



**(19) 대한민국특허청(KR)**  
**(12) 공개특허공보(A)**

(11) 공개번호 10-2020-0140557  
(43) 공개일자 2020년12월16일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
A23L 13/40 (2016.01) A23L 27/40 (2016.01)  
A23L 3/10 (2006.01) A23L 3/36 (2006.01)  
A23L 5/10 (2016.01)

(71) 출원인  
김충명  
인천광역시 남동구 장자로6번길 3-6, 102동 401호  
(장수동, 시온칸타빌)

(52) CPC특허분류  
A23L 13/428 (2016.08)  
A22C 17/0006 (2013.01)

(72) 발명자  
김충명  
인천광역시 남동구 장자로6번길 3-6, 102동 401호  
(장수동, 시온칸타빌)

(21) 출원번호 10-2019-0067329

(22) 출원일자 2019년06월07일  
심사청구일자 2019년06월07일

(74) 대리인  
박재근, 이상현

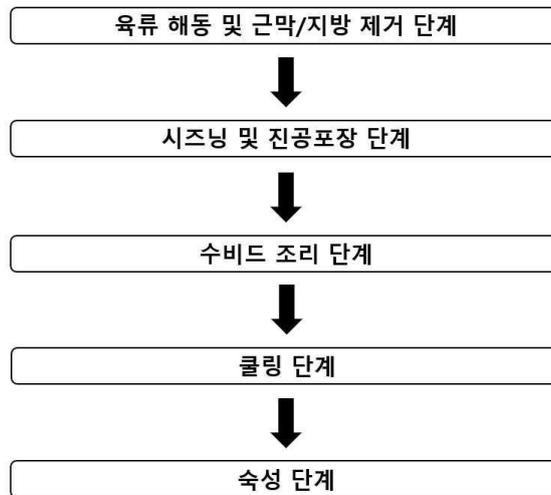
전체 청구항 수 : 총 4 항

(54) 발명의 명칭 **시즈닝 육류 수비드 제조방법 및 이에 따라 제조된 시즈닝 육류 수비드 제품**

**(57) 요약**

본 발명은, 육류 중 특히 돼지고기 목살과 소고기 부채살 부위를 특정 향신료로 시즈닝하고, 개별 부위에 최적화된 수비드 방식으로 조리 및 숙성하여, 돼지고기 목살 및 소고기 부채살 각 부위의 최적화된 풍미를 살리고, 고기 육질을 어린이와 노약자도 어려움 없이 섭취할 수 있을 정도로 부드럽게 만든 시즈닝 육류 수비드 제조방법 및 이에 따라 제조된 시즈닝 육류 수비드 제품에 관한 것이다.

**대표도** - 도1



(52) CPC특허분류

*A23L 27/14* (2016.08)

*A23L 27/40* (2016.08)

*A23L 3/10* (2013.01)

*A23L 3/363* (2013.01)

*A23L 5/13* (2016.08)

---

**명세서**

**청구범위**

**청구항 1**

- a) 냉동된 원육을 해동하고, 근막 및 지방을 제거하는 단계;
- b) 상기 a 단계로부터 준비된 원육을 오향분, 꽃소금, 크러쉬드 페퍼, 갈릭 후레이크, 레드페퍼, 큐민시드, 오일, 흑후추 및 로즈마리로 이루어지는 군에서 선택되는 1종 이상의 향신료 또는 이들의 조합으로 시즈닝한 후, 진공포장하는 단계;
- c) 상기 b 단계로부터 준비된 진공포장 원육을 수비드 장치에 넣고, 54 내지 70℃ 온도 범위를 유지하면서 30분 내지 16시간 동안 수비드 조리 및 숙성하는 단계;
- d) 상기 c 단계로부터 얻어진 진공포장 수비드 육류를 4℃ 이하의 물에 20 내지 30분간 침지시켜, 수비드 조리된 진공포장 수비드 육류의 내부 온도를 낮추는 쿨링 단계; 및
- e) 상기 d 단계로부터 얻은 진공포장 수비드 육류를 0 내지 4℃ 온도 범위에서 2 내지 4일간 숙성시키는 단계; 를 포함하는, 시즈닝 육류 수비드 제조방법.

**청구항 2**

제 1 항에 있어서,

상기 a 단계의 냉동된 원육은 돼지고기 목살이고,

상기 b 단계에서 시즈닝은 준비된 돼지고기 목살 100 중량부에 대하여, 오향분 3 내지 4 중량부, 꽃소금 2 내지 3 중량부, 크러쉬드 페퍼 0.3 내지 0.7 중량부, 갈릭 후레이크 2 내지 3 중량부, 레드페퍼 0.2 내지 0.3 중량부 및 큐민시드 0.2 내지 0.3 중량부의 향신료로 수행되며,

상기 c 단계에서 수비드 조리 및 숙성은 13 내지 15 시간 동안 수행되는, 시즈닝 육류 수비드 제조방법.

**청구항 3**

제 1 항에 있어서,

상기 a 단계의 냉동된 원육은 소고기 부채살이고,

상기 b 단계에서 시즈닝은 준비된 소고기 부채살 100 중량부에 대하여, 오일 3 내지 4 중량부, 흑후추 0.05 내지 0.2 중량부 및 로즈마리 0.2 내지 0.4 중량부의 향신료로 수행되며,

상기 c 단계에서 수비드 조리 및 숙성은 30분 내지 2 시간 동안 수행되는, 시즈닝 육류 수비드 제조방법.

**청구항 4**

제 1 항의 방법으로 제조되는 시즈닝 육류 수비드 제품으로서,

상기 시즈닝 육류 수비드 제품은 사용된 원육의 종류에 따라 시즈닝 및 수비드 조리 및 숙성이 달리 수행되어 제조된 것인, 시즈닝 육류 수비드 제품.

**발명의 설명**

**기술 분야**

[0001] 본 발명은 시즈닝 육류 수비드 제조방법 및 이에 따라 제조된 시즈닝 육류 수비드 제품에 관한 것이다.

