(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2017-0108295
(43) 공개일자 2017년09월27일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 13/20 (2016.01) *A23L 13/00* (2016.01)
A23L 23/00 (2016.01) *A23L 5/10* (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 13/20 (2016.08)
A23L 13/06 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2016-0031966
(22) 출원일자 2016년03월17일
심사청구일자 2016년03월17일

(71) 출원인
(주)상건
인천시 남구 장고개로50번길 19-2 (도화동)
(72) 발명자
김명자
경기도 부천시 원미구 부흥로 432-1, 401호 (심곡동, 롯데그랑빌101동)
(74) 대리인
최중일

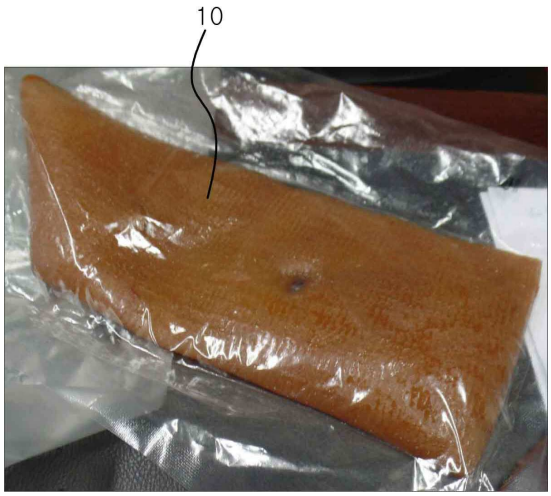
전체 청구항 수 : 총 6 항

(54) 발명의 명칭 **훈제 돼지 껍데기**

(57) 요 약

본 발명은 훈제 돼지 껍데기를 제공하는 것을 목적으로 하는 것으로, 본 발명에서는 비프 시즈닝, 포도당, 소금, 올리브 오일, 후추가루, 훈제 시즈닝, 향미 증진제, 정제수, 월계수입을 혼합하여 구성된 훈제 양념를 돼지 껍데기에 가미하고, 상기 훈제 양념가 가미된 훈제 양념 시즈닝 돼지 껍데기를 훈제하여 만들어진 훈제 돼지 껍데기가 제공되는데, 상기 상기 훈제 양념는, 상기 비프 시즈닝 0.5~5 중량부; 상기 포도당 0.1~6 중량부; 상기 소금 0.1~2 중량부; 상기 올리브 오일 0.1~5 중량부; 상기 훈제 시즈닝 0.2~3 중량부; 상기 향미 증진제 0.1~3 중량부; 상기 정제수 0.1~5 중량부; 상기 월계수입 0.5~3 중량부;를 혼합하여 조성하고, 상기 훈제 양념를 상기 돼기 껍데기에 발라준 상기 훈제 양념 시즈닝 돼지 껍데기를 훈제시켜서 만들어진 훈제 돼지 껍데기가 제공된다.

대 표 도 - 도3



(52) CPC특허분류
A23L 23/00 (2016.08)
A23L 5/17 (2016.08)
A23V 2002/00 (2013.01)
A23V 2200/15 (2013.01)
A23V 2300/24 (2013.01)

명 세 서

청구범위

청구항 1

비프 시즈닝, 포도당, 소금, 올리브 오일, 후추가루, 훈제 시즈닝, 향미 증진제, 정제수, 월계수잎을 혼합하여 구성된 훈제 양념를 돼지 껍데기에 가미하고, 상기 훈제 양념가 가미된 훈제 양념 시즈닝 돼지 껍데기를 훈제하여 만들어진 훈제 돼지 껍데기(10).

청구항 2

제1항에 있어서,

상기 훈제 양념는,

돼지 껍데기 100 중량부에 대하여 상기 비프 시즈닝 0.5~5 중량부; 상기 포도당 0.1~6 중량부; 상기 소금 0.1~2 중량부; 상기 올리브 오일 0.1~5 중량부; 상기 훈제 시즈닝 0.2~3 중량부; 상기 향미 증진제 0.1~3 중량부; 상기 정제수 0.1~5 중량부; 상기 월계수잎 0.5~3 중량부;를 혼합하여 조성하고, 상기 훈제 양념를 상기 돼기 껍데기에 발라준 상기 훈제 양념 시즈닝 돼지 껍데기를 훈제시켜서 만들어진 훈제 돼지 껍데기(10).

청구항 3

제2항에 있어서,

상기 비프 시즈닝은, 비프 베이스, 쇠고기 액기스 분말, 이산화 규소, 비프 시즈닝 파우더, 간장 분말을 혼합하여 만드는 것을 특징으로 하는 훈제 돼지 껍데기(10).

청구항 4

제2항에 있어서,

상기 훈제 시즈닝은,

분리 대두 단백, 백설탕, 정제염, 발효 덱스트린, 카제인나트륨, 마늘분말, 무수결정 포도당, 치킨 엑시스 분말, L-글루타민산나트륨, 폴리인산나트륨, 레드파우더, 생강분말, 어니언, 대두유를 혼합하여 만드는 것을 특징으로 하는 돼지 껍데가 훈제.

청구항 5

제1항에 있어서,

생 돼지 껍데기(10R)를 보일링 소스액에 담가서 삶아줌으로써 삶은 돼지 껍데기를 만든 다음, 상기 돼지 껍데기에 상기 훈제 양념를 발라서 상기 훈제 양념 시즈닝 돼지 껍데기를 만들어주도록 구성된 것을 특징으로 하는 훈제 돼지 껍데기(10).

