



(19) 대한민국특허청(KR)

(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2016년01월21일

(11) 등록번호 10-1586138

(24) 등록일자 2016년01월11일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A23L 13/00 (2016.01) A23L 13/20 (2016.01)

A23L 27/00 (2016.01)

(21) 출원번호 10-2014-0015213

(22) 출원일자 2014년02월11일

심사청구일자 2014년02월11일

(65) 공개번호 10-2015-0094202

(43) 공개일자 2015년08월19일

(56) 선행기술조사문헌

KR1020100013608 A

KR1020100026394 A

KR1020130115799 A

KR1020110110673 A

(73) 특허권자

이철희

전라북도 부안군 부안읍 용암로 39 ()

전북대학교산학협력단

전라북도 전주시 덕진구 백제대로 567 (덕진동1가)

(72) 발명자

이철희

전라북도 부안군 부안읍 용암로 39 ()

(74) 대리인

이준혁

전체 청구항 수 : 총 1 항

심사관 : 김상인

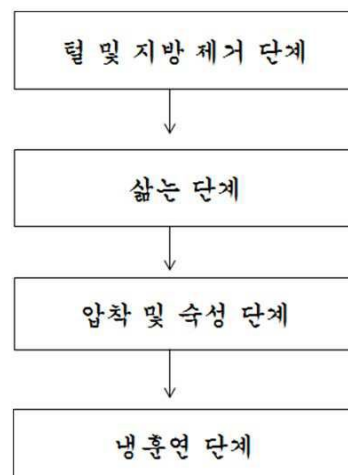
(54) 발명의 명칭 **뽕편육 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 질병 예방뿐만 아니라 돼지 잡냄새 제거와 보존성이 향상된 뽕편육 제조방법에 관한 것이다.

본 발명에서 제조된 뽕 편육은 뽕의 영양성분을 함유하고 있어 건강기능성을 높일 수 있고, 또한, 뽕과 향신료를 사용하여 돼지 잡냄새를 제거하였다. 또한, 본 발명에서는 편육을 저온에서 냉훈연 처리하여 훈연취를 편육에 가미하였는데, 상기 훈연취로 잡냄새를 없애고 풍미를 높일 수 있을 뿐만 아니라 편육의 보존 기간도 늘릴 수 있다.

대표도 - 도1



명세서

청구범위

청구항 1

돼지머리의 털 및 지방을 제거하는 단계 ;

상기 돼지머리, 뽕, 마늘, 양파, 물엿, 향신료 및 소금을 물에 넣어 삶는 단계 ;

뼈를 제거한 살코기와 돼지 껍질을 압착한 후 숙성하는 단계 ; 및

냉훈연하는 단계를 포함하는 뽕편육 제조방법으로서,

상기 삶는 단계는 상기 돼지머리 100중량부 대비 뽕뿌리 1~3중량부, 마늘 4~10 중량부, 양파 25~40 중량부, 물엿 4~10 중량부, 향신료 0.5~1중량부 및 소금 5~15중량부를 사용하고,

상기 냉훈연 단계는 사과나무 톱밥 또는 뽕나무 톱밥으로 불을 지피 연기를 발생시키는 단계와 상기 연기의 온도를 15~30도 범위로 낮추어서 뽕편육에 제공하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 뽕편육 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 뽕편육 제조방법에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 질병 예방뿐만 아니라 돼지 잡냄새 제거와 보존성이 향상된 뽕편육 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 종래의 편육은 돼지머리나 돼지족발 등을 끓는 물에 넣어 삶은 다음 뼈에 붙어있는 고기만을 분리한 후, 분리한 고기를 천으로 감싼 다음 하중을 가하여 압착하고, 이를 얇게 썰는 것에 의하여 제조한다.

[0003] 한편, 뽕나무 잎은 소염제로 뽕나무 상백피(뿌리 껍질)는 이뇨제, 뽕 가지는 관절염 그리고 오디(열매)는 진정제의 원료로 사용되고 있다고 알려져 있다. 잠사곤충연구소의 한 보고자료에 따르면, 뽕은 당뇨병의 예방과 치료에 효과가 있고, 혈압을 떨어뜨리는 효과가 있으며, 고지혈을 막아 주고 콜레스테롤을 저하시킨다. 또한 혈액순환을 촉진시켜 동맥경화를 예방하고 대소변 보기가 좋아지고 특히 이뇨작용에 효과가 있으며, 배속의 해로운 균의 수를 줄여주며 노화예방 및 암의 발생을 억제한다고 보고되고 있다.