**배경 기술**

[0002] 수비드(Sous Vide)는 저온 진공 조리법으로서, 영양소, 질감, 맛 등을 최상으로 유지하기 위한 조리법이다. 수비드는 1799년 영국의 럼포드 백작(Benjamin Thomson, Count Rumford)에 의해 공기를 사용하는 형태로 처음 고

안되어 1960년대 미국 및 프랑스의 엔지니어에 의해 조명된 식품보존 방법이며, 1974년 조르주 프랄뤼(George Pralus)에 의해 푸아그라(foie gras) 요리에 사용된 이후, 브루노 구술(Bruno Goussault)에 의해 발견된 조리법이다. 수비드 조리법은 1970년 이후 유럽의 일부 고급 레스토랑에서 사용되어 오다가 최근 국내에 소개되어 레스토랑이나 호텔 등의 고급메뉴에 활용되고 있는 상황이다.

[0003] 수비드 조리법은 재료 본연의 맛을 그대로 살려 최상의 질감, 향 및 영양분들을 모두 지켜내는 것이 장점이고, 특히 식감 측면에서 우수한 것으로 알려져 있는데, 이는 수비드 조리법이 저온에서 수행되어 고온 조리 시 발생하는 단백질의 변형 및 이에 따라 발생하는 질겨짐이 방지되기 때문이다. 따라서, 수비드 조리법에 의해 육류 제품을 제조하는 경우 육류의 부드러움과 촉촉함을 유지할 수 있으며, 겉과 속이 골고루 가열되는 특징이 있다.

[0004] 그러나, 소와 닭, 돼지와 같은 육류는 개별 부위마다 그 식감과 풍미가 미세하게 혹은 크게 차이가 있고, 개별 부위마다 최적의 맛을 도출하기 위한 조리법이 다르다. 따라서, 서로 다른 육류의 부위에 동일한 조건의 수비드 조리법을 이용하는 경우, 어떤 부위는 최적의 맛을 도출할 수 있으나, 어떤 부위는 그 부위가 가진 고유의 맛을 최상으로 이끌어내기 어려울 수 있다.

[0005] 결국, 수비드 조리방법 역시 원육이 소고기인지, 돼지고기인지, 오리고기인지에 따라 구체적인 온도와 시간 조건 등이 달라져야 하고, 원육에 시즈닝 하는 향신료의 종류와 배합비 역시 달라져야만 개별 부위가 가진 고유의 맛을 최상으로 이끌어 낼 수 있는 것이며, 오늘날 미식에 대한 연구들 역시 활발하게 이루어지고 있는 실정이다.

[0006] 본 발명자들은, 원재료(육류)의 개별 부위가 가진 고유의 맛과 풍미를 최상으로 이끌어내기 위해서는 개별 부위마다 그에 적합한 향신료(시즈닝)를 사용하여야 하며, 육류의 개별 부위마다 수비드 조리방법이 달라져야 한다는 점에 착안하여 예의 연구한 결과, 본 발명을 도출하게 되었다.

### 발명의 내용

#### 해결하려는 과제

[0007] 본 발명은, 육류 중 특히 돼지고기 목살과 소고기 부채살 부위를 특정 향신료로 시즈닝하고, 개별 부위에 최적화된 수비드 방식으로 조리 및 숙성하여, 돼지고기 목살 및 소고기 부채살 각 부위의 최적화된 풍미를 살리고, 고기 육질을 어린이와 노약자도 어려움 없이 섭취할 수 있을 정도로 부드럽게 만든, 시즈닝 육류 수비드 제조방법을 제공하는 것을 그 목적으로 한다.

[0009] 또한, 본 발명이 해결하고자 하는 기술적 과제는 이상에서 언급한 기술적 과제로 제한되지 않으며, 언급되지 않은 또 다른 기술적 과제들은 아래의 기재로부터 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자에게 명확하게 이해될 수 있을 것이다.

#### 과제의 해결 수단

[0010] 본 명세서에서는, a) 냉동된 원육을 해동하고, 근막 및 지방을 제거하는 단계; b) 상기 a 단계로부터 준비된 원육을 오향분, 꽃소금, 크러쉬드 페퍼, 갈릭 후레이크, 레드페퍼, 큐민시드, 오일, 흑후추 및 로즈마리로 이루어지는 군에서 선택되는 1종 이상의 향신료 또는 이들의 조합으로 시즈닝한 후, 진공포장하는 단계; c) 상기 b 단계로부터 준비된 진공포장 원육을 수비드 장치에 넣고, 54 내지 70℃ 온도 범위를 유지하면서 30분 내지 16시간 동안 수비드 조리 및 숙성하는 단계; d) 상기 c 단계로부터 얻어진 진공포장 수비드 육류를 4℃ 이하의 물에 20 내지 30분간 침지시켜, 수비드 조리된 진공포장 수비드 육류의 내부 온도를 낮추는 쿨링 단계; 및 e) 상기 d 단계로부터 얻은 진공포장 수비드 육류를 0 내지 4℃ 온도 범위에서 2 내지 4일간 숙성시키는 단계; 를 포함하는, 시즈닝 육류 수비드 제조방법 제공한다.

[0012] 또한, 본 명세서에서는, 상기 a 단계의 냉동된 원육은 돼지고기 목살이고, 상기 b 단계에서 시즈닝은 준비된 돼지고기 목살 100 중량부에 대하여, 오향분 3 내지 4 중량부, 꽃소금 2 내지 3 중량부, 크러쉬드 페퍼 0.3 내지 0.7 중량부, 갈릭 후레이크 2 내지 3 중량부, 레드페퍼 0.2 내지 0.3 중량부 및 큐민시드 0.2 내지 0.3 중량부의 향신료로 수행되며, 상기 c 단계에서 수비드 조리 및 숙성은 13 내지 15 시간 동안 수행되는, 시즈닝 육류 수비드 제조방법을 제공한다.

