



등록특허 10-2801313



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2025년05월02일
(11) 등록번호 10-2801313
(24) 등록일자 2025년04월23일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A23L 13/50 (2016.01) A23B 2/80 (2025.01)
A23B 2/82 (2025.01) A23C 19/068 (2006.01)
A23L 23/00 (2022.01) A23L 5/10 (2016.01)
A23P 20/12 (2016.01) A23P 30/20 (2016.01)

(52) CPC특허분류

A23L 13/52 (2016.08)
A23B 2/8055 (2025.01)

(21) 출원번호 10-2022-0047627

(22) 출원일자 2022년04월18일

심사청구일자 2022년04월18일

(65) 공개번호 10-2023-0148886

(43) 공개일자 2023년10월26일

(56) 선행기술조사문헌

KR200256991 Y1
KR1020010016032 A
JP06245736 A
KR1020160021990 A

(73) 특허권자

주식회사 화인푸드

인천광역시 계양구 안남로 457번길 16 (효성동)

(72) 발명자

임구연

경기도 부천시 소사구 안곡로 54, 101동 1404호
(괴안동, 괴안동 금광포란재아파트)

(74) 대리인

김능균

전체 청구항 수 : 총 5 항

심사관 : 김영림

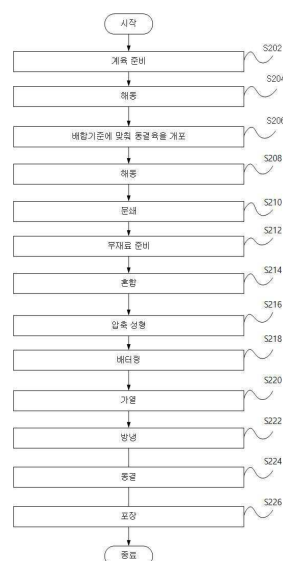
(54) 발명의 명칭 치킨치즈볼 제조 방법

(57) 요약

본 발명은 지방이 적고 단백질이 풍부한 계육에 피자소스를 혼합한 반죽에 쭉 늘어나는 모짜렐라 치즈가 들어있어 담백한 치킨맛과 피자맛을 함께 즐길 수 있는 치킨치즈볼 제조 방법에 관한 것으로서, 원료육으로서 동결된 계육을 준비하는 단계; 동결된 원료육을 해동실에서 해동시키는 단계; 배합기준에 맞춰 원료육을 계량하고 배합

(뒷면에 계속)

대표도 - 도1



기준에 맞춰 포장되어 동결된 원료육의 포장을 뜯어내어 포장지로부터 원료육을 분리시키는 단계; 포장지로부터 분리된 원료육을 해동시키는 단계; 해동육을 분쇄기에 넣고 분쇄시키는 단계; 치즈와 피자소스가 포함된 부재료를 준비하는 단계; 준비된 부재료와 분쇄된 원료육을 배합기준에 따라 배합기를 이용하여 배합시키는 단계; 배합된 부재료와 원료육이 배합된 배합육을 일정한 크기로 압축 성형하는 단계; 빵가루를 압축성형된 배합육에 도포하는 배터링단계; 배터링된 배합육을 서로 겹치치 않도록 175도 내지 185도의 온도의 식용유에 2분25초 내지 2분35초의 시간동안 튀겨내는 단계; 가열된 상태의 튀겨진 치킨치즈볼을 방냉실에서 방냉시키는 단계; 방냉된 치킨치즈볼을 스파이럴후리저에 통과시켜 동결시키는 단계; 및 동결된 치킨치즈볼을 포장하여 상품화시키는 단계;를 포함하여 구성되어 익힐 때의 식감을 좋게 하고 편리하게 치킨치즈볼을 제조할 수 있는 효과가 있다.

(52) CPC특허분류

A23B 2/82 (2025.01)

A23C 19/0684 (2013.01)

A23L 23/00 (2022.01)

A23L 5/11 (2016.08)

A23P 20/12 (2022.01)

A23P 30/20 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

동결된 계육인 원료육을 준비하는 단계;

동결된 원료육을 해동실에서 해동시키는 단계;

배합기준에 맞춰 원료육을 계량하고 배합기준에 맞춰 포장되어 동결된 원료육의 포장을 뜯어내어 포장지로부터 원료육을 분리시키는 단계;

포장지와 분리된 원료육을 해동시키는 단계;

해동육을 분쇄기에 넣고 분쇄시키는 단계;