[0004] 상기와 같이 제조되는 종래의 편육은 돼지고기 본래의 맛과 영양을 제공하는 것이 가능하지만, 돼지 잡냄새가 많이 나고 보존기간도 짧은 문제가 있다. 특히, 보존기간을 늘리기 위해 방부제를 첨가하여 편육을 제조하는 문제가 있었다.

[0005] 한국 등록 특허 10-844453호에는 고기속에 인삼을 삽입하여 제조한 제육편육 제조방법을 개시하고 있으며, 등록특허 10-1310049호에는 한약재 및 과일을 이용하여 제조된 돼지 껍데기 한방 편육을 제공하고 있다. 이들 등록특허는 돼지의 잡냄새를 제거하거나 맛을 부드럽게 하기 위해 고가의 인삼이나 한약재를 첨가하고 있으므로 좀 더 저렴하고 효율적으로 냄새 제거나 보존성을 높일 수 있는 편육 제조 방법에 대한 요구는 여전히 제

기된다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0006] 본 발명은 빵을 편육에 함유시켜 맛과 영양성을 높일 수 있는 편육을 제조하는 것이다.
- [0007] 본 발명은 돼지 잡냄새를 제거하고 맛의 풍미를 향상시킬 수 있는 방법을 제공하는 것이다.
- [0008] 본 발명은 간단한 방법으로 편육의 보존성을 향상시킬 수 있는 방법을 제공하는 것이다.

과제의 해결 수단

- [0009] 본 발명의 하나의 양상은
- [0010] 돼지머리의 털 및 지방을 제거하는 단계 ;
- [0011] 상기 돼지머리에 뽕뿌리, 마늘, 양파, 물엿, 향신료 및 소금을 물에 넣어 삶는 단계 ;
- [0012] 뼈를 제거한 살코기와 돼지 껍질을 압착한 후 숙성하는 단계 ; 및
- [0013] 사과나무톱밥이나 뽕나무 톱밥으로 냉훈연하는 단계를 포함하는 빵 편육제조 방법에 관계한다.

발명의 효과

- [0014] 본 발명에서 제조된 빵 편육은 빵의 영양성분을 함유하고 있어 건강기능성을 높일 수 있고, 또한, 빵과 향신료를 사용하여 돼지 잡냄새를 제거하였다. 또한, 본 발명에서는 편육을 저온에서 냉훈연 처리하여 훈연취를 편육에 가미하였는데, 상기 훈연취로 잡냄새를 없애고 풍미를 높일 수 있을 뿐만 아니라 편육의 보존 기간도 늘릴 수 있다.

도면의 간단한 설명

- [0015] 도 1은 본 발명에 따른 제조방법을 순차적으로 나타내는 플로우 차트이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0016] 본 발명은 하기의 설명에 의하여 모두 달성될 수 있다. 하기의 설명은 본 발명의 바람직한 구체예를 기술하는 것으로 이해되어야 하며, 본 발명이 반드시 이에 한정되는 것은 아니다.
- [0017] 도 1은 본 발명에 따른 제조방법을 순차적으로 나타내는 플로우 차트이다. 도 1을 참고하면, 본 발명의 빵 편육 제조방법은 털 및 지방 제거 단계, 삶는 단계, 압착 및 숙성 단계 및 냉훈연 단계를 포함한다.
- [0018] 상기 털 및 지방 제거는 돼지머리에 있는 털과 지방을 칼로 제거할 수 있으며, 화염을 이용하여 잔여 털을 제거하면서 고열에 의한 살균 등을 행하는 것도 가능하다.
- [0019] 상기 털 및 지방 제거 단계에서는 흐르는 물로 핏물이나 오물 등을 세척하고, 다시 맑은 물에 34시간 정도 담가서 핏물을 제거하는 것이 바람직하다.
- [0020] 상기 삶는 단계는 상기 돼지머리, 뽕, 마늘, 양파, 물엿, 향신료 및 소금을 물에 넣어 삶는 단계이다. 예를 들면, 뽕뿌리, 마늘, 양파, 물엿, 향신료 및 소금을 물에 넣어 충분히 끓인 다음에 돼지머리를 넣어 함께 삶는다. 상기 삶는 단계를 통해 뽕, 향신료 등 성분이 돼지머리에 스며들게 된다.
- [0021] 상기 삶는 단계는 돼지머리 100중량부 대비 뽕뿌리 1~3중량부, 마늘 4~10 중량부, 양파 25~40 중량부, 물엿 4~10 중량부, 향신료 0.5~1중량부 및 소금 5~15중량부를 사용할 수 있다.
- [0022] 상기 빵은 뽕잎, 뽕가지, 뽕뿌리 등을 사용할 수 있다. 빵은 당뇨병의 예방과 치료에 효과가 있고, 혈압을 떨어뜨리는 효과가 있으며, 고지혈을 막아 주고 콜레스테롤을 저하시킨다. 또한 혈액순환을 촉진시켜 동맥경화를 예방하고 대소변 보기가 좋아지고 특히 이뇨작용에 효과가 있으며, 노화예방 및 암의 발생도 억제한다고 알려져 있다.
- [0023] 본 발명에서는 향신료로서 월계수잎, 팔각등을 사용할 수 있다.

