



(19)대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(51) Int. Cl.

A23L 1/314 (2006.01)	(45) 공고일자	2007년03월22일
A23L 1/31 (2006.01)	(11) 등록번호	10-0698874
A23L 1/318 (2006.01)	(24) 등록일자	2007년03월16일
A23L 1/317 (2006.01)		

(21) 출원번호	10-2007-0010022	(65) 공개번호
(22) 출원일자	2007년01월31일	(43) 공개일자
심사청구일자	2007년01월31일	

(73) 특허권자	송옥희 대전광역시 대덕구 송촌동 선비마을3단지아파트 305동 1105호	
(72) 발명자	송옥희 대전광역시 대덕구 송촌동 선비마을3단지아파트 305동 1105호	
(74) 대리인	최규환	
(56) 선행기술조사문헌		
KR1020030032783 A	KR1020040032027 A	
KR1020040063340 A		
* 심사관에 의하여 인용된 문헌		

심사관 : 남기창

전체 청구항 수 : 총 4 항

(54) 삼색 돼지 양념 갈비

(57) 요약

본 발명은 삼색 돼지 양념 갈비에 관한 것으로, 본 발명에 따른 매콤한 고추장에 의한 빨강 돼지갈비 양념성분, 구수한 된장에 의한 노랑 돼지갈비 양념성분과 향긋한 솔잎에 의한 녹색 돼지갈비 양념성분으로 각각 만들어진 삼색 양념 돼지갈비는 한국인의 입맛에 잘 맞는 단백질과 돼지고기 특유의 냄새를 완전히 제거시키고, 눈으로 보면서 입의 즐거움을 살리는 웰빙 식품으로서의 양념 돼지 갈비를 제공할 수 있다.

특허청구의 범위

청구항 1.

다음의 단계를 포함하는 고추장 돼지 양념갈비의 제조방법:

(a) 돼지갈비 원육을 적당한 크기로 잘라 손질하고 0℃ 냉장온도에서 12시간 동안 숙성시키는 1차 숙성단계와;

(b)1차 숙성단계를 거쳐 숙성시킨 다음, 돼지갈비에 칼을 이용하여 갈빗살을 반으로 포를 떠서 준비하는 돼지갈비 준비단계와;

(c)고추장 돼지갈비 양념 소스를 만들기 위하여(돼지갈비 원육 10kg을 기준으로) 고추장 1kg, 고춧가루 600g, 설탕 800g, 물엿 2kg, 사과 300g, 마늘 200g, 생강 100g, 파인애플 300g, 양파 350g, 후춧가루 1.5g, 다시다 1.5g, 미원 1.99g, 소주 360ml, 콜라 355ml, 물 8kg, 참기름1.5g을 넣어 잘 혼합하여 만드는 고추장 돼지갈비 양념 소스 만드는 단계와;

(d)상기 (b)단계에서 준비된 돼지 갈비를 (c)단계에서 만든 고추장 돼지 갈비양념 소스에 넣어 양념이 사이사이에 베어 들도록 잘 버무리는 단계와;

(e)상기 (d)단계에서 만들어진 양념이 잘 베어든 고추장 돼지 양념갈비를 -2℃에서 24시간 동안 숙성시키는 2차 숙성단계.

청구항 2.

다음의 단계를 포함하는 된장 돼지 양념갈비의 제조방법:

(a)돼지갈비 원육을 적당한 크기로 잘라 손질하고 0℃ 냉장온도에서 12시간 동안 숙성시키는 1차 숙성단계와;

(b)1차 숙성단계를 거쳐 숙성시킨 다음, 돼지갈비에 칼을 이용하여 갈빗살을 반으로 포를 떠서 준비하는 돼지갈비 준비단계와;

(c)된장 돼지갈비 양념 소스를 만들기 위하여(돼지갈비 원육 10kg을 기준으로) 된장 1kg, 설탕 800g, 물엿 2kg, 사과 300g, 마늘 200g, 생강 100g, 파인애플 300g, 양파 350g, 후춧가루 1.5g, 다시다 1.5g, 미원 1.99g, 소주 360ml, 콜라 355ml, 물 8kg, 참기름1.5g을 넣어 잘 혼합하여 만드는 된장 돼지갈비 양념 소스 만드는 단계와;

(d)상기 (b)단계에서 준비된 돼지 갈비를 (c)단계에서 만든 된장 돼지 갈비양념 소스에 넣어 양념이 사이사이에 베어 들도록 잘 버무리는 단계와;

(e)상기 (d)단계에서 만들어진 양념이 잘 베어든 된장 돼지 양념갈비를 -2℃에서 24시간 동안 숙성시키는 2차 숙성단계.