치즈와 피자소스가 포함된 부재료를 준비하는 단계;

준비된 부재료와 분쇄된 원료육을 배합기준에 따라 배합기를 이용하여 배합시키는 단계;

배합된 부재료와 원료육이 배합된 배합육을 일정한 크기로 압축 성형하는 단계;

빵가루를 압축성형된 배합육에 도포하는 배터링단계;

배터링된 배합육을 서로 겹치치 않도록 175 ~ 185℃의 온도의 식용유에 2분25초 내지 2분35초의 시간동안 튀겨 내는 단계;

가열된 상태의 튀겨진 치킨치즈볼을 방냉실에서 방냉시키는 단계;

방냉된 치킨치즈볼을 스파이럴후리저에 통과시켜 동결시키는 단계; 및

동결된 치킨치즈볼을 포장하여 상품화시키는 단계;를 포함하는 것인 치킨치즈볼 제조 방법.

청구항 2

제1항에 있어서,

상기 해동 단계에서 해동은 -1도 내지 -2℃ 이하로 48시간 내지 72시간 해동하도록 구성되며, 상기 부재료에 사용되는 치즈는 모짜렐라 치즈를 사용하고, 상기 피자소스는 토마토, 토마토 페이스트, 다진 양파 다진 마늘, 다진 파슬리, 물, 올리브 오일 및 소금과 후추를 혼합한 소스인 것인 치킨치즈볼 제조 방법.

청구항 3

제1항에 있어서,

상기 배합기에서 상기 부재료와 원료육을 배합시키는 온도는 -1 ~ -2℃ 로 관리되도록 구성되는 것인 치킨치즈볼 제조 방법.

청구항 4

제1항에 있어서,

상기 성형하는 단계에서 배합된 배합육을 25~30g으로 압축 성형하도록 구성되는 것인 치킨치즈볼 제조 방법.

청구항 5

제1항에 있어서,

상기 배터링하는 단계에서 빵가루 대신에 미분 가루 또는 빵가루와 미분가루를 일정 비율로 섞은 배합 배터링 가루를 도포하도록 구성되는 것인 치킨치즈볼 제조 방법.

발명의 설명

기술분야

[0001] 본 발명은 치킨치즈볼 제조 방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 지방이 적고 단백질이 풍부한 계육에 피자소스를 혼합한 반죽에 쭉 늘어나는 모짜렐라 치즈가 들어있어 담백한 치킨맛과 피자맛을 함께 즐길 수 있는 치킨 치즈볼 제조 방법에 관한 것이다.

[0002]

배경기술

[0003] 닭고기는 다른 육류에 비해 칼로리가 매우 낮아 체중조절이 필요한 사람인 운동선수, 회복기 환자, 노인, 운동량이 부족한 현대인에게 가장 적합한 동물성 단백질 공급원이다. 돼지고기, 쇠고기도 같은 백색육인 생선류보다 낮은 칼로리를 지니고 있다. 껍질을 제거한 살코기는 100~110kcal/100g에 불과해 다른 육류에 비해 월등히 낮을 뿐 아니라 일부 생선류(꽂치 165, 고등어 183)보다도 저칼로리 식품이다.

[0004] 닭고기의 필수지방 산은 16% 이상으로 육류 중 가장 높으며, 특히 불포화지방산 중에서 리놀렌산의 함량이 15.9%로 매우 높은데, 이는 피부의 노화방지와 건강유지로 젊은 여성들의 피부미용에 좋은 성분이다.

[0005] 한편, 일반적으로 치즈볼은 밀가루와 치즈가루를 섞어 반죽하여 튀긴 동그란 모양의 식품을 말하는 것으로, 만드는 방법은 체에 친 강력분과 박력분에 치즈가루, 아몬드가루, 베이킹파우더, 설탕, 버터, 소금, 이스트 등을 넣고 반죽하다가 우유 및 계란을 넣고 다시 반죽하여 뭉친다. 반죽을 치대어 10~12분간 1차 발효를 시킨 후 적당량으로 나누어 둥글리기를 한 후 2차 발효를 시킨 다음 오븐에서 180~190℃로 10~15분가량 굽는다.

[0006] 이와 같이 치즈와 치킨의 장점을 합하여 치킨스즈볼이 출시되어 있다. 그러나 치킨치즈볼은 저온의 치즈볼에 같은 상태의 계육을 그 위에 덮어 썬우고 동그란 형태로 성형한 후에 성형된 계육과 치즈를 배터링(battering)하고 이를 기름 등에 익혀 치킨치즈볼을 만들고 이를 냉동시키는 방식이다.