- [0024] 상기 빵과 향신료는 돼지의 잡냄새를 제거하는데 도움을 준다.
- [0025] 상기 압착 및 숙성 단계는 돼지 머리의 뼈를 제거하는 단계(탈골단계), 이를 압착하는 단계 및 숙성하는 단계를 포함한다.
- [0026] 상기 탈골단계에서는 삶아진 돼지머리나 돼지족발을 건져서 잠깐 찬물에 담갔다가 꺼낸 다음, 뼈를 발라내는 탈골작업을 행한다.
- [0027] 다음으로, 뼈를 제거한 살코기와 돼지머리를 천 등으로 완전히 감싸고, 사각틀에 넣어 압착한다.
- [0028] 상기 압착 단계에서는 프레스 등을 이용하여 가압한다.
- [0029] 상기 숙성단계는 상온에서 편육에 양념의 맛과 향이 고루 배어들 수 있도록 하고, 쫄쫄쫄쫄한 식감을 높일 수 있다. 상기 숙성단계는 5 내지 15℃ 온도에서 4내지 6시간 숙성하는 것이 바람직하다.
- [0030] 상기 숙성단계 이후에 압착된 편육을 일정 두께로 썰어 둔다.
- [0031] 상기 냉훈연 단계는 사과나무 톱밥이나 뽕나무 톱밥으로 불을 지피 연기를 편육에 쏘여주는 단계이다. 상기 냉훈연에 의해 연기가 편육에 스며들거나 편육 표면에 막을 형성할 수 있다. 사과나 뽕 나무 특유의 훈연취가 편육에 부착되므로 돼지고기의 잡냄새를 없애고 풍미를 높일 수 있다. 또한, 편육 표면에 코팅된 연기 성분들에 의해 미생물의 침입과 균의 번식을 방지할 수 있어 보존성도 증가하게 된다.
- [0032] 상기 냉훈연 단계는 저온에서, 바람직하게는 30도 이내, 보다 바람직하게는 24℃이내, 가장 바람직하게는 15~20℃에서 수행될 수 있다. 목재를 연소시킬 때의 온도는 400 내지 800℃ 정도의 고온이기 때문에 이때 발생한 연기의 온도는 대체로 50℃ 이상이므로 본 발명에서는 상기 연기온도를 낮추어서 편육에 제공한다. 예를 들면, 발생한 연기를 냉각기를 통과시켜 감온할 수 있다.
- [0033] 상기 온도가 30℃를 초과하면, 압착된 편육이 풀어질 수 있는 문제가 있다. 상기 온도가 24℃이내인 경우에 연기에 함유되어 있는 포름알데하이드와 페놀에 의하여 식품표면에 부착되어 있는 세균을 살균하는 것이다. 동시에 식품이 건조되어 저장성이 증대된다.
- [0034] 상기 냉훈연 시간은 30 ~ 60분이며, 이러한 시간은 부피, 훈연실 내적재된 편육들간의 간격 등을 고려하여 적절하게 조절하는 것이 바람직하다.
- [0035] 다음으로 본 발명은 상기 냉훈연 단계 이후에 가공포장단계를 포함할 수 있다. 이때, 포장은 비닐이나 원터치 용기에 진공 포장할 수 있다.
- [0036] 본 발명의 단순한 변형 내지 변경은 이 분야의 통상의 지식을 가진 자에 의하여 용이하게 이용될 수 있으며, 이러한 변형이나 변경은 모두 본 발명의 영역에 포함되는 것으로 볼 수 있다.

도면

도면1