청구항 6

제3항에 있어서,

상기 보일링 소스액(삶는 소스)는, 향미 증진제, 실크 펩타이드, 알콜, 핵산, 알카리수를 혼합하여 만들고, 상

기 보일링 소스액에 생 돼지 껍데기(10R)를 담고 삶아주도록 구성된 것을 특징으로 하는 훈제 돼지 껍데기(10).

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 훈제 돼지 껍데기에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 특별한 소스로 돼지 껍데기를 훈제할 수 있어서 맛이 뛰어나고 돼지 껍데기를 먹기를 꺼리는 사람이라도 맛있게 먹을 수 있는 새로운 훈제 돼지 껍데기에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 돼지껍데기에는 천연 콜라겐이 다량 함유되어 있고, 돼지껍데기에는 지방이 거의 없고, 무당질(저탄수화물) 식품이라 살찔 걱정 없는 미용식품으로도 알려져 있어서, 돼지껍데기는 매끈하고 탱탱한 피부를 원하는 여성들과 다이어트 중인 젊은 여성들에게 특히 좋다고 볼 수 있다. 따라서, 원래 돼지 껍데기를 즐겨 먹는 사람은 차치하더라도 돼지 껍데기의 섭취에 대하여 관심을 가지고 있는 사람들이 늘어나고 있다.

[0003] 이때, 소비자들은 주로 음식점을 찾아가서 불판으로 돼지껍데기를 구워서 먹고 있다. 그런데, 구워지기 전의 돼지껍데기의 모양이 징그럽고, 구워진 후의 돼지껍데기의 모양 역시 처음 돼지껍데기를 먹는 사람들에게는 많이 생소하게 느껴지게 된다. 또한, 돼지껍데기를 구울 때 돼지 특유의 냄새가 발생하여, 소비자의 옷에 냄새가 배게 된다. 따라서, 돼지껍데기의 조리과정이 번거로울 뿐 아니라, 소비자들 특히 피부미용에 많은 관심을 가지는 젊은 여성들이 돼지껍데기를 먹는 것을 꺼리게 되는 문제점이 있다.

[0004] 상기와 같이, 돼지껍데기의 우수한 효과로 인해 소비자들의 관심은 높아지고 있으나, 적절한 조리방법이 개발되어 있지 않다. 따라서, 소비자들이 쉽고 편리하면서도 한편으로 맛있게 섭취할 수 있는 돼지 껍데기를 제공하는 것이 필요하다.

선행기술문헌

특허문헌

[0005] (특허문헌 0001) 국내공개특허 제10-2011-0132861호(2011.12.09 공개)

(특허문헌 0002) 국내등록특허 제10-1310049호(2013.09.12 등록)

(특허문헌 0003) 국내공개특허 제10-2013-0135682호(2013.12.11 공개)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0006] 본 발명은 전술한 바와 같은 문제를 해결하기 위해 개발된 것으로, 본 발명의 목적은 특별한 소스와 조리 방법으로 돼지 껍데기를 훈제할 수 있어서 맛이 뛰어나고 돼지 껍데기를 먹기를 꺼리는 사람이라도 맛있게 먹을 수 있는 새로운 훈제 돼지 껍데기를 제공하고자 하는 것이다.

과제의 해결 수단

[0007] 상기와 같은 과제를 해결하기 위한 본 발명에 의하면, 비프 시즈닝, 포도당, 소금, 올리브 오일, 후추가루, 훈제 시즈닝, 향미 증진제, 정제수, 월계수입을 혼합하여 구성된 훈제 양념를 돼지 껍데기에 가미하고, 상기 훈제 양념가 가미된 훈제 양념 시즈닝 돼지 껍데기를 훈제하여 만들어진 훈제 돼지 껍데기가 제공된다.

[0008] 상기 훈제 양념는, 상기 비프 시즈닝 0.5~5 중량부; 상기 포도당 0.1~6 중량부; 상기 소금 0.1~2 중량부; 상기 올리브 오일 0.1~5 중량부; 상기 훈제 시즈닝 0.2~3 중량부; 상기 향미 증진제 0.1~3 중량부; 상기 정제수 0.1~5 중량부; 상기 월계수입 0.5~3 중량부;를 혼합하여 조성하고, 상기 훈제 양념를 상기 돼기 껍데기에 발라준 상기 훈제 양념 시즈닝 돼지 껍데기를 훈제시켜서 만들어진 훈제 돼지 껍데기가 제공된다.

[0009] 상기 훈제 시즈닝은, 분리 대두 단백, 백설탕, 정제염, 발효 덱스트린, 카제인나트륨, 마늘분말, 무수결정 포도

당, 치킨 엑시스 분말, L-글루타민산나트륨, 폴리인산나트륨, 레드파우더, 생강분말, 어니언아롬, 대두유를 혼합하여 만드는 것을 특징으로 한다.

[0010] 본 발명에서는 생 돼지 껍데기를 보일링 소스액에 담가서 삶아줌으로써 삶은 돼지 껍데기를 만든 다음, 상기 돼지 껍데기에 상기 훈제 양념를 발라서 상기 훈제 양념 시즈닝 돼지 껍데기를 만들어주도록 구성된 것을 특징으로 한다.

[0011] 상기 보일링 소스액(삶는 소스)는, 향미 증진제, 실크 펩타이드, 알콜, 핵산, 알카리수를 혼합하여 만들고, 상기 보일링 소스액에 생 돼지 껍데기(10R)를 담고 삶아주도록 구성된 것을 특징으로 한다.

