(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(51) 。Int. Cl. [7]
A23L 1/325

(45) 공고일자 2003년04월26일
(11) 등록번호 10-0381722
(24) 등록일자 2003년04월11일

(21) 출원번호 10-2000-0082092
(22) 출원일자 2000년12월26일

(65) 공개번호 특2001-0016603
(43) 공개일자 2001년03월05일

(73) 특허권자 전정자
서울특별시 중랑구 신내동 564 진로아파트 701-502

(72) 발명자 전정자
서울특별시 중랑구 신내동 564 진로아파트 701-502
에쯔오가와구찌
부산광역시사하구장림동445-6

(74) 대리인 박영순

심사관 : 권오희

(54) 생선면류 및 그의 제조방법

요약

본 발명은 어육 특히 연육을 주원료로 한 생선우동이나 국수와 같은 면류 및 그의 제조방법에 관한 것으로, 75-85중량%의 어육(연육), 10-15중량%의 소맥분 및 1-5중량%의 전분과 또한 전체 100중량%의 나머지로서 기타의 첨가제를 혼합하여 얻은 배합물을 단계적인 제조공정에 따라 생산면류를 제조하는 방법에 관한 것이다.

색인어
생선우동, 생선국수

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 생선살과 전분, 소맥분 등을 혼합하여 만든 생선우동이나 생선국수와 같은 생선면류 및 그의 제조하는 방법에 관한 것으로, 보다 상세하게, 어육(연육)을 주성분으로 하고 여기에 소맥분 및 전분, 기타 소량의 첨가제를 혼합하여 통상의 국수나 우동의 제조시 사용되는 성형공정을 거쳐 제조한 생선면류 및 그의 제조방법에 관한 것이다.

우동이나 국수와 같은 면류는 통상적으로 많은 사람들이 좋아하는 음식으로 평소에 밥맛이 없을 때에 즐겨먹게 되며, 특히 날씨가 흐리거나 비오는 날에는 국수와 같은 면류를 많이 찾게 된다. 그러나, 단순히 밀가루와 전분만을 혼합하여 만든 면류는 인체에 필요로 하는 영양분을 골고루 섭취할 수 없는 단점이 있다.

이러한 점을 해결하기 위한 것으로서, 1998년 6월 5일 공개된 국내특허 공개번호 제1998-016925호에는 건각식품용 국수의 제조방법이 개시되어 있다. 상기 특허에는 밀가루75%, 전분3.5%, 멸치가루6%, 현미가루2%, 찹쌀가루3%, 율무가루0.5%, 수수가루0.5%, 보리쌀가루3%, 들깨가루1%, 콩가루2.5%, 분쇄생어육(生魚肉)3%을 반죽기에 의하여 골고루 배합 반죽한 후 상기 반죽물을 15℃의 온도에서 2-3시간 숙성(발효)시킨 다음 기존의 국수성형기에 의하여 성형제조하는 방법이 개시되어 있다.

그러나, 상기 특허 역시, 아직도 원료중 상당부분을 밀가루가 차지하고 있어, 추가로 혼합되는 물질들이 몇가지 있으나 영양 섭취면에서는 미약하다.

또다른 면류 제조방법으로는 1998년 10월 15일자로 공개된 국내특허 공개번호 제1998-068011호에 개시된 우동면의 제조방법이 있다. 이것은 시금치, 파, 부추 등 영양소가 풍부한 야채를 간단하게 먹을 수 있도록 하고, 특히 우동과 같은 면을 먹을 때에 초래하는 영양상 불균형을 없애기 위한 것으로, 시금치 60 70중량부, 파 20 30중량부 및 부추 10 20중량부를 균일하게 절편하여 믹서기에 갈아서 야채즙을 얻고 상기 야채즙과 소맥분을 3 : 22의 비율로 혼합하여 반죽하고 12시간 숙성한 뒤, 이를 우동면으로 제조하는 방법을 개시하고 있다.