청구항 3.

다음의 단계를 포함하는 솔잎 돼지 양념갈비의 제조방법:

(a)돼지갈비 원육을 적당한 크기로 잘라 손질하고 0℃ 냉장온도에서 12시간 동안 숙성시키는 1차 숙성단계와;

(b)1차 숙성단계를 거쳐 숙성시킨 다음, 돼지갈비에 칼을 이용하여 갈빗살을 반으로 포를 떠서 준비하는 돼지갈비 준비단계와;

(c)4월 중순~5월 중순에 적송의 송화가 피어날 무렵에 채취해 두었던 어린 솔잎 10kg을 물 2ℓ에 소금 2kg를 녹여 만든 소금물에 24시간동안 침지시켜 솔잎특유의 진한 휘발성 냄새를 제거한 다음 이를 맑은 물에서 반복 세정하여 염분을 완전히 제거하고, 염분이 제거된 솔잎을 용기에 넣고 100℃ 수증기로 7~10시간 증숙시키다가 80~90℃의 온도로 건조시켜 수분함유량을 0.5~0.7% 정도되게 하고, 건조된 솔잎을 2~2.5cm 정도 되게 절단장치로 1차 절단하고 다시 2차 절단장치에서 0.5~0.7mm 정도 세분화한 다음 분말기에서 150~200메쉬(mesh) 정도로 분말화하는 솔잎가루를 준비하는 단계와;

(d)술잎 돼지갈비 양념 소스를 만들기 위하여 (c)단계에서 준비한 술잎가루 400g에(돼지갈비 원육 10kg기준으로) 설탕 800g, 간장 1.2ℓ, 물엿 2kg, 사과 300g, 마늘 200g, 생강 100g, 파인애플 300g, 양파 350g, 후추가루 1.5g, 다시다 1.5g, 미원 1.99g, 소주 360ml, 콜라 355ml, 물 8kg, 참기름 1.5g을 넣어 잘 혼합하는 술잎 돼지갈비 양념 소스를 만드는 단계와;

(e)상기 (b)단계에서 준비된 돼지 갈비를 (d)단계에서 만든 술잎 돼지 갈비양념 소스에 넣어 양념이 사이사이에 스며들도록 잘 버무리는 술잎 돼지갈비 양념 소스를 돼지갈비에 버무리는 단계와;

(f)상기 (3)단계에서 만들어진 양념이 잘 베어든 술잎 돼지 양념갈비를 -2℃에서 24시간 동안 숙성시키는 2차 숙성단계.

청구항 4.

제1항 내지 제 3항 중 어느 한 항의 방법에 의해서 제조되는 돼지 양념 갈비.

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 삼색 돼지 양념갈비에 관한 것이다.

한국 음식 중에서 돼지갈비는 돼지 불고기와 함께, 한국인이 가장 선호하는 한국을 대표하는 음식으로 특히, 양념 돼지갈비는 일반적으로 소갈비에 비해 고기의 맛이 독특하여 흔히 술안주로는 최고의 안주감이라 할 것이다.

일반적으로 돼지고기에는 불포화지방산이 많이 들어 있으며 우리 몸에 꼭 필요한 필수 아미노산 및 각종 미네랄 성분이 풍부하여 영양학적으로 우수한 것으로 알려져 있다. 이러한 돼지고기를 이용하여 각종 볶음요리, 찌개, 삼겹살, 갈비구이 및 찜 등의 다양한 음식이 전래하여 왔으며, 그 중 돼지갈비는 양념을 하여 구이와 찜 등의 방법으로 조리하여 섭취하는 것이 일반적이다.

