이다.

### 발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0015] 이하에서는 본 발명의 바람직한 하나의 실시형태를 더욱 구체적으로 상세하게 설명하기로 한다. 본 발명은 하기의 실시예에 의하여 보다 더 잘 이해 될 수 있으며, 하기의 실시예는 본 발명의 예시 목적을 위한 것이며, 첨부된 특허청구범위에 의하여 한정되는 보호범위를 제한하고자 하는 것은 아니다.

#### [0016] 1. 과채육수를 준비하는 단계

[0017] 본 발명의 첫번째 특징은 과일과 야채를 주성분으로 하여, 돈가스 소스를 제조하는 것이다. 종래에는 과일이나 야채를 포함시켜 돈가스 소스를 제조하더라도 그 양이 현저히 적어서, 주로 인공 조미료나 설탕으로 돈가스 소스의 당도 또는 맛을 조절했다.

[0018] 그러나, 본 발명은 과일과 야채를 주요한 성분으로 포함시켜서 과채육수를 준비하고, 이를 이용하여 돈가스 소스를 제조하는 것이 특징이다.

[0019] 본 명세서에 있어서, "과채육수"라 함은 과일과 야채를 주요한 성분으로 하는 육수를 뜻하는 것으로, 상기 주요한 성분이라는 것은 전체 돈가스 소스에서 1/3 이상의 중량을 차지하는 것을 의미한다. 바람직하게는 1/3~1/2 범위 내의 중량을 차지하는 것이다.

[0020] 이와 같이 본 발명은 돈가스 소스 제조를 위한 육수를 준비함에 있어서 과일과 야채(과채)를 기본 베이스로 하여, 상기 과일과 야채가 가지고 있는 기본적인 영양성과 기능성을 가지는 돈가스 소스를 제조할 수 있다.

[0021] 또한, 본 발명은 과일과 야채를 주요한 성분으로 포함함으로써, 그 양을 조절하는 것에 의해, 돈가스 소스의 당도와 맛을 조절하는 것이 가능하다.

[0022] 예를 들어, 과일 및 야채를 물에 혼합하고 가열해서 과채육수를 준비함에 있어서, 상기 과일 및 야채 8,000~10,000중량부(더욱 바람직하게는 8,000중량부)에 대하여 물을 7,000~9,000중량부로 혼합하는 경우, 돈가스 소스의 당도를 최적으로 조절하는 것이 가능하다. 상기 과일 및 야채를 상기 범위 미만으로 포함시키면 돈가스 소스의 당도가 떨어져서 쓴 맛이 나는 단점이 있고, 상기 범위를 초과해서 포함시키면 당도가 너무 높아 단맛이 과도하다는 단점이 있다.

[0023] 상기 과일과 야채는 이 기술분야에 알려진 다양한 과일과 야채를 제한없이 포함할 수 있고, 특별히 당도 조절을

위해서는 당도가 높은 바나나와 파인애플을 포함시켜서, 그 양으로 당도를 조절하는 것이 바람직하다.

[0024] 또한, 상기 과일과 야채로는, 배 450~500중량부, 사과 10~20중량부, 셀러리 50~100중량부, 사과 1,000~2,000중량부, 바나나 1,000~1,500중량부, 오렌지 1,300~1,450중량부, 파인애플 500~1,000중량부, 토마토 900~1,100중량부, 양파 800~1,000중량부, 굴 200~400중량부, 양배추 500~700중량부 및 마늘 100~140중량부를 사용하는 것이 바람직하고, 파 5~20중량부와 무 25~75중량부를 더 포함하는 것도 가능하다. 과일과 야채를 상기한 성분과 그 범위로 포함시키는 것이 돈가스 소스로 제조함에 있어서, 다양한 영양성과 기능성을 가지게 할 수 있을 뿐만 아니라, 가장 우수한 맛을 가지게 할 수 있고, 당도 조절도 용이하기 때문이다.

[0025] 나아가, 상기한 과일과 야채는 배 480중량부, 사과 15중량부, 셀러리 80중량부, 사과 1,500중량부, 바나나 1,200중량부, 오렌지 1,380중량부, 파인애플 600중량부, 토마토 1,000중량부, 양파 900중량부, 굴 350중량부, 양배추 600중량부 및 마늘 120중량부를 혼합하는 것이 더욱 바람직하고, 파 10중량부와 무 50중량부를 더 포함하는 것도 가능하다.

