



**(19) 대한민국특허청(KR)**  
**(12) 등록특허공보(B1)**

(45) 공고일자 2018년10월10일  
 (11) 등록번호 10-1905111  
 (24) 등록일자 2018년09월28일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
 A23L 19/20 (2016.01) A23L 23/00 (2016.01)  
 A23L 27/10 (2016.01) A23L 33/10 (2016.01)

(52) CPC특허분류  
 A23L 19/20 (2016.08)  
 A23L 23/00 (2016.08)

(21) 출원번호 10-2016-0163534  
 (22) 출원일자 2016년12월02일  
 심사청구일자 2016년12월02일  
 (65) 공개번호 10-2018-0063929  
 (43) 공개일자 2018년06월14일  
 (56) 선행기술조사문헌  
 KR1020160064909 A  
 KR1020160010742 A  
 KR1020050117975 A\*  
 KR101213621 B1  
 \*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자  
 농업회사법인주식회사 색동김치  
 충청남도 아산시 도고면 신통길 4-5 (향산리)

(72) 발명자  
 문해성  
 경기도 안양시 만안구 문예로52번길 19, 103동 902호  
 안수미  
 경기도 오산시 수청로 31, 102동 401호 (수청동, 우미이노스빌아파트)  
 (뒷면에 계속)

(74) 대리인  
 최규환

전체 청구항 수 : 총 1 항

심사관 : 박현주

(54) 발명의 명칭 **항산화 활성이 증진된 쪽파 피클의 제조방법**

**(57) 요약**

본 발명은 (a) 물, 간장, 식초, 다시마, 건고추, 생강, 마늘, 대파, 청양고추, 건표고버섯, 파뿌리, 설탕 및 매실청의 재료와 은방울꽃, 금불초 및 벽오동 열매로 이루어진 균으로부터 선택되는 하나 이상의 산야초를 혼합하여 혼합물을 준비하는 단계; (b) 상기 (a)단계의 혼합물을 끓인 후 여과하여 피클용 소스를 준비하는 단계; (c) 쪽파를 데친 후 찬물로 헹구고 물기를 짜서 준비하는 단계; 및 (d) 상기 (c)단계의 준비한 쪽파에 상기 (b)단계의 준비한 피클용 소스를 넣고 숙성시키는 단계를 포함하여 제조하는 것을 특징으로 하는 쪽파 피클의 제조방법 및 상기 방법으로 제조된 쪽파 피클에 관한 것이다.

**대표도** - 도1



(52) CPC특허분류

**A23L 27/10** (2016.08)

**A23L 33/10** (2016.08)

**A23V 2002/00** (2013.01)

**A23V 2200/30** (2013.01)

**A23V 2250/21** (2013.01)

(72) 발명자

**고선균**

충청남도 아산시 배방읍 호서로125번길 5-7, 403호

**정빛나**

충청남도 천안시 서북구 백석2길 12, 101동 803호  
(백석동, 호반리젠시빌아파트)

**강명화**

충청남도 천안시 서북구 봉서산1길 35, 107동  
101호(쌍용동, 파크밸리 동일하이빌)

**명세서**

**청구범위**

**청구항 1**

(a) 물 1000 mL, 간장 250 mL, 식초 200 mL, 다시마 12 g, 건고추 2 g, 생강 10 g, 마늘 20 g, 대파 20 g, 청양고추 10 g, 건표고버섯 5 g, 파뿌리 20 g, 설탕 100 g 및 매실청 50 g과 은방울꽃, 금불초 및 벽오동 열매를 1:1:1(w:w:w) 비율로 혼합한 산야초 10 g을 혼합하여 혼합물을 준비하는 단계;

(b) 상기 (a)단계의 혼합물을 100℃에서 40분 동안 끓인 후 여과하여 피클용 소스를 준비하는 단계;

(c) 쪽파를 100℃의 끓는 물에 20초 동안 데친 후 찬물로 헹구고 물기를 짜서 준비하는 단계; 및

(d) 상기 (c)단계의 준비한 쪽파에 상기 (b)단계의 준비한 피클용 소스를 넣고 20~25℃에서 3시간 동안 방치한 후, -2~4℃에서 14일 동안 숙성시키는 단계를 포함하여 제조하는 것을 특징으로 하는 향산화 활성이 증진된 쪽파 피클의 제조방법.