이것 역시, 첨가되는 야채즙에 비해 소맥분의 비율이 월등히 높으며, 시금치나 파 등의 야채는 우동을 삶아 먹을 때에 함께 넣거나 반찬으로서 섭취가 가능하므로 고른 영양 섭취면에서는 별다른 효과를 기대할 수 없다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

이러한 문제점을 해결하기 위한 본 발명의 목적은 육류보다 콜레스테롤 함량이 낮아 성인병 예방에 유익하고 영양측면에서도 바람직한 어육(연육)을 주원료로 하고, 보조적으로 소맥분과 전분 등을 혼합하여 제조한 생선면류 및 그의 제조방법을 제공하는데 있다.

발명의 구성 및 작용

상술한 목적을 달성하기 위한 본 발명에 따른 생선면류는 중량백분율을 기준하여 75-85중량%의 어육(연육), 10-15중량%의 소맥분, 1-5중량%의 전분, 1-2중량%의 글루타민산나트륨, 1-2중량%의 소금, 0.1-0.3중량%의 소르빈산칼륨 및 0.3-0.6중량%의 대두유로 구성된 것을 특징으로 한다.

또한, 본 발명에 따른 생선면류의 제조방법은 (1) 냉동상태의 어육(연육)을 해동시키는 단계; (2) 해동된 연육을 배합기에 넣고 곱게 분쇄하는 단계; (3) 중량백분율을 기준하여 75-85중량%의 상기 분쇄된 어육(연육), 10-15중량%의 소맥분, 1-5중량%의 전분, 1-2중량%의 글루타민산나트륨, 1-2중량%의 소금, 0.1-0.3중량%의 소르빈산칼륨 및 0.3-0.6중량%의 대두유를 골고루 혼합하는 단계; (4) 상기의 혼합물을 제 1자동성형기에서 1차 성형처리하는 단계; (5) 1차 성형처리된 생성물을 120℃ 에서 4분간 살균처리하는 단계; (6) 상기 살균처리된 생성물을 제 2자동성형기에서 2차 성형처리하는 단계; 및 (7) 성형처리된 제품을 통상의 냉각공정에 따라 냉각하는 단계로 구성된 것을 특징으로 한다.

일반적으로 기계제면에 의한 면류의 제조방법을 보면, 제면원료를 횡형 또는 종형 혼합기로 혼합하여 생지를 조제하고, 이 생지를 압연하여 소정두께의 반죽판으로 만든 다음, 이를 면가닥으로 처리한 후에 건조과정을 거쳐 완성한다.

이와 같은 면류의 제조방법을 이용하여 본 발명에 따른 생선면류를 제조하는 방법은 다음과 같은 단계에 따라 순서대로 수행된다:

제 1단계 : 냉동상태의 어육(연육)을 해동시킨다.

제 2단계 : 해동된 연육을 배합기에 넣고 곱게 분쇄한다.

제3 단계 : 소맥분 및 기타의 첨가물을 첨가 혼합한다.

이때, 중량백분율을 기준하여 75-85중량%의 분쇄된 어육(연육)과, 10-15중량%의 소맥분과, 1-5중량%의 전분과, 1-2중량%의 글루타민산나트륨과, 1-2중량%의 소금과, 0.1-0.3중량%의 소르빈산칼륨 및 0.3-0.6중량%의 대두유를 골고루 혼합한다.

제4 단계 : 제 1자동성형기에서 1차 성형처리한다.

제5 단계 : 120℃ 에서 4분간 살균처리한다.

제6 단계 : 제 2자동성형기에서 2차 성형처리한다.

제7 단계 : 제품 냉각 검사후 포장한다.

상기와 같은 방법에 있어서, 특징적인 것은 재료의 배합후 성형처리를 거친 결과물을 살균처리하고 나서 다시 제 2성형처리를 수행하는 점이다. 유탕처리 및 제품의 냉각처리 등은 통상의 면류 제조공정에서 이용되는 방식에 따른다.

실시예 1

이 실시예 1에서는 생선우동을 제조하는 방법을 예시한다.

