



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2012년03월21일
(11) 등록번호 10-1119227
(24) 등록일자 2012년02월15일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A23L 1/31 (2006.01) A23L 3/40 (2006.01)

A23B 4/03 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2011-0099596

(22) 출원일자 2011년09월30일

심사청구일자 2011년09월30일

(56) 선행기술조사문헌

KR100797605 B1

KR1020100018163 A

KR1020100097360 A

(73) 특허권자

농업회사법인(주)육품정클러스터

충북 청원군 북이면 대율리 51-10

(72) 발명자

최양일

충청북도 청주시 흥덕구 개신동 삼익2차아파트
206-603

이창립

충청북도 청주시 흥덕구 모충동 금호아파트
104-1004

(뒷면에 계속)

(74) 대리인

김지형

전체 청구항 수 : 총 2 항

심사관 : 김기연

(54) 발명의 명칭 친환경 육우를 이용한 육포 및 그의 제조방법

(57) 요약

본 발명은 친환경 육우를 이용한 육포 제조방법에 관한 것으로, 쇠고기를 길 방향으로 길이 15~25cm, 폭 5~15cm, 두께 5~10mm로 절단하여 지방, 힘줄을 제거하고 칼집을 내는 쇠고기 전처리단계(제1단계)와, 상기 제1단계에서 전처리된 쇠고기에 청주와 설탕을 골고루 뿌려 숙성시키는 숙성단계(제2단계)와, 상기 제2단계에서 숙성된 쇠고기 100중량부에 간장, 설탕, 물엿, 통후추, 파, 마늘, 생강, 인삼을 혼합하여 제조된 양념 30~60중량부를 혼합하는 양념혼합단계(제3단계)와, 상기 제3단계에서 양념이 혼합된 쇠고기를 펴서 건조하는 건조단계(제4단계)로 이루어진 것을 특징으로 한다.

상기의 방법으로 제조된 친환경 육우를 이용한 육포는 육우의 비선호부위(전지, 우둔, 설도 등)를 활용하여 합성 첨가제(아질산염, 솔빈산염 등)를 배제하고 간장, 설탕, 물엿, 통후추, 파, 마늘, 생강, 인삼을 혼합하여 제조된 양념을 쇠고기에 침지함으로써 상기 간장, 설탕, 물엿, 통후추로 짭짤하면서도 단맛이 있도록 간을 하고 파, 마늘, 생강, 인삼으로 쇠고기 특유의 잡냄새가 완전히 제거되고 식감을 높일 뿐 아니라 육포의 조직특성과 관능특성이 보완되며 영양적으로도 우수한 친환경제품으로의 생산이 가능하고 영양 및 자양강장 역할을 충분히 할 수 있다.

대 표 도 - 도1



(72) 발명자

강대윤

충청북도 청원군 북이면 신대석성로 182-36

최정석

충청북도 청주시 흥덕구 복대동 1680번지 104

정동순

충청북도 청주시 흥덕구 내수동로34번길 8-8, 101호 (복대동, 행운빌리지)

이주호

충청북도 청주시 흥덕구 신율로180번길 3, 104호 (복대동)

특허청구의 범위

청구항 1

쇠고기를 결 방향으로 길이 20cm, 폭 10cm, 두께 5mm로 절단하여 지방, 힘줄을 제거하고 칼집을 내는 쇠고기 전처리단계(제1단계);

상기 제1단계의 전처리된 쇠고기 100중량부에 청주 16중량부와 설탕 8중량부를 골고루 뿌려 30분 동안 숙성시키는 숙성단계(제2단계);

상기 제2단계에서 숙성된 쇠고기 100중량부에 간장, 설탕, 물엿, 통후추, 파, 마늘, 생강, 인삼을 혼합하여 제조된 양념 40중량부를 혼합하는 양념혼합단계(제3단계);

상기 제3단계에서 양념이 혼합된 쇠고기를 펴서 건조하는 건조단계(제4단계)로 이루어진 것을 특징으로 하는 친환경 육우를 이용한 육포 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

제 1항에 있어서,

상기 제3단계의 양념혼합단계에서 상기 양념은,

물 100중량부에 간장 65중량부, 설탕 45중량부, 물엿 15중량부, 통후추 10중량부, 파 20중량부, 마늘 20중량부, 생강 20중량부, 인삼 10중량부를 혼합하여 100℃에서 2분 동안 가열한 후, 70℃에서 3분 동안 더 가열하여 제조된 것을 특징으로 하는 친환경 육우를 이용한 육포 제조방법.

