



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2013년09월09일
(11) 등록번호 10-1306358
(24) 등록일자 2013년09월03일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 1/315 (2006.01) A23L 3/36 (2006.01)
A23L 3/00 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2011-0088176

(22) 출원일자 2011년08월31일

심사청구일자 2011년08월31일

(65) 공개번호 10-2013-0024619

(43) 공개일자 2013년03월08일

(56) 선행기술조사문헌

KR1019970058590 A*

KR100633562 B1

KR101211023 B1

KR1020050000808 A

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자

시원식품(주)

충청북도 청원군 오창읍 양청송대길 81

(72) 발명자

채수창

충청북도 청주시 흥덕구 복대동 3098번지

(74) 대리인

최병길

전체 청구항 수 : 총 2 항

심사관 : 하혜경

(54) 발명의 명칭 오리탕에 포함되는 오리고기 제조 방법 및 이 방법에 의해 제조된 오리탕에 포함되는 오리고기

(57) 요약

본 발명은 오리탕에 포함되는 오리고기 제조 방법 및 이 방법에 의해 제조된 오리탕에 포함되는 오리고기에 관한 것으로, 가정 등에서 짧은 시간 안에 오리탕을 만들어 먹을 수 있도록 오리탕육을 공급하며, 오리탕을 끓인 후에도 오리탕에 포함되는 오리고기의 맛과 색이 본연의 맛과 색을 유지하도록 함을 목적으로 한다.

본 발명에 의한 오리탕에 포함되는 오리고기 제조 방법은, 통오리에서 목과 꼬리와 내장과 기름 및 털을 제거하여 오리육을 준비하는 제1단계와; 상기 제1단계를 통해 준비된 오리육 안에 조미료를 주입한 후 텀블링하여 상기 조미료가 상기 오리육에 분산되도록 하는 제2단계와; 상기 제2단계를 통해 조미료가 분산된 오리육을 진공 포장하는 제3단계와; 상기 제3단계에서 진공 포장된 오리육을 2시간 내지 3시간동안 가열 가공하는 제4단계와; 상기 제4단계를 통해 가열 가공된 오리육을 급속 냉동하는 제5단계와; 상기 제5단계를 거쳐 급속 냉동된 오리육을 냉동 보관하는 제6단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

특허청구의 범위

청구항 1

통오리에서 목과 꼬리와 내장과 기름 및 털을 제거하여 오리육을 준비하는 제1단계와;

상기 제1단계에서 준비된 오리육 1.6kg에 대하여 소금 0.2~0.3kg, 설탕 0.25~0.35kg, 후추 0.01~0.05kg을 혼합한 조미료를 상기 제1단계를 통해 준비된 오리육 안에 주입한 후 2~3시간동안 텀블링하여 상기 조미료가 상기 오리육에 분산되도록 하는 제2단계와;

상기 제2단계를 통해 조미료가 분산된 오리육을 진공 포장하는 제3단계와;

상기 제3단계를 통해 진공 포장된 오리육을 44~65℃에서 50~70분간 1차 가열하고, 상기 1차 가열된 오리육을 70~90℃에서 80~100분간 2차 가열 가공하는 제4단계와;

상기 제4단계를 거쳐 가열 가공된 오리육을 -35℃이하에서 23시간~25시간동안 급속 냉동

상기 제4단계를 통해 가열 가공된 오리육을 급속 냉동하는 제5단계와;

상기 제5단계를 통해 급속 냉동된 오리육을 18℃이하에서 냉동 보관하는 제6단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 오리탕에 포함되는 오리고기 제조 방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

삭제

청구항 6

청구항 1에 의해 제조된 것을 특징으로 하는 오리탕에 포함되는 오리고기.