[0012] 본 발명에서는 생 돼지 껍데기를 보일링 소스액에 담아서 끓여주면 생 돼지 껍데기가 삶아지며, 상기 삶아진 돼지 껍데기에 상기 훈제 양념를 발라주거나 훈제 양념에 삶은 돼지 껍데기를 담가서 훈제 양념가 돼지 껍데기에 베이도록 한 다음, 숯불 등의 가열원으로 훈제 양념 시즈닝 돼지 껍데기를 익혀주면 훈제 돼지 껍데기로 만들어진다.

발명의 효과

[0013] 본 발명에 의하면, 특별한 소스로 돼지 껍데기를 훈제할 수 있어서 맛이 뛰어나고 돼지 껍데기를 먹기를 꺼리는 사람이라도 맛있게 먹을 수 있도록 하는 효과를 가진다.

도면의 간단한 설명

[0014] 도 1과 도 2는 본 발명에 의한 훈제 돼지 껍데기의 주재료인 생 돼지 껍데기를 보여주는 사진

도 3은 본 발명에 의한 훈제 돼지 껍데기의 진공 포장 상태를 보여주는 사진

도 4는 본 발명에 의한 훈제 돼지 껍데기를 썰어놓은 상태를 보여주는 사진

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0015] 이하, 첨부된 도면을 참조하여 본 발명의 바람직한 실시예에 대하여 상세히 설명한다. 상기 본 발명의 목적과 특징 및 장점은 첨부도면 및 다음의 상세한 설명을 참조함으로써 더욱 쉽게 이해될 수 있을 것이다. 또한, 본 발명을 설명함에 있어, 관련된 공지 구성 또는 기능에 대한 구체적인 설명이 본 발명의 요지를 흐릴 수 있다고 판단되는 경우에는 그 상세한 설명은 생략한다.

[0016] 또한, 본 발명의 구성 요소를 설명하는 데 있어서, 제 1, 제 2, A, B, (a), (b) 등의 용어를 사용할 수 있다. 이러한 용어는 그 구성 요소를 다른 구성 요소와 구별하기 위한 것일 뿐, 그 용어에 의해 해당 구성 요소의 본질이나 차례 또는 순서 등이 한정되지 않는다. 예를 들어, 어떤 구성 요소가 다른 구성요소에 "연결", "결합" 또는 "접속"된다고 기재된 경우, 그 구성 요소는 그 다른 구성요소에 직접적으로 연결되거나 접속될 수 있지만, 각 구성 요소 사이에 또 다른 구성 요소가 "연결", "결합" 또는 "접속"될 수도 있다고 이해되어야 할 것이다.

[0017] 도면을 참조하면, 본 발명에 의하면, 비프 시즈닝, 포도당, 소금, 올리브 오일, 후추가루, 훈제 시즈닝, 향미 증진제, 정제수, 월계수잎을 혼합하여 구성된 훈제 양념를 돼지 껍데기에 가미하고, 상기 훈제 양념가 가미된 훈제 양념 시즈닝 돼지 껍데기를 훈제함으로써 완전한 훈제 돼지 껍데기를 만들게 된다. 이때, 훈제 양념 시즈닝 돼지 껍데기를 만들기 이전에 생 돼지 껍데기를 먼저 삶아준다. 생 돼지 껍데기를 삶는 소스에 담가서 끓여줌으로써 생 돼지 껍데기를 삶은 돼지 껍데기로 먼저 만들어준다. 본 발명에서 삶는 소스는 기존과는 다른 특별하게 만든 소스로서 이하에서는 편의상 보일링 소스라 칭하기로 한다. 본 발명에서는 생 돼지 껍데기(10R)를 기존과 차별화된는 보일링 소스 액에 담가서 삶아줌으로써 삶은 돼지 껍데기를 만든 다음, 상기 돼지 껍데기에 상기 훈제 양념를 발라서 훈제 양념 시즈닝 돼지 껍데기를 만들어주도록 구성되며, 상기 훈제 양념 시즈닝 돼지 껍데기를 훈제하는 순서로 훈제 돼지 껍데기를 만드는 것이다.

[0018] 본 발명에서 보일링 소스는 향미 증진제, 실크펩타이드, 알콜, 핵산, 알카리수를 혼합하여 만든다.

[0019] 보일링 소스는 생 돼지 껍데기 100 중량부에 대하여 상기 향미 증진제 0.4~3 중량부, 실크펩타이드 0.01~3 중량부, 알콜 0.3~4 중량부, 핵산 0.01~5 중량부, 알카리수 5~20 중량부를 각각 혼합하여 형성한다. 생 돼지 껍데기가 100g이라면, 향미 증진제 0.4~3g, 실크펩타이드 0.01~3g, 알콜 0.3~4g, 핵산 0.01~5g, 알카리수 5~20g 범위로 혼합하여 보일링 소스를 만든다.

[0020] 상기 향미 증진제는 생 돼지 껍데기를 삶을 때에 돼지 껍데기의 잡내를 줄이기 위한 것이다. 보일링 소스액의

향미 증진제는 0.4~3 중량부 비율로 혼합된다. 향미 증진제가 0.4 중량부에 미치지 못하면 돼지 껍데기의 잡내를 잡지 못하며, 향미 증진제가 3 중량부를 초과하면 향미 증진제의 맛이 너무 강하여 원재료의 고유 맛이 줄어들게 된다.