명세서

기술분야

[0001] 본 발명은 친환경 육우를 이용한 육포 제조방법에 관한 것으로, 더 상세하게는 쇠고기를 결 방향으로 길이 15~25cm, 폭 5~15cm, 두께 5~10mm로 절단하여 지방, 힘줄을 제거하고 칼집을 내는 쇠고기 전처리단계(제1단계)와, 상기 제1단계에서 전처리된 쇠고기에 청주와 설탕을 골고루 뿌려 숙성시키는 숙성단계(제2단계)와, 상기 제2단계에서 숙성된 쇠고기 100중량부에 간장, 설탕, 물엿, 통후추, 파, 마늘, 생강, 인삼을 혼합하여 제조된 양념 30~60중량부를 혼합하는 양념혼합단계(제3단계)와, 상기 제3단계에서 양념이 혼합된 쇠고기를 펴서 건조하는 건조단계(제4단계)로 이루어진 것이다.

[0002] 본 발명의 친환경 육우를 이용한 육포는 육우의 비선호부위(전지, 우둔, 설도 등)를 활용하여 합성첨가제(아질산염, 술티산염 등)를 배제하고 파, 마늘, 생강, 인삼을 혼합한 양념을 쇠고기에 침지함으로써 조직특성과 관능특성이 보완되며 영양적으로도 우수한 친환경제품으로의 생산이 가능하고 영양 및 자양강장 역할을 충분히 할 수 있다.

배경기술

[0003] 국민소득의 증가와 소비자 기호의 다양화, 편리성 및 고급화, 식생활의 개선의 추세로 인하여 육류소비가 국민 1인당 35 kg를 소비하였으며(한국육가공협회, 2007), 매년 증가하는 추세를 보이고 있다. 육류 요리로는 소, 돼지, 닭을 이용한 구이, 찜, 볶음, 장조림, 포 등이 주류를 이루었으며, 특히 쇠고기는 우리나라 사람들에게 귀한 음식재료로 근육뿐만 아니라 소의 내장, 꼬리, 뼈 등을 고루 조리하여 먹게 되었다. 최근 사회구조가 다양해

지고 복잡해짐에 따라 간편성을 추구할 수 있는 김밥, 샌드위치 등과 같은 즉석섭취식품의 수요가 점차 증가하고 있으며, 즉석 소시지, 육포, 양념육과 같은 식육제품도 일반 편의점 또는 대형 마트에서 쉽게 찾아볼 수 있다.

[0004] 육포는 포의 일종으로 쇠고기를 조미하여 얇게 펴서 말린 우리의 전통식품이다. 포의 유래는 자연물을 채집하여 식량으로 만들 때부터 시작되었다고 추측되나, 문헌상으로는 “삼국사기” 신라본기 신문왕 3년(683)의 폐백품목에서 처음 나타난 기록으로 보아 비슷한 형태의 육포가 삼국시대에도 있었음을 말해준다.

[0005] 또한, 육포는 중간수분식품으로 저장 음식 중의 하나로 단백질 함량이 풍부하고 이에 비하여 지질의 함량이 낮고 상온저장이 가능한 식품으로 외국에서는 jerky, charqui, koppa, speck 등의 이름으로 불리고 있으며, 건조로 인하여 수분활성도를 줄임으로써 미생물 성장을 억제하는 저장식품이다.

[0006] 육포 제조시 사용되는 아질산염(nitrite)은 육포를 선홍색으로 고정시키고 산화억제로 산패취방지 및 혐기성균의 성장을 억제시키거나, 유해성으로 많은 논란을 일으키고 있다. 향후의 육가공품 개발 방향은 아질산염과 같은 인체 유해작용의 가능성에 대한 소비자들의 거부감으로 인해 합성첨가제의 사용을 최대한 억제하고, 인체에 무해한 천연원료의 사용을 통한 소비자들의 인식제고가 필요한 실정이다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0007] 본 발명은 상기와 같은 문제를 해결하고자 발명한 것으로, 그 목적은 일반적으로 육우 육포 제조시 육포를 선홍색으로 고정시키기 위하여 사용되는 아질산염(nitrite) 및 솔빈산염 등의 합성첨가제의 사용을 배제하고 인체에 무해한 천연원료를 사용하여 육우 육포를 제조함에 있다.

