



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2017년12월15일
(11) 등록번호 10-1809524
(24) 등록일자 2017년12월11일

- (51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 13/40 (2016.01) A23L 1/30 (2006.01)
A23L 13/00 (2016.01) A23L 13/50 (2016.01)
- (52) CPC특허분류
A23L 13/42 (2016.08)
A23L 13/06 (2016.08)
- (21) 출원번호 10-2015-0115883
- (22) 출원일자 2015년08월18일
심사청구일자 2015년08월18일
- (65) 공개번호 10-2017-0021482
- (43) 공개일자 2017년02월28일
- (56) 선행기술조사문헌

- (73) 특허권자
농업회사법인 주식회사 덕스코리아
전라북도 완주군 소양면 원암로 72 (주)덕스코리아
- (72) 발명자
정희석
전라북도 전주시 완산구 거마산1길 9
- (74) 대리인
정진석

KR101314094 B1*
헬스파워 혼제닭가슴살/200g 소포장/ 운동하시는 분들 위한 추천제품/ 닭가슴살혼제. 네이버 블로그. [online], 2014.05.21., [2017.02.09. 검색], 인터넷:
<URL:http://blog.naver.com/ducksmall/220006147627>*

KR101541281 B1*
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

전체 청구항 수 : 총 8 항

심사관 : 김현주

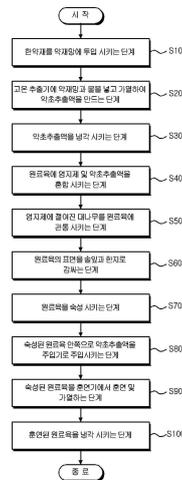
(54) 발명의 명칭 **약초 추출액을 함유하는 가공육 및 그 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 음양곽 15 내지 25중량부, 야관문 15 내지 25중량부, 부추씨 15내지 25중량부, 산수유 15 내지 25중량부, 구기자 15 내지 25중량부, 두충 15 내지 25 중량부, 하수오15 내지 25중량부, 숙지황 15내지 25중량부, 함초 90 내지 120중량부 중 적어도 하나를 약재망에 투입하는 단계, 약재망을 물 1500내지 3000 중량부와 함께 고온

(뒷면에 계속)

대표도 - 도1



추출기에 넣고 2시간 내지 3시간 동안 100℃ 내지 120℃로 가열하여 약초 추출액을 만드는 단계, 약초 추출액을 -1℃ 내지 -5℃에서 4시간 내지 5시간동안 냉각 시키는 단계, 약초 추출액 1 내지 2.5중량부에 원료육 90 내지 97중량부, 염지제1 내지 2.5중량부를 혼합 시키는 단계, 약초 추출액과 혼합된 원료육을 -2℃ 내지 -5℃에서 12시간 내지 24시간 동안 숙성 시키는 단계를 포함하는 약초 추출액을 함유하는 가공육 제조방법을 제공할 수 있다.

또한, 약초 추출액을 함유하는 가공육 제조방법에 의해 제조된 약초 추출액을 함유하는 가공육을 제공할 수 있다.

(52) CPC특허분류

A23L 13/428 (2016.08)

A23L 13/55 (2016.08)

A23L 33/105 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

(a) 음양곽 15 내지 25중량부, 야관문 15 내지 25중량부, 부추씨 15내지 25중량부, 산수유 15 내지 25중량부, 구기자 15 내지 25중량부, 두충 15 내지 25 중량부, 하수오15 내지 25중량부, 숙지황 15내지 25중량부, 함초 90 내지 120중량부 중 적어도 하나를 약재망에 투입하는 단계;

(b) 상기 약재망을 물 1500내지 3000 중량부와 함께 고온 추출기에 넣고 2시간 내지 3시간 동안 100℃ 내지 120℃로 가열하여 약초 추출액을 만드는 단계;

(c) 상기 약초 추출액을 -1℃ 내지 -5℃에서 4시간 내지 5시간동안 냉각 시키는 단계;

(d) 상기 약초 추출액 1 내지 2.5중량부에 원료육 90 내지 97중량부, 엽지제1 내지 2.5중량부를 혼합 시키는 단계;

(e) 상기 약초 추출액과 혼합된 상기 원료육을 -2℃ 내지 -5℃에서 12시간 내지 24시간 동안 숙성 시키는 단계;를 포함하고,

상기 엽지제는 후추 1 내지 3 중량부, 아스파탐 1 내지 3 중량부, 구연산 0.2 내지 0.9 중량부, 계피 5 내 10 중량부, 죽염 5 내지 7 중량부, 간장 5 내지 10 중량부, 얼음 20 내지 35중량부, 콜라겐 1.5 내지 2.5중량부, 식이섬유 3 내지 5중량부, 인산염 0.3 내지 0.5중량부, 가시오가피 10 내지 15중량부, 감초 10 내지 15중량부, 다시마 10 내지 15중량부, 느릅나무 10 내지 15중량부 및 옥수수 10 내지 15중량부를 첨가하되,