[0021] 상기 실크펩타이드는 아미노산으로서 돼지 껍데기의 잡내를 잡는데 효과적이다. 또한, 실크펩타이드는 돼지 껍데기가 쫄깃쫄깃해지도록 하는데에도 도움이 된다. 이러한 실크펩타이드의 혼합 비율은 0.01~3 중량부이다. 실크펩타이드가 0.01 중량부에 못미치게 혼합되면, 돼지 껍데기의 잡내를 잡지 못하고 돼지 껍데기의 쫄깃한 식감을 살리지 못하며, 실크펩타이드가 3 중량부를 초과하여 혼합될 경우 돼지 껍데기의 식감이 무너지게 된다. 즉, 원재료 맛이 아닌 다른 맛이 나게 된다. 그래서, 실크펩타이드의 혼합 비율을 상기와 같이 맞춰준다.

[0022] 상기 알콜은 돼지 껍데기를 부드럽게 하는 작용과 돼지 껍데기의 잡내를 제거하는 기능을 한다. 알콜의 혼합 함량은 0.3~4 중량부이다. 알콜이 0.3 중량부보다 적으면 돼지 껍데기가 원하는만큼 부드럽게 되지 못하고 잡내도 잡을 수 없으며, 알콜이 4 중량부를 초과하여 혼합되면 알콜이 쓸데없이 많이 들어가는 결과가 된다. 알콜은 생 돼지 껍데기를 삶기 위하여 끓이는 동안 휘발되어 사라지는 것인데, 알콜을 4 중량부를 초과하여 섞으면 결과적으로 알콜을 쓸데없이 많이 쓰게 되는 것이다.

[0023] 상기 핵산도 돼지 껍데기 잡내 제거용이다. 핵산의 함량은 0.01~5 중량부이다. 핵산이 0.01 중량부에 못미치면 잡내가 제대로 제거되지 못할 것이며, 핵산이 5 중량부를 초과할 경우 원재료 맛이 사라지게 된다. 즉, 핵산 맛이 너무 강하게 떠올라서 돼지 껍데기 고유의 맛이 없어지는 것이다.

[0024] 상기 알카리수는 돼지 껍데기에 양념(즉, 보일링 소스액)이 침투하기 용이하도록 하기 위한 것이다. 알카리수의 혼합 비율은 5~20 중량부이다. 알카리수가 5 중량부보다 적을 경우 양념 침투 효과가 미미하다. 즉, 양념(보일링 소스액)이 제대로 돼지 껍데기 내부로 침투하지 못한다. 돼지 껍데기에 보일링 소스액이 제대로 고르게 베이지 못하게 된다. 상기 알카리수의 혼합량이 20 중량부를 초과하면, 알카리수를 필요 이상으로 많이 쓰는 결과가 된다.

[0025] 상기 보일링 소스 액에 생 돼지 껍데기를 담가서 끓여줌으로써 생 돼지 껍데기를 삶아준다. 이때, 생 돼지 껍데기를 보일링 소스 액에 담가서 삶기 이전에 진공 텀플러기에 보일링 소스 액과 생 돼지 껍데기를 투입하고 진공 텀블링(생 돼지 탁탁 때리는 작업)을 수행하고, 진공 텀블링 작업 이후에 생 돼지 껍데기를 보일링 소스 액과 함께 삶아준다. 이때, 물 1리터 당 보일링 소스 액(삶는 양념)을 0.1~0.2%를 혼합하고, 상기 물과 보일링 소스 액이 혼합된 액에 생 돼지 껍데기를 담가서 생 돼지 껍데기를 삶아줄 수도 있다. 한편, 물이 1리터일 때에 생 돼지 껍데기는 1kg에서 2kg을 상기 물과 보일링 소스 액이 혼합된 액에 담가서 삶아줄 수 있다.

[0026] 본 발명에서 삶은 돼지 껍데기의 훈제 양념으로 쓰이는 훈제 양념은, 비프 시즈닝 0.5~5 중량부; 포도당 0.1~6 중량부; 소금 0.1~2 중량부; 올리브 오일 0.1~5 중량부; 훈제 시즈닝 0.2~3 중량부; 향미 증진제 0.1~3 중량부; 정제수 0.1~5 중량부; 월계수잎 0.5~3 중량부;를 혼합하여 조성한다. 삶은 돼지 껍데기 100 중량부를 기준으로 비프 시즈닝 0.5~5 중량부; 포도당 0.1~6 중량부; 소금 0.1~2 중량부; 올리브 오일 0.1~5 중량부; 훈제 시즈닝 0.2~3 중량부; 향미 증진제 0.1~3 중량부; 정제수 0.1~5 중량부; 월계수잎 0.5~3 중량부;를 혼합하여 훈제 양념을 만든다. 삶은 돼지 껍데기가 100g이라면, 비프 시즈닝 0.5~5g; 포도당 0.1~6g; 소금 0.1~2g; 올리브 오일 0.1~5g; 훈제 시즈닝 0.2~3g; 향미 증진제 0.1~3g; 정제수 0.1~5g; 월계수잎 0.5~3g 범위로 혼합하여 훈제 양념을 만든다. 이러한 훈제 양념을 돼지 껍데기(삶은 돼지 껍데기)에 발라주거나 훈제 양념가 베이도록 삶은 돼지 껍데기를 훈제 양념에 일정 시간 담가준 다음, 상기 훈제 양념 시즈닝 돼지 껍데기를 훈제(훈연)시켜 줌으로써 완전한 훈제 돼지 껍데기를 만들게 된다. 이때, 삶은 돼지 껍데기 10kg을 기준으로 훈제 양념 액의 양은 0.8~1kg 범위로 정한다. 바람직하게, 삶은 돼지 껍데기 10kg을 훈제 양념 액 1kg에 담가서 생 돼지 껍데기 삶는 작업을 한다. 상기 진공 텀블링 작업을 한 이후에 삶은 돼지 껍데기를 훈제 양념으로 양념하기 때문에, 훈제 양념이 돼지 껍데기에 고르게 베이고 돼지 껍데기 육질이 더 부드러워져서 맛이 더 좋아질 수 있다.