[0007] 그러나 이와 같은 방식의 치킨치즈볼을 전자레인지로 이용하여 해동시키는 경우 전자레인지의 특성상 치킨치즈볼의 내부를 먼저 익히게 되어 부등가열되는 문제가 발생한다.

선행기술문헌

특허문헌

[0008] (특허문헌 0001) 대한민국 등록특허공보 제10-132175510(2013.10.28.) '치킨치즈스틱 및 그의 제조방법'

발명의 내용

해결하려는 과제

[0009] 본 발명은 상술한 필요성을 충족시키기 위하여 안출된 것으로서, 본 발명의 목적은 치킨치즈볼을 제조함에 있어서 치킨과 치즈를 혼합하여 제조함으로써 익힐 때의 식감을 좋게 하고 편리한 제조 방법을 제공하기 위한 것이다.

[0010] 본 발명의 해결하고자 하는 과제는 이상에서 언급된 것들에 한정되지 않으며, 언급되지 아니한 다른 해결 과제들은 아래의 기재로부터 당업자에게 명확하게 이해되어 질 수 있을 것이다.

과제의 해결 수단

[0011] 상술한 목적을 달성하기 위한 본 발명의 치킨치즈볼 제조 방법은,

[0012] 동결된 계육인 원료육을 준비하는 단계;

[0013] 동결된 원료육을 해동실에서 해동시키는 단계;

[0014] 배합기준에 맞춰 원료육을 계량하고 배합기준에 맞춰 포장되어 동결된 원료육의 포장을 뜯어내어 포장지로부터 원료육을 분리시키는 단계;

[0015] 포장지로부터 분리된 원료육을 해동시키는 단계;

- [0016] 해동육을 분쇄기에 넣고 분쇄시키는 단계;
- [0017] 치즈와 피자소스가 포함된 부재료를 준비하는 단계;
- [0018] 준비된 부재료와 분쇄된 원료육을 배합기준에 따라 배합기를 이용하여 배합시키는 단계;
- [0019] 배합된 부재료와 원료육이 배합된 배합육을 일정한 크기로 압축 성형하는 단계;
- [0020] 빵가루를 압축성형된 배합육에 도포하는 배터링단계;
- [0021] 배터링된 배합육을 서로 겹치치 않도록 175도 내지 185도의 온도의 식용유에 2분25초 내지 2분35초의 시간동안 튀겨내는 단계;
- [0022] 가열된 상태의 튀겨진 치킨치즈볼을 방냉실에서 방냉시키는 단계;
- [0023] 방냉된 치킨치즈볼을 스파이럴후리저에 통과시켜 동결시키는 단계; 및
- [0024] 동결된 치킨치즈볼을 포장하여 상품화시키는 단계;를 포함하여 구성된다.
- [0025] 상기 해동 단계에서 해동은 $-1 \sim -2^{\circ}\text{C}$ 이하로 48시간 내지 72시간 해동하도록 구성될 수 있다.
- [0026] 상기 배합기에서 상기 부재료와 원료육을 배합시키는 온도는 $-1 \sim -2^{\circ}\text{C}$ 로 관리하도록 구성될 수 있다.
- [0027] 상기 성형하는 단계에서 배합된 배합육을 25~30g으로 압축 성형하여 구성할 수 있다.
- [0028] 상기 배터링하는 단계에서 빵가루 대신에 미분 가루 또는 빵가루와 미분가루를 일정 비율로 섞은 배합 배터링 가루를 도포하도록 구성될 수 있다.

발명의 효과

- [0029] 본 발명에 따른 치킨치즈볼 제조 방법은 치킨치즈볼을 제조함에 있어서 치킨과 치즈를 혼합하여 제조함으로써 익힐 때의 식감을 좋게 하고 편리하게 치킨치즈볼을 제조할 수 있는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

- [0030] 도 1은 본 발명의 일 실시예에 따른 본 발명의 치킨치즈볼을 제조하는 과정을 나타낸 순서도.