상기 엽지제에 로즈마리, 라벤더, 캐모마일, 말로우, 히습, 레몬그라, 오레가노, 레몬버베나, 타임, 레몬밤, 야로우, 바질, 스테비아, 방아, 아즈텍 스위트, 애플민트, 애키네시아, 메리골드, 수레국화, 한련화, 미니팬지 중 적어도 하나를 20 내지 30중량부 더 첨가하고,

상기 엽지제에 바실러스 셉틸리스(Bacillus subtilis BSS09)분말 100 내지 150중량부, 락토바실러스 플란타럼(Lactobacillus plantarum VITA-L03)분말 100 내지 150중량부, EM(Effective Microorganisms) 100 내지 150중량부 중 하나를 더 첨가하며,

상기 (e) 단계 이전에,

상기 엽지제가 들어있는 항아리에서 24시간 내지 48시간 동안 절여진 대나무를 상기 원료육에 관통되게 삽입시키는 단계; 및

상기 대나무로 관통된 원료육의 표면을 솔잎과 한지로 감싸는 단계;를 더 포함하는 약초 추출액을 함유하는 가공육 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

삭제

청구항 6

제 1 항에 있어서,

상기 (e) 단계 이후에,

상기 숙성된 원료육 안쪽으로 마늘 추출액을 주입기로 주입시키는 단계;를 더 포함하고,

상기 마늘 추출액은 생마늘을 구운 후 고온, 고압으로 압착시켜 추출해낸 것을 특징으로 하는 약초 추출액을 함유하는 가공육 제조방법.

청구항 7

제 1 항에 있어서,

상기 (e) 단계 이후에,

상기 숙성된 원료육 안쪽으로 상기 약초 추출액을 주입기로 주입시키는 단계;를 더 포함하는 약초 추출액을 함유하는 가공육 제조방법.

청구항 8

제 1 항에 있어서,

상기 (e)단계 이후에,

상기 숙성된 원료육을 대차에 걸어 훈연기에 입고 시킨 후 상기 훈연기에 입고된 원료육의 중심온도를 75℃ 이상으로 훈연 및 가열시키는 단계; 및

상기 훈연된 원료육을 10℃ 내지 15℃에서 냉각시키는 단계;를 더 포함하는 약초 추출액을 함유하는 가공육 제조방법.

청구항 9

제 1 항에 있어서,

상기 원료육은 돼지고기, 소고기, 말고기, 닭고기, 오리고기, 기러기고기, 칠면조고기, 개고기, 양고기, 낙타고기, 생선고기에서 선택되는 1종 이상인 것을 특징으로 하는 약초 추출액을 함유하는 가공육 제조방법.

청구항 10

제 9 항에 있어서,

상기 원료육은 닭고기의 닭가슴살인 것을 특징으로 하는 약초 추출액을 함유하는 가공육 제조방법.

청구항 11

제 1 항에 있어서,

상기 약재망에 계지 15 내지 25중량부, 작약 15 내지 25중량부, 인삼 15 내지 25중량부, 홍삼 15 내지 25중량부, 생강 15 내지 25중량부, 복령 15 내지 25중량부, 대조 15 내지 25중량부, 황기 15 내지 25 중량부, 당귀 15 내지 25 중량부, 천궁 15 내지 25 중량부 및 오미자 15 내지 25 중량부 중 적어도 하나가 투입되는 것을 특징으로 하는 가공육 제조방법.

청구항 12

제 1 항 및 제 6 항 내지 제 11 항의 어느 한 항의 제조방법에 의해 제조된 약초 추출액을 함유하는 가공육.

발명의 설명

기술 분야

본 발명은 약초 추출액을 함유하는 가공육 및 그 제조방법에 관한 것으로, 가공육에 약초 추출액을 혼합시켜 혼연처리시킨 약초 추출액을 함유하는 가공육 및 그 제조방법에 관한 것이다.

[0001]

배경 기술

- [0002] 일반적으로 헬스(health)운동 시 분말화된 탄수화물 보충제 또는 단백질 보충제를 물 또는 우유와 혼합하여 섭취하면서 부족한 영양분을 보충한다.
- [0003] 하지만, 가공식품이 체질적으로 맞지 않는 사람은 피부 트러블이나 설사 등의 부작용이 나타나기도 한다.
- [0004] 최근에는 닭가슴살로 부족한 단백질을 보충하는 추세이다. 닭가슴살은 가공식품에 비해 부작용이 없고 포만감이 오래갈 수 있는 장점이 있다.
- [0005] 하지만, 장기적으로 먹을 시 부족한 영양소와 맛이 질리는 문제점이 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0006] 본 발명이 해결하고자 하는 과제는 다양한 기호 층에 맞는 맛과 부족한 영양소가 보충된 가공육을 제공하는데 있다.