[0008] 또한, 육우의 비선호부위(전지, 우둔, 설도 등)를 활용하여 파, 마늘, 생강, 인삼을 혼합한 양념을 쇠고기에 침지함으로써 조직특성과 관능특성이 보완되며 영양적으로도 우수한 친환경제품으로의 생산이 가능하고 영양 및 자양강장 역할을 충분히 할 수 있도록 육우 육포를 제조함에 있다.

과제의 해결 수단

[0009] 상기와 같은 목적을 달성하기 위하여 본 발명에 따른 친환경 육우를 이용한 육포 제조방법은 쇠고기를 결 방향으로 길이 15~25cm, 폭 5~15cm, 두께 5~10mm로 절단하여 지방, 힘줄을 제거하고 칼집을 내는 쇠고기 전처리단계(제1단계)와, 상기 제1단계에서 전처리된 쇠고기에 청주와 설탕을 골고루 뿌려 숙성시키는 숙성단계(제2단계)와, 상기 제2단계에서 숙성된 쇠고기 100중량부에 간장, 설탕, 물엿, 통후추, 마늘, 생강, 인삼을 혼합하여 제조된 양념 30~60중량부를 혼합하는 양념혼합단계(제3단계)와, 상기 제3단계에서 양념이 혼합된 쇠고기를 펴서 건조하는 건조단계(제4단계)로 이루어진 것을 특징으로 한다.

[0010] 또, 상기 제1단계의 숙성단계는 전처리된 쇠고기 100중량부에 청주 10~20중량부와 설탕 5~10중량부를 골고루 뿌려 20~60분 동안 숙성시키는 것을 특징으로 한다.

[0011] 또, 상기 제3단계의 양념혼합단계에서 상기 양념은,

[0012] 물 100중량부에 간장 30~70중량부, 설탕 30~70중량부, 물엿 10~30중량부, 통후추 5~15중량부, 파 10~30중량부, 마늘 10~30중량부, 생강 10~30중량부, 인삼 5~15중량부를 혼합하여 90~110℃에서 2~3분 동안 가열한 후, 60~80℃에서 2~4분 동안 더 가열하여 제조된 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0013] 본 발명에 따른 친환경 육우를 이용한 육포는 육우의 비선호부위(전지, 우둔, 설도 등)를 활용하여 합성첨가제(아질산염, 솔빈산염 등)를 배제하고 파, 마늘, 생강, 인삼을 혼합한 양념을 쇠고기에 침지함으로써 조직특성과 관능특성이 보완되며 영양적으로도 우수한 친환경제품으로의 생산이 가능하고 영양 및 자양강장 역할을 충분히 할 수 있는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

[0014] 도 1은 친환경 육우를 이용한 육포 제조방법을 개략적으로 도시한 단계흐름도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0015] 이하, 첨부된 도면에 의거 본 발명의 제조방법을 상세히 설명하면 다음과 같다.

[0016] 도 1은 친환경 육우를 이용한 육포 제조방법을 개략적으로 도시한 단계흐름도이다.

1. 쇠고기 전처리단계(제1단계)

[0018] 쇠고기 전처리단계는 쇠고기를 절단하여 칼집을 내는 단계로,

[0019] 쇠고기를 결 방향으로 길이 15~25cm, 폭 5~15cm, 두께 5~10mm로 절단하여 지방, 힘줄을 제거하고 칼집을 내는 것이다.

[0020] 상기 쇠고기는 당업계에서 일반적으로 사용하는 쇠고기를 사용하는 것으로 그 종류에 한정하지는 않으나, 바람직하게는 향생제를 사용하지 않고 기른 소의 고기를 사용하는 것이다.

[0021] 또한, 상기 쇠고기의 부위는 당업계에서 일반적으로 사용하는 쇠고기 부위를 사용하는 것으로 그 종류에 한정하지는 않으나, 전지, 우둔, 설도 부위를 사용함으로써 비선호부위를 사용하여도 조직특성과 관능특성을 보완할 수 있도록 제조한다.