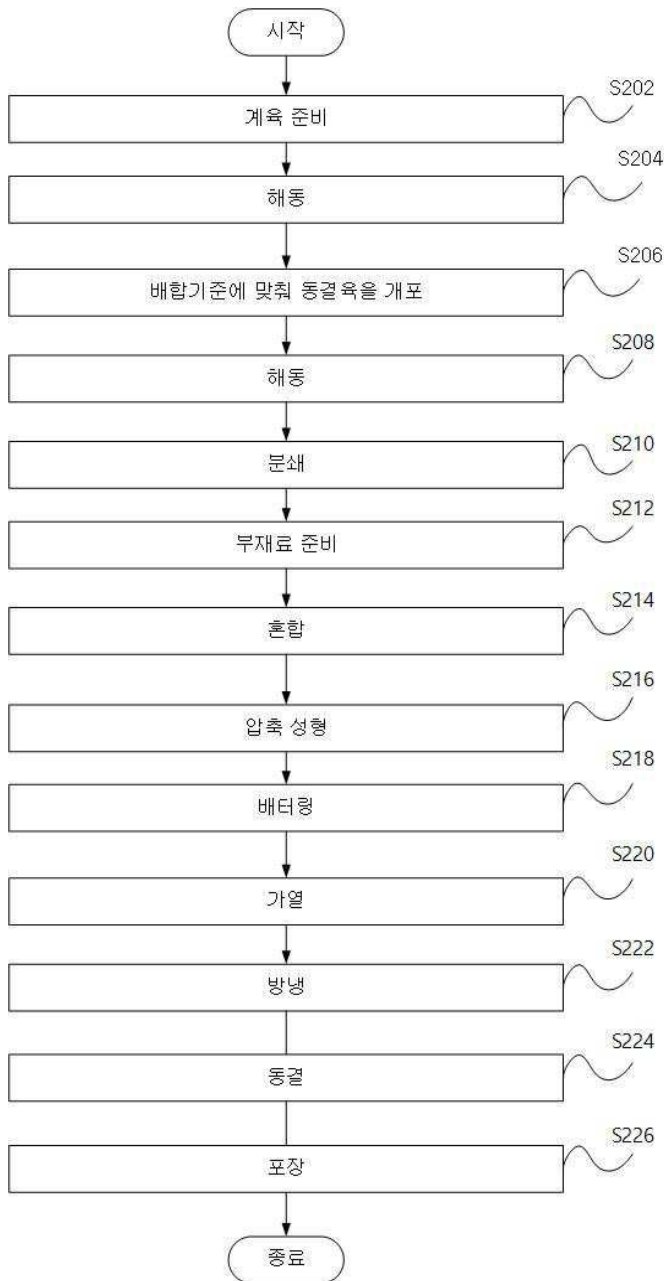
발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0031] 이하, 첨부된 도면에 의하여 본 발명의 바람직한 실시예를 보다 상세하게 설명한다.
- [0032] 도 1은 본 발명의 일 실시예에 따른 본 발명의 치킨치즈볼을 제조하는 과정을 나타낸 순서도이다.
- [0033] 도 1을 참조하면, 본 발명의 치킨치즈볼 제조 방법은 다음과 같다.
- [0034] 먼저, S202단계에서 동결된 계육을 원료육으로서 준비한다. 원료육인 계육은 포장된 상태일 수 있으며, 동결된 상태이다. 여기서 동결된 상태의 계육은 육표면의 온도가 -18°C 이다.
- [0035] S204단계에서 동결된 원료육을 해동실에서 해동시킨다. 해동 단계에서 원료육의 해동은 $-1 \sim -2^{\circ}\text{C}$ 이하로 48시간 내지 72시간 해동시킨다.
- [0036] S206단계에서 배합기준에 맞춰 동결된 원료육을 계량하고 배합기준에 맞춰 원료육의 포장을 뜯어내어 포장지로부터 원료육을 분리시킨다. 즉, 원료육은 냉동상태에서 포장된 상태에서 유통되어 입고된 상태이므로 포장을 뜯기 전에 계량하여 배합비율에 맞춰 계량한다. 이때, 계량시에 포장지의 무게도 고려할 수 있다.
- [0037] S208단계에서 포장이 뜯어져 포장과 분리된 원료육을 해동시킨다. 원료육의 해동은 -1 도 내지 -2°C 이하로 48시간 내지 72시간 충분히 해동시켜 사용한다. 즉 원료육의 해동시에 0도 보다 높은 온도로 올라가지 않은 상태에서 원료육을 해동시켜 원료육의 변질을 막도록 한다.
- [0038] S210단계에서 해동육을 분쇄기에 넣고 분쇄시킨다.
- [0039] S212단계에서 치즈와 피자소스가 포함된 부재료를 준비한다. 일반적으로 부재료에 사용되는 치즈는 모짜렐라치즈를 사용한다. 피자소스는 토마토, 토마토 페이스트, 다진 양파 다진 마늘, 다진 파슬리, 물, 올리브 오일 및 소금과 후추 및 기타 첨가물을 합한 재료들의 혼합물로 구성된다.