과제의 해결 수단

- [0007] 상기 과제를 해결하기 위하여, 본 발명은 음양곽 15 내지 25중량부, 야관문 15 내지 25중량부, 부추씨 15내지 25중량부, 산수유 15 내지 25중량부, 구기자 15 내지 25중량부, 두충 15 내지 25 중량부, 하수오15 내지 25중량부, 숙지황 15내지 25중량부, 함초 90 내지 120중량부 중 적어도 하나를 약재망에 투입하는 단계; 상기 약재망을 물 1500내지 3000 중량부와 함께 고온 추출기에 넣고 2시간 내지 3시간 동안 100℃ 내지 120℃로 가열하여 약초 추출액을 만드는 단계; 상기 약초 추출액을 -1℃ 내지 -5℃에서 4시간 내지 5시간동안 냉장 시키는 단계; 상기 약초 추출액 1 내지 2.5중량부에 원료육 90 내지 97중량부, 염지제1 내지 2.5중량부를 혼합 시키는 단계; 상기 약초 추출액과 혼합된 상기 원료육을 -2℃ 내지 -5℃에서 12시간 내지 24시간 동안 숙성 시키는 단계;를 포함하는 약초 추출액을 함유하는 가공육 제조방법을 제공할 수 있다.
- [0008] 또한, 상기 염지제는 후추 1 내지 3 중량부, 아스파탐 1 내지 3 중량부, 구연산 0.2 내지 0.9 중량부, 계피 5 내 10 중량부, 죽염 5 내지 7 중량부, 간장 5 내지 10 중량부, 얼음 20 내지 35중량부, 콜라겐 1.5 내지 2.5중량부, 식이섬유 3 내지 5중량부, 인산염 0.3 내지 0.5중량부, 가시오가피 10 내지 15중량부, 감초 10 내지 15중량부, 다시마 10 내지 15중량부, 느릅나무 10 내지 15중량부 및 옥수수 10 내지 15중량부로 구성될 수 있다.
- [0009] 또한, 상기 염지제에 로즈마리, 라벤더, 캐모마일, 말로우, 히솝, 레몬그라, 오레가노, 레몬버베나, 타임, 레몬밤, 야로우, 바질, 스테비아, 방아, 아즈텍 스위트, 애플민트, 애키네시아, 메리골드, 수레국화, 한련화, 미니팬지 중 적어도 하나를 20 내지 30중량부로 더 첨가시킬 수 있다.
- [0010] 또한, 상기 염지제는 바실러스 썬틸리스(Bacillus subtilis BSS09)분말 100 내지 150중량부 또는 락토바실러스 플란타럼(Lactobacillus plantarum VITA-L03)분말 100 내지 150중량부 또는 EM(Effective Microorganisms) 100 내지 150중량부가 더 첨가될 수 있다.
- [0011] 또한, 상기 (e) 단계 이전에, 상기 염지제가 들어있는 향아리에서 24시간 내지 48시간 동안 절여진 대나무를 상기 원료육에 관통되게 삽입시키는 단계; 및 상기 대나무로 관통된 원료육의 표면을 솔잎과 한지로 감싸는 단계;를 더 포함할 수 있다.
- [0012] 또한, 상기 (e) 단계 이후에, 상기 숙성된 원료육 안쪽으로 마늘 추출액을 주입기로 주입시키는 단계를 더 포함하고, 상기 마늘 추출액은 생마늘을 구운 후 고온, 고압으로 압착시켜 추출해낼 수 있다.
- [0013] 또한, 상기 (e) 단계 이후에, 상기 숙성된 원료육 안쪽으로 상기 약초 추출액을 주입기로 주입시키는 단계를 더 포함할 수 있다.
- [0014] 또한, 상기 (e)단계 이후에, 상기 숙성된 원료육을 대차에 걸어 훈연기에 입고 시킨 후 상기 훈연기에 입고된 원료육의 중심온도를 75℃ 이상으로 훈연 및 가열시키는 단계; 및 상기 훈연된 원료육을 10℃ 내지 15℃에서 냉각시키는 단계를 더 포함할 수 있다.
- [0015] 또한, 상기 원료육은 돼지고기, 소고기, 말고기, 닭고기, 오리고기, 기러기고기, 칠면조고기, 개고기, 양고기, 낙타고기, 생선고기에서 선택되는 1종 이상일 수 있다.

[0016] 또한, 상기 원료육은 닭고기의 닭가슴살이 사용될 수 있다.

[0017] 또한, 상기 약재망에 계지 15 내지 25중량부, 작약 15 내지 25중량부, 인삼 15 내지 25중량부, 홍삼 15 내지 25중량부, 생강 15 내지 25중량부, 복령 15 내지 25중량부, 대조 15 내지 25중량부, 황기 15 내지 25 중량부, 당귀 15 내지 25 중량부, 천궁 15 내지 25 중량부 및 오미자 15 내지 25 중량부 중 적어도 하나가 투입될 수 있다.