[0022] 상기 쇠고기를 결방향으로 길이 15~25cm, 폭 5~15cm, 두께 5~10mm로 절단하는 것은 육포 제조시에 식감이 뛰어나고 취식이 용이하도록 하기 위함이며, 하기의 숙성단계 및 양념혼합단계에서 상기 쇠고기에 원활하게 침투되게 하기 위함이다.

[0023] 또한, 쇠고기를 결 방향으로 길이 15~25cm, 폭 5~15cm, 두께 5~10mm로 절단하여 지방, 힘줄을 제거하고 칼집을 내는 것은 상기 쇠고기 중의 지방, 힘줄은 질기기 때문에 제거하여 식감을 증진시키며, 칼집을 내어 하기의 숙성단계 및 양념혼합단계에서 상기 쇠고기에 더욱 원활하게 침투되게 하기 위함이다.

2. 숙성단계(제2단계)

[0025] 숙성단계는 상기 제1단계에서 전처리된 쇠고기에 청주와 설탕을 뿌려 숙성시키는 단계로,

[0026] 상기 제1단계에서 전처리된 쇠고기에 청주와 설탕을 골고루 뿌려 숙성시키는 것이다.

[0027] 더 상세하게는, 상기 제1단계에서 전처리된 쇠고기 100중량부에 청주 10~20중량부와 설탕 5~10중량부를 골고루 뿌려 20~60분 동안 숙성시키는 것이다.

[0028] 상기 제1단계에서 전처리된 쇠고기 100중량부에 청주 10~20중량부와 설탕 5~10중량부를 골고루 뿌려 20~60분 동안 숙성시키는 것은 상기 제1단계에서 전처리된 쇠고기에 청주와 설탕을 뿌려 쇠고기의 잡냄새를 제거하고 쇠고기의 육질을 부드럽게 하기 위함이다.

[0029] 만약, 상기 제1단계에서 전처리된 쇠고기 100중량부에 청주 10중량부, 설탕 5중량부 미만으로 뿌려주게 되면 상기 제1단계에서 전처리된 쇠고기의 잡냄새가 원활하게 제거되지 않고 쇠고기의 육질이 부드럽지 않을 수 있으며, 상기 제1단계에서 전처리된 쇠고기 100중량부에 청주 20중량부, 설탕 10중량부를 초과하여 뿌려주게 되면 필요 이상의 청주 및 설탕의 사용으로 인해 쇠고기의 육질이 연화되어 흐물흐물해지는 문제가 생긴다.

[0030] 또한, 상기 제1단계에서 전처리된 쇠고기 100중량부에 청주 10~20중량부와 설탕 5~10중량부를 골고루 뿌려 20분 미만으로 숙성시킬 경우에는 숙성이 이루어지지 않아 쇠고기의 잡냄새가 원활하게 제거되지 않고 쇠고기의 육질이 부드럽지 않을 수 있으며, 60분을 초과하여 숙성시킬 경우에는 필요 이상의 숙성으로 인해 쇠고기의 육질이 연화되어 흐물흐물해지는 문제가 생긴다.

[0031] 그리고 이때, 가장 바람직하게는 상기 제1단계에서 전처리된 쇠고기 100중량부에 청주 16중량부와 설탕 8중량부

를 골고루 뿌려 30분 동안 숙성시키는 것이다.

