



(19) 대한민국특허청(KR)

(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2015년11월06일

(11) 등록번호 10-1566901

(24) 등록일자 2015년11월02일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 1/315 (2006.01) A23L 1/40 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2013-0132091

(22) 출원일자 2013년11월01일

심사청구일자 2013년11월01일

(65) 공개번호 10-2015-0050881

(43) 공개일자 2015년05월11일

(56) 선행기술조사문헌

KR101195656 B1

KR101219777 B1*

KR1020080105828 A*

이데일리 인터넷 기사('[이거 먹어봤니?] 유나인'
' 힐링 수비드 닭가슴살 ', [http : www.edaily.co.kr/news/public/pop_print.asp?newsid=01895846599760816](http://www.edaily.co.kr/news/public/pop_print.asp?newsid=01895846599760816), 2012.12.21.)*

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자

(주)상건

인천시 남구 장고개로50번길 19-2 (도화동)

(72) 발명자

김명자

경기도 부천시 원미구 부흥로 432-1, 401호 (심곡동, 롯데그랑빌101동)

(74) 대리인

김민규

전체 청구항 수 : 총 4 항

심사관 : 하혜경

(54) 발명의 명칭 **풍미가 우수한 오리탕의 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 오리를 뼈가 있는 채로 절단하는 단계;

알칼리수에 실크렙타이드와 천일염을 용해하여 상기 절단된 오리고기를 침지하는 단계;

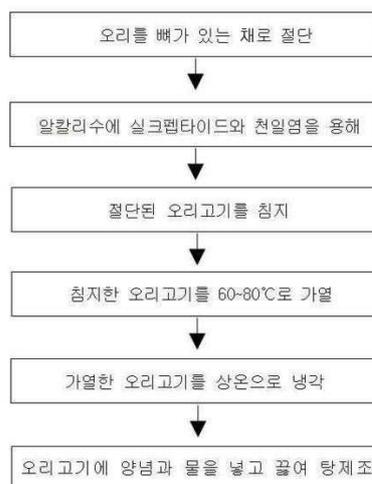
상기 침지한 오리고기를 60~80℃로 가열하는 단계;

상기 가열한 오리고기를 상온으로 냉각하는 단계; 및

상기 냉각된 오리고기에 양념과 물을 혼합하고 가열하여 탕을 제조하는 단계;

를 포함하는 오리탕의 제조방법을 제공한다.

대표도 - 도10



명세서

청구범위

청구항 1

오리를 뼈가 있는 채로 절단하는 단계;
 알칼리수에 실크렙타이드와 친일염을 용해하여 상기 절단된 오리고기를 침지하는 단계;
 상기 침지한 오리고기를 비닐팩으로 밀봉한 후 수비드머신을 이용하여 60~80℃로 가열하는 단계;
 상기 가열한 오리고기를 상온으로 냉각하는 단계; 및
 상기 냉각된 오리고기에 양념과 물을 혼합하고 가열하여 탕을 제조하는 단계;
 를 포함하되,

오리고기의 가열을 위해 사용되는 수비드머신은 물과 함께 다수개의 상기 밀봉 오리고기를 저장하는 용기, 상기 용기 내부에 저장된 물을 순환시키는 순환장치, 상기 용기 내부의 물을 가열하기 위한 가열장치, 상기 가열장치로부터 상기 밀봉 오리고기를 이격시키기 위한 받침판 및 상기 용기 내부의 온도를 감지하는 센서를 포함하는 것을 특징으로 하는 오리탕의 제조방법.

청구항 2

제 1항에 있어서,
 알칼리수는 pH 9.0~10.0인 것을 특징으로 하는 오리탕의 제조방법.

청구항 3

삭제

청구항 4

제 1항에 있어서,
 가열된 오리고기는 3 내지 5 분 내에 상온으로 냉각하는 것을 특징으로 하는 오리탕의 제조방법.

청구항 5

제 1항에 있어서,
 실크렙타이드를 알칼리수에 용해하고, 바실러스 서브틸리스, 사카로미세스 세르비지에, 락토바실러스 아시도필루스, 및 아스파라기라스 오리제가 중량비로 동량으로 조성된 복합미생물제를 투입한 후 발효하는 단계를 더 포함하는 것을 특징으로 하는 오리탕의 제조방법.

청구항 6

삭제

발명의 설명

기술분야

[0001] 본 발명은 풍미가 우수한 오리탕의 제조방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는 육질의 탄력을 개선하는 효과 이외에 풍미가 크게 개선되면서 보존성이 크게 개선되는 오리고기를 함유한 오리탕의 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 오리는 예로부터, 증풍, 고혈압, 신경통, 동맥경화, 비만증, 허약체질, 결핵, 위장질환 등에 효능이 있는 것으로

로 알려져 있다. 이러한 오리는 몸 안에 강한 해독제를 함유하고 있어서, 양젓물이나 염산과 같은 독극물을 먹어도 잘 죽지 않으며, 몸 안에 소금기가 많아서 질병에 대한 저항력이 강하다.

