



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2011-0088033
(43) 공개일자 2011년08월03일

<p>(51) Int. Cl. <i>A23L 1/40</i> (2006.01) <i>A23L 1/39</i> (2006.01) <i>A23L 1/48</i> (2006.01) <i>A23L 1/337</i> (2006.01)</p> <p>(21) 출원번호 10-2010-0007745 (22) 출원일자 2010년01월28일 심사청구일자 2010년01월28일</p>	<p>(71) 출원인 강순례 전남 완도군 완도읍 가용리 1033-4번지</p> <p>(72) 발명자 강순례 전남 완도군 완도읍 가용리 1033-4번지 김중대 전남 완도군 완도읍 가용리 1033-4</p> <p>(74) 대리인 오중환</p>
---	--

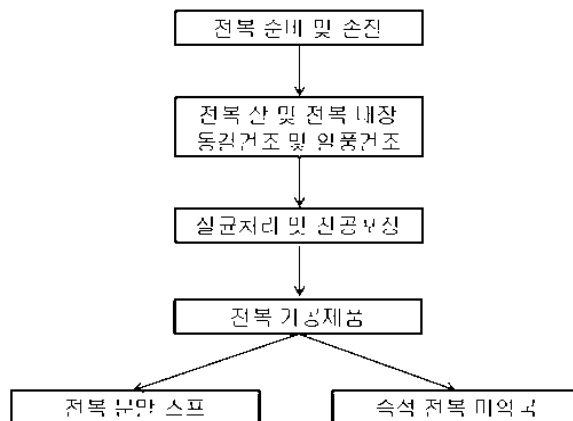
전체 청구항 수 : 총 10 항

(54) 즉석 전복 미역국 및 이것의 제조방법

(57) 요약

본 발명은 전복 분말 스프; 및 즉석 전복 미역국을 제조하는 방법을 제공한다. 또한 상기 방법으로 제조된 전복 분말 스프; 및 즉석 전복 미역국을 제공한다. 본 발명의 즉석 전복 미역국은 전복과 해조류를 이용한 가공제품으로서, 바쁜 현대인들이 고가의 전복을 부담 없는 가격으로 또한 즉석으로 즐길 수 있다.

대표도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

- (i) 전복을 손질하고 삶은 다음 전복살 및 전복 내장을 분리하는 단계;
 - (ii) 전복살 및 전복 내장을 적당한 크기로 자른 후 동결건조 및 열풍건조를 실시하는 단계; 및
 - (iii) 단계 (ii)에서 건조된 전복 내장을 분말화하여 천연 조미료와 배합하는 단계;
 - (iv) 살균처리하고 진공포장하는 단계
- 를 포함하는 전복 분말 스프를 제조하는 방법.

청구항 2

제1항에 있어서,

단계 (i)에서 동결건조는 -15°C 내지 -10°C 에서 20 내지 25 시간 동안 실시함을 특징으로 하는, 전복 분말 스프를 제조하는 방법.

청구항 3

제1항에 있어서,

단계 (i)에서 열풍건조는 35°C 내지 60°C 에서 11 내지 13 시간 동안 실시함을 특징으로 하는, 전복 분말 스프를 제조하는 방법.

청구항 4

제1항에 있어서,

천연 조미료는 다시마 가루, 멸치 가루, 새우 가루, 황태 가루, 표고버섯 가루, 고추 가루, 마늘가루, 생강가루 및 양파가루로 구성된 군에서 선택된 하나 이상임을 특징으로 하는, 전복 분말 스프를 제조하는 방법.

청구항 5

제1항 내지 제4항 중 어느 한 항에 따라 제조된 전복 분말 스프.

청구항 6

- (i) 전복을 손질하고 삶은 다음 전복살 및 전복 내장을 분리하는 단계;
 - (ii) 전복살 및 전복 내장을 적당한 크기로 자른 후 동결건조 및 열풍건조를 실시하는 단계;
 - (iii) 단계 (ii)에서 건조된 전복 내장을 분말화하여 천연 조미료와 배합하는 단계;
 - (iv) 단계 (iii)에서 배합한 전복 내장 및 천연 조미료를 살균처리하고 진공포장하여 전복 분말 스프를 제조하는 단계; 및
 - (v) 건조된 전복살과 자른 미역을 살균처리한 후 진공 포장하는 단계
- 를 포함하는 즉석 전복 미역국을 제조하는 방법.

