



고추장은 장에서 유래된 식품으로 콩 위주의 장류인 간장, 된장 및 청국장 등의 변화에 의해 만들어진 것으로 우리나라의 대표적인 발효식품이다. 우리나라의 고추장에 대한 분야에서 특허를 검색한 결과(검색어 : 고추장) 1,889건이 특허로 등재되어 있었고 디자인 부분에서는 126건, 상표 등록으로는 7,626건이 등록되어 있는 상태이다. 우리나라의 전통식품 연구 분야에 대한 관심이 증대하고 있지만 전통식품 역사에 비해 기술적인 실용특허부분이 상당히 부족한 상태이다. 몇 가지 독특한 고추장의 관련 특허 내용을 알아보는 것도 상품 및 응용 기술 연구에 많은 도움이 될 것 같다.

### 항 비만식품으로 전통고추장의 사용

대한민국 공개 특허 2002-0057712(출원일 2001년 1월 5일)

#### ■특허의 배경 및 요약

고추의 매운맛 성분인 캡사이신(Capsaicin)은 에너지 소비를 증가시켜 항비만 효과를 나타내는 것으로 알려져 있다. 그래서 고추를 이용한 대표적 식품인 고추장에도 항비만 효과가 있으리라고 생각하는 것은 자연스런 유추이며 실제 실험에서도 고추장은 흰쥐에서 예기치 않은 수준의 항비만 효과가 있는 것으로 나타났다.

#### ■발명의 내용

고추장은 순창고추장 제조방법 중에서 식혜 고추장 담금 법에 준하여 찹쌀가루 200g을 엿기름 50g에 물 1.3l를 가하여 잘 저어준 후 체에 걸러낸 엿기름물에 넣고 50℃에서 1시간동안 당화시킨 후 무게가 600g이 될 때까지 농축하여 만든 식혜 액에 메줏가루 50g, 고춧가루 234g, 소금(천일염) 116g을 혼합하여 균질화한 후 항아리에 넣어 25℃에서 120일간 숙성시켰으며 숙성 중 1주일에 한번 씩 햇볕을 쬐어주었다.

■ 발명의 효과

고추장의 체지방 감소 효과가 고춧가루에 의한 것만은 아니라는 것을 의미하는 것이며, 비만의 예방과 치료에 있어 전통고추장의 사용은 고춧가루보다도 훨씬 더 효과가 크다는 것을 보여주는 것이라 하겠다. 즉 전통고추장은 비만의 예방 및 치료에 있어 매우 효율적으로 이용될 수 있다.

**해양 심층수 소금을 사용한 고추장**

대한민국 공개 특허 2003-0095416(출원일 2002년 6월 10일)

■ 특허의 배경 및 요약

오염되지 않고 인체에 필요한 미네랄을 공급할 수 있는 고추장을 제공하는 것을 목적으로 한다. 이러한 목적을 달성하기 위한 수단은 해양 심층수로부터 유래된 심층수 소금을 고추장 제조에 사용하는 것이다.

■ 발명의 개요

심층수는 표층수에 비하여 무기염류 및 미네랄이 100~1,000배 정도 풍부한 영양염류를 함유하고 있고 오염되지 않은 청정하고 숙성된 물이다. 따라서 본 발명에서는 이러한 심층수로부터 제조된 소금을 고추장 제조 원료로 사용하고자 하는 것이다. 재료는 찹쌀가루 500g, 고춧가루 1.2kg, 메줏가루 600g, 엿기름가루 900g, 물(해양심층수, 농축해양심층수, 탈염 해양심층수 사용가능) 6l, 심층수 소금 500g으로 만든다.

■ 발명의 효과

심층수 고추장 제조에 오염되지 않고 미네랄 밸런스가 좋은 해양 심층수로부터 유래된 소금을 사용하므로 심층수 고추장을 섭취하면 인체에 필요한 모든 미량 원소를 섭취할 수 있어 건강 유지에 도움이 된다.