[0003] 한방에서는 이러한 오리를 그 자체로서 약제를 사용할 경우에 전술한 바와 같은 효능 외에도 염증을 없애주고 새살이 돋아나게 하며, 몸 안에 축적된 어혈이나 염증, 고름 등을 없애주고 피를 맑게 하여 주는 것으로 알려져 있다.

[0004] 기존의 오리고기는 특별한 가공처리를 하지 않고 단순하게 로스로 구워먹는 형태만이 주로 알려져 있으나, 이러한 경우 느끼한 맛이 강하고 육질도 좋지 못하여 특히 어린아이 들이 기피하는 경향이 늘고 있어 널리 대중화하는데 아직 한계가 있다.

[0005] 이와 같이 오리고기에 대한 수요를 늘리고 소비자층을 다각화하기 위하여는 체내 영양학적으로 유용하고 관능미가 우수하여 남녀노소 누구나 즐겨 찾게 되는 오리의 새로운 가공식품의 개발이 요구되고 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0006] 본 발명은 상기한 바와 같은 종래기술이 가지는 문제를 해결하기 위해 안출된 것으로, 그 목적은 육질의 탄력을 개선하는 효과 이외에 풍미가 크게 개선되면서 보존성이 크게 개선되는 오리고기를 함유한 오리탕의 제조방법을 제공함에 있다.

과제의 해결 수단

[0007] 상기한 바와 같은 본 발명의 기술적 과제는 다음과 같은 수단에 의해 달성되어진다.

[0008] (1) 오리를 뼈가 있는 채로 절단하는 단계;

[0009] 알칼리수에 실크렙타이드와 천일염을 용해하여 상기 절단된 오리고기를 침지하는 단계;

[0010] 상기 침지한 오리고기를 60~80℃로 가열하는 단계;

[0011] 상기 가열한 오리고기를 상온으로 냉각하는 단계; 및

[0012] 상기 냉각된 오리고기에 양념과 물을 혼합하고 가열하여 탕을 제조하는 단계;

[0013] 를 포함하는 오리탕의 제조방법.

[0014] (2) 상기 (1)에 있어서, 알칼리수는 pH 9.0~10.0인 것을 특징으로 하는 오리탕의 제조방법.

[0015] (3) 상기 (1)에 있어서, 상기 가열단계는 수비드머신을 이용하여 50~80℃에서 가열하는 것을 특징으로 하는 오리탕의 제조방법.

[0016] (4) 상기 (1)에 있어서, 가열된 오리고기는 3 내지 5 분 내에 상온으로 냉각하는 것을 특징으로 하는 오리탕의 제조방법.

[0017] (5) 상기 (1)에 있어서, 실크렙타이드를 알칼리수에 용해하고, 바실러스 서브틸리스, 사카로미세스 세르비지에, 락토바실러스 아시도필루스, 및 아스파라기라스 오리체가 중량비로 동량으로 조성된 복합미생물제를 투입한 후 발효하는 단계를 더 포함하는 것을 특징으로 하는 오리탕의 제조방법.

[0018] (6) 상기 (3)에 있어서, 오리고기의 가열을 위해 사용되는 수비드머신은 물과 함께 다수개의 상기 밀봉 오리고기를 저장하는 용기, 상기 용기 내부에 저장된 물을 순환시키는 순환장치, 상기 용기 내부의 물을 가열하기 위한 가열장치, 상기 가열장치로부터 상기 밀봉 오리고기를 이격시키기 위한 받침판 및 상기 용기 내부의 온도를

감지하는 센서를 포함하는 것을 특징으로 하는 오리탕의 제조방법.

발명의 효과

[0019] 상기와 같이 본 발명에 의하면, 육질의 탄력을 개선하는 효과 이외에 풍미가 크게 개선되면서 보존성이 크게 개선되는 오리고기를 함유한 오리탕을 제공한다.

도면의 간단한 설명

[0020] 도 1은 본 발명이 적용된 수비드머신을 도시한 일부 절결 사시도.
 도 2 및 도 3은 본 발명이 적용된 수비드머신을 도시한 단면도.
 도 4는 본 발명이 적용된 수비드머신의 요부를 도시한 설명도.
 도 5는 본 발명이 적용된 수비드머신의 다른 실시 예를 도시한 단면도.
 도 6은 본 발명이 적용된 수비드머신의 또 다른 실시 예를 도시한 단면도.
 도 7 및 도 8은 본 발명이 적용된 수비드머신의 또 다른 실시 예를 도시한 단면도.
 도 9는 본 발명이 적용된 수비드머신의 또 다른 실시 예를 도시한 단면도.
 도 10은 본 발명에 따른 오리탕의 전체 제조공정도.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0021] 본 발명에 따른 오리탕의 제조방법은 오리를 뼈가 있는 채로 절단하는 단계; 알칼리수에 실크웍타이드와 천일염을 용해하여 상기 절단된 오리고기를 침지하는 단계; 상기 침지한 오리고기를 60~80℃로 가열하는 단계; 상기 가열한 오리고기를 상온으로 냉각하는 단계; 및 상기 냉각된 오리고기에 양념과 물을 혼합하고 가열하여 탕을 제조하는 단계를 포함한다.

