(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2019년12월16일
(11) 등록번호 10-2056570
(24) 등록일자 2019년12월10일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 13/40 (2016.01) *A22C 17/00* (2006.01)
A23L 27/10 (2016.01) *A23L 27/14* (2016.01)
A23L 27/30 (2016.01) *A23L 27/40* (2016.01)
A23L 27/50 (2016.01) *A23L 3/36* (2006.01)
A23L 5/10 (2016.01) *A23L 5/20* (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 13/426 (2016.08)
A22C 17/0006 (2013.01)
(21) 출원번호 10-2019-0076095
(22) 출원일자 2019년06월26일
심사청구일자 2019년06월26일
(56) 선행기술조사문헌
KR101708802 B1
KR1020150037130 A
KR1020180063632 A*
KR1020170021482 A*
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
권세충
서울특별시 도봉구 해등로 195, 106동 202호 (쌍문동, 삼익세라믹아파트)
(72) 발명자
권세충
서울특별시 도봉구 해등로 195, 106동 202호 (쌍문동, 삼익세라믹아파트)
김용태
서울특별시 서초구 신반포로23길 5 ,101동302호(잠원동,반포우성아파트)
(74) 대리인
황우현

전체 청구항 수 : 총 1 항 심사관 : 김현주

(54) 발명의 명칭 **연저육 삼겹살의 제조방법 및 이에 의해 제조된 연저육 삼겹살**

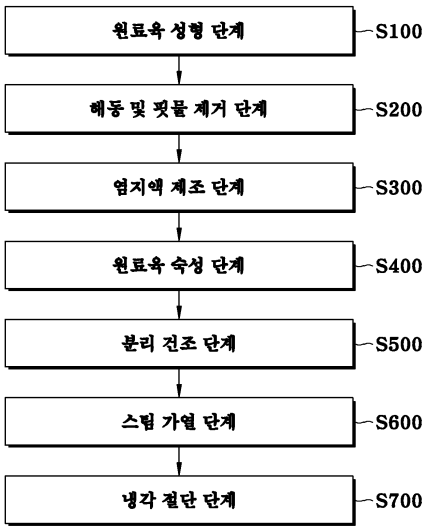
(57) 요 약

본 발명은 연저육 삼겹살의 제조방법 및 이에 의해 제조된 연저육 삼겹살에 관한 것이다.

본 발명에 따른 연저육 삼겹살의 제조방법은 삼겹살 원료육을 준비한 후 상기 원료육을 절단하는 원료육 성형 단계(S100); 상기 삼겹살 원료육을 해동하고 핏물을 제거하는 해동 및 핏물 제거 단계(S200); 상기 핏물이 제거된

(뒷면에 계속)

대 표 도 - 도1



삼겹살 원료육을 염지할 염지액을 제조하는 염지액 제조 단계(S300); 상기 핏물이 제거된 삼겹살 원료육을 염지액에 침지시켜 삼겹살 원료육을 염지하고 숙성시키는 원료육 염지 숙성 단계(S400); 상기 염지액에 침지된 삼겹살 원료육을 분리한 후 상기 삼겹살 원료육의 표면에 잔류하는 염지액을 제거하는 분리 건조 단계(S500); 상기 삼겹살 원료육을 스팀으로 가열하여 익히는 스팀 가열 단계(S600); 및 상기 스팀으로 가열된 삼겹살 원료육을 냉각한 후 절단하여 연저육 삼겹살을 제조하는 냉각 절단 단계(S700)를 포함한다.

상기한 구성에 의해 본 발명은 삼겹살을 염지한 후 스팀 가열하는 과정을 거쳐 연저육 삼겹살을 제조함으로써, 삼겹살 고유의 색깔을 유지하고 이미, 이취가 없으며 부드러운 육질에 의해 풍미, 식감을 향상시켜 소비자의 기호도를 충족시킬 수 있는 연저육 삼겹살을 제조할 수 있다.

(52) CPC특허분류
A23L 19/00 (2016.08)
A23L 27/105 (2016.08)
A23L 27/14 (2016.08)
A23L 27/33 (2016.08)
A23L 27/40 (2016.08)
A23L 27/50 (2016.08)
A23L 3/363 (2013.01)
A23L 5/13 (2016.08)
A23L 5/20 (2016.08)

명 세 서

청구범위

청구항 1

삼겹살 원료육을 준비한 후 상기 원료육을 절단하는 원료육 성형 단계(S100);

상기 삼겹살 원료육을 해동하고 핏물을 제거하는 해동 및 핏물 제거 단계(S200);

상기 핏물이 제거된 삼겹살 원료육을 염지할 염지액을 제조하는 염지액 제조 단계(S300);

상기 핏물이 제거된 삼겹살 원료육을 염지액에 침지시켜 삼겹살 원료육을 염지하고 숙성시키는 원료육 염지 숙성 단계(S400);

상기 염지액에 침지된 삼겹살 원료육을 분리한 후 상기 삼겹살 원료육의 표면에 잔류하는 염지액을 제거하는 분리 건조 단계(S500);

상기 삼겹살 원료육을 스팀으로 가열하여 익히는 스팀 가열 단계(S600); 및

상기 스팀으로 가열된 삼겹살 원료육을 냉각한 후 절단하여 연저육 삼겹살을 제조하는 냉각 절단 단계(S700)를 포함하되,

상기 원료육 성형 단계(S100)에서는 상기 원료육을 5.5 내지 6.0㎝의 두께로 절단하고,

상기 해동 및 핏물 제거 단계(S200)에서는 상기 삼겹살 원료육을 7 내지 13℃ 온도의 중수에 10 내지 25시간 동안 침지시켜 수행되며,

상기 염지액 제조 단계(S300)에서 상기 염지액은 천일염 10 내지 20 중량부, 간장 60 내지 80 중량부, 청주 5 내지 15 중량부, 마늘즙 20 내지 30 중량부, 생강즙 5 내지 15 중량부, 후춧가루 5 내지 8 중량부, 설탕 20 내지 30 중량부, 감초 10 내지 20 중량부, 계피가루 10 내지 20 중량부, 오레가노 오일 15 내지 25 중량부 및 정제수 30 내지 50 중량부의 중량 비율로 혼합되어 제조되고,

상기 원료육 염지 숙성 단계(S400)에서는 상기 핏물이 제거된 삼겹살 원료육 100 중량부에 대해 염지액 80 내지 120 중량부의 중량 비율로 혼합하여 침지시킨 후, -2 내지 10℃의 온도에서 24 내지 96시간 동안 숙성시킴으로써 수행되며,

상기 분리 건조 단계(S500)에서는 상기 염지액에 침지된 삼겹살 원료육을 분리한 후 상기 삼겹살 원료육을 채반에 위치시키고 8 내지 10℃의 온도에서 30 내지 60분 동안 유지하여 상기 삼겹살 원료육의 표면에 잔류하는 염지액을 제거하고,

상기 스팀 가열 단계(S600)에서는 상기 삼겹살 원료육을 80 내지 100℃의 온도에서 50 내지 80분 동안 스팀 방식으로 가열함으로써 진행되며,

상기 냉각 절단 단계(S700)에서는 상기 스팀으로 가열된 삼겹살 원료육을 10 내지 15℃의 온도에서 냉각한 후 상기 냉각된 삼겹살 원료육을 슬라이스 절단하고,

