



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2013년01월10일
 (11) 등록번호 10-1219777
 (24) 등록일자 2013년01월02일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
 A23L 1/315 (2006.01) A23J 3/30 (2006.01)
 A23J 3/04 (2006.01) A23L 1/39 (2006.01)
 (21) 출원번호 10-2012-0064966
 (22) 출원일자 2012년06월18일
 심사청구일자 2012년06월18일
 (56) 선행기술조사문헌
 KR100492510 B1
 KR100752709 B1
 KR1019990068521 A
 KR1020100041398 A

(73) 특허권자
(주)상건
 경기 부천시 소사구 괴안동 7-13 C동
 (72) 발명자
김명자
 경기도 부천시 원미구 부흥로 432-1, 401호 (삼곡동, 롯데그랑빌101동)
 (74) 대리인
김민규

전체 청구항 수 : 총 7 항

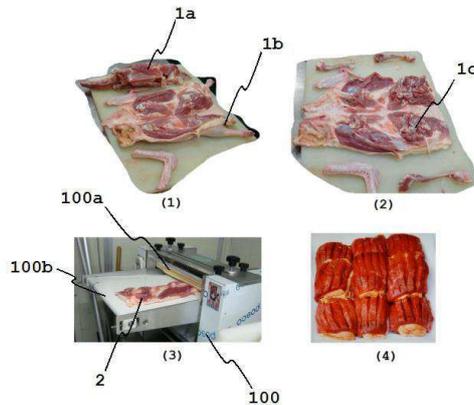
심사관 : 하혜경

(54) 발명의 명칭 **오리양념갈비 조성물**

(57) 요약

본 발명은 내장 및 모든 뼈를 제거하여 얻은 오리육에 칼집을 내고, 양념소스에 침지하여 얻어지는 오리양념갈비 조성물 내지, 내장이 제거되고 대퇴골을 제외한 모든 뼈를 제거한 후, 대퇴골을 상단에 수평하게 위치시키고 그 하부에 오리육이 부착된 상태로 절단한 후, 상기 대퇴골이 상단에 부착되어 절단된 오리육을 포뎌 후 칼집을 낸 오리갈비를 양념소스에 침지하여 얻어지는 오리양념갈비 조성물을 제공한다.

대표도 - 도2



특허청구의 범위

청구항 1

삭제

청구항 2

삭제

청구항 3

내장 및 모든 뼈를 제거하고 칼집을 낸 오리육; 또는 내장이 제거되고 대퇴골을 제외한 모든 뼈를 제거한 후, 대퇴골을 상단에 수평하게 위치시키고 그 하부에 오리육이 부착된 상태로 절단한 후, 상기 대퇴골이 상단에 부착되어 절단된 오리육을 포뎬 후 칼집을 낸 오리갈비;를 양념소스에 침지하여 얻어지는 오리양념갈비 조성물에 있어서,

상기 오리육에 실크렙타이드의 알칼리 가수분해물을 투입한 것을 특징으로 하는 오리양념갈비 조성물.

청구항 4

제 3항에 있어서, 가수분해물은 바실러스 서브틸리스(*bacillus subtilis*), 사카로미세스 세르비지에(*saccharomyces cerevisiae*), 락토바실러스 아시도필루스(*lactobacillus acidophilus*), 아스페라기라스 오리제(*aspergillus oryzae*)를 포함하는 복합미생물을 실크렙타이드에 투입하여 얻어진 것을 특징으로 하는 오리양념갈비 조성물.

청구항 5

제 3항에 있어서, 가수분해물은 바실러스 서브틸리스(*bacillus subtilis*), 락토바실러스 플랑타룸(*lactobacillus plantarum*), 비피도박테리움 롱검(*bifidobacterium longum*), 사카로미세스 세르비지에(*saccharomyces cerevisiae*), 락토바실러스 아시도필루스(*lactobacillus acidophilus*), 및 아스페라기라스 오리제(*aspergillus oryzae*)가 중량비로 동량으로 조성된 복합미생물 실크렙타이드에 투입하여 얻어진 것을 특징으로 하는 오리양념갈비 조성물.

청구항 6

제 3항에 있어서, 가수분해물은 실크렙타이드를 알칼리 전해수에 균질화한 것을 기질로 하여 얻어진 것을 특징으로 하는 오리양념갈비 조성물.

