

	(19) 대한민국특허청(KR) (12) 공개특허공보(A)	(11) 공개번호 10-2012-0031380 (43) 공개일자 2012년04월03일
(51) 국제특허분류(Int. Cl.) A23L 1/31 (2006.01) A23L 1/312 (2006.01)		(71) 출원인 권근식 경기도 시흥시 금오로477번길 5-1 (과림동)
(21) 출원번호 10-2010-0092881 (22) 출원일자 2010년09월24일 심사청구일자 2010년09월24일		(72) 발명자 권근식 경기도 시흥시 금오로477번길 5-1 (과림동)
		(74) 대리인 구현서
전체 청구항 수 : 총 5 항		
(54) 발명의 명칭 돈피를 이용한 콜라겐 불고기 제조방법		

(57) 요약

본 발명은 돈피를 이용한 콜라겐 불고기 제조방법에 관한 것으로 더욱 상세하게는 a) 돼지고기를 슬라이스 절단하기 위하여 냉동시키는 단계;b)냉동된 돼지고기를 1 내지 10mm로 얇게 절단하는 단계;c)양배추, 파, 깻잎, 마늘, 버섯 및 콩나물을 일정 크기로 절단하는 단계;d)상기 절단된 야채를 불고기 전체 100 중량부에 대해 40 내지 70%로 철판 바닥에 일정 두께가 되도록 올려놓는 단계;e) 상기 슬라이스 삼겹살을 20 내지 40중량%의 양으로 야채 위에 올려놓는 단계;f)냉동 슬라이스 삼겹살을 올려놓은 후에 그 위에 10 내지 25 중량 %의 슬라이스된 돈피 또는 돈피 분말 조미료와 5 내지 15 중량 %의 양념소스를 첨가하는 단계: 및 g) 상기 양념된 불고기를 가열하는 단계를 포함하는 돈피를 이용한 콜라겐 불고기 제조방법에 관한 것으로 특히 콜라겐의 섭취를 선호하면서도 돈피에 대해서 거부감을 가진 여성들에게 효과적이고 간단한 콜라겐 공급의 효과를 가진다.

특허청구의 범위

청구항 1

- a) 돼지고기를 슬라이스 절단하기 위하여 냉동시키는 단계;
- b) 냉동된 돼지고기를 1 내지 10mm의 크기로 절단하는 단계;
- c) 양배추, 파, 깻잎, 마늘, 버섯 및 콩나물을 일정 크기로 절단하는 단계;
- d) 상기 절단된 야채를 불고기 전체 100 중량부에 대해 40 내지 70%로 철판 바닥에 일정 두께가 되도록 올려놓는 단계;
- e) 상기 슬라이스된 돼지고기를 20 내지 40중량%의 양으로 야채 위에 올려놓는 단계;
- f) 냉동 슬라이스된 돼지고기를 올려놓은 후에 5 내지 15 중량 %의 양념소스를 첨가하는 단계; 및
- g) 상기 양념된 불고기를 가열한 후 10 내지 25%중량의 슬라이스된 돈피를 첨가하여 다시 가열하는 단계를 갖는 콜라겐 불고기 제조방법.

청구항 2

제 1항에 있어서, 상기 슬라이스된 돈피는

- a) 돈육가공과정에서 피하 결체 조직, 지방, 육편과 돈모를 포함하는 비식용 부분을 제거하고 깨끗이 세척된 돈피를 흐르는 물에 세척하는 단계;
- b) 상기 세척단계에서 세척된 돈피를 물에서 삶는 단계;
- c) 삶아진 돈피를 식용이 용이하도록 1~10 mm의 크기로 절단하는 단계;
- d) 상기 절단된 돈피를 통후추 5%중량부, 카레분말 5%중량부, 양파 10%중량부, 마늘 10%중량부, 생강 10%중량부, 물 60%중량부로 맞추는 후 가열한 양념액을 제조하는 단계;
- e) 상기 제조된 양념액에 상기 돈피 절단 단계에서 절단된 돈피를 투입하여 가열하는 단계; 및
- f) 상기 양념액을 포함한 삶아진 돈피를 꺼내 건조시키는 단계를 포함하여 제조되는 것을 특징으로 하는 돈피를 이용한 콜라겐 불고기 제조방법.