먼저, 냉동상태의 연육을 미지근한 물이나 해동기에 넣어 해동시킨 다음, 해동된 연육을 배합기에 넣고 곱게 분쇄한다. 이때, 연육은 소맥분이나 전분과 같은 수준으로 최대한 곱게 분쇄한다. 이렇게 분쇄된 연육을 75중량%로 하여, 15중량%의 소맥분과, 5중량%의 전분과, 2중량%의 글루타민산나트륨과, 2중량%의 소금과, 0.2중량%의 소르빈산칼륨 및 0.5중량%의 대두유를 추가로 혼합한다.

다음에, 제 1자동성형기에서 상기 혼합물을 1차 성형처리한 후에, 성형물을 120℃의 온도에서 4분간 살균처리한다. 그 후, 제품을 냉각시킨 후에 육안 검사를 거쳐 포장지로 포장한다.

이와 같이 만들어진 우동은 생습상, 건상, 반건상, 냉동과 같은 다양한 형태로 유통 및 판매된다. 또한, 1개당 통상 100 내지 500g 정도의 무게로 포장되며 야외 및 기업체 급식이나 간식용도로 소비된다.

실시예 2

이 실시예 2에서는 생선국수를 제조하는 방법을 예시한다.

먼저, 냉동상태의 연육을 미지근한 물이나 해동기에 넣어 해동시킨 다음, 해동된 연육을 배합기에 넣고 곱게 분쇄한다. 이때, 연육은 소맥분이나 전분과 같은 수준으로 최대한 곱게 분쇄한다. 이렇게 분쇄된 연육을 80중량%로 하여, 11.8중량%의 소맥분과, 4중량%의 전분과, 2중량%의 글루타민산나트륨과, 2중량%의 소금과, 0.2중량%의 소르빈산칼륨 및 0.5중량%의 대두유를 추가로 혼합한다.

다음에, 제 1자동성형기에서 상기 혼합물을 1차 성형처리한 후에, 성형물을 120℃의 온도에서 4분간 살균처리한다. 그 후, 제품을 냉각시킨 후에 육안 검사를 거쳐 포장지로 포장한다.

이와 같이 만들어진 국수는 생습상, 건상, 반건상, 비튀김 즉석, 끓임, 냉동국수와 같은 다양한 형태로 유통 및 판매된다.

또한, 생선국수는 1개당 통상 100 내지 500g 정도의 무게로 포장되며 야외 및 기업체 급식이나 간식용도로 소비된다.

발명의 효과

이상으로 설명한 본 발명의 생선면류에 의하면, 종래의 일반국수나 우동과는 전혀 다른 독특한 맛과 향을 가지며 소화흡수가 잘되고 콜레스테롤 함량이 낮아 성인병 예방에 크게 기여할 수 있는 유익한 제품이다. 또한, 어육으로 만든 생선과자는 영양학적으로도 우수하고 맛도 좋으며 특히 성장기 어린이들에게는 골고루 영양분을 섭취할 수 있도록 하여 균형있는 신체의 발달을 유도할 수 있다.

(57) 청구의 범위

청구항 1.

삭제

청구항 2.

삭제

청구항 3.

생선면류의 제조방법에 있어서,

(1) 냉동상태의 어육(연육)을 해동시키는 단계;

(2) 해동된 연육을 배합기에 넣고 곱게 분쇄하는 단계;

(3) 중량백분율을 기준하여 75-85중량%의 상기 분쇄된 어육(연육), 10-15중량%의 소맥분, 1-5중량%의 전분, 1-2중량%의 글루타민산나트륨, 1-2중량%의 소금, 0.1-0.3중량%의 소르빈산칼륨 및 0.3-0.6중량%의 대두유를 골고루 혼합하는 단계;

(4) 상기의 혼합물을 제 1자동성형기에서 1차 성형처리하는 단계;

(5) 1차 성형처리된 생성물을 120℃ 에서 4분간 살균처리하는 단계;

(6) 상기 살균처리된 생성물을 제 2자동성형기에서 2차 성형처리하는 단계;

(7) 성형처리된 제품을 통상의 냉각공정에 따라 냉각하는 단계로 구성된 것을 특징으로 하는 생선면류의 제조방법.