청구항 7

제 6항에 있어서, 알칼리 전해수에 홍삼분말을 더 포함하는 것을 특징으로 하는 오리양념갈비 조성물.

청구항 8

제 6항에 있어서, 알칼리 전해수에 송이버섯 분말을 더 포함하는 것을 특징으로 하는 오리양념갈비 조성물.

청구항 9

내장 및 모든 뼈를 제거하고 칼집을 낸 오리육; 또는 내장이 제거되고 대퇴골을 제외한 모든 뼈를 제거한 후, 대퇴골을 상단에 수평하게 위치시키고 그 하부에 오리육이 부착된 상태로 절단한 후, 상기 대퇴골이 상단에 부착되어 절단된 오리육을 포뎬 후 칼집을 낸 오리갈비;를 양념소스에 침지하여 얻어지는 오리양념갈비 조성물에 있어서,

상기 양념소스는 알칼리 전해수 20-30 kg에 대하여, 진간장 2-5 kg, 백설탕 1-4 kg, 물엿 2-4 kg, 통마늘 0.1-0.5 kg, 통생강 0.05-0.1 kg, 통양파 1-2 kg, 대파 1-2 kg, 배 2-4 kg, 고추씨 0.1-0.3 kg, 썰은 사과 1-2 kg의 비율로 넣어 30-50 분간 끓이고, 여기에 감자 전분 0.5-1.0 kg을 넣은 후 5-10 분간 더 끓인 후 소스를 식힌 다음, 배즙 3-5 kg, 양파즙 2-3 kg, 생강즙 0.001-0.01 kg, 다진 마늘 0.3-0.4 kg, 콜라 0.1-0.3 kg, 핵산조미

료 0.02-0.004 kg, 고추씨 기름 0.3-0.5 kg, 후추 0.5-0.7 kg, 카라멜 0.2-0.3 kg, 참기름 0.1-0.2 kg, 정종 0.1-0.2 kg 및 맛술 0.03-0.05 kg의 비율로 상기 식힌 소스에 넣은 것을 특징으로 하는 오리양념갈비 조성물.

청구항 10

삭제

청구항 11

삭제

명세서

기술분야

[0001] 본 발명은 오리양념갈비 조성물에 관한 것으로, 보다 상세하게는 단순하게 로스구이 형태의 단순 조리법에서 탈피하여 기존 돼지양념갈비나 소양념갈비에서와 같이 남녀노소 누구나 맛있게 구워먹을 수 있는 오리양념갈비 조성물에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 우리는 예로부터, 중풍, 고혈압, 신경통, 동맥경화, 비만증, 허약체질, 결핵, 위장질환 등에 효능이 있는 것으로 알려져 있다. 이러한 오리는 몸안에 강한 해독제를 함유하고 있어서, 양젓물이나 염산과 같은 독극물을 먹어도 잘 죽지 않으며, 몸안에 소금기가 많아서 질병에 대한 저항력이 강하다. 한방에서는 이러한 오리를 그 자체로서 약제를 사용할 경우에 진술한 바와 같은 효능 외에도 염증을 없애주고 새살이 돌아나게 하며, 몸안에 축적된 어혈이나 염증, 고름 등을 없애주고 피를 맑게 하여 주는 것으로 알려져 있다.

[0003] 기존의 오리구이는 이러한 장점에도 불구하고 단순하게 로스로 구워먹는 형태만이 대개 알려져 있어, 널리 대중화하는데 아직 한계가 있는 반면, 돼지나 소갈비의 경우에는 양념구이와 같은 다양한 맛을 제공하여 미각과 향에 있어 남녀노소 모두에게 인기 있는 식품으로 자리매김하고 있는 실정이다.

[0004] 하지만, 오리의 경우 기본적으로 돼지나 소와 같이 갈비뼈에 살이 붙은 상태로 가공하기도 어렵고, 그 양도 미미하여 돼지양념갈비나 소양념갈비와 같은 형태의 제품을 만들기가 곤란하여 이러한 상품으로 개발하고자 하는 시도조차 할 수 없었다.