청구항 3

제 1항에 있어서, 상기 양념소스는 양념소스 100중량부에 대해 고춧가루 30 내지 40중량%, 파인애플 12 내지 16 중량%, 소주 12 내지 16중량%, 물엿 6 내지 7중량%, 간장 7 내지 8중량%, 설탕 4 내지 7중량%, 마늘 1 내지 2중량%, 생강 1 내지 2중량%, 후추 1 내지 2중량%를 혼합한 것을 특징으로 하는 돈피를 이용한 콜라겐 불고기 제조 방법.

청구항 4

- a) 돼지고기를 슬라이스 절단하기 위하여 냉동시키는 단계;
- b) 냉동된 돼지고기를 1 내지 10mm의 크기로 절단하는 단계;
- c) 양배추, 파, 깻잎, 마늘, 버섯 및 콩나물을 일정 크기로 절단하는 단계;
- d) 상기 절단된 야채를 불고기 전체 100 중량부에 대해 40 내지 70%로 철판 바닥에 일정 두께가 되도록 올려놓는 단계;
- e) 상기 슬라이스 삼겹살을 20 내지 40중량%의 양으로 야채 위에 올려놓는 단계;
- f) 냉동 슬라이스 삼겹살을 올려놓은 후에 그 위에 10 내지 30 중량 %의 돈피 분말 조미료와 5 내지 10 중량 %의 양념소스를 첨가하는 단계; 및
- g) 상기 양념된 불고기를 가열하는 단계를 포함하는 돈피를 이용한 콜라겐 불고기 제조방법.

청구항 5

제 4항에 있어서, 상기 돈피 분말조미료는

- a)돈육가공과정에서 피하 결체 조직, 지방, 육편과 돈모를 포함하는 비식용 부분을 제거하고 깨끗이 세척된 돈피를 흐르는 물에 세척하는 단계;
- b)상기 세척단계에서 세척된 돈피를 물에서 삶는 단계;
- c) 상기 삶은 돈피를 동결건조하는 단계;
- d)상기 돈피 분말을 분쇄기를 사용하여 50-200메쉬로 분쇄하는 단계;및
- e) 상기 분쇄된 돈피 분말 20~50 중량부에 텍스트린, 말토크스트린이 1:1로 혼합된 변성전분류 20~30 중량부, 마늘분말 10~30 중량부, 양파분말 10~30 중량부, 후추분말 5~25 중량부 및 난백분말, 가다랑어분말, 소고기분말, 훈제소고기분말이 각각 1:1:1:1로 혼합된 조미소재 5~25 중량부가 포함된 복합조미분말을 혼합하여 돈피분말 조미료를 제조하는 단계를 포함하는 돈피를 이용한 콜라겐 불고기 제조방법.

명세서

기술분야

[0001] 본 발명은 돈피를 이용한 콜라겐 불고기 제조방법에 관한 것으로 더욱 상세하게는 a) 돼지고기를 슬라이스 절단하기 위하여 냉동시키는 단계;b)냉동된 돼지고기를 1 내지 10mm로 얇게 절단하는 단계;c)양배추, 파, 깻잎, 마늘, 버섯 및 콩나물을 일정 크기로 절단하는 단계;d)상기 절단된 야채를 불고기 전체 100 중량부에 대해 40 내지 70%로 철판 바닥에 일정 두께가 되도록 올려놓는 단계;e) 상기 슬라이스 삼겹살을 20 내지 40중량%의 양으로 야채 위에 올려놓는 단계;f)냉동 슬라이스 삼겹살을 올려놓은 후에 그 위에 10 내지 25 중량 %의 슬라이스된 돈피 또는 돈피 분말 조미료와 5 내지 15 중량 %의 양념소스를 첨가하는 단계: 및 g) 상기 양념된 불고기를 가열하는 단계를 포함하는 돈피를 이용한 콜라겐 불고기 제조방법에 관한 것으로 특히 콜라겐의 섭취를 선호하면서도 돈피에 대해서 거부감을 가진 여성들에게 효과적이고 간단한 콜라겐 공급의 효과를 가진다.