상기 해동 및 핏물 제거 단계(S200)에서는 상기 중수를 이용하여 해동한 후, 오미자 열매, 월계수 잎 및 중수를 2:1:7의 중량 비율로 혼합하고, 상기 오미자 열매 및 월계수 잎이 혼합된 중수를 70 내지 75℃의 온도에서 30 내지 60분 동안 가열한 후 오미자 열매 및 월계수 잎을 제거하고 여과하여 여과액을 제조하며, 상기 여과액에 오징어 먹물을 8:2의 중량 비율로 혼합하고 8 내지 12℃의 온도에서 1 내지 5시간 동안 숙성시켜 침지액을 제조하고, 상기 핏물이 제거된 삼겹살 원료육을 상기 침지액에 침지시킨 후 10 내지 15℃의 온도에서 10 내지 30분 동안 보관하는 과정을 더 수행하며,

상기 분리 건조 단계(S500)에서는 상기 염지된 삼겹살 원료육 100 중량부에 대해 매생이 분말 10 내지 20 중량부의 중량 비율로 혼합하여 도포하는 과정을 더 포함하되, 상기 매생이 분말은, 매생이를 준비한 후 상기 매생이를 17 내지 23℃의 온도 및 2.0 내지 3.0%의 염도를 가지는 정제된 해수를 이용하여 세척하고, 상기 세척된 매생이를 50 내지 60℃의 온도에서 10 내지 20시간 동안 보관하여 건조하며, 상기 건조된 매생이 100 중량부에 대해 아보카도 발효액 5 내지 10 중량부의 중량 비율로 혼합한 후 6 내지 8℃의 온도에서 5 내지 10시간 동안

보관하여 상기 매생이를 숙성 발효시키고, 상기 숙성 발효된 매생이를 -20 내지 -25℃의 온도에서 동결 건조한 후 분말화하는 과정을 거쳐 제조되고, 상기 아보카도 발효액은, 아보카도와 정제수를 1:1 내지 1:2의 중량비로 혼합하여 85 내지 90℃의 온도에서 1 내지 2시간 동안 가열한 후, 20 내지 25℃의 온도에서 30 내지 60분 동안 냉각하여 상기 아보카도로부터 씨를 분리하여 아보카도 과육을 준비하고, 상기 아보카도 과육을 효소 분해하되, 상기 아보카도 과육 전체 100 중량부에 대해 알파아밀라아제 0.03 내지 0.05 중량부, 펙티나아제 0.015 내지 0.025 중량부, 셀룰라아제 0.02 내지 0.04 중량부 및 프로테아제 0.005 내지 0.015 중량부의 중량 비율로 혼합된 효소에 침지시키고, 40 내지 45℃의 온도에서 상기 효소가 혼합된 아보카도 과육을 10 내지 20시간 동안 보관함으로써 수행되고, 상기 효소가 혼합된 아보카도 과육을 5 내지 8℃의 온도에서 30 내지 50일 동안 보관하여 숙성시키고, 상기 숙성된 아보카도 과육을 여과기를 이용하여 여과하며, 상기 여과된 아보카도 과육을 진공 농축하고 살균하는 과정을 거쳐 제조되는 것을 특징으로 하는 연저육 삼겹살의 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 연저육 삼겹살의 제조방법 및 이에 의해 제조된 연저육 삼겹살에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 삼겹살을 염지한 후 스팀 가열하는 과정을 거쳐 연저육 삼겹살을 제조함으로써, 삼겹살 고유의 색깔을 유지하고 이미, 이취가 없으며 부드러운 육질에 의해 풍미, 식감을 향상시켜 소비자의 기호도를 충족시킬 수 있는 연저육 삼겹살의 제조방법 및 이에 의해 제조된 연저육 삼겹살에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 일반적으로 삼겹살은 돼지고기 부위 중 갈비를 떼어낸 부분에서 복부까지의 넓고 납작한 모양의 부위를 말하는 것으로 붉은 살코기와 지방부분이 삼겹으로 겹쳐져 있다 하여 삼겹살이라 칭하며 영양이 풍부하고 돼지고기 부위 중 매우 고소한 부위로 알려져 있어 고추장, 된장, 양파, 마늘, 버섯, 깻잎, 새우젓, 김치 등과 곁들여 대중들이 즐겨 섭취하고 있다.

[0003] 삼겹살에는 지방성분이 먼지를 흡수하는 것으로 알려져 있어 먼지가 많이 나는 일터에 종사하는 사람들이 섭취하여 기관지나 폐의 오염을 막아 진폐증을 예방하며, 또한, 수은, 납 등의 공해물질을 체외로 배출시켜 해독작용을 하고, 삼겹살의 지방산은 불포화지방산(리놀산, 아라키돈산)으로 혈관 내 콜레스테롤의 축적을 막아 혈류를 좋게 한다.

[0004] 특히, 삼겹살은 다른 육류에 비해 특히 비타민 B군 및 양질의 단백질, 칼륨, 철분, 인 등의 각종 미네랄이 풍부하여 젊고 탄력 있는 피부를 유지시켜 주며, 어린이의 성장발육에도 좋을 뿐만 아니라 특히 돼지고기에 많이 들어 있는 철분은 체내 흡수율이 높아 철 결핍성 빈혈을 예방하여 주는 것으로 알려져 있다.

[0005] 그러나 삼겹살의 이러한 인체에 대한 유용성에도 불구하고, 돼지고기 특유의 냄새로 인해 이를 싫어하는 사람들은 삼겹살을 기피하는 경향이 있고, 또한, 삼겹살은 불에 구웠을 때 지방이 많을수록 육질이 부드러워 풍미가 좋은 점은 있으나, 지방 함유량이 많으면 상대적으로 칼로리가 높으므로, 과식을 할 경우에는 비만 등 을 유발하여 성인병의 원인이 될 수도 있는 것으로 알려지고 있다.

[0006] 또한, 삼겹살은 불판에서 오래 굽게될 경우에는 지방이 빠져나가 고기가 딱딱해져 맛이 떨어지게 되고, 쉽게 타게 되어 발암의 위험에 노출되게 되며, 익을수록 고기가 수축되어 쪼그라들며 굳어지므로 고기가 볼품이 없고 풍미가 떨어지게 되는 문제점이 있었다.

선행기술문헌

특허문헌

[0007] (특허문헌 0001) 국내등록특허 제10-1234766호(2013년 02월 13일 등록)

(특허문헌 0002) 국내등록특허 제10-0469173호(2005년 01월 21일 등록)

(특허문헌 0003) 국내등록특허 제10-1763472호(2017년 07월 25일 등록)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0008] 본 발명은 삼겹살을 염지한 후 스팀 가열하는 과정을 거쳐 연저육 삼겹살을 제조함으로써, 삼겹살 고유의 색깔을 유지하고 이미, 이취가 없으며 부드러운 육질에 의해 풍미, 식감을 향상시켜 소비자의 기호도를 충족시킬 수 있는 연저육 삼겹살의 제조방법 및 이에 의해 제조된 연저육 삼겹살을 제공하는데 있다.