[0022] 이하 본 발명의 내용을 단계별로 보다 상세하게 설명하면 다음과 같다.

[0023] 본 발명에서 사용되는 오리고기는 특별한 한정을 요하는 것은 아니지만, 오리고기 내 뼈가 있는 채로 절단한 오리고기를 원료로 한다.

[0024] 침지액으로 알칼리수는 바람직하게는 pH 8.5~10.5의 알칼리 전해수에 해당하며, 실크웍타이드와 소금을 용해한 후 절단된 오리를 1~30분 동안 침지하게 된다.

[0025] 소금은 천일염을 사용하며, 오리고기의 중량대비 1~5 중량%의 범위내에서 첨가하는 것이 바람직하다.

[0026] 상기 실크웍타이드는 오리고기의 보관성 및 풍미를 좋게 하면서 오리고기가 부패하는 것을 방지하는 기능을 수행한다.

[0027] 상기 실크웍타이드는 누에고치를 이용한 액상의 효소처리를 거쳐 얻어진 켈타이드로써, 상기 효소는 다양한 미생물로 이루어진 복합미생물 제제의 형태로 제공되어질 수 있으며, 예를 들어 바실러스 서브틸리스, 사카로미세스 세르비지에, 락토바실러스 아시도필루스, 아스파라기라스 오리제를 포함한다. 보다 바람직하게는 상기 복합미생물 제제는 바실러스 서브틸리스, 락토바실러스 플라타룸, 비피도박테리움 롱검, 사카로미세스 세르비지에, 락토바실러스 아시도필루스, 및 아스파라기라스 오리제가 중량비로 동량으로 조성되어지는 것이 좋다.

[0028] 상기 복합미생물을 실크웍타이드에 처리할 때 바람직하게는 알칼리 전해수에 실크웍타이드를 균질화하고 이를 기질로 상기 복합미생물 제제를 투입하여 일정시간 동안 발효시키면 보관성을 좋게 하여 부패를 방지하고, 육질과 향미가 증진되고, 생리활성에서 유용한 각종 성분을 체내에 쉽게 흡수할 수 있는 형태로 전환시켜 관능성 및 기능성의 측면에서 모두 개선된 오리고기를 제공할 수 있다.

[0029] 알칼리수는 실크웍타이드의 중량대비 4배 내지 20배로 하여 첨가되어지는 것이 바람직하다. 알칼리수는 실크웍타이드의 용해성이 높고, 인체의 흡수력이 높을 뿐만 아니라 활성산소와 결합하여 노화를 방지하는 효과를 제공한다. 만일 4배 미만으로 첨가될 경우 발효과정이 원활하게 이루어지기 어렵고, 20배를 초과할 경우에는 지나치게 희석되어 발효과정이 길어지고 가수분해가 어려운 문제가 있다.