청구항 7

제6항에 있어서,

단계 (i)에서 동결건조는 -15°C 내지 -10°C 에서 20 내지 25 시간 동안 실시함을 특징으로 하는, 즉석 전복 미역국을 제조하는 방법.

청구항 8

제6항에 있어서,

단계 (i)에서 열풍건조는 35℃ 내지 60℃에서 11 내지 13 시간 동안 실시함을 특징으로 하는, 즉석 전복 미역국을 제조하는 방법.

청구항 9

제6항에 있어서,

천연 조미료는 다시마 가루, 멸치 가루, 새우 가루, 황태 가루, 표고버섯 가루, 고추 가루, 마늘가루, 생강가루 및 양파가루로 구성된 군에서 선택된 하나 이상임을 특징으로 하는, 즉석 전복 미역국을 제조하는 방법.

청구항 10

제6항 내지 제9항 중 어느 한 항에 따라 제조된 즉석 전복 미역국.

명세서

기술분야

[0001] 본 발명은 전복 분말 스프, 즉석 전복 미역국 및 이것의 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 전복은 수심 4~20m까지 종에 따라 널리 분포되어 있으며, 우리 나라에는 5종이 서식하고 있고, 대부분의 자연산은 참전복이며, 제주 지방에서는 큰 전복, 말전복, 오분자기 전복이 잡히고 있고, 양식은 대부분 참전복이다.

[0003] 전복의 수명은 약 12년으로 수온이 10~23℃인 열대 및 온대의 해역연안에 주로 서식하며, 얕은 바다의 암초나 작은 바위에 붙어서 사는 데 전복의 먹이로는 주로 부착성 규조류 따위의 해초류이다.

[0004] 전복에는 글루타민산, 글리신 등의 성분이 있어, 감칠맛과 달콤한 맛이 나며, 지방질이 다른 생선보다 아주 적고 단백질이 많기 때문에 중년이상의 건강식으로 추천된다. 또한, 전복안에는 아르기닌(arginine)이라는 아미노산이 1,000mg 정도 함유되어 있어 타식품 보다 월등히 많고, 아르기닌 성분은 성력 발현에 깊이 관계한다고 알려져 있다. 또한, 전복에는 단백질과 비타민이 풍부하여 피부미용, 자양강장, 산후조리, 허약체질 등에 탁월한 효과가 있어 식용뿐만 아니라 약용으로 많이 사용되고 있다.

[0005] 일반적으로 조개류는 피로해진 신경을 회복시키는 작용이 있는데 그 중에서도 특히 전복은 시신경의 피로에 뛰어난 효능을 발휘하며, 자양 강장 효과가 우수하고, 몸이 허약할 때 전복죽을 끓여 먹으면 기운이 나며, 소변이 잘 나오게 하고, 황달이나 방광염에도 도움이 되는 것으로 알려져 있다.

[0006] 또한, 전복은 목이 타거나 가슴이 저며오는 증상을 가라앉히고 간장을 강하게 하는 작용을 하며, 요오드 함량이 높기 때문에 고혈압의 치료에도 이용되기도 하고, 간기능의 지나친 활동으로 머리가 아프거나 귀가 울리며 혀와 목이 마르는 증세를 간양이라 하는데 이럴 때에 전복을 먹으면 효과가 크기 때문에 간의 힘을 키워준다고 알려져 있다.

[0007] 뿐만 아니라 전복의 껍질은 결막염, 백내장 등의 치료약으로 사용되고 있으며, 비타민, 칼슘, 인 등의 미네랄이 풍부하여 옛날부터 산모의 젖이 나오지 않을 경우 전복을 고아 먹으면 큰 효과가 있는 것으로 알려져 왔다.

[0008] 상기와 같은 여러 가지 효능을 가지고 있는 전복은 활전복을 직접 구입하여 가정에서나 식당에서 조리하는 경우, 활전복이 고가이므로 구입가격이 높고, 냉동 전복을 사용시에는, 전복이 고단백이므로 변질이 빨라서 제품상태의 세밀한 확인을 요한다.

[0009] 또한 활전복은 변질이 잘 되는 특성상, 장거리 운송시에 주의를 요하며, 보관유지에도 어려운 점이 있다. 또한 양식전복이라도 그 차이가 거의 없는 워낙 고가이기 때문에 일반 서민들이 소비하기에는 아직까지 한계가 있었다.