[0027] 상기 비프 시즈닝이 0.5 중량부보다 적으면 비프 시즈닝의 맛이 제대로 안나게 되고 비프 시즈닝이 5 중량부를 초과하면 다른 재료들의 맛이 죽게 된다. 다른 재료들의 맛이 약해진다. 비프 시즈닝이 0.5에서 5 중량부를 벗어나는 범위에서 첨가되어 훈제 돼지 껍데기를 만들고 시식하여 본 결과 훈제 돼지 껍데기의 맛이 제대로 나지 않는 것을 확인할 수 있었다.

[0028] 상기 포도당은 0.2 중량부보다 적게 혼합하면 훈제 돼지 껍데기에 적당히 단 맛이 나는 효과를 내지 못한다. 포도당은 훈제 돼지 껍데기에 단맛이 나게 해서 맛을 좋게 하는데, 포도당이 0.2 중량부보다 적으면 단맛이 안나서 훈제 돼지 껍데기의 맛이 밋밋하다. 돼지 껍제기 훈제의 맛이 별로 없게 된다. 또한, 포도당을 6 중량부를

초과하여 혼합하면 오히려 단맛이 너무 강해져서 훈제 돼지 껍데기의 맛이 저하된다. 돼지 껍데가 훈제가 너무 단맛이 나게 되면 이 또한 맛이 떨어지는 요인이 된다. 그래서, 포도당을 0.2 중량부에서 6 중량부 사이로 혼합하는 것이 중요한 의미를 가진다.

[0029] 상기 소금은 0.1~2 중량부를 혼합한다. 소금이 0.1 중량부에 못미치면 간이 제대로 되지 않아서 훈제 돼지 껍데기의 맛이 싱겁게 되고, 소금을 2 중량부를 초과하여 혼합하면 훈제 돼지 껍데기가 너무 짜게 된다. 돼지 껍데가 훈제가 너무 짜면 먹기 곤란하다. 이때, 소금으로는 정제염 또는 천일염을 사용한다. 정제염을 쓰면 잡스로운 맛이 사라지는 효과가 있고 천일염을 쓰면 천일염 고유의 풍미로 인하여 훈제 돼지 껍데기의 맛이 더 좋아지는 효과가 있다.

[0030] 상기 올리브 오일은 0.1~5 중량부 혼합한다. 올리브 오일은 돼지 껍데가 훈제가 적당히 기름진 맛이 나게 하면서도 돼지 껍데기의 뒷맛을 개운하게 하는 것으로, 올리브 오일이 0.1 중량부보다 적을 경우 훈제 돼지 껍데기의 뒷맛을 개운하게 잡지 못하고 다른 원재료가 가지고 있는 맛이 너무 많이 나지 않고 순화시키는 작용이 제대로 일어나지 않으며, 올리브 오일을 5 중량부를 초과하여 섞으면 돼지 껍데기가 너무 느끼한 맛이 나는 것과 같이 돼지 껍데기 고유의 맛이 죽게 된다.

[0031] 한편, 상기 비프 시즈닝은, 비프 베이스, 쇠고기 액기스 분말, 이산화 규소, 비프 시즈닝 파우더, 간장 분말을 혼합하여 만드는 것을 특징으로 한다.

[0032] 상기 비프 시즈닝은 돼지 껍데기 100 중량부에 대하여 비프 베이스 20~25 중량부, 쇠고기 액기스 분말은 25~30 중량부, 이산화 규소는 2~3 중량부, 비프 시즈닝 파우더는 5~8 중량부, 간장분말은 8~12 중량부를 혼합하여 형성한다. 돼지 껍데기가 100g이라면, 비프 베이스 20~25g, 쇠고기 액기스 분말 25~30g, 이산화 규소는 2~3g, 비프 시즈닝 파우더는 5~8g, 간장분말은 8~12g 범위로 혼합하여 비프 시즈닝을 만든다.

[0033] 상기 비프 베이스가 20 중량부에 미치지 못하고 쇠고기 액기스 분말이 25 중량부에 미치지 못할 경우에는 소고기의 적당한 풍미가 제대로 나지 않게 되어 훈제 돼지 껍데기이 맛이 떨어진다.

[0034] 상기 비프 베이스가 25 중량부를 초과하고 쇠고기 액기스 분말이 30 중량부를 초과하면 비프 시즈닝의 맛이 너무 강해서 훈제 돼지 껍데기의 맛을 제대로 느낄 수 없게 된다. 쇠고기 맛이 너무 강해서 훈제 돼지 껍데기 고유의 맛이 나지 않게 된다.

[0035] 상기 이산화규소는 고결방지제로서 2 중량부보다 적게 넣으면 비프 시즈닝이 유통시 등에 굳게 되는 경우를 방지할 수 없고, 이산화규소를 3 중량부를 초과하여 넣을 경우 인체에 해로울 수 있어서, 특히 이산화 규소의 혼합 비율을 맞추는 것이 중요하다.