[0018] 또한, 상기 제조방법에 의해 제조된 약초 추출액을 함유하는 가공육을 제공할 수 있다.

발명의 효과

[0020] 본 발명의 실시 예에 따른 약초 추출액을 함유하는 가공육 및 그 제조방법은 원료육에 약초의 영양소가 함유되어 건강을 증진할수 있는 효과가 있다.

[0021] 또한, 본 발명의 실시 예에 따른 약초 추출액을 함유하는 가공육 및 그 제조방법은 원료육에 첨가되는 약초 추출액에 의해 고기의 특유한 냄새를 없앨 수 있는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

[0022] 도 1은 본 발명의 일 실시 예에 따른 약초 추출액을 함유하는 가공육 및 그 제조방법을 순차적으로 도시한 흐름도.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0023] 이하, 도면을 참조한 본 발명의 설명은 특정한 실시 형태에 대해 한정되지 않으며, 다양한 변환을 가할 수 있고 여러 가지 실시예를 가질 수 있다. 또한, 이하에서 설명하는 내용은 본 발명의 사상 및 기술 범위에 포함되는 모든 변환, 균등물 내지 대체물을 포함하는 것으로 이해되어야 한다.

[0024] 이하의 설명에서 제1, 제2 등의 용어는 다양한 구성요소들을 설명하는데 사용되는 용어로서, 그 자체에 의미가 한정되지 아니하며, 하나의 구성요소를 다른 구성요소로부터 구별하는 목적으로만 사용된다.

[0025] 본 명세서 전체에 걸쳐 사용되는 동일한 참조번호는 동일한 구성요소를 나타낸다.

[0026] 본 발명에서 사용되는 단수의 표현은 문맥상 명백하게 다르게 뜻하지 않는 한, 복수의 표현을 포함한다. 또한, 이하에서 기재되는 "포함하다", "구비하다" 또는 "가지다" 등의 용어는 명세서상에 기재된 특징, 숫자, 단계, 동작, 구성요소, 부품 또는 이들을 조합한 것이 존재함을 지정하려는 것으로 해석되어야 하며, 하나 또는 그 이상의 다른 특징들이나, 숫자, 단계, 동작, 구성요소, 부품 또는 이들을 조합한 것들의 존재 또는 부가 가능성을 미리 배제하지 않는 것으로 이해되어야 한다.

[0027] 이하, 본 발명의 실시 예를 첨부한 도 1을 참조하여 상세히 설명하기로 한다.

[0029] 도 1은 본 발명의 일 실시 예에 따른 약초 추출액을 함유하는 가공육 및 그 제조방법을 순차적으로 도시한 흐름도이다.

[0030] 도 1을 참조하면, 약초 추출액을 함유하는 가공육 및 그 제조방법은 한약재를 약재망에 투입 시키는 단계(S10), 고온 추출기에 약재망과 물을 넣고 가열하여 약초 추출액을 만드는 단계(S20), 약초 추출액을 냉각 시키는 단계(S30), 원료육에 염지제 및 약초 추출액을 혼합 시키는 단계(S40), 염지제에 절여진 대나무를 원료육에 관통 시키는 단계(S50), 원료육의 표면을 솔잎과 한지로 감싸는 단계(S60), 원료육을 숙성 시키는 단계(S70), 숙성된 원료육 안쪽으로 약초 추출액을 주입기로 주입시키는 단계(S80), 숙성된 원료육을 훈연기에서 훈연 및 가열하는 단계(S90) 및 훈연된 원료육을 냉각 시키는 단계(S100)를 포함할 수 있다.

[0031] 한약재를 약재망에 투입 시키는 단계(S10)는 음양곽 15 내지 25중량부, 야관문 15 내지 25중량부, 부추씨 15 내지 25중량부, 산수유 15 내지 25중량부, 구기자 15 내지 25중량부, 두충 15 내지 25 중량부, 하수오15 내지 25 중량부, 숙지황 15내지 25중량부, 합초 90 내지 120중량부 중 적어도 하나를 약재망에 투입시킬 수 있다.

[0032] 여기서, 약재망에는 계지 15 내지 25중량부, 작약 15 내지 25중량부, 인삼 15 내지 25중량부, 홍삼 15 내지 25중량부, 생강 15 내지 25중량부, 복령 15 내지 25중량부, 대조 15 내지 25중량부, 황기 15 내지 25 중량부, 당귀 15 내지 25 중량부, 천궁 15 내지 25 중량부 및 오미자 15 내지 25 중량부 중 적어도 하나가 추가로 투입될 수 있다.