[0009] 또한, 본 발명은 삼겹살이 함유하고 있는 유용한 영양성분을 섭취하게 함은 물론, 각종 첨가물에 포함되어 있는 유용성분을 함께 섭취하게 함으로써, 풍미가 좋고 삼겹살이 탄화되어 유발되는 발암의 위험성을 제거할 수 있으며 가열에 의한 육질의 수축을 방지할 수 있는 연저육 삼겹살의 제조방법 및 이에 의해 제조된 연저육 삼겹살을 제공하는데 있다.

[0010] 본 발명이 해결하고자 하는 다양한 과제들은 이상에서 언급한 과제들에 제한되지 않으며, 언급되지 않은 또 다른 과제들은 아래의 기재로부터 당업자에게 명확하게 이해될 수 있을 것이다.

과제의 해결 수단

[0011] 본 발명에 따른 연저육 삼겹살의 제조방법은 삼겹살 원료육을 준비한 후 상기 원료육을 절단하는 원료육 성형 단계(S100); 상기 삼겹살 원료육을 해동하고 핏물을 제거하는 해동 및 핏물 제거 단계(S200); 상기 핏물이 제거된 삼겹살 원료육을 염지할 염지액을 제조하는 염지액 제조 단계(S300); 상기 핏물이 제거된 삼겹살 원료육을 염지액에 침지시켜 삼겹살 원료육을 염지하고 숙성시키는 원료육 염지 숙성 단계(S400); 상기 염지액에 침지된 삼겹살 원료육을 분리한 후 상기 삼겹살 원료육의 표면에 잔류하는 염지액을 제거하는 분리 건조 단계(S500); 상기 삼겹살 원료육을 스팀으로 가열하여 익히는 스팀 가열 단계(S600); 및 상기 스팀으로 가열된 삼겹살 원료육을 냉각한 후 절단하여 연저육 삼겹살을 제조하는 냉각 절단 단계(S700)를 포함한다.

[0012] 상기 원료육 성형 단계(S100)에서는 상기 원료육을 5.5 내지 6.0㎝의 두께로 절단할 수 있다.

[0013] 상기 해동 및 핏물 제거 단계(S200)에서는 상기 삼겹살 원료육을 7 내지 13℃ 온도의 중수에 10 내지 25시간 동안 침지시켜 수행될 수 있다.

[0014] 상기 염지액 제조 단계(S300)에서 상기 염지액은 천일염 10 내지 20 중량부, 간장 60 내지 80 중량부, 청주 5 내지 15 중량부, 마늘즙 20 내지 30 중량부, 생강즙 5 내지 15 중량부, 후춧가루 5 내지 8 중량부, 설탕 20 내지 30 중량부, 감초 10 내지 20 중량부, 계피가루 10 내지 20 중량부, 오레가노 오일 15 내지 25 중량부 및 정제수 30 내지 50 중량부의 중량 비율로 혼합되어 제조될 수 있다.

[0015] 상기 원료육 염지 숙성 단계(S400)에서는 상기 핏물이 제거된 삼겹살 원료육 100 중량부에 대해 염지액 80 내지 120 중량부의 중량 비율로 혼합하여 침지시킨 후, -2 내지 10℃의 온도에서 24 내지 96시간 동안 숙성시킴으로써 수행될 수 있다.

[0016] 상기 스팀 가열 단계(S600)에서는 상기 삼겹살 원료육을 80 내지 100℃의 온도에서 50 내지 80분 동안 스팀 방식으로 가열함으로써 진행될 수 있다.

[0017] 상기 냉각 절단 단계(S700)에서는 상기 스팀으로 가열된 삼겹살 원료육을 10 내지 15℃의 온도에서 냉각한 후 상기 냉각된 삼겹살 원료육을 슬라이스 절단할 수 있다.

[0018] 또한, 본 발명은 상기한 제조방법으로 제조된 연저육 삼겹살을 포함한다.

[0019] 기타 실시 예들의 구체적인 사항들은 상세한 설명에 포함되어 있다.

발명의 효과

[0020] 본 발명에 따른 연저육 삼겹살의 제조방법은 삼겹살을 염지한 후 스팀 가열하는 과정을 거쳐 연저육 삼겹살을 제조함으로써, 삼겹살 고유의 색깔을 유지하고 이미, 이취가 없으며 부드러운 육질에 의해 풍미, 식감을 향상시켜 소비자의 기호도를 충족시킬 수 있는 연저육 삼겹살을 제조할 수 있다.

[0021] 또한, 본 발명에 따라 제조된 연저육 삼겹살은 삼겹살이 함유하고 있는 유용한 영양성분을 섭취하게 함은 물론, 각종 첨가물에 포함되어 있는 유용성분을 함께 섭취하게 함으로써, 풍미가 좋고 삼겹살이 탄화되어 유발되는 발암의 위험성을 제거할 수 있으며 가열에 의한 육질의 수축을 방지할 수 있다.

[0022] 본 발명의 기술적 사상의 실시예는, 구체적으로 언급되지 않은 다양한 효과를 제공할 수 있다는 것이 충분히 이해될 수 있을 것이다.

도면의 간단한 설명

[0023] 도 1은 본 발명에 따른 연저육 삼겹살의 제조방법을 보여주는 공정 순서도이다.

도 2a 내지 도 2f는 본 발명에 따른 연저육 삼겹살의 제조방법에서 각각의 공정 단계를 보여주는 사진이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0024] 본 발명의 이점 및 특징, 그리고 그것들을 달성하는 방법은 상세하게 후술되어 있는 실시예를 참조하면 명확해질 것이다. 그러나 본 발명은 여기서 설명되는 실시예들에 한정되지 않고 다른 형태로 구체화될 수도 있다. 오히려, 여기서 소개되는 실시예들은 개시된 내용이 철저하고 완전해질 수 있도록 그리고 당업자에게 본 발명의 사상이 충분히 전달될 수 있도록 하기 위해 제공되는 것이다.

[0025] 본 출원에서 사용한 용어는 단지 특정한 실시예를 설명하기 위해 사용된 것으로, 본 발명을 한정하려는 의도가 아니다. 단수의 표현은 문맥상 명백하게 다르게 뜻하지 않는 한, 복수의 표현을 포함한다.

[0026] 다르게 정의되지 않는 한, 기술적이거나 과학적인 용어를 포함해서 여기서 사용되는 모든 용어들은 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자에 의해 일반적으로 이해되는 것과 동일한 의미가 있다. 일반적으로 사용되는 사전에 정의되어 있는 것과 같은 용어들은 관련 기술의 문맥상 가지는 의미와 일치하는 의미가 있는 것으로 해석되어야 하며, 본 출원에서 명백하게 정의하지 않는 한, 이상적이거나 과도하게 형식적인 의미로 해석되지 않는다.

[0028] 이하, 첨부된 도면을 참조하여 본 발명에 따른 연저육 삼겹살의 제조방법에 대하여 바람직한 실시예를 들어 상세하게 설명한다.

[0029] 도 1은 본 발명에 따른 연저육 삼겹살의 제조방법을 보여주는 공정 순서도이고, 도 2a 내지 도 2f는 본 발명에 따른 연저육 삼겹살의 제조방법에서 각각의 공정 단계를 보여주는 사진이다.

[0031] 도 1 내지 도 2f를 참조하면, 본 발명에 따른 연저육 삼겹살의 제조방법은 원료육 성형 단계(S100), 해동 및 핏물 제거 단계(S200), 염지액 제조 단계(S300), 원료육 염지 숙성 단계(S400), 분리 건조 단계(S500), 스팀 가열 단계(S600) 및 냉각 절단 단계(S700)를 포함한다.

