

(19) 대한민국특허청(KR) (12) 공개특허공보(A)

(51) Int. Cl.⁶
A23L 1/33

(11) 공개번호 특1997-0064458
(43) 공개일자 1997년 10월 13일

(21) 출원번호	특1996-0007466
(22) 출원일자	1996년 03월 19일
(71) 출원인	고창덕
(72) 발명자	제주도 북제주군 구좌읍 세화리 1452-18 (우:695-800) 고창덕
(74) 대리인	제주도 북제주군 구좌읍 세화리 1452-18 (우:695-800) 한용준

심사청구 : 있음

(54) 오분자기(전복)식품과 그 제조방법

요약

본 발명은 제주도 특유의 향이 나는 오분자기(전복)를 이용한 오분자기(전복)죽을 유통이 편리하고 장기간 보존가능함은 물론 소비자가 즉석에서 빠른 시간에 끓여 먹을 수 있는 식품으로 개발한 오분자기(전복)식품과 그 제조방법에 관한 것으로 백미를 가공하여서된 증자미 68.4%~72.2%, 오분자기(전복) 15%~20%, 정제염, 식용유, 들깨, 참기름, L-글루타민산나트륨, 마늘, 당근, 파, 김 등으로된 양념 16.6%~7.8%의 배합비로 이루어진 오분자기 전복식품을 제조함에 있어서, 깨끗이 세척한 백미를 물에 불려서 찐다음 저온건조하여 식용유에 튀김으로써 증자미를 얻는 증자미 가공수단과, 탈각한 오분자기(전복)살을 적당한 크기로 세절함과 동시에 일부오분자기(전복)의 살과 내장을 달여서 육수를 얻는 육수가공수단으로 이루어진 오분자기(전복)가공수단과, 상기 증자미 가공수단에서 얻어진 증자미와 오분자기 가공수단에서 얻어진 오분자기살과, 육수를 참기름, L-글루타민산나트륨, 마늘, 정제염, 식용유, 당근, 파, 마른김, 들깨 등으로된 양념과 배합하여 볶은다음 포장하여서 살균하는 오분자기(전복)식품 가공수단으로 오분자기(전복)죽을 끓일 수 있는 식품을 가공함으로써 누구나 쉽게 오분자기(전복)죽을 끓여 먹을 수 있도록 장기간 보존이 가능하고 유통이 용이한 오분자기(전복)식품을 개발함으로써 환자의 건강회복용이나 노약자의 건강유지식품, 수험생의 간식으로 이용함은 물론 더 나아가 전투식량으로도 이용이 가능하고, 방부제등 인체에 해로운 성분이 조금도 첨가되지 않아 건강식품으로서는 더할 수 없이 좋으며, 죽을 즐기는 사람들이 쉽게 섭취할 수 있는등 국민건강증진에 일익을 담당할 수 있는 것이다.

대표도

도 1

명세서

[발명의 명칭]

오분자기(전복)식품과 그 제조방법

[도면의 간단한 설명]

제1도는 본 발명의 증자미가공수단의 공정흐름도, 제2도는 본 발명의 오분자기(전복)가공수단의 공정흐름도, 제3도는 본 발명의 오분자기(전복)식품가공수단의 공정흐름도.

본 건은 요부공개 건이므로 전문 내용을 수록하지 않았음

(57) 청구의 범위

청구항 1

백미를 가공하여서된 증자미 68.4%~72.2%, 오분자기(전복) 15%~20%, 정제염, 식용유, 들깨, 참기름, L-글루타민산나트륨, 마늘, 당근, 파, 김 등으로된 양념 16.6%~7.8%의 비율로 이루어짐을 특징으로 하는 오분자기(전복)식품.