**청구항 2**

삭제

**청구항 3**

삭제

**청구항 4**

삭제

**청구항 5**

삭제

**발명의 설명**

**기술 분야**

[0001] 본 발명은 물, 간장, 식초, 다시마, 건고추, 생강, 마늘, 대파, 청양고추, 건표고버섯, 파뿌리, 설탕 및 매실청과 은방울꽃, 금불초 및 벽오동 열매로 이루어진 균으로부터 선택되는 하나 이상의 산야초를 혼합한 혼합물을 끓인 후 여과한 피클용 소스를 이용하여 제조하는 것을 특징으로 하는 쪽파 피클의 제조방법 및 상기 방법으로 제조된 쪽파 피클에 관한 것으로, 본 발명의 쪽파 피클은 식감 및 감칠맛이 향상되어 기호도가 우수할 뿐만 아니라, 향산화 활성과 같은 기능성이 증진된 쪽파 피클을 제공할 수 있다.

**배경 기술**

[0002] 쪽파는 파(*Allium fistulosum* L.)와 분구형 양파(*Allium ascalonicum* L.)를 교잡친으로 하는 잡종기원의 재배 식물로서 잎을 채소로 이용한다. 쪽파는 염색체 수 2n=16이고 파가 추대할 무렵에 왕성히 성장하고 종자는 불임성으로 여름에 인경을 형성하고 휴면하며 인경에 의한 영양번식을 행한다.

[0003] 근년 쪽파는 파와 분구형 양파(Shallot)와의 잡종이라는 것이 밝혀져 이들의 인위적인 교잡종도 얻어지고 있다. 쪽파의 원산지는 밝혀져 있지 않으나 아시아 여러 지역 외에 콜롬비아, 이집트, 프랑스에도 유사한 계통이 발견되고 있다는 것, 동북아시아 지역에도 계통이 다른 것이 있고 파와 분구형 양파와의 교잡이 용이하다는 것 등은 쪽파가 몇 개의 지역에서 형태가 다른 파와 분구형 양파와의 교잡에 의해서 성립된 것으로 보인다. 중국에서는 기원전부터 재배되었고 당본초(唐本草, 656~660)에도 나타나있다. 중국에서는 남부쪽에 분포가 많고 동남아시아 여러 나라에도 분포되어 있다. 일본에서는 왜명류취소(倭名類聚抄, 10세기)에 파의 명칭이 있고 약 1,500년 전에 전파된 것으로 추정하고 있는데 재배는 서쪽 지역에 많다. 중국에서 기원전에 재배되었고 일본에서는 약 1,500년 전에 전파된 것으로 추정하고 있으므로 우리나라에 도입된 시기는 지정학적으로 보아서 일본에 전파된

시기보다 앞선 것으로 추정된다.

- [0004] 쪽파는 당질, 칼슘, 인, 철분, 각종 비타민 등이 많으며 파와 유사한 성분이 함유되어 있다. 파보다는 먹기가 순하고 자극냄새가 적으며 파와 같은 용도로 이용된다. 약용으로는 감기, 두통 등에 쓰인다. 쪽파는 재배가 쉬우므로 가정 채소로서 예부터 일반농가에서 널리 재배되어 왔으며, 상품으로서의 유통은 최근에 와서 많아졌다. 조기 수확된 것은 김장용으로, 파의 단경기(2~4월)에 수확된 것은 파의 대응으로 각종 요리에 이용된다.
- [0005] 피클은 채소나 과일에 각종 향신료를 첨가하여 만든 서양식 소금(초) 절임 장아찌로서 장기간 보존할 수 있고, 언제든지 쓸 수 있는 장점이 있어서 서양에서는 여러 가지 종류의 피클을 만들어 먹어 왔다. 피클의 주재료로는 주로 오이를 사용하는데, 이 외에도 양파, 토마토, 피망, 양배추, 콜리플라워, 당근, 버섯, 올리브 등이 쓰이고, 향신료는 재료에 따라 다르지만 일반적으로 월계수 잎, 시나몬(계피), 너트메그, 딜, 파슬리, 세이지(샬비어), 붉은 고추, 마늘, 후춧가루 등이 쓰이고 있다. 이러한 피클의 맛과 향은 피클 제조에 사용되는 주재료 및 조미액에 따라 크게 달라진다.
- [0006] 기존의 피클과 관련된 선행기술로는 한국공개특허 제2016-0099337호에는 버섯 피클의 제조방법이 개시되어 있고, 한국공개특허 제2012-0039768호에는 다시마 피클의 제조방법이 개시되어 있으나, 본 발명의 쪽파 피클의 제조방법과는 상이하다.