[0014] 또한, 본 명세서에서는, 상기 a 단계의 냉동된 원육은 소고기 부채살이고, 상기 b 단계에서 시즈닝은 준비된 소고기 부채살 100 중량부에 대하여, 오일 3 내지 4 중량부, 흑후추 0.05 내지 0.2 중량부 및 로즈마리 0.2 내지

0.4 증량부의 향신료로 수행되며, 상기 c 단계에서 수비드 조리 및 숙성은 30분 내지 2 시간 동안 수행되는, 시즈닝 육류 수비드 제조방법을 제공한다.

[0016] 또한, 본 명세서에서는, 상기 방법으로 제조되는 시즈닝 육류 수비드 제품으로서, 상기 시즈닝 육류 수비드 제품은 사용된 원육의 종류에 따라 시즈닝 및 수비드 조리 및 숙성이 달리 수행되어 제조된 것인, 시즈닝 육류 수비드 제품을 제공한다.

**발명의 효과**

[0017] 본 발명의 시즈닝 육류 수비드 제조방법에 따라 제조된 시즈닝 육류 수비드 제품은, 육류 중 특히 돼지고기 목살과 소고기 부채살 부위를 특정 향신료로 시즈닝하고, 개별 부위에 최적화된 수비드 방식으로 조리 및 숙성하여, 돼지고기 목살 및 소고기 부채살 각 부위의 최적화된 풍미를 살리고, 고기 육질을 어린이와 노약자도 어려움 없이 섭취할 수 있을 정도로 부드럽게 만든다.

[0018] 따라서, 본 발명의 시즈닝 육류 수비드 제품은 육류 개별 부위가 가진 고유의맛과 풍미를 최상으로 이끌어내어, 미식가들에게도 높은 평가를 받을 수 있다.

**도면의 간단한 설명**

[0019] 도 1은 본 발명의 일실시예에 따른 시즈닝 육류 수비드 제품 제조방법의 단계를 개략적으로 나타낸 것이다.

도 2은 본 발명의 일실시예에 따른 돼지고기 목살 시즈닝 육류 수비드 제품을 슬라이스 한 사진이다.

도 3A는 본 발명의 일실시예에 따른 소고기 부채살 시즈닝 육류 수비드 제품 제조를 위해, 부채살의 원육(하단)과 바깥 근막이 손질된 원육(상단)을 나타낸 것이고(도 3 A), 도 3B는 손질된 원육 중간의 힘줄을 제거하기 위한 작업을 나타낸 것이다(도 3 B).

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

[0020] 이하, 첨부된 도면을 참조하여 본 발명의 실시예들을 상세하게 설명하면 다음과 같다. 다만, 본 기재 설명함에 있어서, 이미 공지된 기능 혹은 구성에 대한 설명은, 본 기재의 요지를 명료하게 하기 위하여 생략하기로 한다.

[0022] 상술한 바와 같이, 수비드는 저온 진공 조리법으로서, 영양소, 질감, 맛 등을 최상으로 유지하기 위한 조리법으로서, 재료 본연의 맛을 그대로 살려 최상의 질감, 향 및 영양분들을 모두 지켜내는 것이 장점이고, 특히 식감 측면에서 우수한 것으로 알려져 있는데, 이는 수비드 조리법이 저온에서 수행되어 고온 조리 시 발생하는 단백질의 변형 및 이에 따라 발생하는 질겨짐이 방지되기 때문이다. 따라서, 수비드 조리법에 의해 육류 제품을 제조하는 경우 육류의 부드러움과 촉촉함을 유지할 수 있으며, 겉과 속이 골고루 가열되는 특징이 있다.

[0023] 다만, 소와 닭, 돼지와 같은 육류는 개별 부위마다 그 식감과 풍미가 미세하게 혹은 크게 차이가 있고, 개별 부위마다 최적의 맛을 도출하기 위한 조리법이 다르다. 따라서, 서로 다른 육류의 부위에 동일한 조건의 수비드 조리법을 이용하는 경우, 어떤 부위는 최적의 맛을 도출할 수 있으나, 어떤 부위는 그 부위가 가진 고유의 맛을 최상으로 이끌어내기 어려울 수 있다.

[0024] 따라서, 본 발명자들은 원재료(육류)의 개별 부위가 가진 고유의 맛과 풍미를 최상으로 이끌어내기 위해서는 개별 부위마다 그에 적합한 향신료(시즈닝)를 사용하여야 하며, 육류의 개별 부위마다 수비드 조리방법이 달라져야 한다는 점에 착안하여, 다양한 반복 실험을 과정을 통해 돼지고기 부위 중 목살과, 소고기 부위 중 부채살에 대해 최적의 시즈닝 및 수비드 조리법이 존재함을 확인하고 본 발명을 완성하게 되었다.

[0026] 구체적으로, 본 발명의 일실시예에 따른 시즈닝 육류 수비드 제조방법은, a) 냉동된 원육을 해동하고, 근막 및 지방을 제거하는 단계; b) 상기 b 단계로부터 준비된 원육을 오향분, 꽃소금, 크리쉬드 페퍼, 갈릭 후레이크, 레드페퍼, 큐민시드, 오일, 흑후추 및 로즈마리로 이루어지는 군에서 선택되는 1종 이상의 향신료 또는 이들의 조합으로 시즈닝한 후, 진공포장하는 단계; c) 상기 b 단계로부터 준비된 진공포장 원육을 수비드 장치에 넣고, 54 내지 70℃ 온도 범위를 유지하면서 30분 내지 16시간 동안 수비드 조리 및 숙성하는 단계; d) 상기 c 단계로부터 얻어진 진공포장 수비드 육류를 4℃ 이하의 물에 20 내지 30분간 침지시켜, 수비드 조리된 진공포장 수비드 육류의 내부 온도를 낮추는 쿨링 단계; 및 e) 상기 d 단계로부터 얻은 진공포장 수비드 육류를 0 내지 4℃ 온도 범위에서 2 내지 4일간 숙성시키는 단계; 를 포함한다(도 1).

