



(19) 대한민국특허청(KR)  
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2018-0046629  
(43) 공개일자 2018년05월09일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
*A23L 13/50* (2016.01) *A23L 13/40* (2016.01)

(71) 출원인  
김부수  
서울특별시 강남구 자곡로 101, 619동 1104호 (자곡동, 래미안 강남힐즈)

(52) CPC특허분류  
*A23L 13/52* (2016.08)  
*A23L 13/40* (2016.08)  
(21) 출원번호 10-2016-0142017  
(22) 출원일자 2016년10월28일  
심사청구일자 2016년10월28일

(72) 발명자  
김부수  
서울특별시 강남구 자곡로 101, 619동 1104호 (자곡동, 래미안 강남힐즈)  
(74) 대리인  
조철현

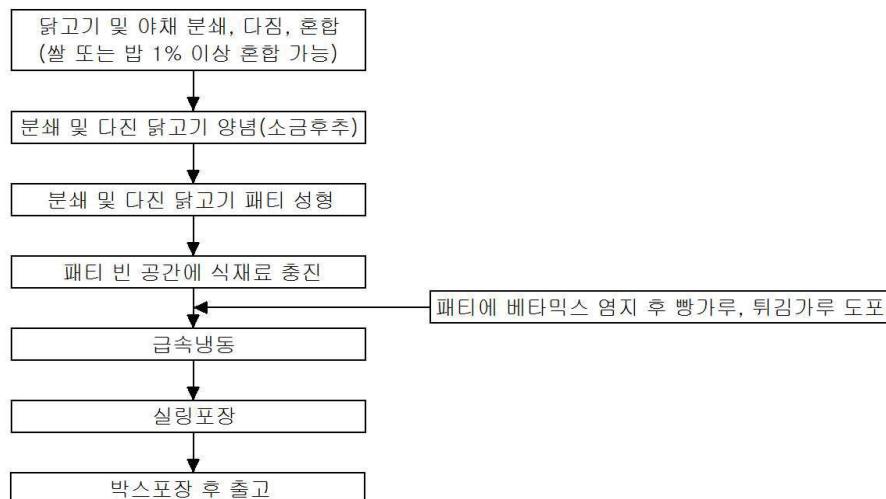
전체 청구항 수 : 총 6 항

(54) 발명의 명칭 식재료가 충진된 치킨패티와 그 제조방법

### (57) 요 약

본 발명은 식재료가 충진된 치킨패티와 그 제조방법에 관한 것으로, 닭고기 원료육으로 이루어지는 패티 및 상기 패티의 내부에 외부로 노출되지 않도록 충진되되, 쌀밥, 카레밥, 강황밥, 곡물류, 치즈, 야채, 견과류, 과일, 콩, 김치, 떡, 생선 알, 새우살 중에서 선택되는 어느 하나 이상의 식재료를 포함하는 식재료가 충진된 치킨패티 와, (a) 닭고기 원료육을 분쇄하고 다져 패티를 제조하는 단계 및 (b) 상기 패티의 내부에 식재료를 외부로 노출되지 않도록 충진하는 단계를 포함하는 식재료가 충진된 치킨패티의 제조방법을 제공하여 닭고기와 더불어 다양한 식재료를 함께 섭취하도록 할 수 있다.

### 대 표 도 - 도1



(52) CPC특허분류

*A23P 20/20* (2016.08)

*A23V 2002/00* (2013.01)

---

## 명세서

### 청구범위

#### 청구항 1

- (a) 닭고기 원료육을 분쇄하고 다져 패티를 제조하는 단계; 및  
(b) 상기 패티의 내부에 식재료를 외부로 노출되지 않도록 충진하는 단계;  
를 포함하는 식재료가 충진된 치킨패티의 제조방법.

#### 청구항 2

제 1 항에 있어서,

상기 식재료는 쌀밥, 카레밥, 강황밥, 곡물류, 치즈, 야채, 견과류, 파일, 콩, 김치, 떡, 생선 알, 새우살 중에서 선택되는 어느 하나 이상인 것을 특징으로 하는 식재료가 충진된 치킨패티의 제조방법.