[0005] 오리고기에 대한 수요를 늘리고 소비자층을 다각화하기 위하여는 인체내 영양학적으로 유용하면서도 관능미가 우수하여 남녀노소 누구나 즐겨 찾게 되는 오리양념갈비의 개발이 요구되고 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0006] 본 발명은 상기한 바와 같은 종래기술이 가지는 문제를 해결하기 위해 안출된 것으로, 그 목적은 로스구이 형태의 단순 조리법에서 탈피하여 기존 돼지양념갈비나 소양념갈비에서와 같이 남녀노소 누구나 맛있게 구워먹을 수 있도록 하여, 인체내 영양학적으로 유용하면서 오리특유의 냄새를 제거하여 오리고기의 맛과 풍미가 풍부하며, 나아가 오리고기의 대중화와 새로운 메뉴로 오리고기 시장을 다양화함과 동시에 오리고기 시장의 특성을 살릴 수 있는 오리양념갈비 조성물을 제공함에 있다.

과제의 해결 수단

[0007] 상기한 바와 같은 본 발명의 기술적 과제는 다음과 같은 수단에 의해 달성되어진다.

[0008] (1) 내장 및 모든 뼈를 제거하여 얻은 오리육에 칼집을 내고, 양념소스에 침지하여 얻어지는 오리양념갈비 조성물.

[0009] (2) 내장이 제거되고 대퇴골을 제외한 모든 뼈를 제거한 후, 대퇴골을 상단에 수평하게 위치시키고 그 하부에

오리육이 부착된 상태로 절단한 후, 상기 대퇴골이 상단에 부착되어 절단된 오리육을 포른 후 칼집을 낸 오리갈비를 양념소스에 침지하여 얻어지는 오리양념갈비 조성물.

- [0010] (3) 제 2항에 있어서, 오리육에,
- [0011] 실크렙타이드의 알칼리 가수분해물을 투입한 것을 특징으로 하는 오리양념갈비 조성물.
- [0012] (4) 제 3항에 있어서, 가수분해물은 바실러스 서브틸리스(bacillus subtilis), 사카로미세스 세르비지에(saccharomyces cerevisiae), 락토바실러스 아시도필루스(lactobacillus acidophilus), 아스퍼라기라스 오리제(aspergillus oryzae)를 포함하는 복합미생물을 실크렙타이드에 투입하여 얻어진 것을 특징으로 하는 오리양념갈비 조성물.
- [0013] (5) 제 3항에 있어서, 가수분해물은 바실러스 서브틸리스((bacillus subtilis), 락토바실러스 플람타룸(lactobacillus plantarum) , 비피도박테리움 롱검(bifidobacterium longum), 사카로미세스 세르비지에(saccharomyces cerevisiae), 락토바실러스 아시도필루스(lactobacillus acidophilus), 및 아스퍼라기라스 오리제(aspergillus oryzae)가 중량비로 동량으로 조성된 복합미생물을 실크렙타이드에 투입하여 얻어진 것을 특징으로 하는 오리양념갈비 조성물.
- [0014] (6) 제 3항에 있어서, 가수분해물은 실크렙타이드를 알칼리 전해수에 균질화한 것을 기질로 하여 얻어진 것을 특징으로 하는 오리양념갈비 조성물.
- [0015] (7) 제 6항에 있어서, 알칼리 전해수에 홍삼분말을 더 포함하는 것을 특징으로 하는 오리양념갈비 조성물.
- [0016] (8) 제 5항에 있어서, 알칼리 전해수에 송이버섯 분말을 더 포함하는 것을 특징으로 하는 오리양념갈비 조성물.
- [0017] (9) 제 1항 또는 제 2항에 있어서, 양념소스는 알칼리 전해수 20-30 kg에 대하여, 진간장 2-5 kg, 백설탕 1-4 kg, 물엿 2-4 kg, 통마늘 0.1-0.5 kg, 통생강 0.05-0.1 kg, 통양파 1-2 kg, 대파 1-2 kg, 배 2-4 kg, 고추씨 0.1-0.3 kg, 썰은 사과 1-2 kg의 비율로 넣어 30-50 분간 끓이고, 여기에 감자 전분 0.5-1.0 kg을 넣은 후 5-10 분간 더 끓인 후 소스를 식힌 다음, 배즙 3-5 kg, 양파즙 2-3 kg, 생강즙 0.001-0.01 kg, 다진 마늘 0.3-0.4 kg, 콜라 0.1-0.3 kg, 핵산조미료 0.02-0.004 kg, 고추씨 기름 0.3-0.5 kg, 후추 0.5-0.7 kg, 카라멜 0.2-0.3 kg, 참기름 0.1-0.2 kg, 정종 0.1-0.2 kg 및 맛술 0.03-0.05 kg의 비율로 상기 식힌 소스에 넣은 것을 특징으로 하는 오리양념갈비 조성물.
- [0018] (10) 제 1항 또는 제 2항에 있어서,
- [0019] 양념소스는 허브 분말 혹은 이의 추출물을 더 포함하는 것을 특징으로 하는 오리양념갈비 조성물.
- [0020] (11) 제 10항에 있어서,
- [0021] 허브는 라벤더, 민트, 로즈 마리, 세이즈, 레몬밤, 슈퍼 민트, 및 체리 세이즈의 군에서 선택되어지는 것을 특징으로 하는 오리양념갈비 조성물.