**발명의 내용**

**해결하려는 과제**

- [0007] 본 발명은 상기와 같은 요구에 의해 안출된 것으로서, 본 발명은 쪽파를 이용하여 기능성 및 기호도가 우수한 피클을 제조하기 위해, 전처리, 재료 선정, 배합비, 제조조건을 최적화하여 기존의 피클에 비해 영양성분이 증진되고 식감과 깊은맛 및 감칠맛이 우수하여 소비자들의 기호도에 적합한 쪽파 피클의 제조방법을 제공하는 데 있다.

**과제의 해결 수단**

- [0008] 상기 과제를 해결하기 위해, 본 발명은 (a) 물, 간장, 식초, 다시마, 건고추, 생강, 마늘, 대파, 청양고추, 건표고버섯, 파뿌리, 설탕 및 매실청의 재료와 은방울꽃, 금불초 및 벽오동 열매로 이루어진 균으로부터 선택되는 하나 이상의 산야초를 혼합하여 혼합물을 준비하는 단계; (b) 상기 (a)단계의 혼합물을 끓인 후 여과하여 피클용 소스를 준비하는 단계; (c) 쪽파를 데친 후 찬물로 헹구고 물기를 짜서 준비하는 단계; 및 (d) 상기 (c)단계의 준비한 쪽파에 상기 (b)단계의 준비한 피클용 소스를 넣고 숙성시키는 단계를 포함하여 제조하는 것을 특징으로 하는 쪽파 피클의 제조방법을 제공한다.
- [0009] 또한, 본 발명은 상기 방법으로 제조된 쪽파 피클을 제공한다.

**발명의 효과**

- [0010] 본 발명의 쪽파 피클은 인공적인 색소, 방부제 및 조미료 등은 일체 첨가하지 않고 천연재료만 사용하여 자연 그대로의 맛을 가지면서, 맛이 산뜻하고 깔끔하면서 짜지 않고, 식감 및 감칠맛이 향상되어 기호도가 우수할 뿐만 아니라, 항산화 활성과 같은 기능성이 증진된 쪽파 피클을 제공할 수 있는 효과가 있다.

**도면의 간단한 설명**

- [0011] 도 1은 본 발명의 쪽파 피클의 제조과정을 보여주는 사진이다.

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

- [0012] 본 발명의 목적을 달성하기 위하여, 본 발명은
- [0013] (a) 물, 간장, 식초, 다시마, 건고추, 생강, 마늘, 대파, 청양고추, 건표고버섯, 파뿌리, 설탕 및 매실청의 재료와 은방울꽃, 금불초 및 벽오동 열매로 이루어진 균으로부터 선택되는 하나 이상의 산야초를 혼합하여 혼합물을 준비하는 단계;
- [0014] (b) 상기 (a)단계의 혼합물을 끓인 후 여과하여 피클용 소스를 준비하는 단계;
- [0015] (c) 쪽파를 데친 후 찬물로 헹구고 물기를 짜서 준비하는 단계; 및