명세서

기술분야

[0001] 본 발명은 오리탕에 포함되는 오리고기에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 짧은 시간 내에 오리탕을 제조하면서도 오리의 본연의 맛과 양분을 줄 수 있으며 변색이 일어나지 않도록 한 오리탕에 포함되는 오리고기 제조 방법 및 이 방법에 의해 제조된 오리탕에 포함되는 오리고기에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 오리고기는 산성식품인 대부분의 육류와 달리 사람 몸에 맞는 약알카리성이다. 즉, 나트륨, 칼슘, 레시딘, 세레늄 성분이 아주 강함으로 인해 혈관내의 콜레스테롤을 감소시켜 중풍, 동맥경화, 고혈압방지에 도움을 주며 골다골증, 당뇨, 신경통, 암세포 발생억제도 큰 도움을 준다.

[0003] 또한 오리기름은 불포화 지방으로 우리인체에 필요한 지방산인 리놀산과 리놀레인산을 함유하여 콜레스테롤 형성을 억제하고 혈액순환을 원활히 하기 때문에 동맥경화나 고혈압에 좋으며 불포화 지방산(45%)이 쇠고기나 돼지고기, 닭고기보다

[0004] 월등히 높고 필수아미노산과 각종 비타민이 풍부하며, 단백질은 쌀밥의 6배 대두의 1.4배이며 비타민은 닭고기

의 3.5배나 된다. 특히 비타민C, 비타민B1, 비타민B2 등의 함량이 높아 지구력을 향상시키고 집중력저하를 막는 한편 만성피로를 몰아내는 효과가 있습니다. 또한 칼슘, 인, 철, 칼륨 등도 많이 들어있어 중요한 광물질 공급원이기도 하다.

[0005] 오리의 효능을 인정받고 있지만 닭고기에 비하여 식용 방법이나 요리 방법이 다양화되어 있지 않다. 예를 들어 주로 가슴살 부분 등을 별도 포장하여 냉동제품으로 상품화하거나, 일반적으로는 별도의 가공없이 돼지고기처럼 로스구이용으로 포장되거나 닭처럼 백숙이나 탕으로 요리되어 취식되고 있다. 오리고기 가공식품 역시 소비자의 요구에 맞추어 다양화되어 있지 못한 실정인데, 현재 나와 있는 오리고기 가공식품은, 부위별로 진공포장(또는 랩포장)되어 냉장실(또는 숙성실)에서

[0006] 숙성된 스테이크나 주물럭 등이 있으나, 그 종류가 한정적이다.

[0007] 종래에는 가정에서 손쉽게 끓이거나 백숙처럼 삶아 먹을 수 있도록 가공된 제품이 출시되지 않아 가정이나 음식점 등에서 생오리를 직접 끓이거나 백숙처럼 삶아 먹고 있다.

[0008] 그러나, 가정이나 음식점 등에서 오리탕이나 백숙을 요리하는 데에는 1시간 30분 내지 3시간 정도의 오랜 시간이 소요되기 때문에 가정에서 오리탕과 오리백숙을 요리하는 것이 매우 번거롭고 불편하다. 요리 시간뿐만 아니라 단지 오리를 끓이는 정도이기 때문에 한번 요리한 후 맛과 색이 변하게 되어 오리 본연의 맛을 잃고 텁텁하여 쉽게 오리탕과 오리백숙을 먹지 못하고 있는 실정이다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0009] (특허문헌 0001) 공개특허공보 제2008-105828호
- (특허문헌 0002) 공개특허공보 제1999-0080045호
- (특허문헌 0003) 공개특허공보 제1993-0007378호

발명의 내용

해결하려는 과제

[0010] 본 발명은 전술한 바와 같은 문제점을 해결하기 위한 것으로, 가정 등에서 짧은 시간 안에 오리탕을 만들어 먹을 수 있도록 오리탕육을 공급하며, 오리탕을 끓인 후에도 오리탕에 포함되는 오리고기의 맛과 색이 본연의 맛과 색을 유지할 수 있는 오리탕에 포함되는 오리고기 제조 방법 및 이 방법에 의해 제조된 오리탕에 포함되는 오리고기를 제공하려는데 그 목적이 있다.