고추장, 된장은 우리 식생활에서는 간장과 함께 가장 보편화된 조미료로서, 간을 맞추면서도 구수한 맛(감칠맛)을 내게 하는 기능이 있다. 특히 고추장과 된장에는 전분 분해효소인 아밀라아제와 단백질 분해효소인 프로테아제 등의 소화효소가 들어 있어 고기의 소화에 도움이 되고, 자연에서 유래한 다양한 균종이 존재하는데 이 균종에는 유용한 젖산균들이 들어 있어서 된장, 고추장의 섭취는 정장효과에도 도움이 된다. 또한 소화제로서의 외에 고추장이 가지고 있는 기능은 고추에는 매운 맛 성분인 캡사이신이 들어 있어서 고추장을 적당히 먹으면 비위를 가라앉히고 안정감을 주기도 하며, 그리고 땀이 나도록 하여 노폐물의 배설을 촉진하여 감기라든지 각종 질병의 예방과 치료에 도움을 주는 우리의 전통 식품이다.

술잎에는 다량의 엽록소, 조지방, 인, 철분, 효소, 정유, 미네랄, 지용성비타민 A, 혈액 정화및 항괴혈병성 비타민 C를 함유하고, 탄닌, 수지등이 있으며 또한 술잎의 납(蠟)은 옥시탈미피산에 각기 파미피산, 타우린산, 스테아린산 따위가 에스테르상태로 결합되어 있다. 알콜에스테르들은 체내의 노폐물을 배출시켜 신진대사를 촉진시키므로 건강한 체질을 유지하는 데에 유용한 것으로 알려져 있다. 또, 술잎은 석회질을 용해하는 성분을 가지고 있어 동맥경화등에 유효하여 술잎에 함유되어 있는 글리코기닌은 혈당강화 작용이 있어 당뇨병에 좋고 아편이나 니코틴의 해독효과가 있는 아미에킨산도 있으며 항지프테리아 작용도 하는 것으로 알려져 있다.

일반적으로, 육류나 생선 등은 그 특유의 냄새를 제거하고 육류를 부드럽게 하기 위하여 각종 양념이 혼합된 양념액이 사용되고 있다. 돼지갈비는 그 특성상 지방질이 많이 함유되어 있으므로, 각종 고추장이나 마늘등을 이용하여 육류의 냄새를 약화시키고 지방질의 느끼한 맛을 감소시키기 위한 매운 맛을 가진 양념류를 많이 이용하여 왔다. 양념의 양이 과다하면 매운맛으로 인하여 어린이들과 노인들은 즐겨먹을 수 없을 뿐만 아니라 고기의 고유한 맛을 잃게 되며, 양념의 양이 적으면, 지방질의 느끼한 맛이 제거되지 않는 문제점이 있다.

본 발명에 따른 삼색 돼지 양념갈비는 우리나라에서 가장 보편적으로 사용되는 조미료인 고추장과 된장을 이용한 빨강 돼지 양념갈비와 노랑 돼지 양념갈비, 술읖을 이용한 녹색 돼지 양념갈비가 한 셋트로 이루어져 있어 골라 먹을 수 있는 재미와 함께 한번에 3가지 맛을 즐길 수 있고, 남녀노소를 불문하고 한국인의 입맛에 잘 맞는 담백함과 돼지고기 특유의 냄새를 완전히 제거시켜 눈으로 보면서 입의 즐거움을 살리는 웰빙식품으로 제공될 수 있다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

상기와 같은 종래기술의 문제점을 해결하고자, 본 발명의 목적은 고추장 돼지 양념갈비의 제조방법을 제공하는 것이다.

본 발명의 또 다른 목적은 된장 돼지 양념갈비의 제조방법을 제공하는 것이다.

본 발명의 또 다른 목적은 술읖 돼지 양념갈비의 제조방법을 제공하는 것이다.

본 발명의 또 다른 목적은 상기의 양념갈비 제조방법 중 어느 한 방법에 의해서 제조되는 돼지 양념 갈비를 제공하는 것이다.

발명의 구성

상기 목적을 달성하기 위하여, 본 발명은 고추장 돼지 양념갈비의 제조방법을 포함한다.

본 발명은 된장 돼지 양념갈비의 제조방법을 포함한다.

본 발명은 술읖 돼지 양념갈비의 제조방법을 포함한다.

본 발명은 상기의 양념갈비 제조방법 중 어느 한 방법에 의해서 제조되는 돼지 양념 갈비를 포함한다.

노랑 돼지 양념갈비를 만들기 위한 재료로써 된장 이외에 겨자 또는 와사비를 사용할 수 있다.