- [0033] 약재망에 투입되는 두충은 두충나무과의 두충나무(*Eucommia ulmoides* Oliver)의 나무껍질을 말린 약재를 의미한다. 간신(肝腎)기능 부족으로 인한 요통, 무릎통, 몸이 차서 생기는 양위(陽萎), 하복냉감, 소변 자주 보는 증, 태동불안, 자궁출혈 등을 치료하며 혈압강하 효과가 있다. 약리작용으로 혈압강하, 항노화, 콜레스테롤강하, 항염, 진정, 진통, 면역 조절, 혈액응고, 자궁수축, 항알레르기, 항균작용 등을 할 수 있는 효능이 있다.
- [0034] 두충의 배합량은 10~25 중량부가 바람직하며, 두충의 배합량이 10 중량부 미만일 경우, 기관지염, 고혈압 및 혈관질환 개선 효과가 미미할 수 있으며, 배합량이 25중량부 초과일 경우, 코피, 구토, 혈변 등의 부작용을 초래할 가능성이 있다.
- [0035] 또한, 야관문은 간신(肝腎)기능 부족으로 인한 요통, 무릎통, 몸이 차서 생기는 양위(陽萎), 하복냉감, 빈뇨증, 태동불안, 자궁출혈 등을 치료하며 혈압강하 효과가 있다.
- [0036] 야관문의 배합량은 10~25 중량부가 바람직하며, 야관문의 배합량이 10 중량부 미만일 경우, 무기력증, 염증성 질환, 천식 개선 효과가 미미할 수 있으며, 배합량이 25중량부 초과일 경우, 현기증, 구토, 설사 등의 부작용을 초래할 가능성이 있다.
- [0037] 또한, 부추씨는 간 및 신장을 보호하여 정력감퇴 및 빈뇨증에 탁월한 효능이 있다.
- [0038] 부추씨의 배합량은 10~25 중량부가 바람직하며, 부추씨의 배합량이 10 중량부 미만일 경우, 위장질환, 당뇨병 개선 효과가 미미할 수 있으며, 배합량이 25중량부 초과일 경우, 열 및 피부염 등의 부작용을 초래할 가능성이 있다.
- [0039] 또한, 산수유는 간신(肝腎)을 보양하고 정기(精氣)를 수렴하며 허탈한 기를 고착시키는 효능이 있다.
- [0040] 산수유의 배합량은 10~25 중량부가 바람직하며, 산수유의 배합량이 10 중량부 미만일 경우, 탈모, 빈혈 및 요실금 개선 효과가 미미할 수 있으며, 배합량이 25중량부 초과일 경우, 안구돌출, 신장장애, 설사, 위장출혈 등의 부작용을 초래할 가능성이 있다.
- [0041] 또한, 구기자는 현기증(眩氣症), 이명이릉(耳鳴耳聾), 양위유정(陰遺精), 활정(滑精), 유뇨(遺尿), 뇨의빈삭(尿意頻數), 허한부지(虛汗不止)한 증상과 소변불금(小便不禁)에 효능이 있다.
- [0042] 구기자의 배합량은 10~25 중량부가 바람직하며, 구기자의 배합량이 10 중량부 미만일 경우, 간기능, 심혈관 질환, 기억력감퇴 개선 효과가 미미할 수 있으며, 배합량이 25중량부 초과일 경우, 복통, 설사 등의 부작용을 초래할 가능성이 있다.
- [0043] 또한, 하수오는 신장의 기능을 좋게하고, 탈모예방, 자양강장, 원기회복, 불면증 등 성인병 예방과 치료에 효능이 있다.
- [0044] 하수오의 배합량은 10~25 중량부가 바람직하며, 하수오의 배합량이 10 중량부 미만일 경우, 소화기능, 생리기능 활성화, 골다공증 개선 효과가 미미할 수 있으며, 배합량이 25중량부 초과일 경우, 복통, 설사 등의 부작용을 초래할 가능성이 있다.
- [0045] 또한, 숙지황은 뼈와 근육을 튼튼하게 하고, 신경쇠약, 노화방지 등에 효능이 있다.
- [0046] 숙지황의 배합량은 10~25 중량부가 바람직하며, 숙지황의 배합량이 10 중량부 미만일 경우, 요통, 발기부진, 변비, 피부질환 개선 효과가 미미할 수 있으며, 배합량이 25중량부 초과일 경우, 소화장애, 복통 등의 부작용을 초래할 가능성이 있다.
- [0047] 또한, 함초는 식이섬유를 다량 함유하고 있어서 장의 활동성을 높여주고 장의 독소를 빼주는 효능이 있다.
- [0048] 함초의 배합량은 90~120 중량부가 바람직하며, 함초의 배합량이 90 중량부 미만일 경우, 노폐물 배출 효과가 미미할 수 있으며, 배합량이 120중량부 초과일 경우, 습진, 가려움 같은 피부병이 생길 가능성이 있다.
- [0049] 또한, 음양곽은 모든 풍냉증(風冷證)과 허로(虛勞)를 낮게 하며 허리와 무릎을 보한다.
- [0050] 음양곽의 배합량은 10~25 중량부가 바람직하며, 음양곽의 배합량이 10 중량부 미만일 경우, 신장, 갱년기 증상 개선 효과가 미미할 수 있으며, 배합량이 25중량부 초과일 경우, 어지럼증, 두통, 구토 등의 부작용을 초래할 가능성이 있다.
- [0051] 본 발명에 서술한 바와 같은 약초 추출액을 함유하는 가공육은 단백질 및 9가지 약초의 각종 영양소를 함유함으로써 건강을 지킬 수 있는 효과가 높다.