과제의 해결 수단

[0011] 본 발명에 의한 오리탕에 포함되는 오리고기 제조 방법은, 통오리에서 목과 꼬리와 내장과 기름 및 털을 제거하여 오리육을 준비하는 제1단계와; 상기 제1단계를 통해 준비된 오리육 안에 조미료를 주입한 후 텁블링하여 상기 조미료가 상기 오리육에 분산되도록 하는 제2단계와; 상기 제2단계를 통해 조미료가 분산된 오리육을 진공포장하는 제3단계와; 상기 제3단계에서 진공 포장된 오리육을 2시간 내지 3시간동안 가열 가공하는 제4단계와; 상기 제4단계를 통해 가열 가공된 오리육을 급속 냉동하는 제5단계와; 상기 제5단계를 거쳐 급속 냉동된 오리육을 냉동 보관하는 제6단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0012] 본 발명에 의한 오리탕에 포함되는 오리고기 제조 방법 및 이 방법에 의해 제조된 오리탕에 포함되는 오리고기에 의하면, 오리의 노린내를 없애고 가정 등에서 짧은 시간 내에 오리탕을 만들어 먹을 수 있고, 오리탕을 한번 끓인 후에도 오리탕에 포함되는 오리고기의 맛과 색이 본연의 맛과 색을 유지하여 오랫동안 먹을 수 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0013] 본 발명에 의한 오리탕에 포함되는 오리고기 제조 방법은 다음과 같다.

[0014] 1. 재료 준비.

[0015] 오리탕에 포함되는 오리고기의 재료로서, 오리육, 조미료(소금, 설탕, 후추)를 준비한다.

[0016] 가. 오리육.

[0017] 오리탕에 포함되는 오리고기의 섭취시 불쾌감을 주고 맛을 떨어뜨리며 건강에 좋지 않은 부분으로 목, 꼬리, 내장, 기름, 털을 제거하여 오리육을 준비한다. 오리육은 오리뼈에 육질이 붙어 있는 상태이므로 오리뼈와 육질 모두의 맛과 양분을 공급할 수 있고, 오리뼈 중에서 다리뼈와 날개뼈 및 몸통뼈 모두를 사용하거나 몸통뼈를 제거하여 다리뼈와 날개뼈만을 사용할 수 있다. 본 발명의 재료인 오리육은 한 마리 통으로 가공되거나 1/2 또는 1/4씩 절단하여 가공 및 공급될 수 있다.

[0018] 나. 조미료

[0019] 조미료로 소금, 설탕, 후추가 사용된다.

[0020] - 소금은 염도 조절과 보관 기간을 길게 하기 위하여 사용되며, 준비된 오리육 1.6kg 에 대하여 0.2~0.3 kg, 바람직하게 0.25 kg이 사용된다. 0.2 kg 이하로 혼합되면 소금의 맛을 느낄 수 없고 0.3 kg 이상 혼합되면 소비자가 기호에 따라 짠 맛을 느껴 거부감을 줄 수 있다.

[0021] - 설탕은 육질을 부드럽게 하고 단 맛을 주기 위하여 사용되고, 준비된 오리육 1.6kg(1.6kg은 보통 오리탕에 포함되는 오리고기로서 사용되는 오리 한 마리의 무게를 기준으로 한 것이다)에 대하여 0.25~0.35 kg, 바람직하게 0.3 kg이 사용된다. 0.25 kg 이하로 혼합되면 육질을 부드럽게 하지 못하면서 단 맛을 줄 수 없고, 0.35 kg 이상이 혼합되면 단 맛이 과하다.

[0022] - 후추는 매콤한 맛을 주고 오리 특유의 노린내를 제거하는데 사용되며, 준비된 오리육 1.6kg에 대하여 0.01~0.05 kg, 바람직하게 0.01 kg이 사용된다. 0.01 kg 이하로 혼합되면 노린내를 잡지 못하고, 0.05 kg 이상이 혼합되면 맵고 쓴 맛이 강한 단점이 있다.

[0023] 조미료인 소금과 설탕 및 후추는 각각 분말로서 시중에서 판매되는 제품이 사용된다.

[0024] 2. 텀블링.