- [0032] 여기서, 상기 제1단계에서 전처리된 쇠고기 100중량부에 청주 16중량부와 설탕 8중량부를 골고루 뿌려 30분 동안 숙성시키는 것은 반복된 조리실험을 통하여 상기 제1단계에서 전처리된 쇠고기에 청주와 설탕을 뿌려 쇠고기의 잡냄새를 제거하고 쇠고기의 육질을 부드럽게 하도록 하기 위한 최상의 혼합비율 및 숙성시간이 도출된 것이다.
- [0033] 3. 양념혼합단계(제3단계)
- [0034] 양념혼합단계는 상기 제2단계에서 숙성된 쇠고기에 양념을 혼합하는 단계로,
- [0035] 상기 제2단계에서 숙성된 쇠고기 100중량부에 간장, 설탕, 물엿, 통후추, 파, 마늘, 생강, 인삼을 혼합하여 제조된 양념 30~60중량부를 혼합하는 것이다.
- [0036] 상기 양념은,
- [0037] 물 100중량부에 간장 30~70중량부, 설탕 30~70중량부, 물엿 10~30중량부, 통후추 5~15중량부, 파 10~30중량부, 마늘 10~30중량부, 생강 10~30중량부, 인삼 5~15중량부를 혼합하여 90~110℃에서 2~3분 동안 가열한 후, 60~80℃에서 2~4분 동안 더 가열하여 제조된 것이다.
- [0038] 상기 간장, 설탕, 물엿, 통후추는 간을 내기 위한 것으로 상기 간장은 짠맛을 내며, 상기 설탕, 물엿은 단맛을 내고, 상기 통후추는 향신료로서 잡냄새 제거 및 산화방지를 한다.
- [0039] 그리고, 상기 파, 마늘, 생강, 인삼은 향 및 영양적인 면을 증진시키기 위한 것으로, 상기 파는 향을 돋우고 잡냄새를 제거하며 피로회복, 살균 및 해열작용, 피부미용, 고혈압예방 등의 효능이 있으며, 상기 마늘은 향을 돋우고 잡냄새를 제거하며 각종 암예방, 피로회복, 스트레스완화, 기력회복, 고혈압예방, 노화방지 등의 효능이 있으며, 상기 생강은 매운맛과 독특한 향으로 인해 식감을 더해주고 감기예방, 암예방, 숙취해소, 고혈압예방, 다이어트, 살균작용, 생선 비린내 및 육류의 누린내 제거 등의 효능이 있으며, 상기 인삼은 특유의 씹쓸한 맛과 향을 돋우며 항양효과와 면역력 증강, 동맥경화 예방 및 고지혈증 치료, 당뇨병 예방 및 치료, 숙취제거, 피로회복 및 스트레스 해소 등의 효능이 있다.
- [0040] 여기서, 상기 양념을 물 100중량부에 간장 30~70중량부, 설탕 30~70중량부, 물엿 10~30중량부, 통후추 5~15중량부, 파 10~30중량부, 마늘 10~30중량부, 생강 10~30중량부, 인삼 5~15중량부를 혼합하여 제조하는 것은 상기 간장, 설탕, 물엿, 통후추로 짭짤하면서도 단맛이 있도록 간을 하고 파, 마늘, 생강, 인삼으로 쇠고기 특유의 잡냄새가 완전히 제거되고 식감을 높이며, 영양 및 자양강장제 역할을 할 수 있도록 하기 위함이다.
- [0041] 만약, 상기 양념을 물 100중량부에 간장 30중량부, 설탕 30중량부, 물엿 10중량부, 통후추 5중량부, 파 10중량부, 마늘 10중량부, 생강 10중량부, 인삼 5중량부 미만으로 혼합하여 제조할 경우에는 상기 간장, 설탕, 물엿, 통후추로 인해 간이 원활하게 되지 않고, 파, 마늘, 생강, 인삼으로 쇠고기 특유의 잡냄새가 원활하게 완전히 제거되지 않아 식감이 저하되고 영양 및 자양강장제 역할을 충분히 못하게 될 수 있으며, 상기 양념을 물 100중량부에 간장 70중량부, 설탕 70중량부, 물엿 30중량부, 통후추 15중량부, 파 30중량부, 마늘 30중량부, 생강 30중량부, 인삼 15중량부를 초과되도록 혼합하여 제조할 경우에는 상기 간장, 설탕, 물엿, 통후추가 필요 이상으로 첨가되어 짜고 단맛이 강하여 식감이 저하되며, 파, 마늘, 생강, 인삼도 역시 필요 이상으로 첨가되어 쇠고기 고유의 맛이 사라질 수 있다.
- [0042] 그리고, 상기 양념을 물 100중량부에 간장 30~70중량부, 설탕 30~70중량부, 물엿 10~30중량부, 통후추 5~15중량부, 파 10~30중량부, 마늘 10~30중량부, 생강 10~30중량부, 인삼 5~15중량부를 혼합하여 90~110℃에서 2~3분 동안 가열한 후, 60~80℃에서 2~4분 동안 더 가열하여 제조하는 것은 물 100중량부에 간장 30~70중량부, 설탕 30~70중량부, 물엿 10~30중량부, 통후추 5~15중량부, 파 10~30중량부, 마늘 10~30중량부, 생강 10~30중량부, 인삼 5~15중량부를 혼합하여 90~110℃의 센 불에서 2~3분 동안 가열하여 상기 재료들의 고유한 영양분이 최대한 파괴되지 않도록 한 뒤, 60~80℃의 약한 불에서 2~4분 동안 더 가열하여 상기 재료들의 맛이 우리나라에 하기 위함이다.
- [0043] 그리고 이때 가장 바람직하게는, 상기 양념은 물 100중량부에 간장 65중량부, 설탕 45중량부, 물엿 15중량부, 통후추 10중량부, 파 20중량부, 마늘 20중량부, 생강 20중량부, 인삼 10중량부를 혼합하여 100℃에서 2분 동안 가열한 후, 70℃에서 3분 동안 더 가열하여 제조된 것이다.