- [0040] S214단계에서 준비된 부재료와 분쇄된 원료육을 배합기준에 따라 배합기를 이용하여 배합시킨다.
- [0041] S216단계에서 배합된 부재료와 원료육이 배합된 배합육을 일정한 크기로 압축 성형한다. 압축 성형하는 단계에서 배합된 배합육을 한입에 먹기 좋은 크기인 25~30g으로 압축 성형한다.
- [0042] S218단계에서 빵가루를 압축성형된 배합육에 도포시킨다. 이와같이 배합육에 튀김옷을 입히는 것을 배터링(battering)이라 한다. 한편, 빵가루 대신에 쌀가루인 미분 가루 또는 빵가루와 미분 가루를 일정 비율로 섞은 혼합가루를 도포시킬 수 있다.
- [0043] S220단계에서 배터링된 배합육을 서로 겹치치 않도록 175도 내지 185도의 온도의 식용유에 2분25초 내지 2분35초의 시간동안 튀겨낸다. 즉, 유통기에 배터링된 배합육을 서로 겹치치 않도록 튀겨낸다.
- [0044] S222단계에서 가열된 상태의 튀겨진 치킨치즈볼을 방냉실에서 방냉시킨다. 방냉은 저온에서 튀겨져 뜨거워진 치킨치즈볼의 온도가 내려가도록 하는 단계이다.
- [0045] S222단계에서 방냉된 치킨치즈볼을 스파이럴후리저에 통과시켜 동결시킨다. 스파이럴후리저를 이용하여 동결시키는 과정은 방냉된 치킨치즈볼을 -35℃ 이하의 온도에서 30분이상 유지시켜 급속 동결시킨다.
- [0046] S224단계에서 동결된 치킨치즈볼을 포장하여 상품화시킨다. 포장은 자동포장기를 사용한다. 포장중량은 1000g이며 따라서 입수량은 40ea+-42ea가 된다. 포장지는 폴리프로필렌의 포장지를 사용하고 포장된 제품은 금속검출기를 통과시켜 이물질의 선별함으로써 이물질을 선별한다. 이물질의 선별강도는 관리기준 감도는 Fe 3.0, SUS 3.5이며, 불량제품은 폐기한다. 외포장은 종이상자에 포장하고, 외포장의 포장수량은 1kg*10봉 으로 한다.
- [0047] 한편, 유통과정에서 냉동식품의 유통규격에 따라 -18℃ 이하의 온도에서 유통되도록 한다.
- [0048] 이상에서 설명한 것은 본 발명에 따른 치킨치즈볼 제조 방법을 실시하기 위한 실시 예에 불과한 것으로서, 본 발명은 상기한 실시 예에 한정되지 않고, 이하의 특허청구범위에서 청구하는 바와 같이 본 발명의 요지를 벗어남이 없이 당해 발명이 속하는 분야에서 통상의 지식을 가진 자라면 누구든지 다양한 변경 실시가 가능한 범위까지 본 발명의 기술적 정신이 있다고 할 것이다.

도면

도면1



【심사관 직권보정사항】

【직권보정 1】

【보정항목】 발명(고안)의 설명

【보정세부항목】 식별번호 0015

【변경전】

포장지로부터 분리도니 원료육을 해동시키는 단계;

【변경후】

포장지로부터 분리된 원료육을 해동시키는 단계;

【직권보정 2】

【보정항목】 발명(고안)의 설명

【보정세부항목】 식별번호 0025

【변경전】

상기 해동 단계에서 해동은 -1도 내지 -2℃ 이하로 48시간 내지 72시간 해동하도록 구성될 수 있다.

【변경후】

상기 해동 단계에서 해동은 -1 ~ -2℃ 이하로 48시간 내지 72시간 해동하도록 구성될 수 있다.