- [0016] (d) 상기 (c)단계의 준비한 쪽파에 상기 (b)단계의 준비한 피클용 소스를 넣고 숙성시키는 단계를 포함하여 제조하는 것을 특징으로 하는 쪽파 피클의 제조방법을 제공한다.
- [0017] 본 발명의 쪽파 피클의 제조방법에서, 상기 (a)단계의 혼합물은 바람직하게는 물 800~1200 mL, 간장 220~280 mL, 식초 180~220 mL, 다시마 10~14 g, 건고추 1.6~2.4 g, 생강 8~12 g, 마늘 18~22 g, 대파 18~22 g, 청양고추 8~12 g, 건표고버섯 4~6 g, 파뿌리 18~22 g, 설탕 80~120 g 및 매실청 40~60 g과 은방울꽃, 금불초 및 벽오동 열매로 이루어진 군으로부터 선택되는 하나 이상의 산야초 8~12 g을 혼합하여 준비할 수 있으며, 더욱 바람직하게는 물 1000 mL, 간장 250 mL, 식초 200 mL, 다시마 12 g, 건고추 2 g, 생강 10 g, 마늘 20 g, 대파 20 g, 청양고추 10 g, 건표고버섯 5 g, 파뿌리 20 g, 설탕 100 g 및 매실청 50 g과 은방울꽃, 금불초 및 벽오동 열매로 이루어진 군으로부터 선택되는 하나 이상의 산야초 10 g을 혼합하여 준비할 수 있다. 상기와 같은 재료 및 배합비로 혼합하여 제조된 피클용 소스는 항산화 활성이 우수하고, 소비자들에게 탁월한 맛과 풍미를 제공하여 소비자들의 기호를 충족시킬 수 있고, 천연재료만을 사용하여 친환경적인 맛과 건강 지향형의 고부가가치의 피클 소스를 소비자들에게 제공할 수 있다.
- [0018] 또한, 본 발명의 쪽파 피클의 제조방법에서, 상기 (a)단계의 매실청은 바람직하게는 매실과 설탕을 0.8~1.2:0.8~1.2 중량비율로 혼합한 후 20~25℃에서 2~3개월 동안 발효하고 여과하여 제조할 수 있으며, 더욱 바람직하게는 매실과 설탕을 1:1 중량비율로 혼합한 후 20~25℃에서 2~3개월 동안 발효하고 여과하여 제조할 수 있다. 상기와 같이 제조된 매실청을 피클 소스에 적정량 첨가할 경우 피클 소스의 텁텁한 맛을 잡아주면서 시큼한 맛과 단맛을 부여할 수 있다.
- [0019] 또한, 본 발명의 쪽파 피클의 제조방법에서, 상기 (b)단계는 바람직하게는 혼합물을 90~100℃에서 35~45분 동안 끓인 후 여과할 수 있으며, 더욱 바람직하게는 혼합물을 100℃에서 40분 동안 끓인 후 여과할 수 있는데, 상기와 같은 조건으로 끓임으로써 재료들의 영양성분이 충분히 추출되고, 칼칼한 맛과 산뜻한 산미로 미감을 돋우는 피클용 소스로 준비할 수 있었다.
- [0020] 또한, 본 발명의 쪽파 피클의 제조방법에서, 상기 (c)단계는 바람직하게는 쪽파를 90~100℃의 끓는 물에 15~25초 동안 데친 후 찬물로 헹구고 물기를 짜서 준비할 수 있으며, 더욱 바람직하게는 쪽파를 100℃의 끓는 물에 20초 동안 데친 후 찬물로 헹구고 물기를 짜서 준비할 수 있다. 상기와 같은 조건으로 쪽파를 전처리하는 것이 쪽파의 아린맛은 제거되고 식감이 우수한 피클로 제조할 수 있었다.
- [0021] 또한, 본 발명의 쪽파 피클의 제조방법에서, 상기 (d)단계는 바람직하게는 준비한 쪽파에 준비한 피클용 소스를 넣고 20~25℃에서 2~4시간 동안 방치한 후, -2~4℃에서 12~16일 동안 숙성시킬 수 있으며, 더욱 바람직하게는 준비한 쪽파에 준비한 피클용 소스를 넣고 20~25℃에서 3시간 동안 방치한 후, -2~4℃에서 14일 동안 숙성시킬 수 있다. 상기와 같은 조건으로 숙성시키는 것이 피클의 감칠맛 및 깊은맛을 더욱 향상시켜 가장 먹기 좋은 적숙기 상태로, 소스와 전처리한 쪽파가 조화가 되면서 피클 특유의 적절한 산미와 단맛 및 짠맛이 잘 조화되어 기호도를 더욱 향상시킬 수 있었다.
- [0022] 본 발명의 쪽파 피클의 제조방법은, 보다 구체적으로는
- [0023] (a) 물 800~1200 mL, 간장 220~280 mL, 식초 180~220 mL, 다시마 10~14 g, 건고추 1.6~2.4 g, 생강 8~12 g, 마늘 18~22 g, 대파 18~22 g, 청양고추 8~12 g, 건표고버섯 4~6 g, 파뿌리 18~22 g, 설탕 80~120 g 및 매실청 40~60 g과 은방울꽃, 금불초 및 벽오동 열매로 이루어진 군으로부터 선택되는 하나 이상의 산야초 8~12 g을 혼합하여 혼합물을 준비하는 단계;
- [0024] (b) 상기 (a)단계의 혼합물을 90~100℃에서 35~45분 동안 끓인 후 여과하여 피클용 소스를 준비하는 단계;
- [0025] (c) 쪽파를 90~100℃의 끓는 물에 15~25초 동안 데친 후 찬물로 헹구고 물기를 짜서 준비하는 단계; 및
- [0026] (d) 상기 (c)단계의 준비한 쪽파에 상기 (b)단계의 준비한 피클용 소스를 넣고 20~25℃에서 2~4시간 동안 방치한 후, -2~4℃에서 12~16일 동안 숙성시키는 단계를 포함할 수 있으며,
- [0027] 더욱 구체적으로는
- [0028] (a) 물 1000 mL, 간장 250 mL, 식초 200 mL, 다시마 12 g, 건고추 2 g, 생강 10 g, 마늘 20 g, 대파 20 g, 청양고추 10 g, 건표고버섯 5 g, 파뿌리 20 g, 설탕 100 g 및 매실청 50 g과 은방울꽃, 금불초 및 벽오동 열매로 이루어진 군으로부터 선택되는 하나 이상의 산야초 10 g을 혼합하여 혼합물을 준비하는 단계;
- [0029] (b) 상기 (a)단계의 혼합물을 100℃에서 40분 동안 끓인 후 여과하여 피클용 소스를 준비하는 단계;