- [0044] 여기서, 상기 양념을 물 100중량부에 간장 65중량부, 설탕 45중량부, 물엿 15중량부, 통후추 10중량부, 파 20중량부, 마늘 20중량부, 생강 20중량부, 인삼 10중량부를 혼합하여 100℃에서 2분 동안 가열한 후, 70℃에서 3분 동안 더 가열하여 제조하는 것은 반복된 조리실험을 통하여 상기 간장, 설탕, 물엿, 통후추로 짭짤하면서도 단맛과, 상기 파, 마늘, 생강, 인삼으로 쇠고기 특유의 잡냄새가 완전히 제거되고 식감을 높이며, 영양 및 자양강장제 역할을 할 수 있도록 하기 위한 최적의 혼합비율 및 가열온도 및 시간이 도출된 것이다.
- [0045] 그리고, 상기 제2단계에서 숙성된 쇠고기 100중량부에 상기 양념 30~60중량부를 혼합하는 것은 상기 제2단계에서 숙성된 쇠고기에 상기 양념을 혼합함으로써, 상기 양념 중 간장, 설탕, 물엿, 통후추로 인해 짭짤하면서도 단맛이 있도록 간이되고, 파, 마늘, 생강, 인삼으로 쇠고기 특유의 잡냄새가 완전히 제거되어 향 및 식감을 높이며, 영양이 풍부하고 자양강장이 되도록 하기 위함이다.
- [0046] 만약, 상기 제2단계에서 숙성된 쇠고기 100중량부에 상기 양념을 30중량부 미만으로 혼합할 경우에는 상기 제2단계에서 숙성된 쇠고기에 혼합된 양념의 양이 적어 맛이 저하되며 영양 및 자양강장제로서 역할을 충분히 못할 수 있으며, 상기 제2단계에서 숙성된 쇠고기 100중량부에 상기 양념을 60중량부를 초과하여 혼합할 경우에는 상기 제2단계에서 숙성된 쇠고기에 혼합된 양념의 양이 필요 이상으로 많게 되어 짭맛 및 단맛이 강하게 되고 쇠고기 고유의 맛이 사라지게 되어 식감이 저하될 수 있다.
- [0047] 그리고 이때 가장 바람직하게는 상기 제2단계에서 숙성된 쇠고기 100중량부에 간장, 설탕, 물엿, 통후추, 파, 마늘, 생강, 인삼을 혼합하여 제조된 양념 40중량부를 혼합하는 것이다.
- [0048] 여기서, 상기 제2단계에서 숙성된 쇠고기 100중량부에 간장, 설탕, 물엿, 통후추, 파, 마늘, 생강, 인삼을 혼합하여 제조된 양념 40중량부를 혼합하는 것은 반복된 조리실험을 통하여 상기 양념 중 간장, 설탕, 물엿, 통후추로 인해 짭짤하면서도 단맛이 있도록 간이 되고, 파, 마늘, 생강, 인삼으로 쇠고기 특유의 잡냄새가 완전히 제거되어 향 및 식감을 높이며, 영양이 풍부하고 자양강장이 되도록 하기 위한 최적의 혼합비율이 도출된 것이다.
- [0049] 4. 건조단계(제4단계)
- [0050] 건조단계는 상기 제3단계에서 양념이 혼합된 쇠고기를 건조하는 단계로,
- [0051] 상기 제3단계에서 양념이 혼합된 쇠고기를 펴서 건조하는 것이다.
- [0052] 더 상세하게는, 상기 제3단계에서 양념이 혼합된 쇠고기를 펴서 상온(15~25℃)에서 또는 75~85℃의 고온 열풍건조기에서 수분함량이 15~25%가 되도록 건조하는 것이다.
- [0053] 여기서, 상기 제3단계에서 양념이 혼합된 쇠고기를 펴서 상온(15~25℃)에서 또는 75~85℃의 고온 열풍건조기에서 수분함량이 15~25%가 되도록 건조하는 것은 상기 제3단계에서 양념이 혼합된 쇠고기를 상온에서 자연적으로 건조하거나, 75~85℃의 고온 열풍건조기에서 빠르게 건조할 수 있으며, 상기 제3단계에서 양념이 혼합된 쇠고기의 수분함량이 15~25%가 될 때 육포의 씹힘성 및 식감이 가장 좋으며 보관성도 뛰어나게 된다.
- [0054] 만약, 상기 제3단계에서 양념이 혼합된 쇠고기를 펴서 상온(15~25℃)에서 또는 75~85℃의 고온 열풍건조기에서 수분함량이 15% 미만으로 건조할 경우에는 수분함량이 적어 딱딱하게 되어 육포의 씹힘성이 저하될 수 있으며, 수분함량이 25%를 초과하여 건조할 경우에는 수분함량이 많아 무르게 되어 씹힘성이 저하되고 보관성도 떨어질 수 있다.
- [0055] 그리고 이때, 상기 제3단계에서 양념이 혼합된 쇠고기를 펴서 상온(15~25℃)에서 또는 75~85℃의 고온 열풍건조기에서 수분함량이 15~25%가 되도록 건조한 것을 친환경 육우를 이용한 육포라고 한다.
- [0056] 상기의 방법으로 제조된 친환경 육우를 이용한 육포는 육우의 비선호부위(전지, 우둔, 설도 등)를 활용하여 합성첨가제(아질산염, 솔빈산염 등)를 배제하고 파, 마늘, 생강, 인삼을 혼합한 양념을 쇠고기에 침지함으로써 조직특성과 관능특성이 보완되며 영양적으로도 우수한 친환경제품으로의 생산이 가능하고 영양 및 자양강장 역할을 충분히 할 수 있는 효과가 있다.
- [0057] 이하에서 실시예를 통하여 본 발명을 보다 구체적으로 설명한다. 그러나 하기의 실시예는 본 발명을 구체적으로 예시하기 위한 것일 뿐, 본 발명의 권리범위를 제한하는 것이 아님은 당업자에게 있어서 명백한 사실이다. 즉,