녹색 돼지 양념갈비를 만들기 위한 재료로써 술읖 이외에 시금치 분말가루 또는 녹차 가루를 사용할 수 있다.

이하에서 고추장, 된장, 술읖을 이용하여 양념 돼지갈비를 제조하는 방법의 바람직한 실시예를 상세히 설명하면 다음과 같다.

이하 본 발명을 실시예에 의거하여 더욱 상세히 설명하겠는 바, 본 발명이 실시예에 의해 한정되는 것은 아니다.

<실시예 1; 고추장 돼지 양념갈비 만드는 방법>

(1)1차 숙성단계; 돼지갈비 원육을 적당한 크기로 잘라 손질하고 0℃ 냉장온도에서 12시간 동안 숙성시킨다. (2)돼지갈비 준비단계; 1차 숙성단계를 거쳐 숙성시킨 다음, 돼지갈비에 칼을 이용하여 갈빗살을 반으로 포를 떠서 준비한다. (3)고추장 돼지갈비 양념 소스 만드는 단계; 고추장 돼지갈비 양념 소스를 만들기 위하여(돼지갈비 원육 10kg 기준으로) 고추장 1kg, 고춧가루 600g, 설탕 800g, 물엿 2kg, 사과 300g, 마늘 200g, 생강 100g, 파인애플 300g, 양파 350g, 후추가루 1.5g, 다시다 1.5g, 미원 1.99g, 소주 360ml, 콜라 355ml, 물 8kg, 참기름1.5g을 넣어 잘 혼합한다. (4)고추장 돼지갈비 양념 소스를 돼지갈비에 버무리는 단계; 상기 (2)단계에서 준비된 돼지 갈비를 (3)단계에서 만든 고추장 돼지 갈비양념 소스에 넣어 양념이 사이사이에 베어들도록 잘 버무린 후 상온에서 24시간동안 숙성시킨다. (5)2차 숙성단계; 다시 -2℃에서 24시간 동안 숙성시킨다.

<실시예 2; 된장 돼지 양념갈비 만드는 방법>

(1)1차 숙성단계; 돼지갈비 원육을 적당한 크기로 잘라 손질하고 0℃ 냉장온도에서 12시간 동안 숙성시킨다. (2)돼지갈비 준비단계; 1차 숙성단계를 거쳐 숙성시킨 다음, 돼지갈비에 칼을 이용하여 갈빗살을 반으로 포를 떠서 준비한다. (3)된장 돼지갈비 양념 소스 만드는 단계; 된장 돼지갈비 양념 소스를 만들기 위하여(돼지갈비 원육 10kg 기준으로) 된장 1kg, 설탕 800g, 물엿 2kg, 사과 300g, 마늘 200g, 생강 100g, 파인애플 300g, 양파 350g, 후추가루 1.5g, 다시다 1.5g, 미원

1.99g, 소주 360ml, 콜라 355ml, 물 8kg, 참기름1.5g을 넣어 잘 혼합한다. (4)된장 돼지갈비 양념 소스를 돼지갈비에 버무리는 단계; 상기 (2)단계에서 준비된 돼지 갈비를 (3)단계에서 만든 된장 돼지 갈비양념 소스에 넣어 양념이 사이사이에 배어들도록 잘 버무린 후 상온에서 24시간동안 숙성시킨다. (5)2차 숙성단계; 다시 -2℃에서 24시간 동안 숙성시킨다.

