## 특허/실용신안 출원 발명에 대한 설명서

#### 1. 발명의 명칭

출원할 발명의 내용을 적절하게 표현하는 명칭을 간단 명료하게 기재.

(작성예 : xxx의 제조방법)

갑성로 간장 해물

#### 2. 발명에 대한 상세한 설명

##### (1) 발명의 목적

발명을 하게된 목적을 기재.

고객분들이 간장양념에 절인 해산물을 좀더 안전한 하게 드실수 있게 하기 위해서.

쪽득한 식감을 위해서

###### (2) 종래 기술과 문제점

이 발명과 관련된 종래 기술에 대한 설명과 문제점을 기재.

반자숙이나 비 자숙의 해산물을 간장에 절여서 제공하기 때문에

세균의 번식의 가능성이 잔존하고 있습니다.

간혹 이후 공정에 멸균 작업을 하는 제품도 있지만

절여지는 과정에서 벌써 세균을 번식 을 한후 입니다.

###### (3) 새로 개발된 기술/제품에 관한 설명

저희는 반자숙이나 비 자숙 해산물을 바로 재우는 방식이 아닌

해물을 완전 자숙을 한 후 간장양념에 재워

80도 이상의 온도에서 1시간이상 가열하여 세균의 번식을 최소화 한후(멸균과 양념의 배임이 동시에 일어 납니다),

저온 숙성(0도~10도) 하루 이상 진행 한후(숙성 과정을 한번더 진행)

판매

3 발명의 효과

좀더 안전성 있게 고객에서 음식을 제공할수 있습니다.

비자숙이나 반자숙 해물을 재우는 것이 아닌

해산물을 재우전에 완전 자숙을 진행하기 때문에

고객분들께 더욱더 많은 신뢰를 줄수 있으며,

중고온(80도) 에서 1시간의 숙성과정을 통해

맛이 해물에 배이면서 멸균까지 동시에 진행 됩니다.

그후 저온숙성을 한번더 진행 하기에

맛이 더욱 진해지며, 신뢰성도 줄수 있다고 생각합니다.