

(19)대한민국특허청(KR)

(12) 등록실용신안공보(Y1)

(51) 。 Int. Cl.⁷
A23L 1/315

(45) 공고일자 2004년11월10일
(11) 등록번호 20-0367223
(24) 등록일자 2004년10월30일

(21) 출원번호	20-2004-0024360 (이중출원)		
(22) 출원일자	2004년08월25일		
(62) 원출원	특허 10-2004-0067244		
	원출원일자 : 2004년08월25일	심사청구일자	2004년08월25일

(73) 실용신안권자 이재수
서울 서초구 잠원동 50-1 설악아파트 3동 910호

(72) 고안자 이재수
서울 서초구 잠원동 50-1 설악아파트 3동 910호

(74) 대리인 변창규
강경찬

기초적요건 심사관 : 최규환

(54)냉동 치킨 가공육

요약

본 고안은 냉동 치킨 가공육에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 계육을 스킨과 비인기육인 가슴살, 안심살, 그 외 뼈를 제거한 정육으로 분리하고, 상기 스킨과 비인기육을 결합체 역할을 하는 품질 개량제와 혼합한 뒤, 상기 스킨과 비인기육을 번갈아 적층하여 삼겹 이상의 층을 형성한 냉동 치킨 가공육에 관한 고안이다.

대표도

도 2

색인어

가공육, 품질 개량제, 삼겹살

명세서

도면의 간단한 설명

도 1은 본 고안에 따른 냉동 치킨 가공육의 일예를 촬영한 단면 사진

도 2은 본 고안에 따른 냉동 치킨 가공육의 적층 상태를 도시한 단면도

고안의 상세한 설명

고안의 목적

고안이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 고안은 냉동 치킨 가공육에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 치킨을 스킨과 비인기육인 안심살, 가슴살, 그 외 뼈를 제거한 정육 등으로 분리한 뒤, 상기 스킨과 비인기육을 결합체 역할을 하는 품질 개량제와 혼합한 뒤, 상기 스킨과 비인기육을 번갈아 적층하여 삼겹 이상의 층을 형성한 냉동 치킨 가공육에 관한 고안이다.

본 고안에 사용된 닭은 동서양을 통틀어 오래전부터 식용되어 온 식품이다. 닭고기의 성분은 쇠고기보다 단백질이 많아 100g 중 20.7g이고, 지방질은 4.8g이며, 126kcal의 열량을 내는데, 비타민 B2가 특히 많다. 그 밖에 칼슘 4mg, 인 302mg과 약간의 비타민 A, 비타민 B1, 비타민 B2 등을 함유한다. 또한 닭고기가 맛있는 것은 글루타민산이 있기 때문이며, 여기에 여러 가지 아미노산과 핵산맛 성분이 들어있어 강하면서도 산뜻한 맛을 낸다.

이와 같이 맛과 영양이 탁월하지만 국내에서는 닭다리나 닭 날개 등은 쫄깃한 질감으로 인기가 좋으나 가슴살, 안심살은 단백질 함량이 많아도 지방이 적고 근섬유가 가늘고 섬세하여 질감이 딱딱하다는 이유로 환영받지 못해서 주로 분쇄하여 햄류, 소세지류, 패티류, 커틀릿류에만 사용되고 있다.

따라서 닭다리와 닭날개는 그 수요가 많아서 수입까지 하지만, 가슴살이나 안심살, 스킨(껍질) 등과 같은 부위는 그 수요가 부진하여 소비 균형이 깨지는 문제점이 있었다.

고안이 이루고자 하는 기술적 과제

따라서, 본 고안의 목적은 종래 딱딱한 질감으로 인기가 없던 안심살이나 가슴살 등을 지방과 젤라틴을 함유한 부드러운 스킨(껍질)과 번갈아 적층함으로써 안심살, 가슴살의 딱딱한 질감을 보완하고 영양 밸런스를 유지하는 냉동 치킨 가공육을 제공하는 것이다.

또 다른 목적은 결합력이 뛰어난 품질 개량제를 이용함으로써 조리시에 가공육의 육질이 분리되는 현상을 개선한 냉동 치킨 가공육을 제공하는데 있다.

고안의 구성 및 작용

상기와 같은 본 고안의 목적은 스킨, 가슴살, 안심살, 정육을 품질 개량제와 혼합한 뒤, 최하층에는 스킨을 놓고 제 2층으로 가슴살, 제 3층으로 안심살, 제4층으로 스킨, 제 5층으로 정육, 제 6층으로 스킨, 제 7층 정육과 가슴살, 최상층에는 스킨을 배열하여 삼겹살 형상으로 성형된 것을 특징으로 하는 냉동 치킨 가공육에 의해 이루어진다.

이하에서는 도면을 참조하여 본 고안에 따른 냉동 치킨 가공육의 일예를 상세히 설명한다.

도 1에 도시한 바와 같이 본 고안에 따른 냉동 치킨 가공육은 안심살, 가슴살, 정육, 스킨과 이들을 결합시키는 품질 개량제로 구성된다.

상기의 스킨은 닭껍질로 지방이 많고 물렁한 질감 때문에 좋아하지 않은 사람이 많은 부위이고, 상기의 안심살과 가슴살은 단백질은 많으나 지방이 적어 그 질감이 딱딱한 부위이고 상기의 정육은 스킨, 안심살, 가슴살 외에 뼈를 제거한 살코기 부위이다.