- [0028] 먼저, 냉동된 원육을 해동하고, 근막 및 지방을 제거한다(단계 a).
- [0029] 본 단계에서, 냉동된 원육은 일례로 소고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기 등의 육류일 수 있으며, 상세하게는 돼지고기 또는 소고기 일 수 있고, 더욱 상세하게는 돼지고기 목살 또는 소고기 부채살일 수 있다.
- [0030] 한편, 본 단계에서 근막 및 지방을 다량 제거하여 단백질 부분이 주가 되도록 손질하는데, 특히, 본 단계에서 근막이 꼼꼼하게 제거되어야만 최종적으로 제조되는 시즈닝 육류 수비드 제품 섭취 시 근막으로 인한 질긴 식감을 사전 차단할 수 있게 된다. 또한, 지방의 경우 이를 구성하는 성분이 수비드 조리 및 숙성 과정에서 별도의 풍미를 생성하는 효과가 미미하고, 과다한 양으로 포함될 경우 오히려 육류 개별 부위 본연의 풍미를 저해할 우려가 있으므로, 상당량 제거되는 것이 바람직할 수 있다.
- [0031] 특히, 본 발명의 일실시예에 따르면, 근막은 원육 전체 중량을 기준으로 5중량% 이하가 되도록 손질되는 것일 수 있고, 본 발명의 또 다른 일실시예에 따르면, 겉표면 지방은 원육 전체 면적을 기준으로 10% 이하의 면적을 가지도록 할 수 있다. 또한 겉표면 지방은 원육 전체 중량을 기준으로 5중량% 이하가 되도록 손질할 수 있다. 상기 과정을 통해 최종 제품인 시즈닝 육류 수비드 제품의 섭취 시 제품을 다소 큰 사이즈로 잘라 제공하더라도 근막 혹은 지방으로 인한 질긴 식감이 사전에 차단되어 어린이와 노약자도 어려움 없이 섭취가 가능해지며, 지방으로 인해 육류 개별 부위 고유의 맛과 풍미가 저해될 수 있는 것을 미연에 방지할 수 있게 된다.
- [0032] 한편, 상기 단계에서는 근막 및 지방 손질 이후, 원육의 표면에 미세한 칼집을 넣어, 후술할 시즈닝 단계에서 첨가되는 향신료를 고기 내부까지 효과적으로 침투할 수 있게 할 수 있다. 구체적으로, 상기 칼집은 약 0.5 내지 1cm 너비로 형성되는 것일 수 있고, 원육 표면 전면에 걸쳐 수행되는 것일 수 있다.
- [0034] 다음으로, 상기 a 단계로부터 준비된 원육을 오향분, 꽃소금, 크러쉬드 페퍼, 갈릭 후레이크, 레드페퍼, 큐민시드, 오일, 흑후추 및 로즈마리로 이루어지는 군에서 선택되는 1종 이상의 향신료 또는 이들의 조합으로 시즈닝한 후, 진공포장한다(단계 b).
- [0035] 본 발명의 일실시예에 따르면, 상기 시즈닝 단계는 오향분, 꽃소금, 크러쉬드 페퍼, 갈릭 후레이크, 레드페퍼, 큐민시드, 오일, 흑후추 및 로즈마리로 이루어지는 군에서 선택되는 1종 이상의 향신료 또는 이들의 조합으로 수행될 수 있다.
- [0036] 구체적으로, 오향분은 회향 씨, 카시아, 정향, 스타 아니스, 및 쓰촨 고추를 섞어 만든 향신료로서, 강렬한 향기와 풍미를 가지는 것이 특징이다. 특히, 본 발명의 일실시예에 따라 사용되는 오향분은 갓 갈아낸 오향분일 수 있고, 고기의 잡내를 잡아주고 풍미를 증가시키는 역할을 수행한다. 한편, 꽃소금은 천일염을 깨끗한 물에 녹여 불순물을 제거하고 다시 가열하여 결정화시킨 것을 의미하며, 특히 결정의 모습이 눈꽃 모양인 것으로서, 입자가 천일염보다 희고 작은 것이 특징이다. 한편, 크러쉬드 페퍼는 거칠게 갈아낸 서양식 고춧가루로서, 수비드 육류에 매콤한 맛을 가미하기 위해 가하는 것일 수 있다. 한편, 갈릭 후레이크는 마늘을 얇게 슬라이스하여, 기름에 튀겨낸 것으로서, 마늘의 아린맛과 매운맛이 제거된 것이 사용될 수 있다. 한편, 레드페퍼는 말린 홍고추를 잘게 부순 것으로서, 수비드 육류 제품에 깔끔하고 칼칼한 매운맛을 부여하는 역할을 수행한다. 한편, 큐민시드는 인도로부터 유래한 향신료로서, 독특하고 진한 향이 있어, 육류의 풍미를 증가시키는 동시에, 고기의 잡내를 효과적으로 제거하는 역할을 수행할 수 있다.
- [0037] 한편, 오일은 올리브 오일, 아몬드 오일, 레몬 오일, 아보카도 오일, 코코넛 오일, 옥수수 오일 및 트러플 오일 등 다양한 종류로 존재하며, 본 발명의 일실시예에 따른 오일은 트러플 오일일 수 있고, 트러플 오일은 소고기 부채살의 풍미를 가장 잘 살릴 수 있어 바람직할 수 있다. 한편, 흑후추는 후추 식물의 열매로서, 매운맛을 유발하는 특징을 가지며, 피페린 성분을 포함하는 것으로서, 향신료로 이용되며, 본 발명의 일실시예에 따라 소고기 부채살에 사용되는 경우, 부채살 부위의 잡내를 효과적으로 잡아주는 역할을 수행한다. 한편, 로즈마리는 허브 종류 중 하나로서, 민트와 같은 과에 속하는 식물이며, 소고기 부채살에 향을 허브 향을 입히는 용도로 사용된다.
- [0039] 한편, 육류, 일례로 돼지고기만 하더라도 목살과 삼겹살, 뒷다리, 및 앞다리 등은 지방 함량과 육질, 결합조직, 풍미가 모두 달라, 적합한 요리법이 각각 달라진다. 일례로 돼지고기의 부위 중 어깨등심은 지방이 적당하며 풍미가 좋은 특징이 있고, 등심은 육질이 부드러우며 지방이 적은 특징이 있다. 또한, 안심은 지방이 적당하며 육질의 결이 곱고, 앞다리와 뒷다리는 지방이 적고 육질이 섬세하다. 삼겹살은 지방이 많고 풍미가 좋으며, 갈비는 쫄깃하며 풍미가 좋은 특징이 있다.
- [0040] 소고기의 경우 역시 크게 목심, 등심, 앞다리, 갈비, 우둔, 양지, 설도 등 다양한 부위들로 나눌 수 있으며, 부