[0033] 1. 원료육 성형 단계(S100)

[0034] 상기 원료육 성형 단계(S100)는 삼겹살 원료육을 준비한 후 상기 원료육을 절단하는 단계이다.

[0035] 상기 원료육 성형 단계(S100)에서 상기 원료육으로는 삼겹살을 사용할 수 있고, 상기 삼겹살로는 생삼겹살 또는 냉동 삼겹살을 사용할 수 있는데, 본 발명에서는 제조 원가 등을 고려하여 수입산 냉동 삼겹살을 사용할 수도 있다.

[0036] 도 2a를 참조하면, 상기 원료육 성형 단계(S100)에서는 골절기와 같은 공지의 절단기를 이용하여 상기 원료육을 5.5 내지 6.0㎝의 두께로 절단할 수 있는데, 상기 원료육의 두께가 상기한 범위를 벗어나는 경우에는 추후 공정에서 상기 원료육에 염지가 충분히 이루어지지 않거나 스팀으로 가열하는 공정 시간이 지연되는 문제가 발생할 수 있다.

[0037] 2. 해동 및 핏물 제거 단계(S200)

[0038] 상기 해동 및 핏물 제거 단계(S200)는 상기 삼겹살 원료육을 해동하고 핏물을 제거하는 단계이다.

[0039] 도 2b를 참조하면, 상기 해동 및 핏물 제거 단계(S200)에서는 상기 삼겹살 원료육을 7 내지 13℃ 온도의 중수(heavy water, 重水)에 10 내지 25시간 동안 침지시킴으로써, 상기 삼겹살 원료육을 해동함과 동시에 상기 삼겹살 원료육에 포함되어 있는 핏물을 제거할 수 있다.

[0040] 상기 중수는 보통의 물보다 분자량이 큰물을 의미하는 것으로, 수소와 산소는 각각 3가지의 안정한 동위원소를 가지고 있는데, 수소는 ^{1}H(프로튬 H), ^{2}H(중수소 D), ^{3}H(삼중수소 T)이며, 산소는 ^{16}O, ^{17}O, ^{18}O의 동위원소를 가진다. 이 중 ^{1}H와 ^{16}O로 이루어진 물은 경수라고 부르며, 그 외의 H와 O로 구성되어 있는 물을 중수라고 한다.

[0042] 한편, 상기 해동 및 핏물 제거 단계(S200)에서는 상기 삼겹살 원료육에 포함되어 있는 핏물을 제거하고 상기 삼겹살 원료육 특유의 누린내를 제거하기 위하여, 상기 중수를 이용하여 해동한 후, 상기 삼겹살 원료육을 침지액에 침지시키는 과정을 더 수행할 수도 있다.

[0043] 즉, 본 발명에 따른 침지액을 제조하기 위하여, 오미자 열매, 월계수 잎 및 중수를 2:1:7의 중량 비율로 혼합하고, 상기 오미자 열매 및 월계수 잎이 혼합된 중수를 70 내지 75℃의 온도에서 30 내지 60분 동안 가열한 후 오미자 열매 및 월계수 잎을 제거하고 여과하여 여과액을 제조할 수 있다. 다음으로, 상기 여과액에 오징어 먹물을 8:2의 중량 비율로 혼합하고 8 내지 12℃의 온도에서 1 내지 5시간 동안 숙성시켜 침지액을 제조할 수 있다. 이어서, 상기 핏물이 1차 제거된 삼겹살 원료육을 상기 침지액에 침지시킨 후 10 내지 15℃의 온도에서 10 내지 30분 동안 보관함으로써, 상기 삼겹살 원료육의 핏물을 제거함과 동시에 상기 삼겹살 원료육 특유의 누린내를 제거할 수 있다.

[0044] 상기 오미자 열매는 오미자나무의 열매로, 지름 약 1cm의 짙은 붉은 빛깔을 나타내고, 단맛·신맛·쓴맛·짠맛·매운맛의 5가지 맛이 나서 오미자라고 불리는데, 상기 오미자 열매는 주로 사과산, 주석산 등의 유기산 때문에 신맛이 강하다.

[0045] 상기 오징어 먹물은 오징어 묵즙낭의 내용물을 뜻하는 것으로, 주로 검은색이나 짙은 갈색을 띠고 있는데, 상기 오징어 먹물은 항종양 활성이 강한 일렉신 등의 뮤코다당류가 포함되어 항암 효과 외에도 방부작용 및 위액분비 촉진작용을 돕는 역할을 할 수 있다.

[0047] 3. 염지액 제조 단계(S300)

[0048] 상기 염지액 제조 단계(S300)는 상기 핏물이 제거된 삼겹살 원료육을 염지할 염지액을 제조하는 단계이다.

[0049] 도 2c를 참조하면, 상기 염지액 제조 단계(S300)에서 상기 염지액은 천일염, 간장, 청주, 마늘즙, 생강즙, 후춧가루, 설탕, 감초, 계피가루, 오레가노 오일 및 정제수를 혼합하여 제조될 수 있는데, 상기 염지액은 천일염 10 내지 20 중량부, 간장 60 내지 80 중량부, 청주 5 내지 15 중량부, 마늘즙 20 내지 30 중량부, 생강즙 5 내지 15 중량부, 후춧가루 5 내지 8 중량부, 설탕 20 내지 30 중량부, 감초 10 내지 20 중량부, 계피가루 10 내지 20 중량부, 오레가노 오일 15 내지 25 중량부 및 정제수 30 내지 50 중량부의 중량 비율로 혼합되어 제조될 수 있다.

[0050] 상기 천일염은 염지액에 포함되어 짠맛을 부여함고 동시에 설탕이나 감초의 단맛을 더욱 향상시킬 수 있고, 상기 간장은 소금, 당분, 아미노산 및 비타민 등이 함유되어 있으며, 염분과 아미노산 및 단백질의 공급하는 역할을 할 수 있는데, 특히, 상기 간장에 함유된 메티오닌은 간장(肝腸)의 해독 작용을 도와 체내에 유독한 유해물질을 제거하며, 알코올 및 니코틴을 제거해주는 역할과 혈관을 부드럽게 하여 혈액을 맑게 하고 비타민의 체내 합성을 촉진할 수 있다.

[0051] 상기 청주, 후춧가루 및 계피가루는 염지액에 포함되어 풍미를 증진시키는 향신료로 작용할 수 있고, 또한, 육류 특유의 잡냄새를 제거하는 역할을 수행할 수 있다.

[0052] 상기 마늘즙 및 생강즙은 각각 마늘 및 생강을 분쇄하여 제조되는 것으로, 상기 마늘즙, 생강즙은 간장의 해독, 체력증진, 암과 혈관 질환 및 노화방지에 탁월한 효과를 나타내며, 육류 특유의 잡냄새를 제거하는 역할을 수행할 수 있다.

[0053] 상기 오레가노 오일은 오레가노(Oregano 또는 Origanum vulgare)에서 추출된 오일을 의미하는 것으로, 상기 오레가노(Oregano 또는 Origanum vulgare)는 지중해 연안이 원산지로 고대 그리스에서는 약용으로 중요하게 사용

되었으며 고대 로마에서는 요리에도 이용하였고 현재에도 육류 보관을 위한 천연 보존제, 이탈리안 요리에서의 향신료 등으로 이용되고 있을 정도로 인체에 무해함을 넘어 유익하기까지 하다.