상기 품질 개량제는 물을 섞어 사용하는 것으로 작은 고기 조각들을 결합할 수 있다. 결합 형성된 제품은 날 것이거나 열을 가하더라도 분리되지 않는다. 주성분은 난백 48%, 소금 10%, 옥수수 전분 24%, 폐각 칼슘 14.8% 및 푸말산 나트륨 3%를 포함하여 이루어진다. 또한, 육질간 분리 방지를 위한 결합력 증대 메카니즘을 갖고 있다. 품질 개량제의 결합력 증대 메카니즘은 다음과 같다. 난백은 유화 효과를, 소금은 염용성 단백질 추출로 가열시 조직의 넷(NET)화를, 옥수수 전분은 호화시 결합력 증대 효과를, 폐각 칼슘은 수분과 응집력 증대 효과를, 푸말산 나트륨은 보수력 증대 효과를 발휘하므로 개별 메카니즘이 종합적인 상승 효과를 가져온다.

상기의 스킨, 안심살, 가슴살, 정육을 품질 개량제와 혼합한다. 이 때 혼합되는 품질 개량제의 용량은 전체 가공육에 대해서 0.5~3.0%이다.

상기 스킨, 안심살, 가슴살, 정육을 품질 개량제와 혼합한 뒤, 최하층에는 스킨을 놓고 제 2층으로 가슴살, 제 3층으로 안심살, 제4층으로 스킨, 제 5층으로 정육, 제 6층으로 스킨, 제 7층 정육과 가슴살, 최상층에는 스킨을 적층한다. 이리하여 도 2에서 보이는 것처럼 8층으로 이루어진 냉동 치킨 가공육을 성형한다. 도2는 8층으로 성형된 가공육의 일 예이나, 스킨 - 안심살 - 스킨 - 가슴살 - 스킨 - 정육 - 스킨 등과 같이 7층 또는 그 이하의 층으로 적층할 수도 있다.

또한, 취식자의 취향 즉, 미각을 고려하여 스킨 층을 줄이거나 늘려 구성할 수 있다.

스킨의 적절한 배합은 전체 가공육의 5~30%로 최대한 영양 밸런스를 유지하며 성인, 학생, 아동, 환자 등으로 구분하여 배합비를 달리할 수 있다.

일례로, 스킨을 많이 첨가할수록 지방질이 증가하고 질감 또한 물렁해지므로 이를 싫어하는 학생이나 아동을 위해서 전체 중량을 100으로 했을 때 스킨은 5 중량%로 하고, 안심살은 10중량%, 가슴살은 40중량%, 정육은 45중량%로 배합할 수 있다.

또 다른 예로 부드러운 육질을 좋아하는 사람들을 위해서 전체 중량을 100으로 했을 때 스킨은 30 중량%로 하고 안심살은 5 중량%, 가슴살은 30 중량%, 정육은 35 중량%으로 배합할 수 있다.

이와 같은 삼겹살 형상의 냉동 치킨 가공육은 육질간의 결합력이 뛰어나므로 다양한 조리법으로 요리할 수 있고, 돼지 삼겹살과는 다른 닭고기만의 독특한 질감과 우수한 영양가를 가진 가공 식품의 탄생으로 국민의 식생활 문화에 기여하고 닭고기의 균형있는 소비를 유도할 것이라고 본다.

본 고안은 기재된 구체적인 실시예에 대해서만 상세히 설명 되었지만, 본 고안의 기술 사상 범위내에서 다양한 변형 및 수정이 가능함은 당업자에게 있어서 명백한 것이며, 이러한 변형 및 수정이 첨부된 실용신안등록청구범위에 속함은 당연한 것이다.

고안의 효과

본 고안에 따르면, 딱딱한 질감으로 인기가 없던 안심살이나 가슴살에 약간의 제라틴과 지방이 함유된 스킨을 번갈아 적층하여 삼겹살 형상으로 성형함으로써 안심살, 가슴살의 질감을 상승시켜 맛과 영양 밸런스를 유지하고 소비가 부진하던 비인기육의 소비를 촉진시키므로 닭고기 소비에 균형을 기하는 데 탁월한 효과가 있다.

또한, 결합력이 뛰어난 품질 개량제를 이용하여 가공육이 조리시에 육질이 분리되는 현상을 해결함으로써 다양한 조리법이 가능함으로 국민 식생활 문화에 기여할 수 있다.

(57) 청구의 범위

청구항 1.

냉동 치킨 가공육에 있어서

스킨, 가슴살, 안심살, 정육을 품질 개량제와 혼합한 뒤, 최하층에는 스킨을 놓고 제 2층으로 가슴살, 제 3층으로 안심살, 제4층으로 스킨, 제 5층으로 정육, 제 6층으로 스킨, 제 7층 정육과 가슴살, 최상층에는 스킨을 배열하여 삼겹살 형상으로 성형된 것을 특징으로 하는 냉동 치킨 가공육.

청구항 2.

제 1항에 있어서,

상기 가공육은 전체 중량 100에 대해서 스킨은 5~30 중량%로, 안심살은 5~10 중량%, 가슴살은 30~40 중량%, 정육은 35~45 중량%로 이루어짐을 특징으로 하는 냉동 치킨 가공육.

청구항 3.

제 1항 또는 2항에 있어서

상기 품질 개량제는 준비된 재료의 전체 중량에 대해서 0.5~3.0% 이고, 주성분은 난백 48%, 소금 10%, 옥수수 전분 24%, 폐각 칼슘 14.8%, 푸말산 나트륨 3%을 포함하는 것을 특징으로 하는 냉동 치킨 가공육.

도면

도면1



도면2