배경기술

[0002] 콜라겐은 진피, 인대, 힘줄, 뼈, 연골 등을 구성하는 단백질의 하나로, 다세포 동물의 세포외 기질(세포외 매트릭스)의 주성분이다. 콜라겐은 피부, 혈관, 내장, 뼈조직 등 도처에 존재하고, 몸을 구성하는 단백질의 약 30%를 차지하고 있다. 피부에서는 진피의 70 %가 콜라겐으로 되어 있고, 개개 근육을 둘러싸는 근막도 콜라겐으로 되어 있다.

[0003] 콜라겐 단백질은 Gly-X-Y(X, Y는 Gly 이외의 아미노산)라는 반복 구조를 갖는 분자량 약 10만의 폴리펩티드쇄(α 쇄)가 3개 모여 나선 구조를 취하고 있다. 콜라겐 단백질은 히드록시프롤린이나 히드록시리신 등 콜라겐 특유의 아미노산을 갖는 반면, 필수 아미노산인 트립토판을 갖지 않기 때문에, 아미노산 스코어가 제로이고, 영양소로서는 역사적으로 주목받지 못하였다.

[0004] 그러나 최근 콜라겐의 수많은 생리 작용이나 약리 작용이 발견되고, 콜라겐, 콜라겐을 가열 변성시킨 젤라틴,및 이들의 가수분해물인 콜라겐 펩티드는 화장품 및 식품용 원재료나 의약품용 생체 기능성 재료로서 폭넓게 이용되고 있다. 지금까지 콜라겐의 생리 작용이나 약리 작용으로서, 골다공증의 예방·개선에 결부되는 골아 세포 증식 촉진 작용, 뼈 강화 작용(일본 특허 공개 (평)9-255588호 공보 및 일본 특허 공개 (평)11-12192호 공보 참조), 노화에 따른 생체 조직 기능의 저하를 개선시키는 생체 조직의 신진 대사 촉진 작용(일본 특허 공개 (평)7-278012호 공보 및 일본 특허 공개 (평)9-67262호 공보 참조), 피부 대사 촉진 작용, 피부 부활 작용(일본 특허 공개 (평)9-67262호 공보 및 일본 특허 공개 제2000-201649호 공보 참조) 등이 밝혀지고 있다. 그러나, 기존의 콜라겐 섭취는 콜라게나제 처리 및/또는 젤라틴 화 등에 의한 방법 등을 이용한 것으로 그 섭취를 위한 전처리 및 조작 등이 번거롭고 이에 따른 고 비용 등의 문제점이 있었다.

[0005] 돈피(일명 돼지 껍데기)는 예로부터 서민들이 즐겨 먹던 음식이며, 근래에 방송 매체 등을 통해 최고의 다이어트 식품으로 소개되어 대중들에게 각광받는 식재료이다. 돈피는 탄수화물의 함유량이 0%이고 고단백질인 식재료로 다이어트 식품으로 사용될 수 있다. 돈피를 섭취하게 되면 탄수화물의 섭취를 줄여 다이어트를 할 수 있으면서 고단백질의 섭취로 신체에 유익하다.

[0006] 상기와 같은 돈피를 식용화하는 일반적인 방법으로는 수집된 돼지비계에서 돼지털(돈모)과 피하결체조직, 지방, 육편을 제거하여 돈피를 마련한 뒤에 이 돈피를 깨끗한 물에 세척을 하며, 그 뒤에 이 돈피를 불고기판이나 석쇠에 구워먹거나, 또는 소금, 설탕, 참기름, 간장, 고추장, 화확조미료, 후추, 마늘, 양파 등의 양념에 버무려서 굽거나 삶아서 간식이나 술안주 등으로 이용하고 있다.