위 별로 지방 함량 및 분포, 육질, 풍미가 모두 달라, 적합한 요리법이 각각 다르다. 일례로, 소 앞다리 부위의 경우 운동량이 많아 육색이 진하고 육향이 진한 특징이 있고, 특히 부채살 부위는 소 앞다리 중 위쪽 부분을 의미하는 부위로 가느다란 힘줄과 마블링이 마치 낙엽처럼 보여 낙엽살이라고도 불리며, 은은한 육향이 뛰어나 구이용으로 사용되는 특징이 있다. 한편 양지와 같은 부위는 지방과의 결합조직이 많아 육질이 질기고, 육질 구조가 치밀하여 국물 맛이 좋은 특징이 있다. 한편, 갈비와 같은 부위는 근육과 지방이 3중으로 겹쳐 있어 육즙과 골즙이 어우러져 농후한 맛을 내고 질감이 쫄득한 특징이 있다.

[0041] 결국, 상술한 바와 같이 육류는 개별 부위마다 지방 함량 및 분포 육질, 풍미, 육색 등이 모두 달라, 시즈닝 단계에서 각 개별 부위가 가진 고유의 맛과 풍미를 최상으로 이끌어내기 위해서는 사용하는 향신료의 조합과 배합이 그 부위에 따라 달라져야 하는 것이다.

[0043] 구체적으로 본 발명의 일실시예에 따르면, 상기 냉동된 원육은 돼지고기 목살이고, 시즈닝은 준비된 돼지고기 목살 100 중량부에 대하여, 오향분 3 내지 4 중량부, 꽃소금 2 내지 3 중량부, 크러쉬드 페퍼 0.3 내지 0.7 중량부, 갈릭 후레이크 2 내지 3 중량부, 레드페퍼 0.2 내지 0.3 중량부 및 큐민시드 0.2 내지 0.3 중량부의 향신료로 수행될 수 있다.

[0044] 구체적으로, 돼지고기 목살 부위에 상기와 같은 향신료의 조합 및 배합으로 시즈닝 하는 경우, 수비드 조리 및 숙성 과정을 통해 얻어지는 최종 제품에서 다른 부위에 비해 상대적으로 지방이 적고 살코기 함량이 많은 돼지고기 목살 고유의 맛과 풍미를 충분히 살릴 수 있게 된다. 특히, 시즈닝 향신료 중 오향분은 돼지고기 특유의 잡내를 효과적으로 잡아주면서 동시에 목살 부위의 풍미를 최적으로 도출할 수 있다. 한편, 꽃소금은 돼지고기 목살에 염지를 함으로써, 간을 맞추기 위해 사용된다.

[0046] 본 발명의 또 다른 일실시예에 따르면, 상기 냉동된 원육은 소고기 부채살이고, 이 경우 시즈닝은 준비된 소고기 부채살 100 중량부에 대하여, 오일 3 내지 4 중량부, 흑후추 0.05 내지 0.2 중량부 및 로즈마리 0.2 내지 0.4 중량부의 향신료로 수행되는 것일 수 있다.

[0047] 구체적으로, 소고기 부채살 부위에 상기와 같은 향신료의 조합 및 배합으로 시즈닝 하는 경우, 수비드 조리 및 숙성 과정을 통해 얻어지는 최종 제품에서 다른 부위에 비해 상대적으로 지방이 적고 섬세한 육질 및 육향을 가진 소고기 부채살의 고유의 맛과 풍미를 충분히 살릴 수 있게 된다. 특히, 본 발명에서 사용될 수 있는 트러플 오일은 수비드 조리 과정 중 육즙이 빠져나가는 것을 효과적으로 방지하는 역할을 수행하는 한편, 부채살 부위의 풍미를 극대화하는 역할을 수행한다. 한편, 흑후추와 로즈마리는 소고기 특유의 잡내를 효과적으로 잡기 위해 사용된다.

[0049] 한편, 상기 단계에서 수행되는 진공포장 과정은 내부 공기를 완전히 제거하기 위해 수행되는 것으로서, 이에 따라 시즈닝된 육류는 외부 공기와 차단된 상태로 수비드 과정에서 조리 및 숙성되어 멸균 및 산패 방지 효과를 얻을 수 있게 된다.

[0051] 다음으로, 상기 b 단계로부터 준비된 진공포장 원육을 수비드 장치에 넣고, 54 내지 70℃ 온도 범위를 유지하면서 30분 내지 16시간 동안 수비드 조리 및 숙성한다(단계 c).