[0054] 천연 항생제라고도 불리는 오레가노는 고대 그리스 시대부터 강장, 이뇨, 건위, 식욕 증진, 진정, 살균 효과와 두통, 멀미, 불면증에 효과가 있다고 전해져 주로 차로 끓여 마시거나 목욕제로도 사용을 하는 허브일 정도로 인체에 유익하다.

[0055] 본 발명에서 상기 오레가노 오일은 하기의 제조방법으로 제조된 오레가노 오일이 사용될 수 있다.

[0056] 먼저, 오레가노 줄기 및 오레가노 생잎을 분리하여 준비한 후 세척할 수 있다.

[0057] 다음으로, 상기 세척된 오레가노 줄기를 건조할 수 있는데, 상기 건조는 세척된 오레가노 줄기를 23 내지 27℃의 온도에서 4 내지 6일 동안 건조할 수 있다.

[0058] 그 다음으로, 상기 건조된 오레가노 줄기를 일정 길이 단위로 절단할 수 있는데, 예를 들어, 상기 건조된 오레가노 줄기를 0.5 내지 2.0㎝의 길이 단위로 절단할 수 있다.

[0059] 이어서, 상기 절단된 오레가노 줄기를 유산균과 혼합한 후 숙성시킬 수 있는데, 상기 숙성은 상기 유산균과 혼합된 오레가노 줄기를 28 내지 32℃의 온도 및 습도 50 내지 55%에서 20 내지 30시간 동안 유지하여 숙성시킬 수 있다.

[0060] 예를 들어, 상기 유산균으로는 젖산균(*Lactobacillales*), 스트렙토코쿠스 테르모필루스(*Streptococcus thermophiles*) 및 비피도박테리움 롱굼(*Bifidobacterium longum*)으로 이루어진 군에서 선택된 어느 하나의 공지된 유산균이 이용될 수 있다.

[0061] 다음으로, 상기 세척된 오레가노 생잎을 수증기로 가열할 수 있는데, 상기 가열은 상기 세척된 오레가노 생잎을 125 내지 135℃ 온도 및 2 내지 3kgf/cm^2의 압력에서 10 내지 30분 동안 수증기로 가열함으로써 수행될 수 있다.

[0062] 그 다음으로, 상기 수증기로 가열된 오레가노 생잎을 건조할 수 있는데, 상기 건조는 햇빛 건조시 상기 오레가노 생잎의 엽록소가 파괴되고 유용 성분이 휘발되는 것을 방지하기 위하여, 상기 오레가노 생잎을 온도 20 내지 25℃에서 20 내지 40시간 동안 건조할 수 있다.

[0063] 이어서, 상기 건조된 오레가노 생잎을 가열하여 덖음할 수 있는데, 상기 덖음은 상기 건조된 오레가노 생잎을 가열 용기(예를 들어, 가마솥)에 투입한 후 70 내지 80℃의 온도에서 3 내지 5분 동안 1차 덖음하고, 상기 1차 덖음된 오레가노 생잎을 110 내지 120℃의 온도에서 20 내지 50초 동안 2차 덖음하는 단계로 진행될 수 있다.

[0064] 다음으로, 상기 덖음된 오레가노 생잎에 고초균 침출수를 분무하여 상기 오레가노 생잎을 발효시킬 수 있다.

[0065] 상기 고초균 침출수는 상기 건조된 오레가노 생잎의 발효를 촉진할 수 있는 것으로, 상기 덖음된 오레가노 생잎 100 중량부에 대해 고초균 배양액 10 내지 20 중량부의 중량 비율로 분무하고 50 내지 60℃의 온도 및 60 내지 65%의 습도가 유지되도록 한 후 2 내지 4일 동안 발효시킬 수 있다.

[0066] 상기 고초균 배양액은 고초균과 물을 혼합하여 생성되는 것으로, 상기 고초균은 고두밥에 흑설탕을 10 내지 12 중량% 혼합하고, 준비된 배지 위에 친환경 왕겨를 놓고 헝겊을 덮은 후, 25℃ 온도에서 1일 2회 생육에 수분을 분무하면서 1주일 동안 배양시켜 고초균을 생성시키고, 이를 쌀겨와 흑설탕이 50:50 중량비로 혼합된 배지에 다시 접종하여 25℃에서 1주일 동안 배양하여 본 발명에 이용되는 고초균 침출수로 사용할 수 있다.

[0067] 본 발명에서 상기 고초균은 바실러스 서브틸리스(*Bacillus subtilis*), 바실러스 서브틸리스 스피지제피아이(*Bacillus subtilis*), 바실러스 메가테리움(*Bacillus megaterium*), 바실러스 리체니포르미스(*Bacillus licheniformis*) 및 바실러스 풀미스(*Bacillus pumilus*)로 이루어진 군에서 선택된 어느 하나 이상이 사용될 수 있다.

[0068] 그 다음으로, 상기 숙성된 오레가노 줄기와, 상기 발효된 오레가노 생잎을 혼합한 후 발효시켜 발효 오레가노 혼합물을 제조할 수 있다.

[0069] 상기 단계에서는 상기 숙성된 오레가노 줄기 100 중량부에 대해 상기 발효된 오레가노 생잎 300 내지 500 중량부의 중량 비율로 혼합한 후, 60 내지 65℃의 온도 및 55 내지 60%의 습도에서 3 내지 5일 동안 발효시켜 발효 오레가노 혼합물을 제조할 수 있다.

[0070] 이어서, 상기 발효 오레가노 혼합물에 용매를 혼합하고 초음파를 가함으로써 오레가노 발효액을 제조할 수 있다.

[0071] 상기 오레가노 발효액을 제조하기 위하여 상기 발효 오레가노 혼합물을 용매와 혼합하여 혼합액을 제조한 후, 초음파 추출기에 투입하여 상기 혼합액에 초음파를 가함으로써 오레가노 발효액을 제조할 수 있는데, 상기 용매는 상기 오레가노 혼합액 100 중량부에 대해 300 내지 500 중량부의 중량 비율로 포함되고, 상기 용매로는 에탄올이 사용될 수 있다.

[0072] 또한, 상기 오레가노 발효액을 제조하기 위하여 상기 혼합액에 가해지는 초음파는 60 내지 80KHz의 진동주파수에서 50 내지 100분 동안 100 내지 200와트(watt)의 출력을 이용하여 추출할 수 있다.

[0073] 다음으로, 상기 오레가노 발효액에서 오레가노 줄기, 오레가노 생잎과 같은 고형분을 제거할 수 있는데, 상기 오레가노 줄기, 오레가노 생잎과 같은 고형분의 분리는 체(sieve) 등과 같은 공지의 거름망을 이용할 수 있다.

[0074] 그 다음으로, 상기 고형분이 제거된 오레가노 발효액을 원심분리할 수 있다.

[0075] 상기 단계에서는 고형분이 제거된 오레가노 발효액을 원심분리함으로써, 오레가노 줄기와 생잎의 미세입자들이 위치하는 하층액과, 상기 하층액 상부에 위치하는 중층액 및 상층액으로 위치적으로 구분하여 분리할 수 있다.