- [0052] 고온 추출기에 약재망과 물을 넣고 가열하여 약초 추출액을 만드는 단계(S20)는 약재망을 물 1500내지 3000 중량부와 함께 고온 추출기에 넣고 2시간 내지 3시간 동안 100℃ 내지 120℃로 가열하여 약초 추출액을 만들 수 있다.
- [0053] 약초 추출액을 냉각 시키는 단계(S30)는 약초 추출액을 -1℃ 내지 -5℃에서 4시간 내지 5시간동안 냉각 시킬 수 있다.
- [0054] 원료육에 염지제 및 약초 추출액을 혼합 시키는 단계(S40)는 약초 추출액 1 내지 2.5중량부에 원료육 90 내지 97중량부, 염지제1 내지 2.5중량부를 혼합 시킬 수 있다.
- [0055] 여기서, 염지제는 후추 1 내지 3 중량부, 아스파탐 1 내지 3 중량부, 구연산 0.2 내지 0.9 중량부, 계피 5 내지 10 중량부, 죽염 5 내지 7 중량부, 간장 5 내지 10 중량부, 얼음 20 내지 35중량부, 콜라겐 1.5 내지 2.5중량부, 식이섬유 3 내지 5중량부, 인산염 0.3 내지 0.5중량부, 가시오가피 10 내지 15중량부, 감초 10 내지 15중량부, 다시마 10 내지 15중량부, 느릅나무 10 내지 15중량부 및 옥수수 10 내지 15중량부로 구성될 수 있다.
- [0056] 또한, 염지제는 로즈마리, 라벤더, 캐모마일, 말로우, 히습, 레몬그라, 오레가노, 레몬버베나, 타임, 레몬밤, 야로우, 바질, 스테비아, 방아, 아즈텍 스위트, 애플민트, 애키네시아, 메리골드, 수레국화, 한련화, 미니팬지 중 적어도 하나를 20 내지 30중량부로 더 첨가 시킬 수 있다.
- [0057] 또한, 염지제는 바실러스 썬틸리스(Bacillus subtilis BSS09)분말 100 내지 150중량부 또는 락토바실러스 플란 타럼(Lactobacillus plantarum VITA-L03)분말 100 내지 150중량부 또는 EM(Effective Microorganisms) 100 내 지 150중량부가 더 첨가될 수 있다.
- [0058] 또한, 염지제는 사과 1~5중량부, 바나나 1~5중량부, 배 1~5중량부, 파인애플 1~5중량부, 오렌지 1~5중량부, 키 위 1~5중량부, 망고 1~5중량부, 레몬 1~5중량부, 매실 1~5중량부, 포도 1~5중량부, 딸기 1~5중량부, 블루베리 1~5중량부, 홍시 1~5중량부, 체리 1~5중량부, 자몽 1~5중량부, 수박 1~5중량부, 리치 1~5중량부, 멜론 1~5중량 부, 피치 1~5중량부, 참외 1~5중량부, 석류 1~5중량부, 한라봉 1~5중량부, 귤 1~5중량부, 코코넛 1~5중량부, 복 송아 1~5중량부, 감 1~5중량부, 파파야 1~5중량부, 구아바 1~5중량부, 살구 1~5중량부, 밤 1~5중량부, 구스베리 1~5중량부, 그라나디자 1~5중량부, 랍스베리 1~5중량부, 두리안 1~5중량부, 탕자 1~5중량부, 앵두 1~5중량부, 자두 1~5중량부, 모과 1~5중량부, 무화과 1~5중량부, 산수유 1~5중량부, 아보카도 1~5중량부, 유자 1~5중량부, 오디 1~5중량부, 라임 1~5중량부 및 마프라이오 1~5중량부 중 어느 하나의 과일을 혼합하는 단계를 더 포함할 수 있다.
- [0059] 또한, 염지제는 과일을 혼합하는 단계에서 우유 1500~2000중량부를 사용할 수 있다. 우유에는 칼슘과 비타민이 함유되어 있다. 칼슘은 체내 배출을 도와줄 수 있고, 비타민은 칼슘의 체내흡수율을 높여줄 수 있어 뼈 건강에 좋다.
- [0060] 또한, 원료육은 돼지고기, 소고기, 말고기, 닭고기, 닭고기의 닭가슴살, 오리고기, 기러기고기, 칠면조고기, 개 고기, 양고기, 낙타고기, 생선고기에서 선택되는 1종 이상일 수 있다.
- [0061] 원료육에 염지제 및 약초 추출액을 혼합 시키는 단계(S40)는 원료육에 염지제 및 약초 추출액이 혼합될 수 있도록 텀블링 기계를 사용할 수 있다.
- [0062] 텀블링 기계는 회전통이 회전하면서 원료육에 염지제 및 약초 추출액이 잘 스며들 수 있게 하고, 회전통 속에서 원료육이 교반되는 과정에서 육질이 부드러워져 맛이 좋아지고, 풍미를 느낄 수 있는 효과가 있다.
- [0063] 원료육에 염지제 및 약초 추출액을 혼합 시키는 단계(S40)는 그린 올리브, 블랙 올리브 또는 올리브유를 10~30 중량부로 더 첨가할 수 있다.
- [0064] 올리브 열매와 오일에는 항산화 역할을 하는 비타민 E, K가 풍부해 노화예방에 좋으면서, 혈중 콜레스테롤 수치를 낮추는 불포화지방산이 많이 들어 있어 심장과 혈압 건강에 도움이 되며 나트륨 배설에도 효과가 있다.
- [0065] 올리브유는 체내의 콜레스테롤 수치를 낮추고 포화지방을 낮출 수 있다. 올리브유에 함유되어 있는 단일불포화 지방산은 LDL 콜레스테롤을 낮추고, HDL 콜레스테롤을 높여줌으로써, 심혈관 및 심장병에 좋다.
- [0066] 염지제에 절여진 대나무를 원료육에 관통 시키는 단계(S50)는 염지제가 들어있는 항아리에서 24시간 내지 48시 간 동안 절여진 대나무를 상기 원료육에 관통되게 삽입시킬 수 있다.