[0052] 상술한 바와 같이 본 단계의 수비드 조리 및 숙성 단계 역시, 시즈닝 단계와 마찬가지로, 원육의 종류 및 부위 별로 온도와 시간 조건 등이 달라져야만, 육류 개별 부위가 가진 고유의 맛과 풍미를 최상으로 이끌어낼 수 있다. 이는 모든 육류 부위에 동일한 온도 및 시간 조건의 수비드 조리 방법을 사용하는 경우, 어떤 부위는 육질이 질겨지는데, 어떤 부위는 육질이 흐물흐물해져 최적의 식감이 도출되지 않을 수 있고, 어떤 부위는 육질 내부까지 균일하게 익혀지는 반면, 어떤 부위는 육질 내부까지 균일하게 익혀지지 않는 경우가 생기며, 또한 어떤 부위는 단백질 함량이 지방 대비 월등하여 콜라겐 변성에 시간이 오래 걸리는 반면, 어떤 부위는 지방이 촘촘히 퍼져있고 단백질이 상대적으로 적게 포함되어 콜라겐 변성에 시간이 적게 걸릴 수 있기 때문이다. 또한, 개별 부위 마다 연화 작용에 요구되는 시간이 달라진다.

[0053] 구체적으로 본 발명의 일실시예에 따르면, 상기 진공포장 원육이 돼지고기 목살인 경우, 수비드 조리 및 숙성은 진공포장 원육을 54 내지 70℃ 온도 범위, 상세하게는 61℃의 온도를 유지하면서, 수비드 기계 내에서 12 내지 16시간, 상세하게는 14시간 동안 수비드 조리 및 숙성한다. 돼지고기 목살의 경우 상기 온도 및 시간 범위 내에서 수비드 조리 및 숙성하여야 목살 부위가 가진 고유의 맛과 풍미를 최상으로 이끌어 낼 수 있다. 또한, 상기 과정에서 목살 내에 포함된 지방이 외부로 빠져나가면서 고기 내에 지방이 분산되므로 다소 쫄쫄할 수 있는 목살의 육질을 보다 연하게 되는 효과가 있다.

[0055] 본 발명의 또 일실시예에 따르면, 상기 진공포장 원육이 소고기 부채살인 경우, 수비드 조리 및 숙성은 진공포

장 원육을 54 내지 70℃ 온도 범위, 상세하게는 61℃의 온도를 유지하면서, 수비드 기계 내에서 30분 내지 2시간, 상세하게는 1시간 동안 수비드 조리 및 숙성한다. 소고기 부채살의 경우 상기 온도 및 시간 범위 내에서 수비드 조리 및 숙성하여야 가느다란 힘줄이 퍼진 부채살의 근막 형성 부분을 보다 부드러운 질감으로 바꾸면서도, 부채살의 고유의 섬세한 육질을 살리게 된다. 또한 위와 같은 조건에서 수비드 하여야 가느다란 힘줄과 마블링이 낙엽처럼 퍼져있는 부채살 부위의 풍미를 최적화하게 된다.

- [0057] 다음으로, 상기 c 단계에서 얻어진 진공포장 수비드 육류를 4℃ 이하의 물에 20 내지 30분간 침지시켜, 수비드 조리된 진공포장 수비드 육류의 내부 온도를 낮춘다(단계 d).
- [0058] 구체적으로, 상기 쿨링 단계는 c 단계에서 수비드 조리 및 숙성된 진공포장 수비드 육류의 내부까지 온도를 낮추어 미생물 번식을 억제하기 위해 수행될 수 있다. 구체적으로, 위와 같은 온도 및 시간 조건으로 물에 침지시킴으로써, 수비드된 육류 내부 및 외부에서 미생물이 번식하는 것을 미연에 차단할 수 있다.
- [0060] 다음으로, 상기 d 단계로부터 얻은 진공포장 육류를 0 내지 4℃ 온도 범위에서 2 내지 4일간 숙성한다(단계 e).
- [0061] 본 단계는, 수비드 과정을 통해 조리 및 숙성시킨 시즈닝 진공포장 수비드 육류를 2차적으로 숙성하는 단계에 해당하는 것으로서, 구체적으로, 0 내지 4℃ 온도 범위에서 2 내지 4일간 수행되는 것일 수 있다.
- [0062] 특히, 상기 저온 숙성 단계는 시즈닝을 거친 진공포장 수비드 육류에 향신료의 향과 풍미를 충분히 스며들게 하는 동시에, 육류의 섬유질을 서서히 분해시키는 과정으로 연도와 맛을 좋아지게 하기 위해 수행되는 것일 수 있으며, 또한, 상술한 단계를 들을 통해 멸균을 수행하였으나, 일부 남아있을 수 있는 포자까지 완전히 제거하기 위해 수행되는 것일 수 있다.
- [0063] 한편, 본 발명의 일실시예에 따르면, 2차 숙성 단계는 상기 d 단계에서 얻은진공포장 수비드 육류의 진공포장 일부를 개봉하여 육류 표면에 와인을 스프레이 한 다음, 수행되는 것일 수 있다. 구체적으로, 상기 와인 스프레이를 통해, 육류에 와인의 향을 더하는 동시에 육류의 잡내를 효과적으로 잡을 수 있고, 와인을 스프레이 형태로 뿌려줌으로써, 육류에 와인 향이 은은하게 배게 할 수 있다. 한편, 종래 기술에 따라 육류를 와인에 침지시키거나 하는 경우, 와인향이 너무 강하게 배게 되므로, 육류 개별 부위 본연의 맛과 풍미를 오히려 저해하게 되는 반면, 본 발명의 일실시예와 같이 와인을 고기 표면에 스프레이를 통해 2 내지 3회 분사하는 경우, 개별 부위가 가진 고유의 맛과 풍미를 저해하지 않는 선에서, 와인 향을 더할 수 있게 되는 효과가 있다. 한편, 상기 단계에서 고기의 잡내 제거를 위해 레몬즙을 와인과 함께 스프레이할 수도 있으며, 이때 레몬즙은 와인 100 중량부를 기준으로 3 내지 5 중량부로 포함될 수 있고, 상기 범위 내에서 육류의 잡내를 효과적으로 제거하는 동시에, 육류의 연화 효과가 충분히 발휘되어 식감을 부드럽게 할 수 있다.
- [0065] 한편, 상기 추가 숙성 단계(단계 e)를 통해 얻어진 시즈닝 육류 수비드 제품은 -4 내지 0 ℃ 온도에서 보관한다. 구체적으로, 상기 제품에 발생할 수 있는 세균은 호기성 세균과 혐기성 세균이 있는데, 이 중 호기성 세균의 경우 진공포장을 통해 산소를 차단함으로써 발생을 미연에 방지할 수 있으나, 혐기성 세균이 발생하는 것은 방지하기 어려울 수 있으므로, 혐기성 세균까지 억제하기 위해, 상술한 d 단계를 거쳐 얻어진 제품은 유통되기 전까지 -4 내지 0 ℃ 온도에서 보관하는 것일 수 있다.
- [0067] 이상으로 설명한 본 발명의 시즈닝 육류 수비드 제조방법에 따라 제조된 시즈닝 육류 수비드 제품은, 상기 시즈닝 육류 수비드 제품은 사용된 원육의 종류에 따라 시즈닝 및 수비드 조리 및 숙성이 달리 수행되어 제조된 것일 수 있다. 상세하게는 육류 중 특히 돼지고기 목살과 소고기 부채살 부위를 특정 향신료로 시즈닝하고, 개별 부위에 최적화된 수비드 방식으로 조리 및 숙성하여, 돼지고기 목살 및 소고기 부채살 각 부위의 최적화된 풍미를 살리고, 고기 육질을 어린이와 농가자도 어려움 없이 섭취할 수 있을 정도로 부드럽게 만든다. 나아가, 본 발명의 시즈닝 육류 수비드 제품은 육류 개별 부위가 가진 고유의맛과 풍미를 최상으로 이끌어내어, 미식가들에게도 높은 평가를 받을 수 있게 된다.
- [0069] 이하 발명의 구체적인 실시예를 통해 발명의 작용, 효과를 보다 구체적으로 설명하기로 한다. 다만, 이는 발명의 예시로서 제시된 것으로 이에 의해 발명의 권리범위가 어떠한 의미로든 한정되는 것은 아니다.
- [0071] **실시예 1**
- [0072] 도축 후 한달 이내의 냉동 돼지고기의 목살 1 덩어리 2,000 g을 준비하여 근막을 원육 전체 중량을 기준으로 5 중량% 이하가 되도록 손질하고, 또한 겉표면 지방을 원육 전체 면적을 기준으로 10% 이하의 면적을 가지도록 하여 손질하였다.
- [0073] 상기 목살에 오향분 73.68 g, 꽃소금 52.63 g, 크러쉬드 페퍼 10.52 g, 갈릭 후레이크 52.63 g, 레드페퍼 5.26