[0036] 상기 비프 시즈닝 파우더를 5 중량부보다 적게 넣으면 역시 훈제 돼지 껍데기에 적당한 소고기 향을 내기에는 부족하며, 비프 시즈닝 파우더를 8 중량부보다 많이 넣으면 비프 시즈닝 파우더가 제대로 녹지 않아 알갱이가 씹힌다는 느낌을 받을 수 있고 소고기 향이 너무 강해서 돼지 껍데가 훈제의 고유의 맛을 잃을 수도 있다.

[0037] 상기 간장분말은 소금과는 또 다르게 적당히 짭짤한 맛을 내기 위한 것으로서, 간장분말이 8 중량부보다 적으면 의도한 적당히 짭짤한 맛(감칠 맛)을 내는데 부족하고, 간장분말이 12 중량부를 초과하면 훈제 돼지 껍데기가 너무 짜다는 문제가 생긴다.

[0038] 상기 훈제 시즈닝은 분리 대두단백, 백설탕, 정제염, 발효 덱스트린, 카제인 나트륨, 마늘분말, 무수결정포도당, 치킨 엑기스 분말, L-글루타민산나트륨, 폴리인산나트륨, 생강분말, 어니언아롬(Arome), 대두유를 혼합하여 만든다.

[0039] 이때, 상기 훈제 시즈닝은 돼지 껍데기 100 중량부에 대하여 분리 대두단백 2~3 중량부, 백설탕 3~4 중량부, 정제염 21~24 중량부, 발효 덱스트린 8~10 중량부, 카제인 나트륨 3~4 중량부, 마늘분말 6~7 중량부, 무수결정포도당 5~6 중량부, 치킨 엑기스 분말 10~12 중량부, L-글루타민산나트륨 7~8 중량부, 폴리인산나트륨 3~4 중량부, 생강분말 3~5 중량부, 어니언아롬(Arome) 4~7 중량부, 대두유 3~5 중량부를 혼합하여 형성한다. 삶은 돼지 껍데기가 100g일 때에 분리 대두단백 2~3g, 백설탕 3~4g, 정제염 21~24g, 발효 덱스트린 8~10g, 카제인 나트륨 3~4g, 마늘분말 6~7g, 무수결정포도당 5~6g, 치킨 엑기스 분말 10~12g, L-글루타민산나트륨 7~8g, 폴리인산나트륨 3~4g, 생강분말 3~5g, 어니언아롬(Arome) 4~7g, 대두유 3~5g 비율로 혼합하여 훈제 시즈닝을 만들게 된다.

[0040] 상기 훈제 시즈닝은 훈제 맛을 내기 위한 것인데, 상기 훈제 시즈닝을 0.2 중량부보다 적게 넣으면 훈제 맛이 잘 안나게 되고, 훈제 시즈닝을 3 중량부를 초과하여 넣으면 훈제 맛만 너무 강해져서 훈제 돼지 껍데기의 고유

풍미를 잃을 수 있다.

[0041] 상기 분리 대두단백은 2~3 중량부 혼합한다. 분리 대두단백은 대두(콩)에 함유된 여러 성분 중에서 단백질만을 정제하여 건조시켜 만든 것으로 아미노산이 풍부한 것으로 알려져 있다. 분리대두단백을 2 중량보보다 적게 넣으면 인체에 필요한 식물 단백질의 섭취와 아미노산 등의 섭취가 부족하게 되여 영양이 떨어질 수 있으며, 분리대두단백을 3 중량부를 초과하여 넣으면 훈제 시즈닝의 점도가 너무 퍽퍽해져서 훈제 돼지 껍데기의 양념으로 쓰기에 적합하지 않을 수 있다.

[0042] 상기 백설탕은 3~4 중량부 혼합한다. 백설탕은 훈제 시즈닝의 적절한 단맛을 내는 것인데, 백설탕을 3 중량부에 못미치게 넣으면 단맛이 약해서 훈제 돼지 껍데기의 적당한 단맛을 내기에 부족하고, 백설탕을 4 중량부를 초과하여 넣으면 훈제 시즈닝의 단맛을 너무 강하게 하여 훈제 돼지 껍데기가 너무 달게 되는 문제가 생긴다.

[0043] 상기 정제염의 혼합 비율은 21~24 중량부이다. 정제염이 21 중량부보다 적으면 훈제 시즈닝의 간이 너무 약해서 양념간의 맛이 잘나지 않으며, 정제염이 24 중량부를 초과하면 짠맛이 너무 강해서 훈제 돼지 껍데기를 먹기에 거북할 수 있다.

[0044] 상기 발효 덱스트린은 8~10 중량부를 혼합한다. 발효 덱스트린은 다당류의 일종인 덱스트린을 발효시킨 것으로 훈제 시즈닝의 숙성과 단맛을 내기 위해 사용한다. 발효덱스트린이 8 중량부보다 적게 혼합되면 훈제 시즈닝의 충분한 숙성이 안되고 단맛도 미흡하게 되고, 발효덱스트린이 10 중량부 이상이면 발효가 과하게 되어 신맛과 단맛이 너무 강해지게 된다. 훈제 시즈닝의 고유 양념맛을 잃게 되는 것이다.

[0045] 상기 카제인나트륨은 정제된 우유 단백질로서, 식품의 점도를 높이고 촉감을 개선하는 등의 효과를 가진다. 카제인나트륨은 3~4 중량부를 넣는다. 카제인나트륨이 3 중량부보다 적으면 훈제 시즈닝의 원하는 점도가 너무 낮게 되고 돼지 껍데가 훈제의 촉감이 떨어지며, 카제인나트륨이 4 중량부를 초과하면 훈제 시즈닝의 점도가 너무 높아서 훈제 시즈닝이 돼지 껍데기에 제대로 양념으로 베이지 못하고 몸에도 별로 좋지 않게 된다.