- [0067] 여기서, 대나무는 후술할 혼연기에서 혼연처리 시 대나무수액이 원료육에 함침되면서 육질이 부드러워지고 대나무의 향취가 베어 들 수 있는 효과가 있다.
- [0068] 염지제에 절여진 대나무를 원료육에 관통 시키는 단계(S50)는 대나무가 아닌 소나무, 향나무, 편백나무, 허브나무 등이 사용될 수 있다.
- [0069] 원료육의 표면을 솔잎과 한지로 감싸는 단계(S60)는 대나무로 관통된 원료육의 표면을 솔잎과 한지로 감쌀 수 있다.
- [0070] 여기서, 솔잎은 피톤치드의 주성분인 테르펜이 병원균, 해충, 곰팡이균 등이 살 수 없도록 방부 효과를 내어 원료육이 상하는 것을 방지할 수 있는 효과가 있으며, 솔향이 원료육에 베어들어 원료육에 향미를 더 해줄 수 있다.
- [0071] 원료육을 숙성 시키는 단계(S70)는 약초 추출액과 혼합된 원료육을 -2℃ 내지 -5℃에서 12시간 내지 24시간 동안 숙성시킬 수 있다.
- [0072] 숙성된 원료육 안쪽으로 약초 추출액을 주입기로 주입시키는 단계(S80)는 숙성된 원료육 안쪽으로 약초 추출액을 주입기로 주입시킬 수 있다.
- [0073] 여기서, 숙성된 원료육 안쪽으로 약초 추출액을 주입기로 주입시키는 단계(S80)는 1차로 약초 추출액을 주입시킨 후 2차로 마늘 추출액을 주입시킬 수 있다.
- [0074] 이때, 원료육에 1차로 약초 추출액을 주입시킨 후 2차로 마늘 추출액을 주입시킬 시 각각 다른 부위에 주입시킬 수 있다.
- [0075] 여기서, 마늘 추출액은 생마늘을 구운 후 추출기에서 고온, 고압으로 압착시켜 추출해낼 수 있다.
- [0076] 숙성된 원료육을 혼연기에서 혼연 및 가열하는 단계(S90)는 숙성된 원료육을 대차에 걸어 혼연기에 입고 시킨 후 상기 혼연기에 입고된 원료육의 중심온도를 75℃ 이상으로 혼연 및 가열시킬 수 있다.
- [0077] 여기서, 숙성된 원료육 안쪽으로 쌀, 보리, 율무, 밀, 흑미, 발아현미, 찹쌀, 멥쌀, 귀리, 수수, 옥수수, 메밀, 녹두, 조, 팥, 기장, 완두, 흑태, 동부 중 어느 하나의 곡물을 5~10중량부를 집어넣고 바늘과 실로 꿰메거나, 고정집게로 고정시키는 단계를 더 포함할 수 있다.
- [0078] 곡물은 원료육에 부족한 영양소를 보충해 줄 수 있으며, 특히 곡류에 포함된 사포닌, 셀레늄, 안토시아닌, 아이소플라본, 베타카루틴 성분으로 인해 항산화작용, 소염작용, 면약증강등의 효과를 가질 수 있다.
- [0079] 혼연된 원료육을 냉각 시키는 단계(S100)는 혼연된 원료육을 10℃ 내지 15℃에서 냉각시킬 수 있다.
- [0081] 이하 실시 예를 통하여 본 발명의 약초 추출액을 함유하는 가공육 및 그 제조방법을 더욱 상세하게 설명하기로 한다. 실시 예에서 이용한 원료육은 닭가슴살로 하였으며, 약초 추출액을 함유하는 닭가슴살과 비교 예의 성분 분석을 표로 나타내었다. 다만, 이들 실시예는 본 발명의 내용을 이해하기 위해 제시되는 것일 뿐 본 발명의 권리범위가 이들 실시예로 한정되는 것은 아니다.
- [0083] [실시 예1] 약초 추출액을 함유하는 가공육
- [0084] 음양곽 20g, 야관문 20g, 부추씨 20g, 산수유 20g, 구기자 20g, 두충 20g, 하수오20g, 숙지황 20g, 함초 100g를 약재망에 투입한다. 한약재가 투입된 약재망을 고온 추출기계에 넣고 물 20리터와 함께 120도 온도에서 2시간 40분 동안 가열한다. 가열된 결과물에서 약재망에 담긴 한약재를 건져내어 약초 추출액을 얻는다. 추출된 약초 추출액을 0도~5도에서 4시간 동안 냉각시킨다. 냉각된 약초 추출액 1.5중량부와 닭가슴살 96중량부 및 염지제 2.5중량부를 혼합한다. 약초 추출액 및 염지제와 혼합된 닭가슴살을 -2도~5도의 냉장 상태에서 12시간 내지 24시간 동안 저온 숙성시킨다. 숙성된 닭가슴살에 염지제로 절여진 복수개의 대나무를 닭가슴살에 관통시킨다. 대나무에 관통된 닭가슴살 표면에 솔잎을 뿌리고 한지로 감싼다. 한지로 감싼 닭가슴살을 -2℃ 내지 -5℃에서 12시간 내지 24시간 동안 숙성시킨다. 숙성된 닭가슴살에 약초 추출액을 주입기로 주입시킨 후 혼연기에 입고시켜 닭가슴살의 중심온도를 75℃ 이상으로 혼연 및 가열시킨다. 혼연된 닭가슴살을 10℃ 내지 15℃에서 냉각시킨다.
- [0086] [비교 예1]
- [0087] 상기 실시예 1에서 약초추출액을 첨가 시키지 않고, 상기 방법으로 닭가슴살을 제조한다.