- [0030] 상기 복합미생물은 실크렙타이드의 중량대비 0.1 내지 1 중량% 첨가되어지는 것이 바람직하며, 0.1 중량% 미만으로 첨가될 경우 실크렙타이드의 가수분해가 원활하게 이루어지기 어렵고, 1 중량%를 초과할 경우에는 관능성이 저하될 우려가 있다.
- [0031] 또한, 복합미생물에 의한 가수분해 과정은 1 내지 7일간 수행되어질 수 있으며, 만일 1일 미만으로 첨가될 경우 실크렙타이드의 가수분해가 원활하게 이루어지기 어렵고, 7일을 초과할 경우에는 육질저하와 함께 관능성이 저하될 우려가 있다.
- [0032] 바람직하게는 생리활성물질의 육질내부의 침투를 위하여 침지과정에서 침지액의 조성 중 백봉령, 작약 및 산수유 열수추출물의 균에서 선택된 적어도 1종을 오리고기의 중량대비 1~5 중량% 첨가할 수 있다.
- [0033] 본 발명에서는 상기 과정을 거친 오리고기를 진공포장한 후 저온가열하는 과정을 포함하는데, 바람직하게는 수비드머신(Sous vide machine)을 이용하여 50~80℃에서 저온 가열하는 단계를 포함한다.
- [0034] 상기 과정 중, 가열단계는 1~6 시간, 바람직하게는 4~6 시간 동안 수비드머신을 이용하여 가열하는 것이 바람직하다.
- [0035] 수비드란 식재료를 진공포장하여 저온의 물속에서 장시간 조리하는 것을 말하며, 최근에는 내열성 비닐 팩에 밀봉된 여러 형태의 음식이 제공되면서 이런 음식을 익히거나 데우기 위해서 수비드머신이 사용되고 있다.
- [0036] 이와 같이 본 발명에 따른 오리고기는 후술하는 수비드머신을 이용하여 밀봉된 상태에서 조리하되, 100℃ 이상의 고온 가열은 식감이 떨어지고 영양성분이 파괴되기 때문에 상기한 바와 같이 50~80℃에서 저온으로 데우는 것이 바람직하다.
- [0037] 이하 본 발명에 사용되는 수비드머신의 구조에 대하여 보다 상세하게 설명하기로 한다.
- [0038] 본 발명의 수비드머신은 도 1 내지 도 9에 도시된 바와 같이 밀봉 오리고기를 저온의 물로 데우기 위한 것으로서, 물과 함께 다수개의 상기 밀봉 오리고기를 저장하는 용기(100), 상기 용기 내부에 저장된 물을 순환시키는 순환장치(200), 상기 용기 내부의 물을 가열하기 위한 가열장치(300), 상기 가열장치로부터 상기 밀봉음식을 이격시키기 위한 받침판(400) 및 상기 용기 내부의 온도를 감지하는 센서(500)를 포함하여 구성된다.
- [0039] 상기 용기(100)는 물과 함께 다수개의 상기 밀봉 오리고기를 저장하도록 하되, 상부를 개폐하는 뚜껑(110)이 구비되고, 일측 하부에 배수구(120)가 형성된다. 이때, 상기 배수구(120)는 도 1 및 도 3에 도시된 바와 같이 개폐하기 위한 밸브가 구비된다.
- [0040] 상기 용기(100)는 일 실시 예로서 도 5에 도시된 바와 같이 이중 벽 사이에 보온수단(130)이 설치된다. 상기 보온수단(130)은 예를 들어 내부 온도의 손실을 막기 위한 단열재, 열손실을 방지할 뿐만 아니라 자체적으로 발열이 가능한 발열선 또는 면상발열체 중 어느 하나로 이루어질 수 있다.
- [0041] 상기 용기(100)는 다른 실시 예로서 도 5에 도시된 바와 같이 상기 뚜껑(110)을 잠그기 위한 클램프(140)가 구성되고 상기 뚜껑(110)에는 용기(100) 내부의 압력을 조절하기 위한 압력조절밸브(150)이 설치된다. 즉, 용기(100)는 통상의 압력솔과 같은 원리로서 상기 뚜껑(110)을 통해 내부에서 밀봉음식을 저온 가열하는 동안 발생하는 수증기가 외부로 빠져나가는 것을 막아 열 효율을 높이도록 형성된다.
- [0042] 상기 용기(100)의 뚜껑(110)은 실시 예로서 도 5에 도시된 바와 같이 내부를 투시할 수 있는 창(110a)을 포함하여 구성될 수 있다.
- [0043] 상기 용기(100)는 또 다른 실시 예로서 도 7 및 도 8에 도시된 바와 같이 내부에 설치되어 상기 밀봉 오리고기의 저장 공간을 구획하기 위한 다수개의 격벽(160)을 형성할 수 있고, 상기 격벽(160)에는 상기 밀봉 오리고기를 올려놓기 위한 선반(170)을 상하에 설치할 수 있다. 상기 선반(170)의 경우 도 8에 도시된 바와 같이 사용자가 선택적으로 설치할 수 있도록 격벽(160)과 선반(170)에 홈을 형성하여 조립 및 분리가 가능하도록 하는 것이 바람직하다.
- [0044] 상기 용기(100)는 또 다른 실시 예로서 도 9에 도시된 바와 같이 외부를 커버하여 외부로 노출되는 상기 순환장치(200), 가열장치(300) 또는 센서(500)를 은폐하기 위한 외용기(180)를 포함하여 구성된다. 상기 외용기(180) 내부에는 도시되지 않은 수비드머신의 주변장치 예를 들면 제어박스 등이 모두 설치되도록 하여 외관이 깔끔하도록 한다.
- [0045] 상기 순환장치(200)는 상기 용기(100) 내부에 저장된 물을 하부에서 상부로 순환시키기 위한 것으로서, 내부에

저장된 물의 온도를 균일하게 유지시켜주는 역할을 한다.