발명의 효과

- [0022] 상기와 같이 본 발명에 의하면, 로스구이 형태의 단순 조리법에서 탈피하여 기존 돼지양념갈비나 소양념갈비에 서와 같이 남녀노소 누구나 맛있게 구워먹을 수 있도록 하여, 인체내 영양학적으로 유용하면서 오리특유의 냄새를 제거하여 오리고기의 맛과 풍미가 풍부하며, 나아가 오리고기의 대중화와 새로운 메뉴로 오리고기 시장을 다양화함과 동시에 오리고기 시장의 특성을 살릴 수 있는 오리양념갈비를 제공한다.

도면의 간단한 설명

- [0023] 도 1은 오리골격의 해부학적 참고도.
- 도 2는 본 발명의 제1실시예에 따른 오리갈비의 제조공정을 시계열로 나타낸 공정도.
- 도 3은 본 발명의 제2실시예에 따른 오리갈비의 제조공정을 시계열로 나타낸 공정도.
- 도 4는 본 발명에 따른 오리갈비를 양념소스에 침지하여 숙성하는 과정을 나타내는 사진.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0024] 본 발명은 오리갈비를 재료로 하는 오리양념갈비 조성물을 제공한다.
- [0025] 본 발명에 따른 오리양념갈비 조성물에 사용되는 오리갈비는 (1) 내장 및 모든 뼈를 제거하여 얻은 오리육에 칼집을 내거나, (2) 내장이 제거된 오리의 대퇴골을 제외한 모든 뼈를 제거하고, 대퇴골을 상단에 수평하게 위치시키고 그 하부에 오리육이 부착된 상태로 절단한 후, 상기 대퇴골이 상단에 부착되어 절단된 오리고기를 포뮬 후 칼집을 낸 것을 이용하는 것이 바람직하다.
- [0026] 이하 본 발명의 내용을 도면을 참조하여 보다 상세하게 설명하면 다음과 같다.
- [0027] 도 1은 본 발명의 이해를 돕기 위해 제시된 오리골격의 해부학적 참고도이고, 도 2는 본 발명의 제1실시예에 따른 오리갈비의 제조공정을 시계열로 나타낸 공정도이며, 도 3은 본 발명의 제2실시예에 따른 오리갈비의 제조공정을 시계열로 나타낸 공정도를 나타낸다.
- [0028] 도 2의 제1실시예에서는 먼저 오리의 날개를 자르고 배를 갈라 내장을 제거한다. 그런 다음 다리 뼈(시판되는 오리의 경우 대퇴골에 경골과 지골이 결합되어 있는 경우가 많다)(1b,1c) 및 몸통을 이루는 뼈(흉추 등)(1a)를 모두 제거한다[단계(1),(2)]