[0010] 따라서, 기존의 전복 요리는 유통기한이 짧고 고가이므로 유통기한이 길면서도 값싸고 영양분이 보존되는 상태로 소비자들의 입맛을 돋울 수 있는 다양한 전복 가공제품의 개발이 요구되었다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0011] 본 발명의 목적은 상기와 같은 문제점을 해결하기 위해 안출된 것으로서, 전복과 해조류를 이용한 가공제품 개발로 고가의 전복을 부담 없는 가격으로 또한 즉석으로 바쁜 현대인들에게 인스턴트 가공제품으로 제공함으로써 소비자에게 기호도가 높은 가공제품, 영양가 높은 가공제품을 개발하고자 함에 있다.
- [0012] 본 발명의 목적은 전복 내장을 이용하여 전복 분말 스프를 제조하는 방법을 제공하는 것이다.
- [0013] 본 발명의 다른 목적은 상기 방법으로 제조된 전복 분말 스프를 제공하는 것이다.
- [0014] 본 발명의 다른 목적은 즉석 전복 미역국을 제조하는 방법을 제공하는 것이다.
- [0015] 본 발명의 또 다른 목적은 상기 방법으로 제조된 즉석 전복 미역국을 제공하는 것이다.

과제의 해결 수단

- [0016] 상기 목적을 달성하기 위하여, 본 발명은
- [0017] (i) 전복을 손질하고 삶은 다음 전복살 및 전복 내장을 분리하는 단계;
- [0018] (ii) 전복살 및 전복 내장을 적당한 크기로 자른 후 동결건조 및 열풍건조를 실시하는 단계; 및
- [0019] (iii) 단계 (ii)에서 건조된 전복 내장을 분말화하여 천연 조미료와 배합하는 단계;
- [0020] (iv) 살균처리하고 진공포장하는 단계
- [0021] 를 포함하는 전복 분말 스프를 제조하는 방법을 제공한다.
- [0022] 상기 단계 (ii)에서 동결건조는 -15℃ 내지 -10℃에서 20 내지 25 시간 동안 실시할 수 있다. 그러나, 본 발명의 동결건조 조건이 상기 조건에 한정되는 것은 아니다.
- [0023] 상기 단계 (ii)에서 열풍건조는 35℃ 내지 60℃에서 11 내지 13 시간 동안 실시할 수 있다. 그러나, 본 발명의 열풍건조 조건이 상기 조건에 한정되는 것은 아니다
- [0024] 상기 단계 (iii)에서 천연 조미료는 다시마 가루, 멸치 가루, 새우 가루, 황태 가루, 표고버섯 가루, 고추 가루, 마늘가루, 생강가루 및 양파가루로 구성된 군에서 선택된 하나 이상을 사용할 수 있다. 그러나, 본 발명의 천연 조미료가 이것에 한정되는 것은 아니다.
- [0025] 본 발명의 다른 양태로서, 본 발명은 상기 방법에 따라 제조된 전복 분말 스프를 제공한다.
- [0026] 본 발명의 다른 양태로서, 본 발명은
- [0027] (i) 전복을 손질하고 삶은 다음 전복살 및 전복 내장을 분리하는 단계;
- [0028] (ii) 전복살 및 전복 내장을 적당한 크기로 자른 후 동결건조 및 열풍건조를 실시하는 단계;
- [0029] (iii) 단계 (ii)에서 건조된 전복 내장을 분말화하여 천연 조미료와 배합하는 단계;
- [0030] (iv) 단계 (iii)에서 배합한 전복 내장 및 천연 조미료를 살균처리하고 진공포장하여 전복 분말 스프를 제조하는 단계; 및
- [0031] (v) 건조된 전복살과 자른 미역을 살균처리한 후 진공 포장하는 단계
- [0032] 를 포함하는 즉석 전복 미역국을 제조하는 방법을 제공한다.
- [0033] 본 발명의 또 다른 양태로서, 본 발명은 상기 방법에 따라 제조된 즉석 전복 미역국을 제공한다.

발명의 효과

- [0034] 본 발명의 즉석 전복 미역국은 전복과 해조류를 이용한 가공제품으로서, 바쁜 현대인들이 고가의 전복을 부담 없는 가격으로 또한 즉석으로 즐길 수 있다.