<실시에 3; 솔잎 돼지 양념갈비 만드는 방법>

(1)1차 숙성단계; 돼지갈비 원육을 적당한 크기로 잘라 손질하고 0℃ 냉장온도에서 12시간 동안 숙성시킨다. (2)돼지갈비 준비단계; 1차 숙성단계를 거쳐 숙성시킨 다음, 돼지갈비에 칼을 이용하여 갈빗살을 반으로 포를 떼서 준비한다. (3)솔잎 가루 준비하기; 4월 중순~5월 중순에 적송의 송화가 피어날 무렵에 채취해 두었던 어린 솔잎 10kg을 물 2ℓ에 소금 2kg를 녹여 만든 소금물에 24시간동안 침지시켜 솔잎특유의 진한 휘발성 냄새를 제거한 다음 이를 맑은 물에서 반복 세정하여 염분을 완전히 제거한다. 염분이 제거된 솔잎을 용기에 넣고 100℃ 수증기로 7~10시간 증숙 시키다가 80~90℃의 온도로 건조시켜 수분함유량을 0.5~0.7% 정도되게 한다. 건조된 솔잎을 2~2.5cm 정도 되게 절단장치로 1차 절단하고 다시 2차 절단장치에서 0.5~0.7mm 정도 세분화한 다음 분말기에서 150~200메쉬(mesh) 정도로 분말화한다. (4)솔잎 돼지갈비 양념 소스 만드는 단계; 솔잎 돼지갈비 양념 소스를 만들기 위하여 상기 (3)단계에서 준비한 솔잎가루 400g에(돼지갈비 원육 10kg기준으로) 설탕 800g, 간장 1.2ℓ, 물엿 2kg, 사과 300g, 마늘 200g, 생강 100g, 파인애플 300g, 양파 350g, 후추 가루 1.5g, 다시다 1.5g, 미원 1.99g, 소주 360ml, 콜라 355ml, 물 8kg, 참기름1.5g을 넣어 잘 혼합한다. (5)솔잎 돼지갈비 양념 소스를 돼지갈비에 버무리는 단계; 상기 (2)단계에서 준비된 돼지 갈비를 (3)단계에서 만든 솔잎 돼지 갈비양념 소스에 넣어 양념이 사이사이에 스며들도록 잘 버무린 후 상온에서 24시간동안 숙성시킨다. (5)2차 숙성단계; 다시 -2℃에서 24시간 동안 숙성시킨다.

<비교예; 일반 돼지 양념갈비의 제조>

물 1ℓ와 간장 0.25ℓ를 혼합한 물에, 돼지갈비 원육의 중량을 기준으로 물엿 2.2중량%, 설탕 3.2중량%, 후추 0.4중량%, 파인애플 0.4중량%, 월계수잎 0.4중량%, 사과 4중량%, 대파 4중량%, 마늘 5중량%, 생강 2중량%, 양파 4중량%, 배 4중량%를 넣고 1시간 끓인 후 가는 체로 양념 건더기를 건져내고 상온에서 식혀 양념 육수를 만든다. 손질하여 0℃ 냉장온도에서 6시간 숙성시킨 돼지갈비에 양념 육수를 붓고, 양념 육수가 골고루 스며들도록 돼지갈비에 양념 육수를 묻혀준 후 0℃ 냉장온도에서 24시간 숙성시킨다.

<관능시험>

상기 실시예 1,2,3에서 얻은 삼색 돼지 양념갈비와 비교예의 일반 돼지 양념갈비에 대하여 남녀노소 50명을 대상으로 관능시험을 실시하여 그 결과를 다음의 표 1에 나타내었다. 관능검사는 맛, 조직감, 전체적인 풍미, 색감, 만족도의 5개 항목에 대해 실시하였으며, 5점 척도법을 사용하여 다음의 평가기준에 의하여 피시험자가 점수를 기록한 후 이의 평균을 계산하였다. 5: 아주 좋다 (거부감의 경우 전혀 없다), 4: 좋다 (거부감의 경우 없다), 3: 보통 2: 나쁘다 내지는 좋지 않다 (거부감의 경우 약간 있다), 1: 아주 나쁘다 (거부감의 경우 있다)

[표 1]

항목	실시예	비교예
맛	4.7	2.9
조직감	4.4	3.9
전체적인 풍미	4.6	3.0
색감	4.8	2.1
만족도	4.9	3.3

삼색 돼지 양념갈비와 일반 돼지 양념갈비를 시식한 결과, 삼색 돼지 양념갈비가 모든 항목에 걸쳐 좋거나 보통 이상의 양호한 평가 결과를 보였다.

발명의 효과

본 발명에 따른 삼색 돼지 양념 갈비는 매콤한 고추장에 의한 빨강 돼지 양념갈비, 구수한 된장에 의한 노랑 돼지 양념갈비와 향긋한 솔잎에 의한 녹색 돼지 양념갈비가 한 셋트로 구성되어 있어 골라먹는 재미와 함께 다양한 입맛을 즐길 수 있고, 특히 그 맛이 담백하고, 강하지 않아서 남녀노소 누구나 함께 먹을 수 있으며, 눈으로 보면서 입의 즐거움을 살리는 웰빙 식품으로서의 돼지 양념갈비를 제공할 수 있을 것이다.