[0026] 본 발명은 상기와 같이 과일과 야채가 준비되면, 이것을 물에 혼합한 뒤, 가열해서 과채육수를 제조할 수 있다.

[0027] 물에 혼합하고 가열하는 방법은 특별히 제한되지 않으나, 과일과 야채를 물에 혼합한 뒤 약 1~3시간(더욱 바람직하게는 약 2시간) 동안 가열하는 것이, 상기 과일과 야채로부터 유용한 영양성분을 충분히 추출할 수 있고, 동시에 상기 과일과 야채가 너무 딱딱하거나 물러지지 않는 정도를 가지게 할 수 있다는 점에서 바람직하다.

[0028] **2. 소스베이스를 제조하는 단계**

[0029] 본 발명의 두번째 특징은 상기와 같이 준비된 과채육수에 오징어 먹물을 혼합시켜서 돈가스 소스의 색상을 조절하는 것이 특징이다.

[0030] 즉, 종래에는 돈가스 소스를 갈색 또는 적갈색으로 만들기 위하여, 인공적인 카라멜 색소를 포함시켰다. 그러나, 본 발명은 이와 같은 인공색소 대신에 천연재료인 오징어 먹물을 이용하여 돈가스 소스의 색을 갈색 또는 적갈색으로 제조하는 것이 특징이다.

[0031] 오징어 먹물은 오징어 목즙낭의 내용물을 뜻하는 것으로, 주로 검은색이나 짙은 갈색을 띠고 있다. 또한, 오징어에서 나오는 오징어 먹물은 항종양 활성이 강한 일렉신 등의 뮤코다당류가 포함되어 항암효과 외에도 방부작용 및 위액분비 촉진작용을 돕는 역할을 한다. 또한, 어촌에서는 오징어 먹물을 치질치료에 이용하기도 했으며, 여성의 생리불순 해소에도 탁월한 효능을 가졌다는 조사결과도 있다.

[0032] 이와 같이 본 발명은 카라멜 색소 대신에 오징어 먹물을 이용하여 돈가스 색상을 조절함으로써, 친환경적인 재료로 우수한 영양성능을 가지는 돈가스 소스를 제공할 수 있는 효과가 있다.

[0033] 또한, 본 발명에서 상기 오징어 먹물을 혼합하는 것은, 상기 과일 및 야채와 물에 대하여 상기 오징어 먹물을 70~90중량부로 혼합하는 것이 바람직하고, 75~85중량부로 혼합하는 것이 더욱 바람직하며, 80중량부로 혼합하는 것이 가장 바람직하다.

[0034] 만약, 오징어 먹물을 상기한 범위 미만으로 포함시키면 돈가스 소스의 색상이 얼어지는 단점이 있고, 상기한 범위를 초과해서 포함시키면 상기 오징어 먹물이 가지고 있는 본연의 해물 약취가 돈가스 소스의 향에 영향을 미치는 단점이 있기 때문이다.

[0035] 본 발명은 상기한 바와 같이 과채육수에 오징어 먹물을 포함시키는 것이 특징이고, 여기에 돈가스 소스의 기본 특성을 가지기 위한 다양한 천연향료 및 소스원액을 더 혼합하고, 가열해서 소스베이스를 제조하는 것이 바람직하다.

[0036] 상기 천연향료 및 소스원액은 상기 과일과 야채, 물 또는 오징어에 대하여 5,000~7,000중량부로 포함되는 것이, 돈가스 소스의 기본적인 특성과 맛을 가지게 할 수 있다는 점에서, 바람직하다.

[0037] 그래서, 본 발명에 의하면, 상기 준비된 과채육수에 오징어 먹물 75~85중량부와, 통후추 5~20중량부, 소금 10~20중량부, 바질 5~20중량부, 월계수잎 1~10중량부, 후추가루 3~10중량부 및 루 500~700중량부의 천연향료와, 토마토페이스트 1,000~1,500중량부, 오렌지주스 1,000~2,000중량부, 포도주 1,000~2,000중량부, 토마토케찹 300~500중량부 및 매실액 200~300중량부의 소스원액을 혼합하는 것이 바람직하고, A1소스(미국산 돈가스 소스 상용화 제품) 200~250중량부와 우스터소스 150~200중량부를 더 포함시켜서 혼합하는 것도 가능하다. 오징어 먹물과 천연향료 및 소스원액을 상기한 성분과 그 범위로 포함시키는 것이 돈가스 소스를 제조함에 있어서, 기본적인 돈가스 소스의 물적 특성을 가지게 할 수 있을 뿐만 아니라, 가장 우수한 맛을 가지게 할 수 있고, 색상 조절도 용이하기 때문이다.