#### 청구항 3

제 2 항에 있어서,

상기 식재료는 상기 패티에 충진되기 전 조미 또는 열처리된 것을 특징으로 하는 식재료가 충진된 치킨패티의 제조방법.

#### 청구항 4

제 1 항 내지 제 3 항 중 어느 한 항에 있어서,

상기 식재료는 치킨패티의 총 중량 대비 20~30% 포함되는 것을 특징으로 하는 식재료가 충진된 치킨패티의 제조방법.

#### 청구항 5

닭고기 원료육으로 이루어지는 패티; 및

상기 패티의 내부에 외부로 노출되지 않도록 충진되되, 쌀밥, 카레밥, 강황밥, 곡물류, 치즈, 야채, 견과류, 파일, 콩, 김치, 떡, 생선 알, 새우살 중에서 선택되는 어느 하나 이상의 식재료;

를 포함하는 식재료가 충진된 치킨패티.

#### 청구항 6

제 5 항에 있어서,

상기 식재료는 치킨패티의 총 중량 대비 20~30% 포함되는 것을 특징으로 하는 식재료가 충진된 치킨패티.

## 발명의 설명

### 기술 분야

[0001] 본 발명은 식재료가 충진된 치킨패티와 그 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 다양한 식재료를 함께 섭취할 수 있도록 한 식재료가 충진된 치킨패티와 그 제조방법에 관한 것이다.

### 배경기술

[0002] 일반적으로 닭고기는 지방 함량이 낮고 단백질 함량이 높아 종래부터 건강식품으로 여겨지고 있으며, 다른 육류에 비해 저렴하고 다양한 방식으로 조리가 가능하기 때문에 남녀노소를 불문하고 누구나 즐겨 찾는 음식으로 자리매김하고 있다.

[0003] 이러한 닭고기는 최근 닭튀김, 닭강정, 삼계탕, 치킨 샐러드, 치킨까스 등과 같은 다양한 형태로 조리되어 널리 식용되고 있다. 그러나 상술한 바와 같은 닭고기 요리는 닭고기의 표면에 반죽을 입혀 기름에 튀기거나 닭고기와 야채를 단순 혼합하여 소스를 부가한 것에 불과하기 때문에 주재료인 닭고기 외에 다른 식재료를 골고루 섭취하기에는 한계가 있다.

[0004] 즉, 성장기에 있는 어린이와 청소년을 비롯하여 청장년층, 중년층 및 노년층 등 각 세대별로 필요한 영양소가 다른데, 종래의 닭고기 요리는 연령대마다 필요한 영양소를 고르게 섭취하기 어려운 것이다.

[0005] 참고적으로, 본 발명의 배경이 되는 기술은 특히 제10-0473183호(발명의 명칭: 양념치킨 제조방법), 특히 제10-0473185호(발명의 명칭: 후라이드치킨 제조방법) 등에 개시되어 있다.

### 발명의 내용

#### 해결하려는 과제

[0006] 본 발명은 전술한 종래기술의 문제점을 해결하기 위해 안출된 것으로, 여러 식재료를 닭고기와 함께 섭취 가능하여 영양가가 우수하고 다양한 세대의 기호와 입맛을 충족시킬 수 있는 식재료가 충진된 치킨패티와 그 제조방법을 제공하는 데 목적이 있다.

[0007] 또한, 본 발명의 다른 목적은 맛에 대한 관심과 흥미를 유발하여 식욕을 증폭시킬 수 있는 식재료가 충진된 치킨패티와 그 제조방법을 제공하는 데 있다.

#### 과제의 해결 수단

[0008] 전술한 기술적 과제를 해결하기 위한 수단으로서,

[0009] 본 발명은 (a) 닭고기 원료육을 분쇄하고 다져 패티를 제조하는 단계; 및 (b) 상기 패티의 내부에 식재료를 외부로 노출되지 않도록 충진하는 단계;를 포함하는 식재료가 충진된 치킨패티의 제조방법을 제공한다.