- [0046] 상기 순환장치(200)는 실시 예로서 도 1 내지 도 3에 도시된 바와 같이 상기 용기(100) 하부에 연결되는 유입관(210), 상기 유입관(210)으로부터 유입되는 물을 순환시키는 펌프(220), 상기 펌프(220)에 의해 배출되는 물을 상기 용기(100) 상부로 이송하는 이송관(230) 및 상기 이송관(230)의 끝단에 결합되고 상기 용기(100) 상부에서 하부로 설치되면서 외면에 형성된 다수개의 분사구멍(240a)을 통해 물을 분사하는 배출관(240)을 포함하여 구성된다. 이때, 상기 유입관(210)과 배출관(240)은 서로 반대 방향에 설치되도록 하는 것이 바람직하다.
- [0047] 이때, 상기 순환장치의 배출관(240)은 도 4에 도시된 바와 같이 상기 분사구멍(240a)이 배출관(240)의 중심을 기준으로 직각 또는 사선방향으로 형성되도록 할 수 있다. 즉, 도면에 도시된 바와 같이 다수개의 분사구멍(240a)을 형성할 때 일렬은 직각 방향으로 분사되도록 하고, 일렬은 사선 방향으로 분사되도록 조합하여 배열함으로써, 물의 분사 방향을 통해 용기 내에서 물의 유동성이 향상되도록 하는 것이다.
- [0048] 상기 가열장치(300)는 상기 용기(100) 내부의 하부에 설치되고, 저장된 물을 가열하기 위한 것으로서, 통상의 가열봉으로 이루어진다.
- [0049] 상기 받침판(400)은 상기 가열장치(300) 위에 설치되고, 상기 가열장치(300)로부터 상기 밀봉음식을 이격시키도록 형성된다. 이때, 상기 받침판(400)은 상기 용기(100)의 배수구(120) 보다 높게 설치되도록 하는 것이 바람직하다.
- [0050] 상기 센서(500)는 상기 용기(100) 내부의 온도를 감지하여 상기 가열장치(300)를 제어하기 위한 것으로서, 상기 용기(100)의 하부에 설치되도록 한다.
- [0051] 한편, 본 발명은 상기 용기(100)의 바닥에 설치되고, 모터의 동력을 이용하여 회전하면서 용기 내부의 물을 섞어주기 위한 교반날개(600)를 포함하여 구성될 수 있다. 즉, 상기 교반날개(600)는 도 5에 도시된 바와 같이 설치되어 가열장치(300)에 의해 가열되는 물이 빨리 상부로 순환되도록 섞어주는 역할을 한다.
- [0052] 또한, 상기 용기(100)의 바닥에는 공기를 공급하여 기포를 발생시키는 산기노즐(700)이 설치될 수 있다. 즉, 도 5에 도시된 바와 같이 바닥에 산기노즐(700)을 설치하여 기포가 부상하면서 상기 가열장치(300)에 의해 가열된 물이 상부로 더욱 원활하게 순환되도록 한다.
- [0053] 또한, 상기 용기(100) 내부에는 저장된 밀봉 오리고기를 눌러주기 위한 누름판(800)이 구비될 수 있다. 상기 누름판(800)은 그레이팅 형태로 형성하여 일정한 무게를 가지면서 물의 순환이 원활하게 이루어지도록 하는 것이 바람직하다.
- [0054] 이와 같은 구성의 본 발명에 의하면 많은 양의 밀봉 오리고기를 일정 온도 이하의 저온 상태에서 안정적이고 원활하게 데울 수 있도록 함으로써, 많은 양의 밀봉 오리고기를 최상의 상태로 제공할 수 있게 된다.
- [0055] 상기와 같이 본 발명에 따라 수비드머신을 이용하여 조리된 밀봉 오리고기는 상온으로 급속하게 냉각할 것이 요구되며, 바람직하게는 3 내지 5 분 내에 냉각하는 것이 육질이 호물호물해지지 않고 탄력을 유지할 수 있도록 해 준다.
- [0056] 상기 제조된 오리고기에 갖은 양념과 물을 혼합하여 끓는 물에 10~20 분 동안 가열하여 오리탕을 제조한다.
- [0057] 이하 본 발명의 내용을 실시예에 의해 보다 상세하게 설명하기로 한다. 다만 이들 실시예는 본 발명의 내용을 이해하기 위해 제시되는 것일 뿐 본 발명의 권리범위가 이들 실시예에 한정되는 것으로 해석되서는 아니된다.
- [0058] [실시예 1]
- [0059] 오리를 뼈가 있는 채로 절단한 후, 실크렙타이드를 중량비로 4배의 알칼리 전해수(pH 9.0)에 용해하고, 여기에 천일염 3중량%를 용해하여 상기 절단된 오리고기를 10분 동안 침지하였다.
- [0060] 상기 침지한 오리고기를 비닐팩으로 밀봉한 후 수비드머신을 이용하여 80℃로 4시간 동안 저온 가열하고, 가열된 오리고기를 3분 동안 상온으로 급속냉각하였다. 상기와 같이 냉각한 오리고기에 양념과 물을 혼합하여 10분간 100℃로 가열하여 오리탕을 제조하였다.

[0061] [실시예 2]
 [0062] 오리를 뼈가 있는 채로 절단한 후, 실크펩타이드를 중량비로 4배의 알칼리 전해수(pH 10.0)에 용해하고, 여기에 천일염 1중량%를 용해하여 상기 절단된 오리고기를 30분 동안 침지하였다.
 [0063] 상기 침지한 오리고기를 비닐팩으로 밀봉한 후 수비드머신을 이용하여 60℃로 6시간 동안 저온 가열하고, 가열된 오리고기를 3분 동안 상온으로 급속냉각하였다. 상기와 같이 냉각한 오리고기에 양념과 물을 혼합하여 10분간 100℃로 가열하여 오리탕을 제조하였다.

[0064] [실시예 3]
 [0065] 오리를 뼈가 있는 채로 절단한 후, 실크펩타이드를 중량비로 4배의 알칼리 전해수(pH 9.0)에 용해하고, 여기에 천일염 3중량% 및 백봉령, 작약 및 산수유 열수추출물을 각각 1~5 중량%를 용해하여 상기 절단된 오리고기를 10분 동안 침지하였다.
 [0066] 상기 침지한 오리고기를 비닐팩으로 밀봉한 후 수비드머신을 이용하여 80℃로 4시간 동안 저온 가열하고, 가열된 오리고기를 3분 동안 상온으로 급속냉각하였다. 상기와 같이 냉각한 오리고기에 양념과 물을 혼합하여 10분간 100℃로 가열하여 오리탕을 제조하였다.