【식권보정 3】

【보정항목】 발명(고안)의 설명

【보정세부항목】 식별번호 0035

【변경전】

S204단계에서 동결된 원료육을 해동실에서 해동시킨다. 해동 단계에서 원료육의 해동은 -1도 내지 -2℃ 이하로 48시간 내지 72시간 해동시킨다.

【변경후】

S204단계에서 동결된 원료육을 해동실에서 해동시킨다. 해동 단계에서 원료육의 해동은 -1 ~ -2℃ 이하로 48시간 내지 72시간 해동시킨다.

【식권보정 4】

【보정항목】 발명(고안)의 설명

【보정세부항목】 식별번호 0045

【변경전】

S222단계에서 방냉된 치킨치즈볼을 스파이럴후리저에 통과시켜 동결시킨다. 스파이럴후리저를 이용하여 동결시키는 과정은 방냉된 치킨치즈볼을 -35도 이하의 온도에서 30분이상 유지시켜 급속 동결시킨다.

【변경후】

S222단계에서 방냉된 치킨치즈볼을 스파이럴후리저에 통과시켜 동결시킨다. 스파이럴후리저를 이용하여 동결시키는 과정은 방냉된 치킨치즈볼을 -35℃ 이하의 온도에서 30분이상 유지시켜 급속 동결시킨다.

【식권보정 5】

【보정항목】 발명(고안)의 설명

【보정세부항목】 식별번호 0047

【변경전】

한편, 유통과정에서 냉동식품의 유통규격에 따라 -18도 이하의 온도에서 유통되도록 한다.

【변경후】

한편, 유통과정에서 냉동식품의 유통규격에 따라 -18℃ 이하의 온도에서 유통되도록 한다.

【식권보정 6】

【보정항목】 청구범위

【보정세부항목】 청구항 1

【변경전】

동결된 계육인 원료육을 준비하는 단계;

동결된 원료육을 해동실에서 해동시키는 단계;

배합기준에 맞춰 원료육을 계량하고 배합기준에 맞춰 포장되어 동결된 원료육의 포장을 뜯어내어 포장지로부터 원료육을 분리시키는 단계;

포장지와 분리된 원료육을 해동시키는 단계;

해동육을 분쇄기에 넣고 분쇄시키는 단계;

치즈와 피자소스가 포함된 부재료를 준비하는 단계;

준비된 부재료와 분쇄된 원료육을 배합기준에 따라 배합기를 이용하여 배합시키는 단계;

배합된 부재료와 원료육이 배합된 배합육을 일정한 크기로 압축 성형하는 단계;

빵가루를 압축성형된 배합육에 도포하는 배터링단계;

배터링된 배합육을 서로 겹치치 않도록 175도 내지 185도의 온도의 식용유에 2분25초 내지 2분35초의 시간동안 튀겨내는 단계;

가열된 상태의 튀겨진 치킨치즈볼을 방냉실에서 방냉시키는 단계;

방냉된 치킨치즈볼을 스파이럴후리저에 통과시켜 동결시키는 단계; 및

동결된 치킨치즈볼을 포장하여 상품화시키는 단계;를 포함하는 것인 치킨치즈볼 제조 방법.

【변경후】

동결된 계육인 원료육을 준비하는 단계;

동결된 원료육을 해동실에서 해동시키는 단계;

배합기준에 맞춰 원료육을 계량하고 배합기준에 맞춰 포장되어 동결된 원료육의 포장을 뜯어내어 포장지로부터 원료육을 분리시키는 단계;

포장지와 분리된 원료육을 해동시키는 단계;

해동육을 분쇄기에 넣고 분쇄시키는 단계;

치즈와 피자소스가 포함된 부재료를 준비하는 단계;

준비된 부재료와 분쇄된 원료육을 배합기준에 따라 배합기를 이용하여 배합시키는 단계;

배합된 부재료와 원료육이 배합된 배합육을 일정한 크기로 압축 성형하는 단계;

빵가루를 압축성형된 배합육에 도포하는 배터링단계;

배터링된 배합육을 서로 겹치치 않도록 175 ~ 185℃의 온도의 식용유에 2분25초 내지 2분35초의 시간동안 튀겨내는 단계;

가열된 상태의 튀겨진 치킨치즈볼을 방냉실에서 방냉시키는 단계;

방냉된 치킨치즈볼을 스파이럴후리저에 통과시켜 동결시키는 단계; 및

동결된 치킨치즈볼을 포장하여 상품화시키는 단계;를 포함하는 것인 치킨치즈볼 제조 방법.