g 및 큐민시드 5.26 g을 배합한 시즈닝 원료를 목살표면에 골고루 뿌려준 후, 진공 포장하였다.

- [0074] 다음으로, 물 온도가 약 61℃ 로 유지되는 수비드 장치(한솔테크 社 제품)에 상기 진공포장된 목살을 물에 침지시키고, 14시간 동안 수비드 조리 및 숙성시켰다.
- [0075] 다음으로, 상기 수비드 조리 및 숙성된 진공포장 목살을 수비드 장치로부터 꺼내어 0 내지 4℃ 범위로 유지되는 얼음물에 약 30분간 담그어, 진공포장 목살 온도를 낮추었다.
- [0076] 다음으로, 상기 진공포장 목살을 0 내지 4℃ 온도 범위로 유지되는 냉장실에서 3일간 숙성하여, 시즈닝 목살 수비드 제품을 제조하였다(도 2 참조).
- [0078] **비교예 1-1**
- [0079] 상기 실시예 1과 동일한 방법으로 시즈닝 목살 수비드 제품을 제조하되, 시즈닝 원료는 첨가하지 아니하였다.
- [0081] **비교예 1-2**
- [0082] 상기 실시예 1과 동일한 방법으로 시즈닝 목살 수비드 제품을 제조하되, 수비드 조리 시간을 30분으로 한 것만 달리하였다.
- [0084] **비교예 1-3**
- [0085] 상기 실시예 1과 동일한 방법으로 시즈닝 목살 수비드 제품을 제조하되, 수비드 조리 시간을 20시간으로 한 것만 달리하였다.
- [0087] **비교예 1-4**
- [0088] 상기 실시예 1과 동일한 방법으로 시즈닝 목살 수비드 제품을 제조하되, 0 내지 4℃ 온도 범위로 유지되는 냉장실에서의 2차 숙성 단계를 수행하지 않은 것만 달리하였다.
- [0090] **비교예 1-5**
- [0091] 상기 실시예 1과 동일한 방법으로 시즈닝 목살 수비드 제품을 제조하되, 근막과 겉표면 지방을 별도로 제거하지 않은 것만 달리하였다.
- [0093] **실시예 2**
- [0094] 도축 후 한달 이내의 냉동 소고기의 부채살 2,000 g을 준비하여 근막을 원육 전체 중량을 기준으로 5중량% 이하가 되도록 손질하고, 또한 겉표면 지방을 원육 전체 면적을 기준으로 10% 이하의 면적을 가지도록 하여 손질한 후 2.5cm 두께로 잘라내었다(도 3 참조).
- [0095] 상기 부채살에 오일 70 g, 흑후추 2 g 및 로즈마리 5 g을 배합한 시즈닝 원료를 부채살 표면에 골고루 뿌려준 후, 진공 포장하였다.
- [0096] 다음으로, 물 온도가 약 61℃ 로 유지되는 수비드 장치(한솔테크 社 제품)에 상기 진공포장된 부채살을 물에 침지시키고, 1시간 동안 수비드 조리 및 숙성시켰다.
- [0097] 다음으로, 상기 수비드 조리 및 숙성된 진공포장 부채살을 수비드 장치로부터 꺼내어 0 내지 4℃ 범위로 유지되는 얼음물에 약 30분간 담그어, 진공포장 부채살 온도를 낮추었다.
- [0098] 다음으로, 상기 진공포장 부채살을 0 내지 4℃ 온도 범위로 유지되는 냉장실에서 3일간 숙성하여, 시즈닝 부채살 수비드 제품을 제조하였다.
- [0100] **비교예 2-1**
- [0101] 상기 실시예 2와 동일한 방법으로 시즈닝 부채살 수비드 제품을 제조하되, 시즈닝 원료는 첨가하지 아니하였다.
- [0103] **비교예 2-2**
- [0104] 상기 실시예 2와 동일한 방법으로 시즈닝 부채살 수비드 제품을 제조하되, 수비드 조리 시간을 20분으로 한 것만 달리하였다.
- [0106] **비교예 2-3**
- [0107] 상기 실시예 2와 동일한 방법으로 시즈닝 부채살 수비드 제품을 제조하되, 수비드 조리 시간을 3시간으로 한 것

만 달리하였다.