도면의 간단한 설명

- [0035] 도 1은 본 발명의 바람직한 실시예에 따른 전복 가공제품의 공정의 모식도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0036] 이하, 본 발명의 구성요소와 기술적 특징을 다음의 실시예들을 통하여 보다 상세하게 설명하고자 한다. 그러나 하기 실시예들은 본 발명의 이해를 돕고자 하는 것일 뿐 발명의 범위가 실시예에 의해 한정되는 것은 아니다. 본 발명에서 인용된 문헌은 본 발명의 명세서에 참조로서 통합된다.

[0037] **실시예**

[0038] **실시예 1: 전복 분말 스프의 제조**

[0039] 즉석 전복 미역국을 인스턴트 가공제품으로 개발하기 위하여 전복 분말 스프를 제조하였다.

[0040] 살아있고 싱싱한 전복을 구입한 다음 전복을 깨끗이 손질하고 내장이 있는체로 전복을 100℃물에 삶은 다음 전복살과 내장(게우) 껍질을 분리하였다. 분리한 전복살과 전복 내장을 적당한 크기로 자른 후 동결건조 및 열풍 건조를 실시하였다.

[0041] 동결건조는 -10℃에서 24 시간 동안 실시하였고, 열풍건조는 60℃에서 12 시간 동안 실시하였다. 상기 두 가지 방식의 건조 후 전복살과 전복 내장의 일반 성분과 영양성분을 비교분석하고, 전복 내장에 대한 유효성분을 분석하였다.

[0042] 건조된 전복살은 잘게 썰어 먹기 좋은 크기로 만들었다. 즉석 전복 미역국의 맛을 좌우할 수 있는 분말스프를 제조하기 위해 건조시킨 전복 내장을 이용하였다.

[0043] 건조된 전복 내장을 분말로 만든 다음, 다시마 가루, 멸치 가루, 고추 가루, 마늘가루, 양파가루 등 여러 가지 천연조미료와 배합하였다. 배합된 전복 내장과 천연 조미료를 살균처리하고 진공 포장을 거친 다음 최종 전복 분말 스프를 제조하였다.

[0044] 전복내장을 동결 건조시 생으로 동결 건조할 때와 멸균시킨 후 동결건조 및 열풍건조시킨 후 분말화하였을 때 총균수를 측정하고 전복내장 분말을 저장기간에 따라 미생물을 측정하였다.

[0045] **실시예 2: 즉석 전복 미역국의 제조**

[0046] 살아있고 싱싱한 전복을 구입한 다음 전복을 깨끗이 손질하고 내장이 있는체로 전복을 100℃물에 삶은 다음 전복살과 내장(게우) 껍질을 분리하였다. 분리한 전복살과 전복 내장을 적당한 크기로 자른 후 동결건조 및 열풍 건조를 실시하였다.

[0047] 동결건조는 -10℃에서 24 시간 동안 실시하였고, 열풍건조는 60℃에서 12 시간 동안 실시하였다. 건조된 전복살은 잘게 썰어 먹기 좋은 크기로 만들었다.

[0048] 전복 분말 스프 제조방법은 실시예 1과 같다. 잘게 썬 전복살과 적당히 자른 미역을 살균처리하고 개별진공 포장을 거친 다음 완전한 즉석 전복 미역국 제품을 만들었다. 포장은 2인분~4인분 단위로 포장할 수 있다.

[0049] **실시예 3: 즉석 전복 미역국의 요리방법**

[0050] 실시예 2에서 제조한 즉석 전복 미역국의 간단한 요리방법은 다음과 같다.

[0051] 제품 내 잘게 썬 전복을 참기름과 함께 볶다가 물 또는 쌀뜨물을 부은 다음 전복 분말 스프를 미역과 함께 넣고 끓인다.

[0052] 지금까지 예시적인 실시 태양을 참조하여 본 발명을 기술하여 왔지만, 본 발명의 속하는 기술 분야의 당업자는

본 발명의 범주를 벗어나지 않고서도 다양한 변화를 실시할 수 있으며 그의 요소들을 등가물로 대체할 수 있음을 알 수 있을 것이다.

[0053] 또한, 본 발명의 본질적인 범주를 벗어나지 않고서도 많은 변형을 실시하여 특정 상황 및 재료를 본 발명의 교시내용에 채용할 수 있다. 따라서, 본 발명이 본 발명을 실시하는데 계획된 최상의 양식으로서 개시된 특정 실시 태양으로 국한되는 것이 아니며, 본 발명이 첨부된 특허청구의 범위에 속하는 모든 실시 태양을 포함하는 것으로 해석되어야 한다.

도면

도면1