[0076] 다음으로, 상기 중층액 및 상층액에 위치하는 오레가노 발효액을 추출하여 오레가노의 유용성분도 포함된 오레가노 오일을 제조할 수 있다.

[0077] 상기 단계에서 상기 오레가노 오일은 오레가노 발효액 2000 내지 3000g에 70%(v/v) 에탄올수용액 10~15ℓ로 85 내지 90℃에서 3~4시간 동안 1차 추출한 다음, 70%(v/v) 에탄올수용액 4~6ℓ로 85 내지 90℃에서 2~3시간 동안 2차 추출을 완료하고, 진공회전증발기에서 1000 내지 1500㎖이 될 때까지 추출액을 제조하는 단계; 및 상기 추출액에 에탄올을 가하여 2 내지 3배 중량으로 희석하고, 18,000~20,000rpm에서 30 내지 40분 동안 원심분리하여 상기 오레가노 발효액에 포함될 수 있는 고분자 섬유소 및 고형분을 완전히 제거한 다음, 모아진 상등액을 1.5~2.0배 중량의 아세트산으로 2회 추출하는 단계에 의해 제조될 수 있다.

[0079] 4. 원료육 염지 숙성 단계(S400)

[0080] 상기 원료육 염지 숙성 단계(S400)는 상기 핏물이 제거된 삼겹살 원료육을 염지액에 침지시켜 삼겹살 원료육을 염지하고 숙성시키는 단계이다.

[0081] 도 2d를 참조하면, 상기 원료육 염지 숙성 단계(S400)에서는 상기 핏물이 제거된 삼겹살 원료육 100 중량부에 대해 염지액 80 내지 120 중량부의 중량 비율로 혼합하여 침지시킨 후, -2 내지 10℃의 온도에서 24 내지 96시간 동안 숙성시킴으로써 수행될 수 있는데, 상기 염지 숙성이 상기한 하한 범위 미만으로 수행되는 경우에는 상기 삼겹살 원료육에 염지액이 충분히 배이지 않는 문제가 발생할 수 있고, 상기한 상한 범위를 초과하여 수행되는 경우에는 상기 삼겹살의 육질이 물러지고 물성이 저하되는 문제가 발생할 수 있다.

[0083] 5. 분리 건조 단계(S500)

[0084] 상기 분리 건조 단계(S500)는 상기 염지액에 침지된 삼겹살 원료육을 분리한 후 상기 삼겹살 원료육의 표면에 잔류하는 염지액을 제거하는 단계이다.

[0085] 상기 분리 건조 단계(S500)에서는 상기 염지액에 침지된 삼겹살 원료육을 분리한 후 상기 삼겹살 원료육을 채반에 위치시키고 8 내지 10℃의 온도에서 30 내지 60분 동안 유지함으로써, 삼겹살 원료육의 표면에 과다 잔류하는 염지액이 자연 낙하에 의해 하강되어 제거되도록 하는 방식에 의해 상기 삼겹살 원료육의 표면에 잔류하는 과도한 염지액을 제거할 수 있다.

[0087] 한편, 상기 분리 건조 단계(S500) 이후에는 제조되는 연저육 삼겹살의 풍미를 더욱 증진시키기 위하여, 상기 염지된 삼겹살 원료육의 표면에 매생이 분말을 혼합하여 도포할 수 있는데, 상기 매생이 분말은 상기 염지된 삼겹살 원료육 100 중량부에 대해 10 내지 20 중량부의 중량 비율로 혼합되도록 할 수 있고, 상기 매생이 분말은 하기의 제조방법으로 제조된 매생이 분말이 사용될 수 있다.

[0088] 상기 매생이 분말을 제조하기 위하여, 먼저, 매생이를 준비한 후 세척할 수 있다.

[0089] 상기 매생이는 5대 영양소가 골고루 들어 있는 식물성 고단백 식품으로, 수분, 단백질, 탄수화물, 회분이 많이 포함되어 있어 지질을 제외하고는 영양성분이 고루 함유된 해조류이다.

[0090] 또한, 상기 매생이에는 비타민 A와 C를 함유하고 있으며, 철분, 칼슘, 요오드 등 각종무기염류가 함유되어 있어 어린이의 발육을 위한 골격형성, 골다공증 예방에 효과가 있을 뿐만 아니라 조혈기능도 있어 빈혈을 예방할 수 있는 영양상 좋은 식품이다.

[0091] 예를 들어, 상기 단계에서는 상기 매생이를 준비한 후 상기 매생이를 17 내지 23℃의 온도 및 2.0 내지 3.0%의 염도를 가지는 정제된 해수를 이용하여 상기 매생이를 세척할 수 있는데, 상기 정제된 해수를 이용하여 매생이를 세척함으로써 상기 매생이에 부착되어 있는 이물질을 제거할 수 있다.

[0092] 다음으로, 상기 세척된 매생이를 건조시켜 상기 매생이에 함유되어 있는 수분을 제거할 수 있다.

[0093] 상기 단계에서는 상기 세척된 매생이를 50 내지 60℃의 온도에서 10 내지 20시간 동안 보관하여 건조할 수 있는데, 상기 단계가 상기한 하한 범위 미만으로 수행되는 경우에는 상기 매생이에 함유되어 있는 수분이 충분히 제거되지 않는 문제가 발생할 수 있고, 상기한 상한 범위를 초과하여 수행되는 경우에는 상기 매생이에 함유되어 있는 수분의 함량이 너무 적어 물성이 저하되고, 추후 공정에서 상기 매생이의 숙성 발효가 충분히 진행되지 않는 문제가 발생할 수 있다.

[0094] 그 다음으로, 상기 건조된 매생이를 숙성 발효시킬 수 있다.

[0095] 상기 단계에서는 상기 건조된 매생이에 아보카도 발효액과 혼합한 후 일정 시간 동안 숙성 발효시킴으로써 수행될 수 있는데, 상기와 같이 건조된 매생이에 아보카도 발효액을 혼합한 후 숙성함으로써, 상기 매생이의 풍미를 증진시키고 영양 성분을 배가하며, 제조되는 연저육 삼겹살의 기호도를 향상시킬 수 있다.

[0096] 구체적으로, 상기 단계에서는 상기 건조된 매생이 100 중량부에 대해 아보카도 발효액 5 내지 10 중량부의 중량비율로 혼합한 후 6 내지 8℃의 온도에서 5 내지 10시간 동안 보관함으로써 상기 매생이를 숙성 발효시킬 수 있다.

[0097] 상기 단계에서 상기 숙성 발효가 상기한 하한 범위 미만으로 수행되는 경우에는 상기 매생이가 충분히 숙성 발효되지 않아 원하는 풍미를 제공하지 않는 문제가 발생할 수 있고, 상기한 상한 범위를 초과하여 수행되는 경우에는 상기 매생이의 숙성 발효가 과도하게 이루어져 연저육 삼겹살의 풍미가 저하되고 상기 매생이의 물성이 약해지는 문제가 발생할 수 있다.

[0098] 상기 아보카도 발효액은 아보카도를 숙성 발효하여 제조될 수 있는데, 상기 아보카도는 불포화 지방산을 다량 함유하고 있어 심장 질환, 암, 당뇨병의 발병율을 크게 낮춰주고, 또한 녹황색 채소와 함께 섭취했을 때 베타카로틴의 흡수율을 15.3배 더 높여줄 수 있다.