[0025] 준비된 오리육에 조미료를 첨가하며, 본 발명에서는 텀블링을 사용한다. 조미료인 소금과 설탕 및 후추를 혼합하여 2시간 동안 골고루 교반하여 준비하고, 조미료를 인젝션(조미료를 오리육 등에 주입하기 위한 것으로 통상적인 제품이 사용된다)에 넣고, 상기 인젝션을 통해 오리육 안에 조미료를 주입한다.

[0026] 조미료를 주입한 후 오리육을 텀블러(맛사지기 등)에 넣고 2~3시간 동안 텀블링한다.

[0027] 조미료가 오리육에 국부적으로 주입되더라도 이와 같은 텀블링 공정을 거치면서 오리육에 전체적으로 분산되고, 조미료가 오리육의 표면에만 있지 않고 모든 부분에 골고루 첨가되므로 오리육의 섭취시 균일한 맛을 줄 수 있다.

[0028] 3. 오리육 포장.

[0029] 본 발명은 오리육을 가공한 후 포장하지 않고 가공 전에 포장하는 것을 특징으로 한다. 오리육을 포장 전에 가공하면 육수와 기름이 빠져 나가기 때문에 맛이 텀텀하고 색이 검게 변색됨을 확인하였으며, 본 발명처럼 포장

후 포장 상태에서 가공을 하면 오리육의 육수와 기름이 빠져나가지 않기 때문에 오리의 맛과 양분을 공급할 수 있다.

[0030] 텀블링된 오리육을 진공 포장하며, 진공 상태에서 오리육 준비단계에서 준비된 상태(1/2, 1/4, 한마리 통)로 개별 포장한다. 이 포장 상태는 소비자에게 공급되는 제품의 포장 상태이다.

[0031] 4. 오리육 가공.

[0032] 진공 포장된 오리육을 44~65℃에서 50~70분간 1차 가열하고, 상기 1차 가열된 오리육을 70~90℃에서 80~100분간 2차 가열 가공한다.

[0033] 1차와 2차로 구분하여 가열하는 이유는 다음과 같다.

[0034] 1차 저온 44~65℃에서 50~70분 가열하는 이유는 근섬유의 응고시간과 관련이 있으며 이 시간에서 가열하면 오리육은 수축을 시작하나 수분을 일정 정도 가지고 있게 된다. 2차 고온 70~90℃에서 80~100분을 가열하는 이유는 오리육을 심부까지 충분히 익히는 작업이며 1차 2차로 구분하여 가열하면 수분이 덜 빠지고 육질도 쉽게 풀어지지 않는다.

[0035] 진공상태에서 가열하면 육의 수분이 빠져 나가지 않아 육질이 좋아지고 또한 색이 변하지 않는다. 일반적으로 진공되지 않고 가열된 육은 시간이 지나면 색이 검게 변질되고 또한 육질이 딱딱해진다.

[0036] 5. 급속 냉동.

[0037] 가열 가공된 포장 오리육을 급속 냉동기에 넣고 -35℃이하에서 23시간~25시간동안 급속 냉동한다. 급속 냉동 온도는 -35℃이하이면 가능하기 때문에 급속 온도의 하한치는 의미가 없지만 -45 ~ -35℃일 수 있고, 23시간 이내이면 급속 냉동 효과가 약하며 25시간 이상은 급속 냉동 효과에 큰 차이가 없다. 급속 냉동의 이유는 오리육의 심부까지 빠르게 냉동하여 냉동육이지만 신선육에 가까운 육질과 맛이 유지된다. -18℃의 냉동은 오리육의 표면은 냉동이 되나 오리육의 심부까지는 더디게 냉동이 진행되어 맛과 육질의 질감이 나빠지고 이취의 발생 원인이 된다.

[0038] 6. 냉동 보관.

[0039] 급속 냉동된 오리탕육을 -18℃이하, 예를 들어 -20 ~ -18℃에서 냉동 보관한다. 급속 냉동 후 냉동 보관 온도는 법적으로 -18℃ 이하이다.