- [0029] 단계 (2)에서 얻은 오리육의 살코기가 드러나도록 넓고 평평하게 칼집형성장치(100)의 컨베이어(100b) 위에 펼친다. 오리육을 회전칼날(100a)에 넣어 일정한 간격으로 칼집을 형성한다. 그런 다음, 오리육을 뒤집어 다시 한번 회전칼날(100a)에 넣어 반대편에 일정간격의 칼집을 형성한다[단계 (3)].
- [0030] 단계 (3)에서 얻어진 오리육을 돌돌 말아 오리양념갈비의 재료인 오리갈비로서 준비한다[단계 (4)].
- [0031] 상기와 같은 형태의 오리갈비는 갈비뼈라고 할 수 있는 뼈(실제 갈비뼈는 아니지만)가 전혀 존재하지 않는 형태이다. 이는 뼈가 부착되어 나오는 것을 선호하지 않는 소비자들을 타겟으로 하는 제품에 사용할 수 있다.
- [0032] 이에 반하여, 도 3의 제2실시예에서는 갈비뼈라고 할 수 있는 뼈가 연결되어 있어 기존의 돼지갈비의 형태와 유사한 제품을 제공할 수 있다.
- [0033] 도 3의 제2실시예에서는, 먼저 오리의 날개를 자르고 배를 갈라 내장을 제거한다. 그런 다음 다리 뼈(시판되는 오리의 경우 대퇴골에 경골과 지골이 결합되어 있는 경우가 많다)를 제외한 나머지 몸통의 뼈를 제거하여 오리 내부 살코기가 드러나도록 넓고 평평하게 도마위에 펼친다[단계 (1)].
- [0034] 위 단계 (1)을 거친 상태에서 오리의 경골을 포함하여 그 이하 뼈가 존재하는 부위(A, B)를 칼로 손질하여 대퇴골을 제외한 뼈(예로, 경골, 지골)를 제거한다[단계(2)].
- [0035] 다음 단계에서, 도 3의 (2)에 나타난 바와 같은 절단선(C)을 칼로 자른다[(단계(3))]. 오리 고기에서 잘려나가는 부위는 대퇴골을 포함하여 그 하부에 대략 직사각형상으로 살코기가 결합되어져 기존의 돼지갈비 혹은 소갈비와 유사한 제품을 얻을 수 있게 된다.
- [0036] 이와 같은 과정에 의해 잘려나간 오리고기 절편 중 절단선(C) 아래에는 절단선과 거의 수평하게 대퇴골(10a,10b)이 매복되어 있어 마치 돼지갈비에서 말단에 갈비뼈가 부착되어 있는 것과 동일한 형태를 제공하게 된다[단계(4)].
- [0037] 단계(4)에서 얻어진 오리고기를 포를 뜬 후 칼집을 낸다. 이때 오리고기를 포뮬 후 칼집을 내는 과정은 굵은 지방을 제거하고 살코기를 살려서 저미는 상태를 의미한다.