[0099] 상기 아보카도는 비타민과 미네랄이 풍부하며 콜레스테롤을 효과적으로 분해해 각종 성인병과 혈관 질환을 예방할 수 있으며 단기간 다이어트에도 좋으며 루테인과 제아젠틴 성분이 풍부해 눈 건강에도 좋다.

[0100] 또한, 상기 아보카도에는 비타민 C나 비타민 E와 같은 중요한 항산화 물질이 함유되어 있어서 염증에 대항할 수 있고, 관절염의 증상을 완화시키는데 효과가 있으며, 아보카도의 불포화 지방산인 올레산은 세포에서 콜레스테롤과 지방의 합성을 막아줄 수 있다.

[0102] 상기 단계에서 상기 아보카도 발효액은 하기와 같이 제조된 아보카도 발효액이 사용될 수 있다.

[0103] 먼저, 상기 아보카도 발효액을 제조하기 위하여, 아보카도 씨를 제거하여 아보카도 과육을 준비할 수 있다.

[0104] 상기 단계에서는 아보카도 과육에서 중앙 부분에 위치한 씨를 분리하여 제거할 수 있다. 즉, 상기 단계에서는 잘 수확된 아보카도를 정제수에 침지시켜 85 내지 90℃의 온도에서 1 내지 2시간 동안 가열한 후, 20 내지 25℃의 온도에서 30 내지 60분 동안 냉각하여 상기 아보카도로부터 씨를 분리하여 제거할 수 있는데, 상기 단계에서 아보카도와 정제수는 1:1 내지 1:2의 중량비로 혼합되어 가열되고, 상기와 같이 아보카도를 정제수에서 가열함으로써 아보카도의 과육을 충분히 연화시켜 상기 아보카도 과육을 씨로부터 용이하게 분리할 수 있다.

[0105] 다음으로, 상기 아보카도 과육을 효소 분해할 수 있다.

[0106] 상기 단계에서 아보카도 과육의 효소 분해는 아보카도의 과육에 함유되어 있는 전분질과 펙틴질을 일정한 온도에서 효소 분해함으로써, 착즙이 용이하도록 분해할 수 있는데, 상기 단계에서 상기 효소로는 알파아밀라아제, 펙티나아제, 셀룰라아제 및 프로테아제가 이용되고, 상기 아보카도 과육 전체 100 중량부에 대해 상기 알파아밀라아제는 0.03 내지 0.05 중량부, 펙티나아제는 0.015 내지 0.025 중량부, 셀룰라아제는 0.02 내지 0.04 중량부, 프로테아제는 0.005 내지 0.015 중량부의 중량 비율로 혼합되고, 40 내지 45℃의 온도에서 상기 효소가

혼합된 아보카도 과육을 10 내지 20시간 동안 보관함으로써 수행될 수 있다.

[0107] 그 다음으로, 상기 효소가 혼합된 아보카도 과육을 저장하여 숙성시킬 수 있다.

[0108] 상기 단계에서는 상기 효소가 혼합된 아보카도 과육을 5 내지 8℃의 온도에서 30 내지 50일 동안 보관하여 수행될 수 있는데, 상기 단계가 상기한 하한 범위 미만으로 수행되는 경우에는 아보카도 자체의 냄새가 강하고 아보카도 과육의 맛과 향이 충분히 침출되지 않으며, 상기한 상한 범위를 초과하여 수행되는 경우에는 아보카도의 물성이 저하되어 제조되는 아보카도 발효액의 물성이 저하되는 문제가 발생할 수 있다.

[0109] 이어서, 상기 숙성된 아보카도 과육을 여과기를 이용하여 여과할 수 있다.

[0110] 상기 단계에서는 여과기를 이용하여 상기 아보카도 과육에 포함되어 있는 미세한 이물질들을 제거할 수 있는데, 예를 들어, 상기 숙성된 아보카도 과육의 여과는 판형 가압 여과기 또는 카트리지 여과기 등 공지된 여과기를 이용하여 수행될 수 있다.

[0111] 다음으로, 상기 여과된 아보카도 과육을 진공 농축하고 살균하여 아보카도 발효액을 제조할 수 있다.

[0112] 상기 단계에서는 공지된 농축기를 이용하여 아보카도 농축액을 제조하고, 상기 아보카도 농축액을 5 내지 8℃의 온도에서 5 내지 10일 동안 발효시킴으로써, 아보카도 과육의 고형분의 함량이 30 내지 50 중량%가 되도록 농축 발효시킬 수 있다.

[0114] 이어서, 상기 숙성 발효된 매생이를 동결 건조한 후 분말화할 수 있다.

[0115] 상기 단계에서는 상기 숙성 발효된 매생이를 동결 건조한 후 분말화함으로써 상기 매생이의 유통성 및 보관성을 증진시키고, 상기 매생이가 혼합된 연저육 삼겹살의 풍미를 증진시킬 수 있는데, 예를 들어, 상기 숙성 발효된 매생이의 동결 건조는 상기 숙성 발효된 매생이를 -20 내지 -25℃의 온도에서 급냉함으로써 진행될 수 있고, 상기 동결 건조된 매생이의 분말화는 공지의 분쇄기를 이용하여 수행될 수 있다.

[0117] 6. 스팀 가열 단계(S600)

[0118] 상기 스팀 가열 단계(S600)는 상기 삼겹살 원료육을 스팀으로 가열하여 익히는 단계이다.

[0119] 도 2e를 참조하면, 상기 스팀 가열 단계(S600)에서는 상기 삼겹살 원료육을 80 내지 100℃의 온도에서 50 내지 80분 동안 스팀 방식으로 가열함으로써 진행될 수 있는데, 상기 스팀 가열은 공지의 스팀기 등을 이용하여 수행될 수 있다.

[0121] 7. 냉각 절단 단계(S700)

[0122] 상기 냉각 절단 단계(S700)는 상기 스팀으로 가열된 삼겹살 원료육을 냉각한 후 절단하여 연저육 삼겹살을 제조하는 단계이다.

[0123] 상기 냉각 절단 단계(S700)에서는 상기 스팀으로 가열된 삼겹살 원료육을 10 내지 15℃의 온도에서 냉각한 후(도 2f 참조), 상기 냉각된 삼겹살 원료육을 슬라이스 절단함으로써 연저육 삼겹살을 제조할 수 있다.

[0125] 이하, 첨부된 도면을 참조하여 본 발명에 따른 연저육 삼겹살의 제조방법에 대한 바람직한 실시예 및 비교예를 들어 더욱 상세하게 설명하기로 한다.

[0127] < 실시예 1 >

[0128] 먼저, 삼겹살 원료육을 준비한 후 상기 원료육을 5.5 내지 6.0㎝의 두께로 절단하였고, 상기 삼겹살 원료육을 10 내지 11℃ 온도의 중수(heavy water, 重水)에 18시간 동안 침지시킴으로써, 상기 삼겹살 원료육을 해동함과 동시에 상기 삼겹살 원료육에 포함되어 있는 핏물을 제거하였다.

[0129] 다음으로, 상기 핏물이 제거된 삼겹살 원료육을 염지할 염지액을 제조하였는데, 상기 염지액은 천일염 15 중량부, 간장 70 중량부, 청주 10 중량부, 마늘즙 25 중량부, 생강즙 10 중량부, 후춧가루 7 중량부, 설탕 25 중량부, 감초 15 중량부, 계피가루 15 중량부, 오레가노 오일 20 중량부 및 정제수 40 중량부의 중량 비율로 혼합되도록 하였다.