[0109] **비교예 2-4**

[0110] 상기 실시예 2와 동일한 방법으로 시즈닝 부채살 수비드 제품을 제조하되, 0 내지 4℃ 온도 범위로 유지되는 냉장실에서의 2차 숙성 단계를 수행하지 않은 것만 달리하였다.

[0112] **비교예 2-5**

[0113] 상기 실시예 2와 동일한 방법으로 시즈닝 부채살 수비드 제품을 제조하되, 근막과 겉표면 지방을 별도로 제거하지 않은 것만 달리하였다.

[0115] **[실험: 수비드 제품의 관능 품질 평가]**

[0116] 상기 실시예 및 비교예들에 의해 제조된 수비드 제품에 대하여 풍미, 향미, 식감 및 선호도에 대한 관능평가를 실시하였으며, 그 결과를 아래의 표 1에 나타내었다. 관능평가는 일반 소비자 남녀 50명을 대상으로 하여 실시하였고, 점수 및 평가기준은 10점 채점법을 이용하였다.

**표 1**

[0118]

	풍미	향미	식감	선호도	평균
실시예 1	9.1	9.0	9.1	9.2	9.1
비교예 1-1	7.8	7.7	8.2	8.2	7.98
비교예 1-2	8.3	8.4	7.9	8.0	8.15
비교예 1-3	8.4	8.5	7.7	7.9	8.13
비교예 1-4	8.5	8.4	8.2	8.3	8.35
비교예 1-5	8.5	8.4	8.3	8.4	8.40
실시예 2	9.1	9.2	9.2	9.1	9.10
비교예 2-1	7.7	7.8	8.3	8.1	7.98
비교예 2-2	8.4	8.2	7.9	7.9	8.10
비교예 2-3	8.1	8.4	7.8	8.0	8.08
비교예 2-4	8.3	8.5	8.2	8.3	8.33
비교예 2-5	8.3	8.2	8.0	8.1	8.15

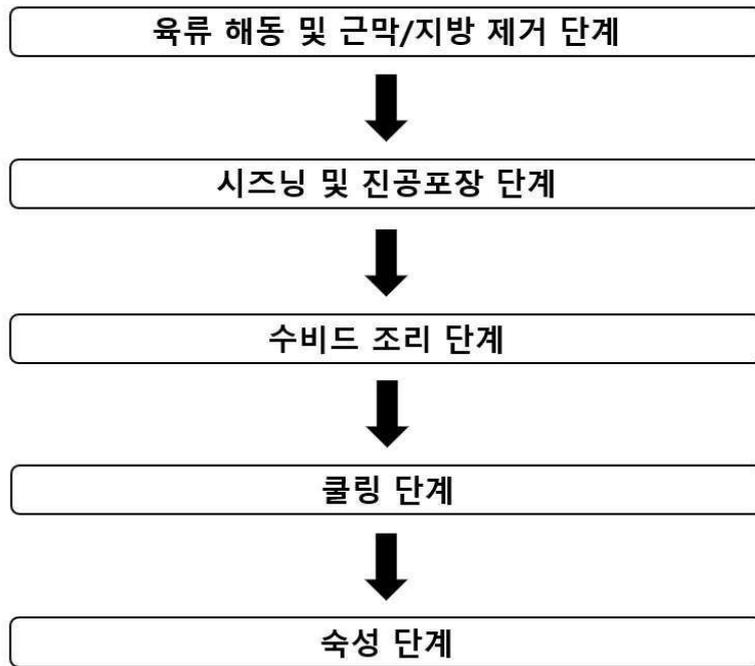
[0120] 상기 표 1을 참조하면, 실시예들에 따라 제조된 수비드 제품의 풍미, 향미, 식감 및 선호도는 평균 9점 이상을 획득한 것으로 확인되었으며, 비교예들에 따라 제조된 수비드 제품 대비 풍미, 향미, 식감 및 선호도를 포함한 전체적인 면에서 월등히 우수한 점수를 얻은 것을 확인할 수 있었다.

[0121] 이는 실시예에 따라 제조된 수비드 제품이 개별 부위에 가장 적합한 향신료(시즈닝)를 사용하고, 개별 부위에 최적화된 수비드 조리법으로 제조되었기 때문으로 판단되며, 상술한 바와 같이 본 발명의 실시예에 의하면 육류 개별 부위 고유의 맛과 풍미를 최적화함으로써, 소비자의 기호도를 충족시킬 수 있다는 것을 확인할 수 있다.

[0123] 앞에서, 본 발명의 특정한 실시예가 설명되고 도시되었지만 본 발명은 기재된 실시예에 한정되는 것이 아니고, 본 발명의 사상 및 범위를 벗어나지 않고 다양하게 수정 및 변형할 수 있음은 이 기술의 분야에서 통상의 지식을 가진 자에게 자명한 일이다. 따라서, 그러한 수정예 또는 변형예들은 본 발명의 기술적 사상이나 관점으로 부터 개별적으로 이해되어서는 안되며, 변형된 실시예들은 본 발명의 특허청구범위에 속한다 하여야 할 것이다.

도면

도면1



도면2



도면3