- [0038] 삭제
- [0039] 상기 과정을 통해 얻어진 본 발명의 오리갈비는 양념소스에 침지된 상태로 숙성되어 오리양념갈비 조성물로 제조되어진다(도 4).
- [0040] 이때, 숙성과정은 육질을 부드럽게 하면서 향미를 더해주고, 각종 영양성분이 제공될 수 있도록 효소처리된 펩타이드를 처리하는 과정을 포함하는 것이 바람직하다.
- [0041] 바람직하게는 상기 펩타이드는 실크펩타이드이고, 상기 효소는 다양한 미생물로 이루어진 복합미생물 제제의 형태로 제공되어질 수 있으며, 예를 들어 바실러스 서브틸리스(*Bacillus subtilis*), 사카로미세스 세르비지에(*Saccharomyces cerevisiae*), 락토바실러스 아시도필루스(*Lactobacillus acidophilus*), 아스페라기라스 오리제(*Aspergillus oryzae*)를 포함한다. 보다 바람직하게는 상기 복합미생물 제제는 바실러스 서브틸리스(*Bacillus subtilis*), 락토바실러스 플란타룸(*Lactobacillus plantarum*), 비피도박테리움 롱검(*Bifidobacterium longum*), 사카로미세스 세르비지에(*Saccharomyces cerevisiae*), 락토바실러스 아시도필루스(*Lactobacillus acidophilus*), 및 아스페라기라스 오리제(*Aspergillus oryzae*)가 중량비로 동량으로 조성되어지는 것이 좋다.
- [0042] 상기 복합미생물을 실크펩타이드에 처리할 때 바람직하게는 알칼리 전해수에 실크펩타이드를 균질화하고 이를 기질로 상기 복합미생물 제제를 투입하여 일정시간 동안 발효시키면 특히 육질과 향미가 증진되고, 생리활성에서 유용한 각종 성분을 체내에 쉽게 흡수할 수 있는 형태로 전환시켜 관능성 및 기능성의 측면에서 모두 개선된 오리갈비를 제공할 수 있다.
- [0043] 알칼리 전해수는 pH 8.5~10의 전해 환원수로서, 실크펩타이드의 중량대비 4배 내지 20배로 하여 첨가되어지는 것이 바람직하다. 알칼리 전해수는 실크펩타이드의 용해성이 높고, 인체의 흡수력이 높을 뿐만 아니라 활성산소와 결합하여 노화를 방지하는 효과를 제공한다. 만일 4배 미만으로 첨가될 경우 발효과정이 원활하게 이루어지기 어렵고, 20배를 초과할 경우에는 지나치게 희석되어 발효과정이 길어지고 가수분해가 어려운 문제가 있다.
- [0044] 상기 복합미생물은 실크펩타이드의 중량대비 0.1 내지 1 중량% 첨가되어지는 것이 바람직하며, 0.1 중량% 미만으로 첨가될 경우 실크펩타이드의 가수분해가 원활하게 이루어지기 어렵고, 1 중량%를 초과할 경우에는 관능성이 저하될 우려가 있다.
- [0045] 또한, 복합미생물에 의한 가수분해 과정은 1 내지 7일간 수행되어질 수 있으며, 만일 1일 미만으로 첨가될 경우 실크펩타이드의 가수분해가 원활하게 이루어지기 어렵고, 7일을 초과할 경우에는 물성하락과 함께 관능성이 저하될 우려가 있다.
- [0046] 본 발명에 따른 오리갈비 양념소스는 상기 알칼리 전해수를 사용하고, 여기에 갖은 양념이나 첨가물을 넣어 얻어진 것을 사용하는 것이 바람직하다.
- [0047] 양념이나 첨가물의 예로는 알칼리 전해수 20~30 kg에 대하여, 진간장 2~5 kg, 백설탕 1~4 kg, 물엿 2~4 kg, 통마늘 0.1~0.5 kg, 통생강 0.05~0.1 kg, 통양파 1~2 kg, 대파 1~2 kg, 배 2~4 kg, 고추씨 0.1~0.3 kg, 썰은 사과 1~2 kg의 비율로 넣어 30~50 분간 끓이고, 여기에 감자 전분 0.5~1.0 kg을 넣은 후 5~10 분간 더 끓인 후 소스를 식힌다.
- [0048] 여기에 배즙 3~5 kg, 양파즙 2~3 kg, 생강즙 0.001~0.01 kg, 다진 마늘 0.3~0.4 kg, 콜라 0.1~0.3 kg, 핵산조미료(미원) 0.02~0.004 kg, 고추씨 기름 0.3~0.5 kg, 후추 0.5~0.7 kg, 카라멜 0.2~0.3 kg, 참기름 0.1~0.2 kg, 정종 0.1~0.2 kg 및 맛술(롯데 미림) 0.03~0.05 kg를 상기 미리 제조한 소스에 넣으면 관능성이 뛰어난 양념소스를 제조하게 된다.
- [0049] 또한, 본 발명에 따른 양념소스는 허브 분말 혹은 이의 추출물을 더 포함하는 것이 바람직하다. 상기 본 발명에 사용될 수 있는 허브는 라벤더, 민트, 로즈 마리, 셰이즈, 레몬밤, 슈퍼 민트, 제리 셰이즈 등을 들 수 있으며, 이들은 양념소스의 중량대비 0.1 내지 2.0 중량%의 범위에서 첨가되어지는 것이 바람직하다.
- [0050] 이하 본 발명의 내용을 실시예에 의해 보다 상세하게 설명하기로 한다. 다만 이들 실시예는 본 발명의 내용을