[0007] 그러나, 이와 같은 돈피는 돈피 특유의 느끼한 냄새와 뻣뻣하며 질긴 성질을 지니고 있어서, 돈피를 조리하면서 뜨거울 때 바로 먹으면 뻣뻣함이 덜하여 식용으로의 이용이 가능하였으나, 조리하였던 돈피가 일정시간이 경과하여 열기가 식게 되면 돈피의 지방성분이 엉겨 붙고 또 건조되면서 뻣뻣해지면서 질겨지게 되어 먹기가 불편해짐은 물론이고 맛이 떨어지게 되는 폐단을 지니고 있어 널리 이용되지 못하게 되는 문제점이 있으며, 특히 피부미용 및 피부 노화에 관심이 많은 여성을 포함한 일부에서는 돈피의 시각적인 거부감으로 인하여 그 식용화에 어려움이 있었다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0008] 본 발명은 상기의 문제점을 해결하고 상기의 필요성에 의하여 안출된 것으로서 본 발명의 목적은 간단하고 선택도 높은 방법으로 콜라겐을 공급할 수 있는 방법을 제공한다.

과제의 해결 수단

[0009] 상기의 목적을 달성하기 위하여 본 발명은 a) 돼지고기를 슬라이스 절단하기 위하여 냉동시키는 단계;b)냉동된 돼지고기를 1 내지 10 mm로 얇게 절단하는 단계;c)양배추, 파, 깻잎, 마늘, 버섯 및 콩나물을 일정 크기로 절단하는 단계;d)상기 절단된 야채를 불고기 전체 100 중량부에 대해 40 내지 70%로 철판 바닥에 일정 두께가 되도록 올려놓는 단계;e) 상기 슬라이스 삼겹살을 20 내지 40중량%의 양으로 야채 위에 올려놓는 단계;f)냉동 슬라이스 삼겹살을 올려놓은 후에 그 위에 10 내지 25 중량 %의 슬라이스된 돈피와 5 내지 15 중량 %의 양념소스를 첨가하는 단계; 및 g) 상기 양념된 불고기를 가열하는 단계를 포함하는 돈피를 이용한 콜라겐 불고기 제조방법을 제공한다.

[0010] 본 발명의 일 구현예에 있어서, 상기 슬라이스된 돈피는 a)돈육가공과정에서 피하 결체 조직, 지방, 육편과 돈모 등 비식용 부분을 제거하고 깨끗이 세척된 돈피를 흐르는 물에 세척하는 단계; b)상기 세척단계에서 세척된 돈피를 물에서 삶는 단계;c) 삶아진 돈피를 식용이 용이하도록 1~10mm의 크기로 절단하는 단계;d)상기 절단된 돈피를 소금 2-5 % 중량부, 양파 5-15%중량부, 마늘 5-15%중량부, 생강 5-15%중량부, 대추 5-10%중량부, 감초 1-5%중량부, 나머지 물로 100% 중량부로 맞추는 후 가열한 양념액을 제조하는 단계;e)상기 제조된 양념액에 상기 돈피 절단 단계에서 절단된 돈피를 투입하여 가열하는 단계; 및 f)상기 양념액을 포함한 삶아진 돈피를 꺼내어 건조시키는 단계를 포함하여 제조되는 것이 바람직하나 이에 한정되지 아니한다.

[0011] 본 발명의 또 다른 구현예에 있어서, 상기 양념소스는 불고기 100중량부에 대해 5 내지 15중량%로 넣는다. 상기 양념소스의 재료는 양념소스 100중량부에 대해 고춧가루 30 내지 40중량%, 파인애플 12 내지 16중량%, 소주 12 내지 16중량%, 물엿 6 내지 7중량%, 간장 7 내지 8중량%, 설탕 4 내지 7중량%, 마늘 1 내지 2중량%, 생강 1 내지 2중량%, 후추 1 내지 2중량%를 혼합하여 제조되는 것이 바람직하나 이에 한정되지 아니한다.