[0089] [약초 추출액을 함유하는 닭가슴살의 성분 평가]

[0090] 실시예 1 및 비교예 1에서 약초 추출액을 함유하는 닭가슴살과 일반 닭가슴살의 성분을 평가하여 그 결과를 표 1에 나타내었다.

[0092] [표1]

	실시예 1	비교예 1
· 한방 약초 (음양곽,야관문,부추씨,산수유, 구기자,두충,하수오,속지황,함초)	1.5	-
· 염지제(치킨시즈닝-NSM)	2.5	2.5
· 닭가슴살	96	96
- 평가(100g 기준)		
칼로리(kcal)	110	140
단백질(g)	23.63	29.52
탄수화물(g)	1.61	2.34
지방(g)	0.24	0.26
콜레스테롤(mg)	14.67	19.55
나트륨	139.6	184.2

[0093]

[0095] 표 1로부터 약초 추출액을 함유하는 닭가슴살(실시예 1)이 일반 닭가슴살(비교예 1)에 비해 칼로리, 콜레스테롤 및 나트륨 등이 낮은 것을 알 수 있다.

[0096] 특히, 본 발명의 실시예 1인 약초 추출액을 함유하는 닭가슴살은 비교예 1에 비하여 칼로리는 약 19% 정도 감소하고, 콜레스테롤은 약 20% 정도 감소하였으며, 나트륨은 약 20% 정도 감소하였다.

[0097] 이처럼 본 발명의 실시예 1의 약초 추출액을 함유하는 닭가슴살은 기존의 닭가슴살 제품보다 건강에 해로운 콜레스테롤과 나트륨 함량이 감소되고, 칼로리도 적으므로 건강 식품으로서 효과가 높다.

[0099] 이상에서 설명한 본 발명은 전술한 실시 예에 의해 한정되는 것이 아니고, 본 발명의 기술적 사상을 벗어나지 않는 범위 내에서 여러 가지 치환, 변형 및 변경이 가능함은 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자에게 명백할 것이다.

도면

도면1