[0010] 이 경우, 상기 식재료는 쌀밥, 카레밥, 강황밥, 곡물류, 치즈, 야채, 견과류, 과일, 콩, 김치, 떡, 생선 알, 새우살 중에서 선택되는 어느 하나 이상일 수 있다.

[0011] 이 경우, 상기 식재료는 상기 패티에 충진되기 전 조미 또는 열처리될 수 있다.

[0012] 이 경우, 상기 식재료는 치킨패티의 총 중량 대비 20~30% 포함될 수 있다.

[0013] 또한, 본 발명은 닭고기 원료육으로 이루어지는 패티; 및 상기 패티의 내부에 외부로 노출되지 않도록 충진되어, 쌀밥, 카레밥, 강황밥, 곡물류, 치즈, 야채, 견과류, 과일, 콩, 김치, 떡, 생선 알, 새우살 중에서 선택되는 어느 하나 이상의 식재료;를 포함하는 식재료가 충진된 치킨패티를 제공한다.

[0014] 이 경우, 상기 식재료는 치킨패티의 총 중량 대비 20~30% 포함될 수 있다.

#### 발명의 효과

[0015] 본 발명에 따르면, 닭고기 패티의 내부에 다양한 식재료가 충진됨으로써 영양가가 매우 우수하고, 패티 내부에 충진되는 식재료를 기호에 따라 적절히 가감할 수 있기 때문에 남녀노소 누구나 입맛을 충족시킬 수 있다.

[0016] 또한, 닭고기 특유의 향과 침가된 식재료의 향이 조화롭게 혼합되어 새로운 향미를 나타낼 수 있다.

[0017] 아울러, 패티 내부에 충진된 식재료가 외부로 노출되지 않아 맛에 대한 궁금증을 증폭시켜 식욕을 자극할 뿐 아니라 편식이 심한 사람들에게 다양한 영양소를 골고루 섭취시켜 국민 건강을 향상시킬 수 있다.

[0018] 게다가, 영양가는 높지만 소비가 이루어지지 않아 과잉 재고로 적체되어 있는 식재료를 충진 재료로 사용할 경우 해당 식재료의 소비를 촉진하고 가격 안정에 기여할 수 있다.

#### 도면의 간단한 설명

[0019] 도 1은 본 발명에 따른 식재료가 충진된 치킨패티의 제조방법의 공정도.

#### 발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0020] 이하에서는 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자가 쉽게 실시할 수 있도록 본 발명에 대해 상

세히 설명한다.

[0021] 도 1은 본 발명에 따른 식재료가 충진된 치킨패티의 제조방법의 공정도이다.

[0022] 도 1을 참조하면, 본 발명에 따른 식재료가 충진된 치킨패티의 제조방법은 닭고기 원료육을 분쇄하고 다져 패티를 제조하는 단계와, 패티의 내부에 식재료를 충진하는 단계를 포함하는 바 이하 각 공정에 대해 구체적으로 설명한다.

[0023] 먼저, 닭털, 내장 등이 제거된 닭고기의 뼈를 모두 제거하여 원료육을 준비한다. 이 경우, 원료육으로는 닭고기의 전체 부위를 고르게 사용하거나 특정 부위만 사용하는 것도 가능하다. 예컨대, 수요가 많은 다리나 날개 외에 가슴살, 안심살 등과 같이 수요가 적은 특정 부위를 사용할 수 있으며, 이와 같이 수요가 적은 부위를 사용하면 해당 부위의 소비를 촉진하고 가격 안정에 기여할 수 있어 바람직하다.