[0012] 또한 본 발명은 a) 돼지고기를 슬라이스 절단하기 위하여 냉동시키는 단계;b)냉동된 돼지고기를 1 내지 5mm로 얇게 절단하는 단계;c)양파, 파, 고추, 상추, 깻잎, 마늘, 버섯 및 콩나물을 일정 크기로 절단하는 단계;d)상기 절단된 야채를 불고기 전체 100 중량부에 대해 40 내지 70%로 철판 바닥에 일정 두께가 되도록 올려놓는 단계;e) 상기 슬라이스 삼겹살을 20 내지 40중량%의 양으로 야채 위에 올려놓는 단계;f)냉동 슬라이스 삼겹살을 올려놓은 후에 그 위에 10 내지 30 중량 %의 돈피 분말 조미료와 5 내지 10 중량 %의 양념소스를 첨가하는 단계; 및 g) 상기 양념된 불고기를 가열하는 단계를 포함하는 돈피를 이용한 콜라겐 불고기 제조방법을 제공한다.

[0013] 본 발명의 일 구현예에 있어서, 상기 돈피 분말조미료는 a)돈육가공과정에서 피하 결체 조직, 지방, 육편과 돈모 등 비식용 부분을 제거하고 깨끗이 세척된 돈피를 흐르는 물에 세척하는 단계; b)상기 세척단계에서 세척된 돈피를 물에서 삶는 단계;c) 상기 삶은 돈피를 동결건조하는 단계;d)상기 돈피 분말을 분쇄기를 사용하여 50-200메쉬로 분쇄하는 단계;및 e) 상기 분쇄된 돈피 분말 20-50 중량부에 텍스트린, 말토텍스트린이 1:1로 혼합된 변성전분류 20-30 중량부, 마늘분말 10-30 중량부, 양파분말 10-30 중량부, 후추분말 5-25 중량부 및 난백분말,

가다랑어분말, 소고기분말, 훈제소고기분말이 각각 1:1:1:1로 혼합된 조미소재 5~25 중량부가 포함된 복합 조미 분말을 혼합하여 돈피분말 조미료를 제조하는 단계를 포함하는 것이 바람직하나 이에 한정되지 아니한다.

[0014] 본 발명의 경우에 수요자들이 적당한 식감을 원하면서 콜라겐 공급을 원하는 경우에는 슬라이스된 형태의 돈피를 여성 등 돈피에 대한 시각적인 거부감을 가진 계층에게는 분말형태의 돈피를 취사선택하게 하여서 수요자들의 취향에 맞춘 돈피를 이용한 콜라겐 불고기 제조방법을 제공할 수 있다.

발명의 효과

[0015] 본 발명을 통해서 알 수 있는 바와 같이, 본 발명은 외식 재료로 가장 많이 사용되는 불고기에 간단한 콜라겐 공급원으로 슬라이스된 돈피 또는 돈피 분말을 첨가하여 적당한 식감을 원하는 경우에는 슬라이스된 돈피를 제공하고, 특히 돈피 분말을 이용하는 경우에는 피부미용이나 피부노화의 예방책으로 콜라겐 공급이 필요하면서도 돈피의 시각적인 거부감이나 선입견으로 인하여 섭취에 거부감을 가졌던 여성들에게 간단한 공급 방법으로 본 발명의 돈피 분말을 이용한 콜라겐 공급이라는 효과를 달성할 수 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0016] 이하 비한정적인 실시예를 통하여 본 발명을 더욱 상세하게 설명한다. 단 하기 실시예는 본 발명을 예시하기 위한 의도로 기재한 것으로서 본 발명의 범위는 하기 실시예에 의하여 제한되는 것으로 해석되지 아니한다.

[0017] 제조예 1: 슬라이스된 돈피의 제조

[0018] 먼저, 돈육가공과정에서 피하 결체 조직, 지방, 육편과 돈모 등 비식용 부분을 제거하고 깨끗이 세척된 돈피를 흐르는 물에 세척을 하고, 상기 세척단계에서 세척된 돈피를 씹는 식감을 향상시키기 위하여 1~10 mm로 절단하였다.

[0019] 통후추 5%중량부, 카레분말 5%중량부, 양파 10%중량부, 마늘 10%중량부, 생강 10%중량부, 물 60%중량부를 혼합하여 5시간 동안 가열한 양념액을 제조하였다.