**약초 고추장 및 제조방법**

대한민국 특허출원번호 10-2007-0109885(출원일 2007년 10월 31일)

■ 특허의 배경 및 요약

쇠고기를 포함하는 다양한 형태의 고추장은 소비자들의 기호성이 높아 상업적으로도 크게 호평을 받고 있으나 쇠고기를 포함하는 고추장은 저장성이 낮다. 즉 고추장 자체는 저장성이 매우 우수하지만 고추장에 포함된 쇠고기는 시간이 경과함에 따라 산패하므로 이

를 포함하는 고추장의 저장기간을 단축시킨다는 문제점을 해결한 고추장 특허다. 쇠고기를 포함하는 고추장에 황기, 당귀 및 오가피의 추출물을 가할 경우 쇠고기의 산패를 방지하여 쇠고기를 포함하는 고추장의 저장성을 증진시킬 수 있음을 확인하였다.

■ 발명의 개요

황기, 당귀 및 오가피를 8:1:1 내지 4:3:3의 비율로 혼합하고 이를 뜨거운 물로 추출한 다음 여과하여 여과액을 수득하고 건조시켜 약초 추출물을 얻는다. 고추장, 볶은 쇠고기 및 상기 볶은 쇠고기에 대하여 20~30%의 약초 추출물을 혼합하고 쇠고기는 90~100℃에서 10~20분간 가열하여 볶는다.

■ 발명의 효과

쇠고기를 포함하는 고추장의 저장성을 증진시킬 수 있는 황기, 당귀 및 오가피의 혼합 추출물과 쇠고기를 포함하는 약초 고추장의 제조방법 및 상기 방법으로 제조된 약초 고추장을 제공한다. 쇠고기를 포함하여 기호성이 높으면서도 저장성이 우수한 고추장을 제조할 수 있으므로 보다 높은 품질의 고추장 제품개발에 널리 이바지할 수 있을 것이다.

**황태 고추장의 제조방법**

대한민국 공개 특허 10-2007-0102356(출원일 2007년 10월 11일)

■ 특허의 배경 및 요약

오랜 역사와 전통을 자랑하는 고추장은 그 영향적인 면에서 다른 나라의 전통음식 못지 않게 뛰어난 발효, 저장식품으로 조미, 향신료의 두 가지 용도로 충분히 사용될 수 있는 가치가 충분하다. 그러나 우리 실생활에서는 단순 부재료 식품수준으로 생각하고 있기에 황태를 고추장 제조의 주원료로 사용하여 고추장의 영양과 맛, 질을 향상시켜 영양은 물론 매운맛, 단맛, 짠맛이 조화될 이룬 세계적인 소스로 개발, 보급하는 데 있다.

■ 발명의 개요

먼저 황태가루는 황태의 껍질이나 뼈 등을 제거한 후 주정을 넣은 밀폐용기에 황태를 넣은 후 24시간 동안 담가둔다. 24시간 후 황태를 꺼내 영하 30℃ 이하에서 동결, 건조시킨다. 동결, 건조시킨 황태를 분쇄기를 이용하여 미세한 가루로 분쇄한 후 황태가루를 얻는다. 이때 얻어진 황태가루를 100℃의 온도에서 약 2분 동안 볶아서 황태 특유의 강한 냄새를 없애주는 동시에 황태의 고소한 풍미를 유지시켜주는 최적의 황태가루를 제조한다.

■ 만드는 법

찰옥수수 5~6중량부를 가루 내어 시루에 찐 후 찰옥수수 떡을 만든다. 이후 끓여서 식힌 소금물과 혼합하여 소금물과 혼합한 찰옥수수 떡에 황태가루 25~30중량부를 혼합하고 찰옥수수 떡과 혼합한 황태가루를 찰옥수수 조청 25~30중량부와 혼합하여 48시간 숙성 시킨다. 그리고 황태가루를 고춧가루 28~35중량부와 메주 5~8중량부와 혼합하여 제조한 황태 고추장을 제조한다.

■ 발명의 효과

숙성기간을 단축시키면서도 기존의 일반 고추장보다 맛과 영양을 차별화한 세계적인 기호식품으로 자리 매김할 수 있을 것이다. 또한 바쁜 현대인들이 각종 음식을 만들 때 영양이 풍부한 황태를 황태 고추장을 통하여 섭취하므로 맛과 풍미를 체험할 수 있을 뿐 아니라 제조자의 입장에서 보면 강원도 특산품인 황태와 찰옥수수의 소비량을 증진시켜 농어민 소득 향상에 크게 기여할 것이다.