[0024] 이후, 준비된 원료육을 일정한 크기로 잘게 분쇄하여 다진다. 이 경우, 원료육은 닭의 비린내와 같은 특유의 냄새를 제거하고 육질을 부드럽게 하기 위해 6~24시간 정도 염지한 후 사용할 수 있다. 원료육의 분쇄 크기는 소비자의 연령과 식감 등을 고려하여 적절히 조절될 수 있다. 즉, 영유아, 어린이, 노약자들을 대상으로 할 경우에는 소화가 용이하도록 원료육을 되도록 작게 분쇄하고, 청소년이나 청장년층들을 대상으로 할 경우에는 소정의 식감을 제공하기 위해 원료육을 상대적으로 크게 분쇄하여 사용한다.

[0025] 한편, 원료육을 분쇄하여 다질 때 첨가되는 식재료도 동시에 분쇄하고 다져 원료육과 혼합할 수 있다. 즉, 식재료는 식재료의 성질, 조리 방법에 따라 패티 성형 전 원료육에 혼합되거나, 후술하는 바와 같이 패티 성형 후 패티 내부에 충진될 수 있다. 식재료의 분쇄 크기도 원료육과 마찬가지로 필요에 따라 적절히 조절될 수 있다. 또한, 다져진 원료육은 소비자의 기호를 고려하여 소금, 후추와 같은 양념 재료를 이용하여 밀간을 할 수 있다.

[0026] 이후, 다져진 원료육을 원하는 형상, 예컨대, 둥글고 납작하게 만들어 패티를 제조한다.

[0027] 패티가 완성되면 패티의 가운데 부분을 외측으로 밀어 대략 반구 형상의 공간을 형성하고, 이러한 공간에 식재료를 충진한 후 다시 패티로 식재료를 감싸 식재료가 외부로 노출되지 않도록 한다.

[0028] 본 발명에서 식재료로는 쌀밥, 카레밥, 강황밥, 곡물류, 치즈, 야채, 견과류, 파일, 콩, 김치, 떡, 생선 알, 새우살 중에서 1종 이상을 선택하여 사용할 수 있으나 이로 한정되는 것은 아니며, 이외에 다른 식재료도 물론 사용 가능하다.

[0029] 구체적으로, 쌀밥, 카레밥, 강황밥은 취반한 상태로 패티에 충진된다. 즉, 본 발명에 적용되는 밥류를 비롯한 식재료는 해당 식재료의 조리 특성에 따라 조미 또는 열처리에 의해 1차 가공된 상태로 패티에 충진될 수 있다.

[0030] 곡물류는 쌀, 현미, 칡쌀, 잡곡, 맥류일 수 있다. 이 경우, 현미는 발아현미, 잡곡은 조, 페, 기장, 수수, 옥수수, 메밀, 그리고 맥류는 보리, 쌀보리, 밀, 호밀, 귀리, 라이밀일 수 있다. 이러한 곡물류는 열처리를 하지 않고 사용하거나 열을 가해 호화 또는 익혀서 사용할 수 있다.

[0031] 야채는 고구마, 감자, 호박 등을 사용할 수 있으며, 양념을 가하거나 볶은 형태로 제공될 수 있다.

[0032] 한편, 견과류는 호두, 잣, 아몬드, 밤(익히거나 절인 형태)일 수 있고, 파일은 사과, 파인애플 등을 사용할 수 있으며, 콩은 검은콩, 강낭콩, 완두콩, 땅콩, 팥일 수 있고, 떡은 칼슘떡을 사용할 수 있다. 콩의 경우 곡물류와 마찬가지로 열을 가해 호화 또는 익힌 형태로 제공될 수 있다. 또한, 생선 알은 날치 알일 수 있고, 새우살은 볶아서 사용할 수 있다.

[0033] 상술한 바와 같이 본 발명은 대부분의 식재료를 충진하여 사용할 수 있기 때문에 닭고기에 포함된 영양소 뿐만 아니라 첨가되는 식재료의 영양소를 함께 공급할 수 있다. 특히, 쌀의 경우 우리나라 사람들의 주식으로 전 세대의 입맛에 맞을 뿐 아니라 패티의 속재료로 사용하여 소비하게 되면 최근 지속적으로 반복되는 공급 과잉 문제를 해결하는 데 기여할 수 있다.