[0020] 상기와 같이 양념액을 제조한 뒤에는 이 양념액을 용기에 담고, 이 양념액에 상기 돈피 절단 단계에서 절단된 돈피를 투입하여 100에서 1시간 동안 삶았다.

[0021] 그 뒤 상기 양념액을 포함한 삶아진 돈피를 꺼내어 건조대에 올려놓고 상온에서 건조시켰다.

[0022] 제조예 2: 돈피 분말 조미료의 제조

[0023] 먼저, 돈육가공과정에서 피하 결체 조직, 지방, 육편과 돈모 등 비식용 부분을 제거하고 깨끗이 세척된 돈피를 흐르는 물에 세척을 하고, 상기 세척단계에서 세척된 돈피를 100 물에서 3시간 동안 삶아서 살균과 기름기가 제거한 후 삶아진 돈피를 동결건조하여 동결건조 분말을 얻었다.

[0024] 동결건조된 돈피 분말을 분쇄기를 사용하여 50~200메쉬로 분쇄하였다.

[0025] 분쇄된 돈피 분말 20~50 중량부와 텍스트린, 말토크스트린이 1:1로 혼합된 변성전분류 20~30 중량부, 마늘분말 10~30 중량부, 양파분말 10~30 중량부, 후추분말 5~25 중량부 및 난백분말, 가다랑어분말, 소고기분말, 훈제소고기분말이 각각 1:1:1:1로 혼합된 조미소재 5~25 중량부가 포함된 복합조미분말을 혼합하여 돈피분말 조미료를 제조하였다.

[0026] 실시예 1: 돈피 슬라이스를 이용한 콜라겐 불고기 제조

[0027] 본 발명에 따른 돈피를 이용한 불고기의 제조방법을 상세히 설명하면, 우선 돼지고기를 슬라이스 절단하기 위하여 냉동시켰다.

[0028] 충분히 냉동된 돼지고기는 슬라이스 형태로 가공하기 위하여 육절기를 이용하여 적정두께를 절단하였다. 이때 적정두께는 1 내지 10mm로 얇게 절단된 돼지고기를 사용하는 것이 바람직하다.

[0029] 다음에 양배추, 파, 갯잎, 마늘, 버섯 및 콩나물을 깨끗한 물로 다수회 반복하여 세척하고 일정 크기로 절단하였다.

[0030] 상기 절단된 야채를 철판 바닥에 일정 두께가 되도록 올려놓는다.

[0031] 상기 야채는 불고기 전체 100 중량부에 대해 40 내지 70%를 사용하였다.