[0046] 상기 마늘분말은 훈제 시즈닝에서 향신료로서의 기능을 하게 되는데, 마늘분말은 6~7 중량부를 혼합한다. 마늘분말이 6 중량부에 못미치면 마늘향이 아예 나지 않게 되어서 향신료 기능이 아예 생기지 않으며, 마늘분말을 7 중량부를 초과하여 넣을 경우 훈제 시즈닝에서 마늘냄새가 너무 강해지게 된다. 마늘냄새가 너무 강하면 훈제 시즈닝의 양념맛이 떨어지게 된다.

[0047] 상기 무수결정포도당은 백설탕과 어우러져 훈제 시즈닝의 적당한 단맛을 내는데 기여한다. 무수결정포도당을 5 중량부보다 적게 혼합하면 백설탕만의 밋밋한 단맛이 나고 무수결정포도당과 백설탕이 어루어진 깊은 단맛인 제대로 나지 않게 되며, 무수결정포도당을 6 중량부를 초과할 경우 역시 훈제 시즈닝의 단맛만이 너무 강해진다.

[0048] 상기 치킨 액기스분말은 훈제 시즈닝에서 적당한 치킨 맛이 나게 해서 훈제 돼지 껍데기의 풍미에 더하여 적당한 치킨 맛도 날 수 있게 한다. 이때, 치킨 액기스 분말을 10 중량부보다 적게 넣으면 치킨 맛이 나지 않아서 재료만 넣고 치킨 맛은 낼 수 없는 문제가 있고, 치킨 액기스분말을 12 중량부를 초과하여 넣으면 훈제 시즈닝에 치킨 맛이 너무 강하게 되어 훈제 돼지 껍데기의 양념으로 쓸 때에 훈제 돼지 껍데기의 맛을 죽이게 되는 문제가 있다.

[0049] 상기 L-글루타민산나트륨은 단백질 아미노산의 일종인 글루탐산에 나트륨을 결합한 글루탐산나트륨으로서 조미료의 성분으로 널리 알려진 MSG이다. 본 발명에서 훈제 시즈닝의 L-글루타민산나트륨을 7~8 중량부 혼합한다. L-글루타민산나트륨을 7 중량부보다 적게 넣으면 조미료가 가지는 깊은 맛을 내기에는 부족하고, L-글루타민산나트륨을 8 중량부보다 초과하여 넣으면 조미료의 맛만 너무 강해지고 섭취자의 건강에도 좋지 않다고 할 수 있다.

[0050] 상기 폴리인산나트륨은 햄, 소시지 등 육류제품의 보수성 증강제, 치즈 등의 유제품 용융 분산제로 사용하는 것이다. 폴리인산나트륨을 3 중량부보다 적게 섞으면 훈제 시즈닝에 의해 양념되는 훈제 돼지 껍데기의 보존성이 떨어지게 되고, 폴리인산나트륨을 4 중량부를 초과하여 섞으면 화학물질인 특성상 섭취자의 건강에 다소 좋지 않을 수 있다. 폴리인산나트륨의 함량을 3~4 중량부로 맞추는 것이 그래서 중요하다.

[0051] 상기 레드 파우더-N은 7~10 중량부를 혼합한다. 레드 파우더는 훈제 시즈닝이 적당히 붉은 색이 돌게 하여 훈제 시즈닝으로 양념된 훈제 돼지 껍데기가 적당히 붉은 색을 띠게 하는 것인데, 레드 파우더-N을 7 중량부보다 적게 넣으면 훈제 시즈닝의 붉은 색이 제대로 안나오게 되며, 레드 파우더-N을 10 중량부보다 많게 넣으면 훈제 시즈닝이 너무 붉어져서 훈제 시즈닝으로 양념된 훈제 돼지 껍데기가 너무 빨갛게 보이게 되어서, 식감이 좋아 보이지 않게 된다.

[0052] 상기 생강분말은 육류의 잡내를 잡기 위해 섞어주는 것인데, 생강분말을 3 중량부보다 적게 넣으면 훈제 시즈닝이 돼지 껍데기의 잡내를 잡아주는 것이 미흡하며, 생강분말을 5 중량부보다 초과하여 넣으면 훈제 시즈닝이 돼지 껍데기의 잡내를 잡아주는데에는 좋으나 생강맛이 너무 강하게 나서 훈제 돼지 껍데기의 맛을 떨어뜨리게 된다. 생강분말로 인하여 훈제 돼지 껍데기의 잡내를 제거하여 좋기는 하지만 상기한 중량부 범위를 지키지 않으면 오히려 훈제 돼지 껍데기의 맛을 떨어뜨리는 결과가 되므로, 생강분말을 혼합 비율을 상기와 같이 맞추어야 한다.

[0053] 상기 어니언아롬(Onionarome)은 양파의 향이 가미된 액상 첨가물로 볼 수 있는데, 어니언아롬을 4 중량보보다 적게 혼합한다면 훈제 시즈닝에서 은은한 양파 향이 나서 훈제 돼지 껍데기의 맛이 좋아지는 효과를 기대할 수 없고, 어니언아롬을 7 중량부보다 많게 넣으면 양파향만 너무 강해져서 좋지 않다.