청구항 2

깨끗이 세척한 백미를 물에 불려서 찐다음 저온건조하여 식용유에 튀김으로써 증자미를 얻는 증자미 가공수단과, 탈각한 오분자기(전복)살을 적당한 크기로 세절함과 동시에 일부 오분자기(전복)의 살과 내

장을 달여서 육수를 얻는 오분자기(전복)가공수단과, 상기 증자미 가공수단에서 얻어진 증자미와 오분자기 가공수단에서 얻어진 오분자기의 살과, 육수를 참기름, L-글루타민산나트륨, 마늘, 정제염, 들깨, 식용유, 당근, 파, 마른김 등으로된 양념과 배합하여 볶은다음 포장하여서 살균하는 오분자기(전복)식품 가공수단으로 이루어짐을 특징으로 하는 오분자기(전복)식품제조방법.

청구항 3

제2항에 있어서, 상기 증자미가공수단은, 백미를 깨끗이 세척하여 깨끗한 물에 약 12시간정도 불린다음 고압멸균솥에서 약 100℃의 스팀으로 약 35분간 찌내는 증숙공정과, 상기 증숙공정에서 찐 쌀을 냉풍을 이용한 저온건조기에서 함유수분이 10% 이하가 되도록 저온건조시키는 건조공정과, 상기 건조공정에서 건조된 쌀을 180℃ 이상으로 가열된 식용유에 30초 이내로 튀기는 튀김공정으로 이루어짐을 특징으로 하는 오분자기(전복) 식품제조방법.

청구항 4

제2항에 있어서, 상기 오분자기(전복) 가공수단은 껍질을 탈각한 오분자기(전복)살을 깨끗이 세척하여 1mm크기 내외로 절단하여 절단된 오분자기(전복)살을 얻는 오분자기(전복)살 가공공정과, 상기 오분자기(전복)살 가공공정에서 채취한 오분자기(전복)의 내장과 일부살을 달여서 오분자기(전복)육수를 얻는 오분자기(전복) 육수가공공정으로 이루어짐을 특징으로 하는 오분자기(전복)식품제조방법.

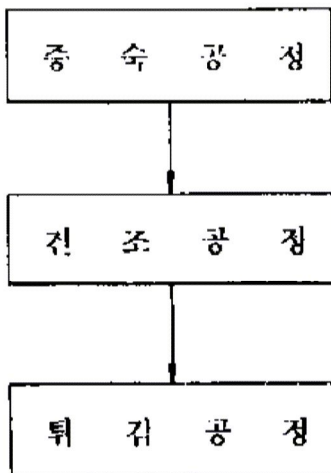
청구항 5

제2항에 있어서, 상기 오분자기(전복)식품가공수단은, 오분자기(전복)살과 양념을 배합하여 약 90℃의 온도에서 오분자기(전복)살이 살짝 익은 상태가 되도록 볶아주는 볶음공정과, 상기 볶음공정에서 얻어진 오분자기(전복)살과 양념의 혼합량 50g과 오분자기(전복)육수 320g과, 증자미 200g을 약한 불로 가열하는 솥에서 혼합하되, 증자미의 색깔이 연한갈색이 되고 함유수분이 60%가 되도록 줄여주는 혼합줄임공정과, 상기 혼합줄임공정에서 완성된 오분자기(전복)식품을 일정량씩 진공포장하는 포장공정과, 상기 포장공정에서 포장된 오분자기(전복)식품을 120℃로 가열한다음 급냉시키는 살균공정으로 이루어짐을 특징으로 하는 오분자기(전복)식품제조방법.

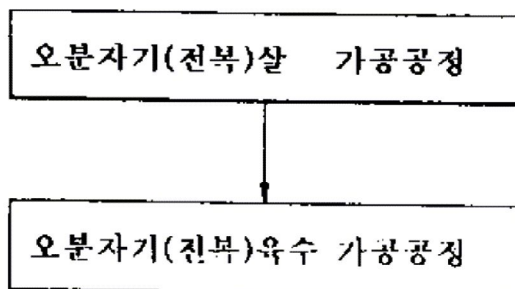
※ 참고사항 : 최초출원 내용에 의하여 공개하는 것임.

도면

도면1



도면2



도면3