- [0032] 야채를 적절히 올려놓은 상태에서는 냉동상태인 슬라이스 삼겹살을 20 내지 40중량%의 양으로 야채 위에 올려놓는다.
- [0033] 냉동 슬라이스 삼겹살을 올려놓은 후에 5 내지 15%중량의 양념소스를 넣었다. 상기 양념소스의 재료는 양념소스 100 중량부에 대해 고춧가루 30 내지 40중량%, 파인애플 12 내지 16중량%, 소주 12 내지 16중량%, 물엿 6 내지 7중량%, 간장 7 내지 8중량%, 설탕 4 내지 7중량%, 마늘 1 내지 2중량%, 생강 1 내지 2중량%, 후추 1 내지 2중량%를 혼합한 것으로 이루어진다.
- [0034] 또한, 상기 양념소스의 파인애플은 생 파인애플을 일정크기로 잘라진 것을 사용하거나 파인애플 즙, 파인애플 주스로 사용할 수 있다.
- [0035] 또한, 부수재료로 상기 불고기 100중량부에 대해 밀가루떡 또는 쌀떡을 1 내지 2 중량부를 추가할 수 있다.
- [0036] 상기 야채와 슬라이스 돼지고기 및 양념소스를 약 100에서 약 6분을 가열한 상태에서 상기 제조예 1에서 제조한 슬라이스 돼지돈피 약 10내지 25%중량부를 넣어 다시 3분 정도 가열하여 콜라겐 야채불고기를 완성하였다.
- [0037] 실시예 2: 돈피 조미료를 이용한 콜라겐 불고기 제조
- [0038] 본 발명에 따른 돈피 조미료를 이용한 불고기의 제조방법을 상세히 설명하면, 우선 돼지고기를 슬라이스 절단하기 위하여 냉동시켰다.
- [0039] 충분히 냉동된 돼지고기는 슬라이스 형태로 가공하기 위하여 육절기를 이용하여 적정두께를 절단하였다. 이때 적정두께는 1 내지 10 mm로 얇게 절단된 돼지고기를 사용하는 것이 바람직하다.
- [0040] 다음에 양배추, 파, 깻잎, 마늘, 버섯 및 콩나물을 깨끗한 물로 다수회 반복하여 세척하고 일정 크기로 절단하였다.
- [0041] 상기 절단된 야채를 철판 바닥에 일정 두께가 되도록 올려놓는다.
- [0042] 상기 야채는 불고기 전체 100 중량부에 대해 40 내지 70%를 사용한다.
- [0043] 야채를 적절히 올려놓은 상태에서는 냉동상태인 슬라이스 삼겹살을 20 내지 40중량%의 양으로 야채 위에 올려놓았다.
- [0044] 냉동 슬라이스 삼겹살을 올려놓은 후에 그 위에 상기 제조예 2에서 제조한 돈피 조미료를 10 내지 30 중량% 넣었다.
- [0045] 필요에 의하여 양념소스를 추가적으로 첨가할 수 있다. 이 경우에 양념소스는 불고기 100중량부에 대해 5 내지 10중량%로 넣는다. 상기 양념소스의 재료는 양념소스 100중량부에 대해 고춧가루 30 내지 40중량%, 파인애플 12 내지 16중량%, 소주 12 내지 16중량%, 물엿 6 내지 7중량%, 간장 7 내지 8중량%, 설탕 4 내지 7중량%, 마늘 1 내지 2중량%, 생강 1 내지 2중량%, 후추 1 내지 2중량%를 혼합한 것으로 이루어진다.
- [0046] 한편, 본 발명에 따른 다른 실시예로 상기 삼겹살 대신 다른 부위의 돼지고기, 닭고기 또는 소고기와 같은 육류, 해산물(오징어, 남지, 주꾸미, 조개류 등), 가공육류(햄, 소세지 등) 또는 순대를 사용하거나 부가 사용할 수 있다. 이러한 실시예는 본 발명에 따른 주요 재료인 삼겹살을 대체하거나 부가하여 사용하는 것으로, 이 경우에 사용되는 양념소스 등은 당업자의 필요에 의하여 적절하게 그 원료가 가감될 수 있으며, 이러한 본 발명에 따른 다른 육류를 이용한 콜라겐 불고기 제조방법을 또한 당업자로부터 용이하게 실시할 수 있는 것이다.
- [0047] 실시예 2에서 제조된 불고기를 남성 10명 및 여성 10명(연령은 20-30대, 40- 50대 각각 10명씩)으로 구성된 패널을 이용하여 다음과 같은 설문조사를 수행하였다.
- [0048] 1. 제조된 불고기에서 돈피가 들어갔는지 알 수 있었는가?
- [0049] 2. 다시 돈피가 함유된 불고기를 먹겠는가?

표 1

[0050]

설문 번호	답변	
	예	아니오
1	2	18
2	14	6

- [0051] 상기 표에서 1의 질문에 '예'라고 응답한 패널은 남성과 여성 2-30대 각 1명이었고 대다수는 돈피가 함유되었는지를 알지 못하였다,
- [0052] 또 2의 다시 돈피가 함유된 불고기를 먹겠는가에 대해서 "예"라고 답한 14명 중에는 특히 4-50대에 있어서는 남녀 모두 100%가 다시 먹겠다고 대답하여 피부 노화 및 피부미용에 대한 여성을 포함한 중년층의 선호도가 높은 것으로 나타났다.