[0067] [실시예 4]
 [0068] 실크펩타이드를 중량비로 4배의 알칼리 전해수(pH 10.0)에 용해하고, 여기에 천일염 1중량%를 용해한 후, 바실러스 서브틸리스, 사카로미세스 세르비지에, 락토바실러스 아시도필루스, 및 아스파라기라스 오리체가 중량비로 동량으로 조성된 복합미생물제를 0.1중량% 투입한 후 2일 동안 발효하여 실크펩타이드 가수분해물을 얻었다.
 [0069] 상기 실크펩타이드 가수분해물을 포함하는 알칼리 전해수에 오리를 뼈가 있는 채로 절단하여 첨가하고, 상기 절단된 오리고기를 30분 동안 침지하였다.
 [0070] 상기 침지한 오리고기를 비닐팩으로 밀봉한 후 수비드머신을 이용하여 80℃로 4시간 동안 저온 가열하고, 가열된 오리고기를 3분 동안 상온으로 급속냉각하였다. 상기와 같이 냉각한 오리고기에 양념과 물을 혼합하여 10분간 100℃로 가열하여 오리탕을 제조하였다.

[0071] [실험예 1]
 [0072] 실시예 1 내지 4에 따라 제조한 오리탕을 대상으로 각 샘플을 30인의 미각이 우수한 패널을 대상으로 5점 척도 법으로 수행한 관능평가 결과는 하기 표 1에서와 같으며 모든 검사항목에서 비교예(밀봉 후 100℃로 데운 오리고기를 이용)와 비교할 때 매우 우수한 것으로 평가되었다.

표 1

품질특성

[0073]

구분	색	맛	향기	육질	전반적인 기호도
실시예 1	4.2	4.2	4.3	4.5	4.3
실시예 2	4.2	4.2	4.5	4.6	4.5
실시예 3	4.3	4.3	4.5	4.6	4.5
실시예 4	4.8	4.8	4.8	5.0	4.9
비교예	3.5	3.5	3.2	3.2	3.3

[0074] 1-1. 아주나쁘다. 2. 나쁘다. 3. 보통이다. 4. 좋다. 5. 아주좋다.

[0075] 상기 각 실시예 및 비교예에 따라 얻어진 오리탕을 비교한 결과에서 본 발명에 따른 오리탕이 맛과 향 특히 육

질이 우수하여 관능적 특성에서 높게 평가되어 기호성 식품으로써 매우 우수함을 확인할 수 있었다.

[0076]

[0077]

상기와 같이, 본 발명의 바람직한 실시 예를 참조하여 설명하였지만 해당 기술 분야의 숙련된 당업자라면 하기의 특허청구범위에 기재된 본 발명의 사상 및 영역으로부터 벗어나지 않는 범위 내에서 본 발명을 다양하게 수정 및 변경시킬 수 있음을 이해할 수 있을 것이다.

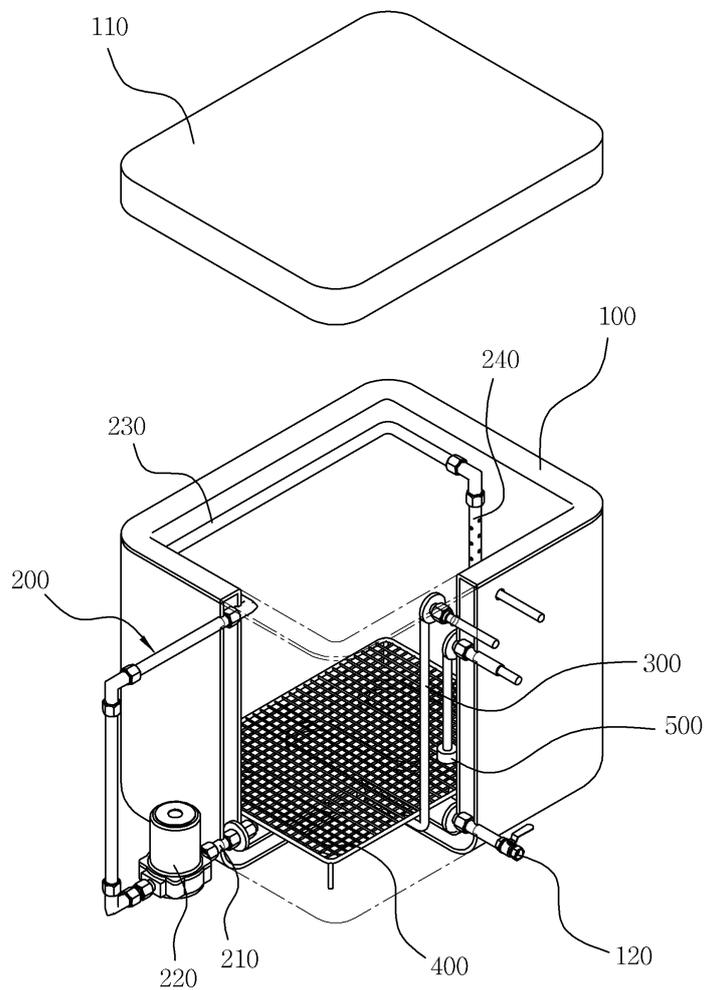
부호의 설명

[0078]