이해하기 위해 제시되는 것일 뿐 본 발명의 권리범위가 이들 실시예에 한정되어지는 것으로 해석되어져서는 아니된다.

- [0051] [실시예 1,2]
- [0052] 시판되는 오리를 구입하여 도 1 및 도 2에서와 같은 순서에 따라 오리갈비를 각각 준비하였다. 시판중인 실크 펩타이드 제품을 구입하고, 중량비로 4배의 알칼리 전해수(pH 8.5~10)에 균일하게 혼합하였다. 여기에 바실러스 서브틸리스(*Bacillus subtilis*), 사카로미세스 세르비지에(*Saccharomyces cerevisiae*), 락토바실러스 아시도필루스(*Lactobacillus acidophilus*), 및 아스페라기라스 오리제(*Aspergillus oryzae*)가 중량비로 동량으로 조성된 복합미생물을 0.1중량% 투입한 후 2일 동안 발효하여 실크펩타이드 가수분해물을 얻었다.
- [0053] 상기 실크펩타이드 가수분해물을 준비된 오리갈비에 10 중량%가 되도록 도포하여 오리 특유의 냄새를 제거한 오리갈비를 제조하였다.
- [0054] 상기 오리갈비에 알칼리 전해수 20 kg에 대하여, 진간장 5 kg, 백설탕 3 kg, 물엿 3 kg, 통마늘 0.2 kg, 통생강 0.05 kg, 통양파 2 kg, 대파 1 kg, 배 3 kg, 고추씨 0.2 kg, 썰은 사과 2 kg의 비율로 넣어 30-50 분간 끓이고, 여기에 감자 전분 1.0 kg을 넣은 후 10 분간 더 끓인 후 소스를 식혔다.
- [0055] 여기에 배즙 5 kg, 양파즙 3 kg, 생강즙 0.01 kg, 다진 마늘 0.4 kg, 콜라 0.3 kg, 핵산조미료(미원) 0.004 kg, 고추씨 기름 0.5 kg, 후추 0.7 kg, 카라멜 0.2 kg, 참기름 0.2 kg, 정종 0.2 kg 및 맛술(롯데 미림) 0.05 kg을 더하여 얻어진 양념소스를 상기 오리갈비에 채워 침지시켰다.
- [0056] [실시예 3,4]
- [0057] 실시예1,2에서 알칼리전해수에 홍삼분말 0.1중량%를 첨가한 것을 제외하고는 동일한 조건하에 오리양념갈비를 제조하였다.
- [0058] [실시예 5,6]
- [0059] 실시예1,2에서 알칼리전해수에 송이버섯 분말 0.1중량%를 첨가한 것을 제외하고는 동일한 조건하에 오리양념갈비를 제조하였다.
- [0060] [실험예 1]
- [0061] 실시예 1 내지 6에 따라 제조한 오리양념갈비를 대상으로 구이를 하여 각 샘플을 30인의 미각이 우수한 패널을 대상으로 5점 척도법으로 수행한 관능평가 결과는 하기 표 1에서와 같으며 모든 검사항목에서 비교예(통상적인 오리구이)와 비교할 때 모든 점에서 우수한 것으로 평가되었다.

표 1

품질특성

구분	색	맛	향기	기름기	육질	전반적인 기호도
실시예 1	4.6	4.6	4.8	4.8	4.8	4.8
실시예 2	4.6	4.6	4.8	4.8	4.8	4.9
실시예 3	4.6	4.6	4.8	4.8	4.9	4.9
실시예 4	4.6	4.7	4.8	4.8	4.9	4.9
실시예 5	4.7	4.8	4.8	4.9	4.9	4.9
실시예 6	4.7	4.8	4.8	4.9	4.9	4.9
비교예	3.2	3.2	3.5	3.3	3.2	3.2

- [0063] 1-1. 아주나쁘다. 2. 나쁘다. 3. 보통이다. 4. 좋다. 5. 아주좋다.

[0064] 상기 각 실시예 및 비교예에 따라 얻어진 오리구이의 로스를 비교한 결과에서 본 발명에 따른 오리양념갈비가 맛과 향이 우수하여 모든 관능적 특성에서 높게 평가되었고, 뿐만 아니라 비교예에 비해 육질이 부드러워 높은 점수를 얻은 것으로 확인되었다.

[0065] 또한, 실크펩타이드 분말과 함께 홍삼분말 혹은 송이버섯 분말을 첨가할 경우 향과 맛에 있어서 비교예에 비하여 월등히 우수한 것으로 나타났고, 아울러 홍삼분말을 첨가할 경우 가열에 의해 일반적으로 사포닌 성분의 변환이 이루어져 유용한 Rg₃나 콤파운드 k(compound K)와 같은 성분들이 대량으로 함유되어지는 것이 알려져 있으므로 이러한 성분이 실크펩타이드 가수분해물에 의해 쉽게 체내로 흡수되어질 수 있어 기능적으로도 매우 유용하다.