[0038] 나아가, 상기한 오징어 먹물과 천연향료 및 소스원액은 오징어 먹물 80중량부와, 통후추 10중량부, 소금 15중량부, 바질 10중량부, 월계수잎 2장, 후추가루 5중량부, 루 580중량부와, 토마토페이스트 1,200중량부, 오렌지주스 1,500중량부, 포도주 1,500중량부, 토마토케찹 400중량부, 매실액 225중량부를 혼합하는 것이 바람직하고, A1소스 225중량부와 우스터소스 180중량부를 더 포함시켜서 혼합하는 것도 가능하다.

[0039] 본 발명은 상기와 같이 과채육수에 오징어 먹물과 천연향료 및 소스원액을 혼합한 뒤, 가열해서 소스베이스를 제조할 수 있다.

[0040] 상기 혼합하고 가열하는 방법은 특별히 제한되지 않는다.

[0041] **3. 여과액을 얻는 단계**

[0042] 그런 다음, 본 발명은 상기와 같이 제조된 소스베이스를 여과해서 여과액을 얻음으로써, 본 발명에 따라 오징어 먹물이 함유된 돈가스 소스를 제조하는 것이다.

[0043] 상기 여과하는 방법은 특별히 제한되지 않고, 예를 들어 300~500메쉬체로 여과해서 고형분을 제거한 후 남은 여과액을 얻는 것이 가능하다.

[0044] 상기한 바와 같은 제조방법에 의하는 경우, 오징어 먹물이 함유된 돈가스 소스를 제조할 수 있고, 이러한 본 발명은 인공적인 조미료나 카라멜 색소가 포함되어 있지 않은 것이 특징이다.

[0045] 예를 들어, 본 발명에 따른 돈가스 소스는 과일 및 야채 8,000~10,000중량부에 대하여 오징어 먹물 70~90중량부를 포함함으로써, 상기 과일과 야채 및 오징어 먹물이 기본적으로 함유하고 있는 각종 영양성이나 기능성을 그대로 가지고 있는 건강 식품인 것이다.

[0046] **실시예 1: 오징어 먹물을 함유하는 돈가스 소스의 제조**

[0047] 먼저, 배 480g, 파슬리 15g, 샐러리 80g, 사과 1,500g, 바나나 1,200g, 오렌지 1,380g, 파인애플 600g, 토마토 1,000g, 양파 900g, 귤 350g, 양배추 600g, 마늘 120g 및 파 10g 및 마늘 50g을 물 8ℓ에 혼합하고, 센불에서 30분, 약한불에서 1시간 30분을 가열해서 과채육수를 준비하였다.

[0048] 그런 다음, 상기 준비된 과채육수에 오징어 먹물 80ml, 통후추 10g, 소금 15g, 바질 10g, 월계수잎 2장, 후추가루 5ts(약 5ml), 루(버터와 밀가루를 볶아서 만든 농밀제) 580g, 토마토페이스트 1,200g, 오렌지주스 1,500ml, 포도주 1,500ml, 토마토케찹 400ml, 매실액 225ml, A1소스 225ml 및 우스터소스 180ml 를 혼합하고, 약한불로 가열해서 소스베이스를 제조하였다.

[0049] 이어서, 상기 소스베이스를 400메쉬체로 여과해서 여과액을 얻었다.

[0050] 이렇게 얻은 여과액은 갈색을 띠고 있었고, 다양한 과일과 야채에 의해 맛과 향이 우수한 돈가스 소스로 제조되

었으며, 풍부한 영양성과 기능성을 가지고 있었다.

[0051] 한편, 상기에서는 본 발명을 특정의 바람직한 실시예에 관련하여 도시하고 설명하였지만, 이하의 특허청구범위에 의해 마련되는 본 발명의 기술적 특징이나 분야를 이탈하지 않는 한도 내에서 본 발명이 다양하게 개조 및 변화될 수 있다는 것은 당업계에서 통상의 지식을 가진 자에게 명백한 것이다.

### 산업상 이용가능성

[0052] 본 발명은 친환경적인 재료로 우수한 영양성능을 가지는 돈가스 소스를 제조할 수 있는 것이다.