[0034] 한편, 2종 이상의 식재료를 혼합하여 사용할 경우에는 대상 소비자의 기호에 따라 다수의 식재료를 적절히 조합하여 적용할 수 있으며, 식재료의 첨가량은 치킨패티의 총 중량을 기준으로 20~30%인 것이 바람직하다. 왜냐하면, 식재료의 첨가량이 20% 미만이면 식재료의 맛과 풍미를 충분하게 구현하기 어렵고, 30% 초과이면 닭고기의 함량이 상대적으로 낮아져 치킨패티 본연의 맛과 풍미를 얻을 수 없기 때문이다. 특히, 밥류나 곡물류는 치킨패티의 총 중량을 기준으로 1% 이상 첨가되며, 닭고기나 함께 충진되는 다른 식재료와의 조화를 고려하여 첨가량이 적절히 조절될 수 있다.

[0035] 본 발명에서는 상술한 바와 같이 제조되는 치킨패티를 이용하여 치킨까스를 제조하는 것도 가능하다. 치킨까스의 제조시에는 식재료가 충진된 패티를 베타믹스에 염지하고, 패티의 표면에 습식 빵가루 또는 튀김가루를 도포한다.

[0036] 마지막으로, 치킨패티 또는 치킨까스의 제조가 완료되면 급속 냉동 후 실링 및 박스 포장하여 출고하게 된다.

[0037] 이상으로 본 발명에 따른 식재료가 충진된 치킨패티와 그 제조방법에 대해 설명하였다. 이하에서는 본 발명의 실시예에 대해 설명한다. 본 발명은 아래의 실시예에 의해 보다 명확하게 이해될 수 있으나, 이는 본 발명의 예시를 위한 것에 불과하고 본 발명의 범위를 제한하고자 하는 것은 아니다.

#### 제1실시예

[0040] 치킨패티의 총 중량 100g을 기준으로 닭고기 68%, 카레밥 10%, 치즈 10%, 야채 10%(야채 총 중량을 기준으로 양파 30%, 당근 10%, 대파 20%, 파프리카 20%, 표고버섯 20%), 소금후추 2%를 준비한다.

[0041] 이후, 닭고기를 분쇄하고 다져 소금후추로 밑간하여 패티를 제조한 다음 패티의 내부에 앞서 준비된 카레밥, 치즈, 야채를 혼합하여 충진함으로써 카레밥이 충진된 치킨패티를 제조하였다.

[0042] 이 경우, 닭고기로는 가슴살과 안심살을 사용하였고, 카레밥은 췄은 쌀에 카레분말을 혼합한 물로 취반하여 패티에 충진하였다. 치킨패티의 제조에 사용된 재료의 구체적인 성분은 다음과 같다.

- 혼합가공치즈: 자연치즈(50%), 식물성유지, 유리멜트피스리, 렌넷카제인, 산도조절제, 소금, 탈지분유, 물

- 야채(100% 국내산): 양파, 당근, 대파, 파프리카, 표고버섯

- 카레분말

#### 제2실시예

[0048] 패티에 충진되는 식재료로 쌀밥(10%), 호두(5%), 밤(5%), 아몬드(5%), 단호박(5%)을 사용한 것을 제외하고는 제1실시예와 동일한 방법으로 쌀밥, 견과류가 충진된 치킨패티를 제조하였다. 이 경우, 밤은 겉껍질과 속껍질을 제거한 후 익히거나 볶아서 다진 후 패티에 충진하였다.

#### 제3실시예

[0051] 패티에 충진되는 식재료로 쌀밥(10%), 치즈(10%), 김치(10%)를 사용한 것을 제외하고는 제1실시예와 동일한 방법으로 쌀밥, 치즈, 김치가 충진된 치킨패티를 제조하였다. 이 경우, 김치로는 백김치를 사용하였다.