본 발명의 단순한 변형 내지 변경은 당업자에 의하여 용이하게 실시될 수 있으며, 이러한 변형이나 변경은 모두 본 발명의 영역에 포함되는 것으로 볼 수 있다.

[0058] 실시예 : 본 발명에 따라 제조된 친환경 육우를 이용한 육포 제조.

[0059] 쇠고기의 우둔살을 쇠고기 결 방향으로 길이 20cm, 폭 10cm, 두께 5mm로 절단하여 지방, 힘줄을 제거하고 칼집을 낸 500g에 청주 80g과 설탕 40g을 골고루 뿌려 30분 동안 숙성시킨다.

[0060] 물 100g에 간장 65g, 설탕 45g, 물엿 15g, 통후추 10g, 파 20g, 마늘 20g, 생강 20g, 인삼 10g을 혼합하여 100℃에서 2분 동안 가열한 후, 70℃에서 3분 동안 더 가열하여 양념을 제조한다.

[0061] 상기 숙성된 쇠고기 우둔살 500g에 양념을 200g을 혼합하여 양념이 잘 베이도록 한 후, 상기 양념이 혼합된 쇠고기 우둔살을 잘 펴서 건조하는 80℃의 고온 열풍건조기에서 수분함량이 20%가 되도록 건조하여 제조한다.

도면

도면1