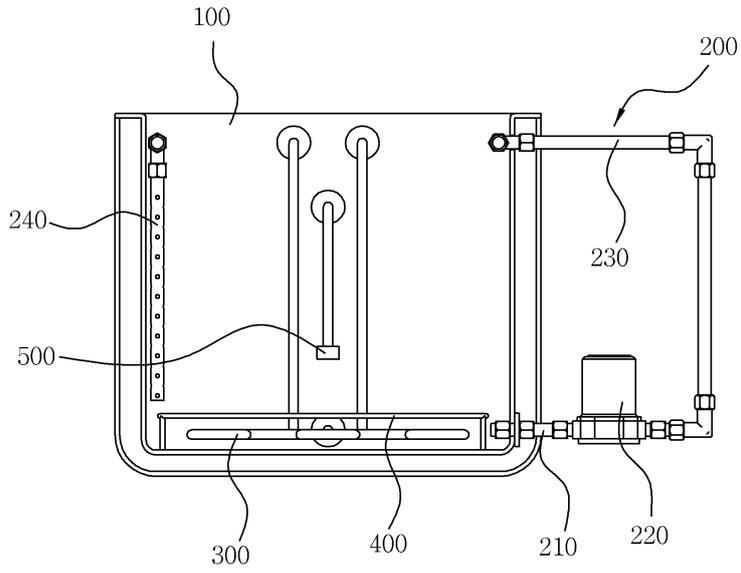
- | | |
|-----------|-------------|
| 100: 용기 | 110: 뚜껑 |
| 120: 배수구 | 130: 보온수단 |
| 140: 클램프 | 150: 압력조절밸브 |
| 160: 격벽 | 170: 선반 |
| 180: 외용기 | |
| 200: 순환장치 | 210: 유입관 |
| 220: 펌프 | 230: 이송관 |
| 240: 배출관 | 240a: 분사구멍 |
| 300: 가열장치 | |
| 400: 받침판 | |
| 500: 센서 | |
| 600: 교반날개 | |
| 700: 산기노즐 | |
| 800: 누름판 | |