[0066] 삭제

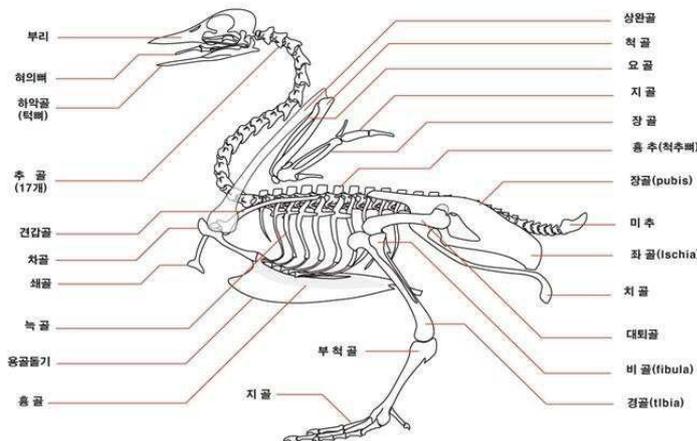
[0067] 상기와 같이, 본 발명의 바람직한 실시 예를 참조하여 설명하였지만 해당 기술 분야의 숙련된 당업자라면 하기의 특허청구범위에 기재된 본 발명의 사상 및 영역으로부터 벗어나지 않는 범위 내에서 본 발명을 다양하게 수정 및 변경시킬 수 있음을 이해할 수 있을 것이다.

부호의 설명

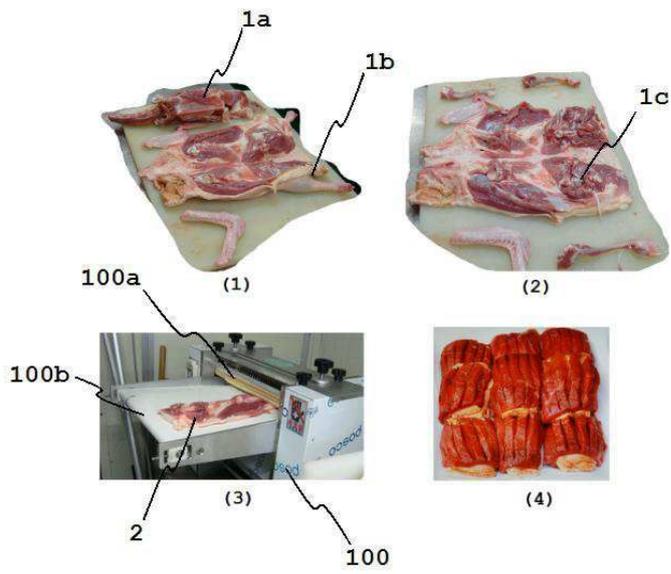
- [0068] 10a, 10b: 대퇴부
- 100: 칼집형성장치
- 100a: 회전칼날
- 100b: 컨베이어

도면

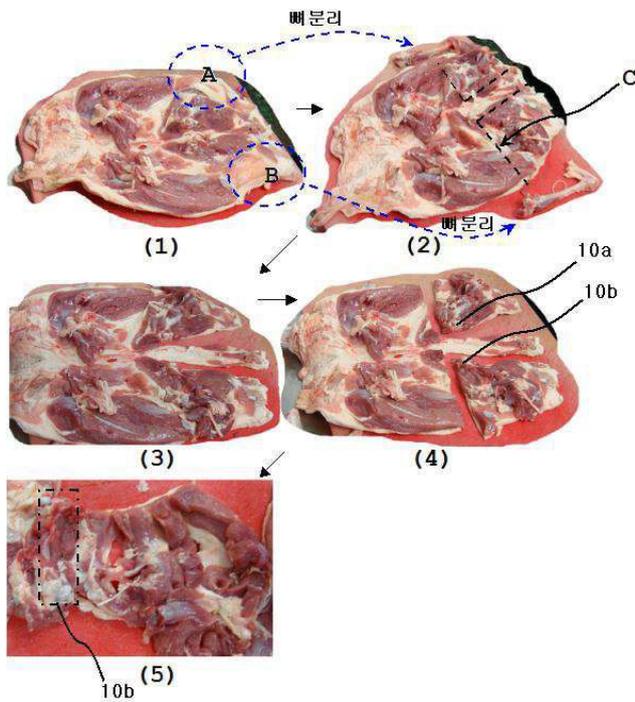
도면1



도면2



도면3



도면4