[0130] 그 다음으로, 상기 핏물이 제거된 삼겹살 원료육 100 중량부에 대해 염지액 100 중량부의 중량 비율로 혼합하여 침지시킨 후, 3 내지 5℃의 온도에서 50시간 동안 숙성시켰고, 상기 염지액에 침지된 삼겹살 원료육을 분리한 후 상기 삼겹살 원료육의 표면에 잔류하는 염지액을 제거하였다.

[0131] 이어서, 상기 삼겹살 원료육을 90℃의 온도에서 65분 동안 스팀 방식으로 가열함으로써 익혔고, 상기 스팀으로 가열된 삼겹살 원료육을 11 내지 12℃의 온도에서 냉각한 후 상기 냉각된 삼겹살 원료육을 슬라이스 절단함으로써 연저육 삼겹살을 제조하였다.

[0133] < 실시예 2 >

[0134] 실시예 1과 동일한 방법으로 연저육 삼겹살을 제조하였는데, 실시예 2에서는 상기 삼겹살 원료육의 표면에 잔류하는 염지액을 제거한 후, 상기 염지된 삼겹살 원료육의 표면에 매생이 분말을 혼합하는 과정을 더 포함하여 연저육 삼겹살을 제조하였다.

[0135] 이때, 상기 매생이 분말은 상기 염지된 삼겹살 원료육 100 중량부에 대해 15 중량부의 중량 비율로 혼합되도록 하였다.

[0137] < 비교예 1 >

[0138] 실시예 1과 동일한 방법으로 연저육 삼겹살을 제조하였는데, 비교예 1에서는 염지액에서 감초, 계피가루, 오레가노 오일을 포함하지 않고 제조된 염지액을 사용하였고, 삼겹살을 스팀 가열하지 않고 후라이팬에 적층한 후 열원을 이용하여 가열함으로써 삼겹살을 제조하였다.

[0140] < 비교예 2 >

[0141] 냉동 삼겹살 원료육을 준비한 후 슬라이스 하였고, 상기 슬라이스된 삼겹살 자체를 가열된 후라이팬에 적층한 후 열원을 이용하여 가열함으로써 삼겹살을 제조하였다.

[0143] < 관능 평가 >

[0144] 실시예 1, 2에 따라 제조된 삼겹살과, 비교예 1, 2에 따라 제조된 삼겹살의 맛, 향, 조직감, 선호도 등에 대하여 관능평가를 실시하였으며, 그 결과를 아래 [표 2]에 나타내었다.

[0145] 관능시험은 일반 소비자 25명을 대상으로 실시하고, 점수 및 평가기준은 9점 채점법을 이용하였으며, 아래 [표 1]에 나타내었다.

표 1

[0147]

점수	평가 기준
9	매우 좋음
7	좋음
5	보통
3	나쁨
1	매우 나쁨

표 2

[0149]

구분	맛(풍미)	향(냄새)	조직감(물성)	식감	종합적 선호도
실시예 1	8.3	8.4	8.5	8.4	8.4
실시예 2	8.4	8.6	8.5	8.6	8.5
비교예 1	6.4	6.3	6.2	6.4	6.3
비교예 2	7.8	7.4	7.9	8.1	7.9

[0151] 상기 [표 2]를 참조하면, 실시예 1, 2에 따라 제조된 삼겹살의 맛(풍미), 향(냄새), 조직감(물성), 종합적 선호도가 비교예 1, 2에 따라 제조된 삼겹살에 비해 우수한 것을 확인할 수 있었다.

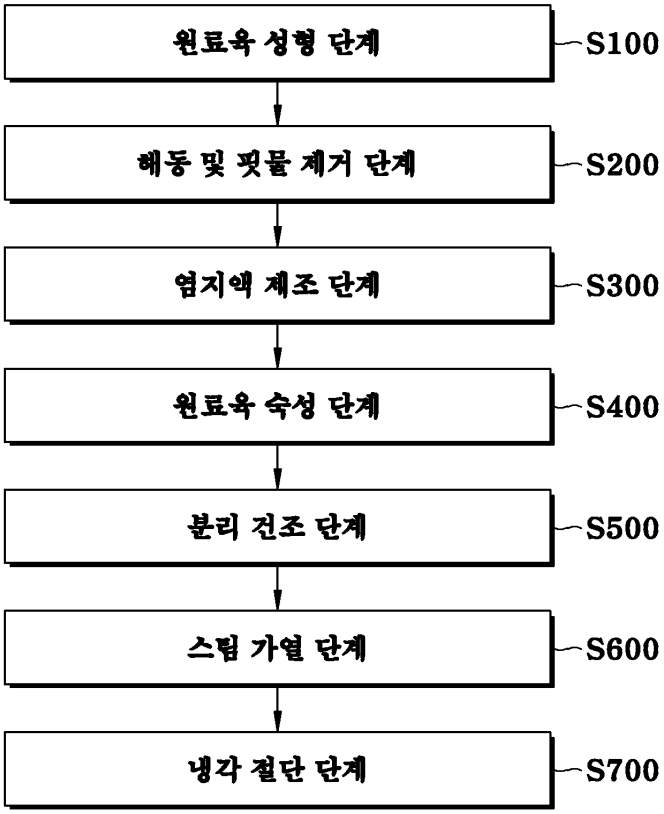
[0152] 이는 실시예 1, 2에 따라 제조된 삼겹살이 삼겹살을 염지한 후 스팀 가열하는 과정을 거쳐 연저육 삼겹살을 제조함으로써, 삼겹살 고유의 색깔을 유지하고 이미, 이취가 없으며 부드러운 육질에 의해 풍미, 식감을 향상시켜 소비자의 기호도를 배가시킨 것으로 판단된다.

[0154] 이상, 첨부된 도면을 참조하여 본 발명의 바람직한 일 실시예를 설명하였지만, 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자라면 본 발명이 그 기술적 사상이나 필수적인 특징을 변경하지 않고서 다른 구체적인 형태로 실시될 수 있다는 것을 이해할 수 있을 것이다. 그러므로 이상에서 기술한 일 실시예는 모든 면에서 예시

적인 것이며 한정적이 아닌 것으로 이해해야만 한다.

도면

도면1



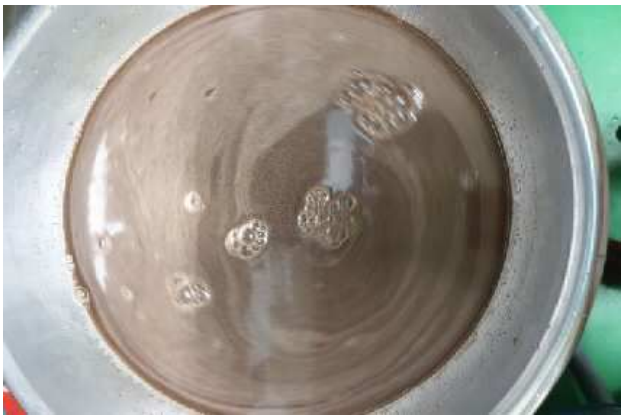
도면2a



도면2b



도면2c



도면2d



도면2e



도면2f