[0040] 본 발명에 의한 오리탕에 포함되는 오리고기는 다양한 방법으로 먹을 수 있다. 예를 들어, 일반 생수에 넣고 끓여서 오리 백숙으로 먹을 수 있고, 다르게는 본 출원인에 의해 특허 출원된 오리뼈 육수(특허 출원 제2011-0064900호)에 넣고 끓여 오리뼈 육수의 국물과 오리탕에 포함되는 오리고기를 함께 먹을 수도 있다. 또한, 소비자의 기호에 따라 각종 야채나 조미료 등을 넣어 먹을 수도 있다.

[0041] < 실시예 >

[0042] 1. 재료 준비.

[0043] 오리 한 마리를 준비하여 목, 꼬리, 내장, 기름, 털을 제거하여 오리뼈에 오리육질이 붙어 있는 오리육을 준비하였다. 오리뼈 중에서 몸통뼈는 제거하고 다리뼈와 날개뼈를 사용하여 오리육 1.6kg을 준비하였다.

[0044] 2. 텀블링.

[0045] 인젝션에 조미료를 넣은 후, 상기 인젝션을 이용하여 조미료를 오리육에 주입하였다.

[0046] 조미료를 주입한 오리육을 텀블러에 넣고 3시간 동안 텀블링(마사지) 하였다.

[0047] 3. 진공 포장.

- [0048] 텀블링이 완료된 오리육을 진공 포장하였다.
- [0049] 4. 가열 가공.
- [0050] 진공 포장 오리육을 훈제기에 넣고 50℃에서 60분 동안 1차 가열하고, 1차 가열된 진공 포장 오리육을 80℃에서 90분간 가열하였다.
- [0051] 5. 냉동 포장.
- [0052] 가열 가공된 오리육을 -35℃에서 25시간 동안 급속 냉동한 후, -18℃에서 냉동 보관하였다.
- [0053] 6. 관능검사.
- [0054] 본 발명에 의한 제품의 특성(맛, 향, 색, 전체기호도)을 비교하기 위하여 관능검사를 실시하였으며, 실시예와 비교예를 다음과 같은 제품으로 선택하였다.
- [0055] 실시예 1 : 본 발명 오리탕에 포함되는 오리고기를 일반 식수(오리탕에 포함되는 오리고기 1.6kg에 대한 식수 양은 1800g)에 넣고 30분간 끓인 제품
- [0056] 실시예 2 : 본 발명 오리탕에 포함되는 오리고기를 본 출원인에 의해 특허 출원된 오리뼈 육수(오리탕에 포함되는 오리고기 1.6kg에 대한 육수 양 1800g)에 넣고 20분간 끓인 제품.
- [0057] 비교예 : 가공되지 않은 통오리 한 마리(1.6kg)를 일반 식수에 넣고 3시간 끓인 제품.
- [0058] 본 발명의 실시예 1,2와 비교예별 관능평가의 항목은 향, 맛, 색으로 설정하였다. '향과 맛'은 오리 고유의 향에 대한 선호도 및 비교를 평가하였다. '색'은 자체 색상 및 비교에 대한 선호도를 평가하였다. '전체 만족도'는 향, 맛, 색의 조화에 의한 선호도에 대하여 평가하였다.
- [0059] 관능평가의 방법은 각 시료에 대해 20명의 패널을 통해 2회 반복 실시(오리육과 국물을 각각 섭취)하였고 10점 평가법을 사용하여 평균값으로 나타내었다.
- [0060] 표 1은 본 발명과 비교예에 대한 관능평가 결과를 나타내었다.

표 1

구분	맛	향	색	전체 만족도
실시예 1	8	7	7	7.3
실시예 2	9	8	9	8.7
비교예	6	6	7	6.3

- [0062] 상기 표 1에서 알 수 있듯이, 실시예 1,2와 비교예를 비교하면, 비교예는 국물과 오리육의 색이 탁하고 텁텁한 맛이 나면서 오리의 고유의 노린내가 진하여 맛 등 모든 항목에서 거부감이 나타났으며, 실시예 1,2는 오리육의 육질이 부드럽고 노린내로 인한 거부감이 없다는 의견이 대다수였고 색도 오리의 색을 표현하여 식감이 좋다는 의견이었다. 여기서, 실시예 2는 실시예 1보다 맛과 향 등 모든 항목에서 우수하다는 의견이었다.