- [0030] (c) 쪽파를 100℃의 끓는 물에 20초 동안 데친 후 찬물로 행구고 물기를 짜서 준비하는 단계; 및
- [0031] (d) 상기 (c)단계의 준비한 쪽파에 상기 (b)단계의 준비한 피클용 소스를 넣고 20~25℃에서 3시간 동안 방치한 후, -2~4℃에서 14일 동안 숙성시키는 단계를 포함할 수 있다.
- [0032] 본 발명은 또한, 상기 방법으로 제조된 쪽파 피클을 제공한다.
- [0033] 이하, 본 발명의 제조에 및 실시예를 들어 상세히 설명한다. 단, 하기 제조에 및 실시예는 본 발명을 예시하는 것일 뿐, 본 발명의 내용이 하기 제조에 및 실시예에 한정되는 것은 아니다.
- [0034] **제조예 1: 은방울꽃을 포함한 소스를 이용한 쪽파 피클**
- [0035] (a) 물 1000 mL, 간장 250 mL, 식초 200 mL, 다시마 12 g, 건고추 2 g, 생강 10 g, 마늘 20 g, 대파 20 g, 청양고추 10 g, 건표고버섯 5 g, 파뿌리 20 g, 설탕 100 g, 매실청 50 g 및 은방울꽃(부위: 잎) 10 g을 혼합하여 혼합물을 준비하였다.
- [0036] (b) 상기 (a)단계의 혼합물을 100℃에서 40분 동안 끓인 후 면보에 걸러 여과하여 피클용 소스를 준비하였다.
- [0037] (c) 다듬은 쪽파를 100℃의 끓는 물에 20초 동안 데친 후 찬물로 행구고 물기를 살짝 짜서 준비하였다.
- [0038] (d) 상기 (c)단계의 준비한 쪽파를 통에 담고, 상기 (b)단계의 준비한 피클용 소스를 쪽파가 잠길 때까지 부어 20~25℃에서 3시간 동안 방치한 후, -2~4℃에서 14일 동안 숙성시켰다.
- [0039] **제조예 2: 금불초를 포함한 소스를 이용한 쪽파 피클**
- [0040] 상기 제조예1의 방법으로 쪽파 피클을 제조하되, (a)단계에서 은방울꽃을 사용하지 않고 금불초(부위: 어린순) 10 g을 사용하여 쪽파 피클을 제조하였다.
- [0041] **제조예 3: 벽오동 열매를 포함한 소스를 이용한 쪽파 피클**
- [0042] 상기 제조예 1의 방법으로 쪽파 피클을 제조하되, (a)단계에서 은방울꽃을 사용하지 않고 벽오동 열매 10 g을 사용하여 쪽파 피클을 제조하였다.
- [0043] **제조예 4: 은방울꽃+금불초+벽오동 열매를 포함한 소스를 이용한 쪽파 피클**
- [0044] 상기 제조예 1의 방법으로 쪽파 피클을 제조하되, (a)단계에서 은방울꽃 대신 은방울꽃+금불초+벽오동 열매를 1:1:1(w:w:w) 비율로 혼합한 혼합물 10 g을 사용하여 쪽파 피클을 제조하였다(도 1).
- [0045] **비교예 1: 쪽파 피클**
- [0046] 상기 제조예 1의 방법으로 쪽파 피클을 제조하되, (a)단계에서 은방울꽃을 사용하지 않고 쪽파 피클을 제조하였다.
- [0047] **비교예 2: 쪽파 피클**
- [0048] 상기 제조예 1의 방법으로 쪽파 피클을 제조하되, (c)단계의 쪽파를 물에 데치는 과정을 생략하고 쪽파 피클을 제조하였다.
- [0049] **실시예 1: 쪽파 피클의 항산화 활성**
- [0050] 쪽파 피클의 수소전자공여능에 의해 항산화 활성을 측정하였다. 추출한 시료 0.5 mL에 DPPH(1,1-diphenyl-2-picryl hydrazyl) 시약 3.5 mL를 혼합한 혼합 시료를 암소에서 30분간 반응시킨 후 517 nm에서 흡광도를 측정하여, 다음 식으로 계산하였다.
- [0051] 전자공여능 = 100 - (A/B × 100)
- [0052] A: 시료 첨가군의 흡광도
- [0053] B: 시료 무첨가군의 흡광도