#### 제4실시예

[0054] 치킨까스의 총 중량 100g을 기준으로 닭고기 60%, 습식 빵가루 16%, 카레밥 10%, 치즈 5%, 야채 5%(야채 총 중량을 기준으로 양파 40%, 당근 20%, 대파 20%, 파프리카 10%, 표고버섯 10%), 베타믹스 2%, 소금후추 2%를 준비한다.

[0055] 이후, 닭고기를 분쇄하고 다져 소금후추로 밑간하여 패티를 제조한 다음 패티의 내부에 앞서 준비된 카레밥, 치즈, 야채를 혼합하여 충진한다.

[0056] 마지막으로, 식재료가 충진된 패티를 베타믹스에 염지하고, 표면에 습식 빵가루를 도포한 후 급속 냉동하여 카레밥이 충진된 치킨까스를 제조하였다.

[0057] 이 경우, 닭고기로는 가슴살과 안심살을 사용하였고, 카레밥은 췄은 쌀에 카레분말을 혼합한 물로 취반하여 패티에 충진하였다. 치킨까스의 제조에 사용된 재료의 구체적인 성분은 다음과 같다.

- 빵가루: 곡류가공품(밀가루, 활성글루텐), 식품첨가물 혼합제제(옥수수 전분, 황산칼슘, 비타민C, 황산암모늄, 알파아밀라제, L-시스틴), 효모, 대두유, 가공소금, 밀글루텐, 쇼트닝(팜오일, 토코페롤), 마가린, 백설탕, 버터오일, 정제수

- [0059] - 혼합가공치즈: 자연치즈(50%), 식물성유지, 유리멜트피스리, 렌넷카제인, 산도조절제, 소금, 탈지분유, 물
- [0060] - 야채(100% 국내산): 양파, 당근, 대파, 파프리카, 표고버섯
- [0061] - 베타믹스: 밀가루, 옥수수전분, 복합인산염, 백설탕, 정제소금, 삼아믹스 N-4
- [0062] - 카레분말

#### 제5실시예

패티에 충진되는 식재료로 쌀밥(10%), 호두(2%), 밤(3%), 아몬드(2%), 단호박(3%)을 사용한 것을 제외하고는 제4실시예와 동일한 방법으로 쌀밥, 견과류가 충진된 치킨까스를 제조하였다. 이 경우, 밤은 겉껍질과 속껍질을 제거한 후 익히거나 볶아서 다진 후 패티에 충진하였다.

#### 제6실시예

패티에 충진되는 식재료로 쌀밥(10%), 치즈(5%), 김치(5%)를 사용한 것을 제외하고는 제4실시예와 동일한 방법으로 쌀밥, 치즈, 김치가 충진된 치킨까스를 제조하였다.

#### 실험예

제1실시예 내지 제3실시예에 따라 제조된 치킨패티와, 제4실시예 내지 제6실시예에 따라 제조된 치킨까스를 조리하여 10대에서 50대 이상의 성인 남녀 50명을 대상으로 관능검사를 실시하였으며, 시식 후 선호도를 50점 만점으로 평가하도록 하였다. 하기의 [표 1]과 [표 2]에는 치킨패티와 치킨까스의 향, 맛 및 만족도에 대한 관능검사 결과를 평균으로 각각 나타내었다.

**표 1**

기호도			
구분	모양	맛	전체만족도
10대	46	44	45
20대	45	46	45.5
30대	47	46	46.5
40대	48	45	46.5
50대 이상	46	46	46

**표 2**

기호도			
구분	모양	맛	전체만족도
10대	45	43	44
20대	47	45	46
30대	46	46	46
40대	45	45	45
50대 이상	46	40	43

[표 1] 및 [표 2]로부터 본 발명에 따라 제조된 치킨패티와 치킨까스가 모양과 맛이 매우 우수하고, 다양한 연령대의 소비자들의 기호를 충분히 만족시킬 수 있음을 알 수 있다.

## 도면

### 도면1