도면

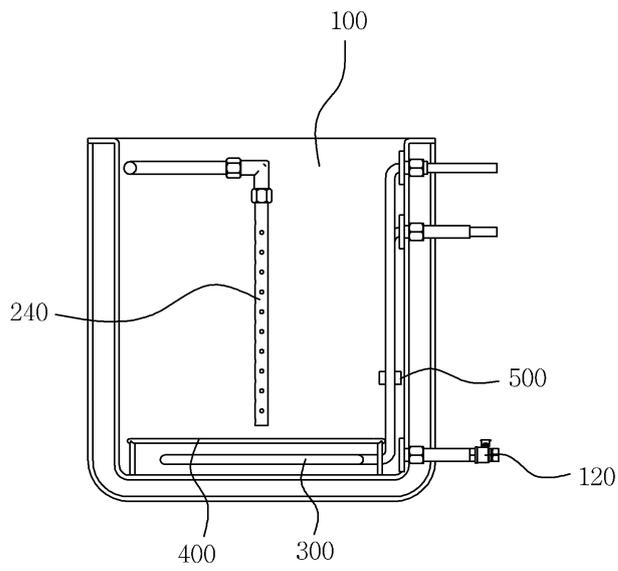
도면1



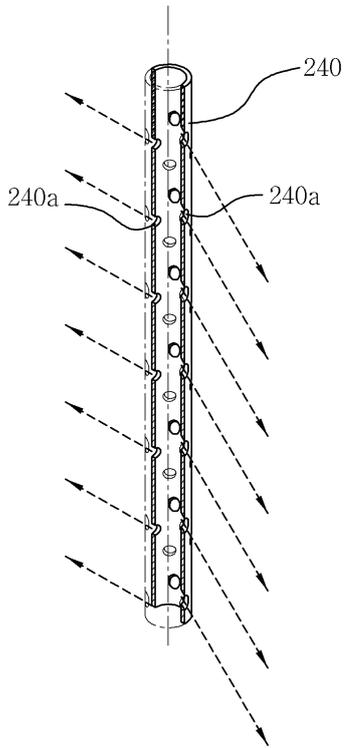
도면2



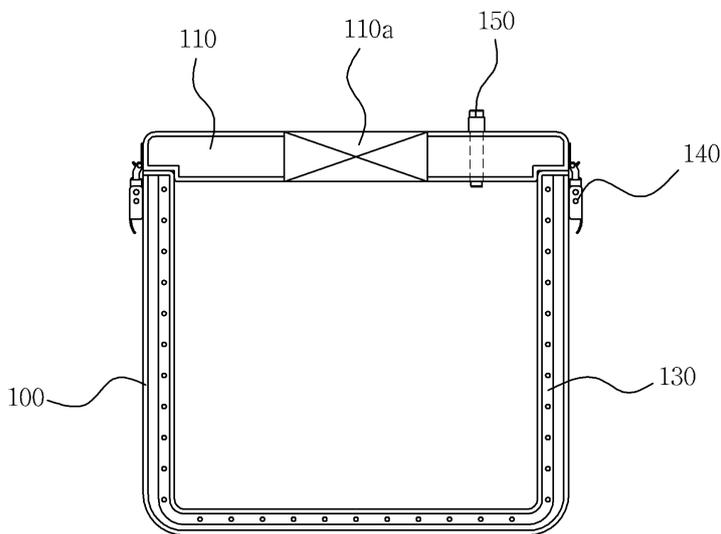
도면3



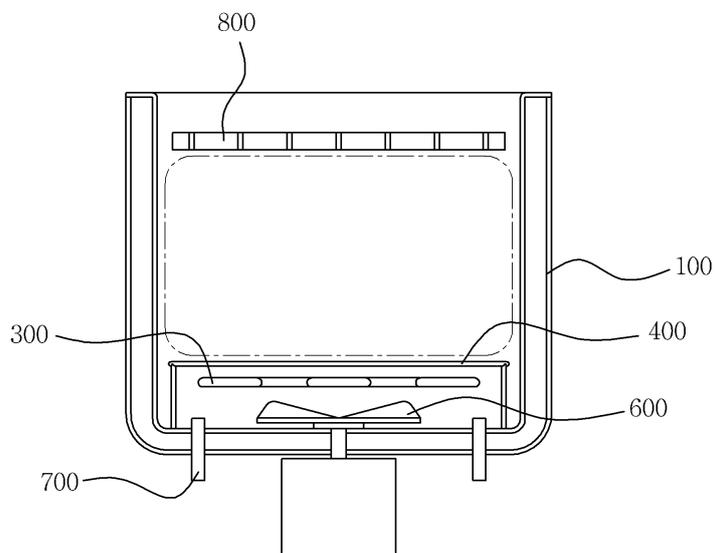
도면4



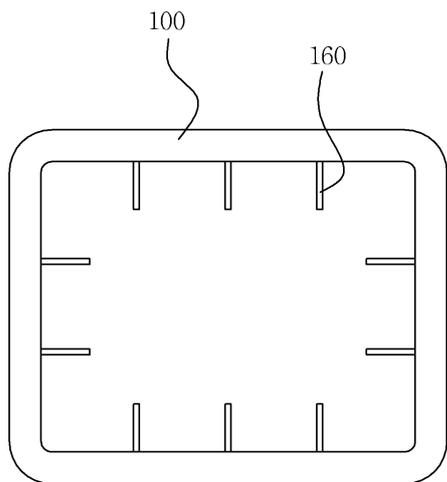
도면5



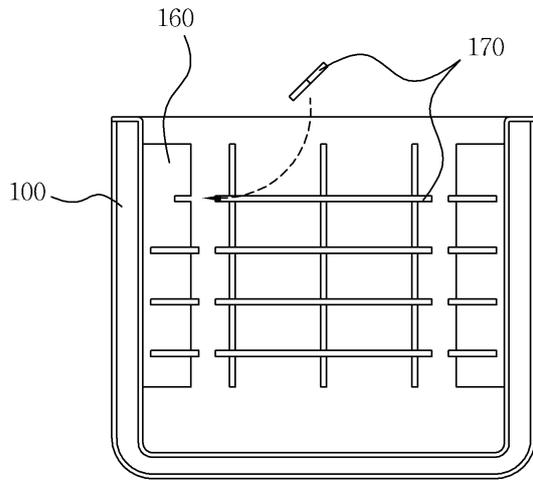
도면6



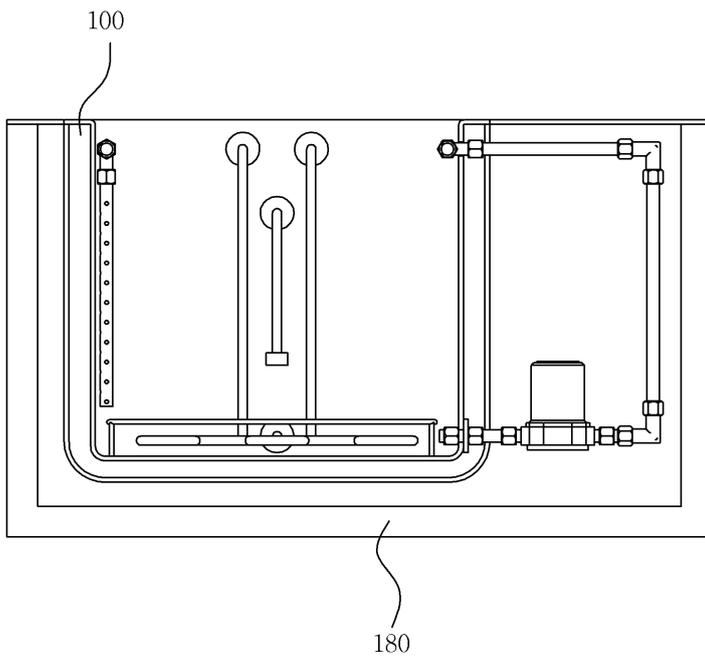
도면7



도면8



도면9



도면10