**표 1**

쪽파 피클의 항산화 활성(%)

쪽파 피클 종류	항산화 활성(%)
제조예 1	82.4±1.0



제조예 2	81.6±0.9
제조예 3	81.9±0.8
제조예 4	85.6±1.6
비교예 1	78.7±1.2

[0055] 그 결과, 비교예 1의 쪽과 피클이 가장 낮은 항산화 활성을 나타내었고, 제조예 4와 같이 은방울꽃+금불초+벽오동 열매를 모두 사용하여 쪽과 피클을 제조하는 것이 항산화 활성이 증진됨을 확인할 수 있었다.

[0056] **실시예 2: 쪽과 피클의 관능검사**

[0057] 제조예들과 비교예의 방법으로 제조된 쪽과 피클을 관능검사 요원 총 30명에게 섭취하게 하고 향, 맛, 식감 및 전반적인 기호도 평가를 실시하였다. 관능검사는 5점 척도법(1점: 매우 나쁨, 2점: 나쁨, 3점: 보통, 4점: 좋음, 5점: 매우 좋음)으로 점수를 매겨 그 결과를 표 2에 나타내었다.

**표 2**

쪽과 피클의 관능검사

[0058]

구분	향	맛	식감	전반적인 기호도
제조예 1	3.96	4.16	4.26	4.20
제조예 2	3.94	4.20	4.24	4.18
제조예 3	3.90	4.14	4.32	4.24
제조예 4	4.02	4.32	4.40	4.38
비교예 1	3.86	3.90	4.00	3.98
비교예 2	3.78	3.84	3.88	3.80

[0059] 그 결과, 비교예들에 비해 제조예들의 쪽과 피클이 향, 맛, 식감 및 전반적인 기호도에서 높은 선호도를 나타내었고, 제조예들 중에서는 제조예 4의 쪽과 피클이 기호도가 가장 증진됨을 확인할 수 있었다. 또한, 쪽과를 물에 데치는 과정을 거치지 않고 제조된 비교예 2의 쪽과 피클은 쪽과 특유의 아린맛이 남아있고, 식감도 떨어져 기호도가 가장 낮음을 확인할 수 있었다.

[0060] **실시예 3: 재료 배합비에 따른 쪽과 피클의 관능검사**

[0061] 제조예 4의 방법으로 쪽과 피클을 제조하되, 피클용 소스 재료 배합비를 달리하여 쪽과 피클을 제조한 후 관능검사를 실시예 2의 방법으로 실시한 결과는 하기 표 4와 같다.

**표 3**

피클용 소스 재료 배합비

[0062]

재료	제조예 4	비교예 3	비교예 4
물	1000 mL	1000 mL	1000 mL
간장	250 mL	200 mL	300 mL
식초	200 mL	250 mL	140 mL
다시마	12 g	6 g	18 g
건고추	2 g	3 g	1 g
생강	10 g	15 g	5 g
마늘	20 g	15 g	27 g
대파	20 g	12 g	30 g
청양고추	10 g	5 g	15 g
건표고버섯	5 g	3 g	8 g
파뿌리	20 g	15 g	30 g
설탕	100 g	150 g	50 g
매실청	50 g	30 g	70 g
은방울꽃+금불초+벽오동 열매	10 g	5 g	15 g

[0063] 그 결과, 다른 배합비로 제조된 비교예 3 및 4의 쪽과 피클에 비해 제조예 4의 조건으로 재료들을 배합하여 쪽

파 피클을 제조하는 것이 기호도가 가장 증진됨을 확인할 수 있었다.

**표 4**

재료 배합비에 따른 쪽파 피클의 관능검사

구분	향	맛	식감	전반적인 기호도
제조예 4	4.02	4.32	4.40	4.38
비교예 3	3.86	3.94	4.12	4.02
비교예 4	3.96	3.97	4.20	4.10

**도면**

**도면1**