[0054] 상기 대두유는 훈제 시즈닝에서 달콤한 맛을 내기 위해 첨가하는 것으로, 대두유를 3~5 중량부 혼합한다. 대두유는 흔히 말하는 콩기름이라 할 수 있는데, 대두유를 3 중량부보다 적게 섞을 경우 훈제 시즈닝의 고소한 맛이 안나게 되고, 대두유를 5 중량부를 초과하여 넣을 경우 훈제 시즈닝이 기름 맛이 너무 강하여 자칫 느끼해질 수 있다. 대두유의 함량을 상기 비율로 맞추는 것이 그래서 중요하다.

[0055] 상기 성분들이 혼합된 훈제 시즈닝을 0.2~3 중량부를 첨가하여 훈제 양념을 만들게 된다.

[0056] 상기 향미 증진제는 돼지 껍데기의 잡내를 줄이기 위한 것이다. 즉, 향미 증진제는 돼지 껍데기의 잡내를 줄임으로써 훈제 돼지 껍데기의 맛을 증진시키기 위한 것이다. 향미 증진제는 0.1~3 중량부를 혼합한다. 향미 증진제가 0.1 중량부보다 적으면 돼지 껍데기의 잡내가 잡히지 않으며, 돼지 껍데기의 맛이 떨어진다. 향미 증진제가 3 중량부를 초과하면 향미 증진제의 맛이 너무 강하여 원재료의 고유 맛이 줄어들게 된다. 향미 증진제의 혼합 비율을 0.1~3 중량부로 맞추는 이유가 여기에 있다.

[0057] 상기 정제수는 훈제 양념의 점도를 조절하기 위한 것이다. 돼지 껍데기의 수분을 얼마만큼 조절하느냐의 여부가 정제수의 혼합 비율에 달려 있다. 본 발명에서 정제수의 혼합 비율은 0.1~5 중량부이다. 정제수가 0.1 중량부에 미치지 못하면 돼지 껍데기가 너무 딱딱해져서 맛이 떨어지며, 정제수가 5 중량부를 초과하면 훈제 양념가 너무 묽어진다. 훈제 양념가 뭉글뭉글해져서 양념으로 쓰기에 부적당하다.

[0058] 상기 월계수잎은 특유의 향으로 인하여 훈제 돼지 껍데기의 향미를 증진시키게 된다. 월계수잎의 혼합 비율은 0.5~3 중량부이다. 월계수잎이 0.5 중량부를 초과하여 혼합되면, 월계수잎의 향이 원하는 만큼 나지 않고 돼지 껍데기의 잡내가 날 여지가 있으며, 월계수잎이 3 중량부를 초과할 경우 월계수잎의 향이 너무 세서 훈제 양념의 원래 풍미가 경감되고, 훈제 양념의 원래의 풍미가 경감된다 함은 돼지 껍데기의 고유 맛이 경감된다는 것을 의미한다. 월계수잎이 돼지 껍데기의 풍미를 내는데 기여하도록 월계수잎의 혼합 비율을 상기 비율로 맞추는 것이 중요하다.

[0059] 상기와 같은 훈제 양념로 돼지 껍데기를 양념한 다음, 이러한 훈제 양념 시즈닝 돼지 껍데기를 훈제(훈연)하여 줌으로써 훈제 돼지 껍데기를 만든다. 이때, 본 발명에서는 드라이, 훈연, 쿠킹 단계로 나눌 수 있는데, 드라이 시간은 30분에서 35분, 훈연 시간은 5분에서 7분, 쿠킹 시간(조리 시간)은 10분에서 12분이다. 드라이 시간이 30분보다 적으면 돼지 껍데기가 적당한 수분을 함유할 정도로 드라이되지 못하고 드라이 시간이 35분을 초과하면 돼지 껍데기가 너무 말라서 푸석푸석해질 수도 있다. 또한, 훈연 시간이 5분에 미치지 못하면 돼지 껍데가 훈제가 제대로 되지 않고, 훈연 시간이 7분 이상이면, 돼지 껍데기가 너무 과하게 훈제되어 훈제 맛만 너무 강해질 수 있다. 쿠킹 시간이 10분에 못미치면 훈제 돼지 껍데기가 잘 익지 않을 수 있고, 쿠킹 시간이 12분을 초과하면 훈제 돼지 껍데기가 탈 수 있어서 주의해야 한다.

[0060] 따라서, 본 발명에 의한 훈제 돼지 껍데기(10)는 상기한 바와 같은 특별한 소스로 돼지 껍데기를 훈제할 수 있어서 맛이 뛰어나고 돼지 껍데기를 먹기를 꺼리는 사람이라도 맛있게 먹을 수 있는 효과를 가진다.

[0061] 본 발명에 의하면, 구워지기 전의 돼지껍데기의 모양이 징그러운 것도 없고, 구워진 후의 돼지껍데기의 모양 역시 처음 돼지껍데기를 먹는 사람들이라도 많이 생소하게 느껴지는 경우가 없다. 또한, 돼지껍데기를 구울 때 돼지 특유의 냄새가 발생되지 않아서, 돼지 껍데기의 쫄깃한 풍미를 제대로 느낄 수 있다. 본 발명은 돼지 껍데기의 조리과정이 번거롭지 않고, 소비자들 특히 피부미용에 많은 관심을 가지는 젊은 여성들이 돼지껍데기를 먹는 것을 꺼리게 되는 경우를 방지하는 효과를 가진다.

[0062] 이상, 본 발명의 특정 실시예에 대하여 상술하였다. 그러나, 본 발명의 사상 및 범위는 이러한 특정 실시예에 한정되는 것이 아니라, 본 발명의 요지를 변경하지 않는 범위 내에서 다양하게 수정 및 변형이 가능하다는 것을

본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자라면 이해할 것이다.

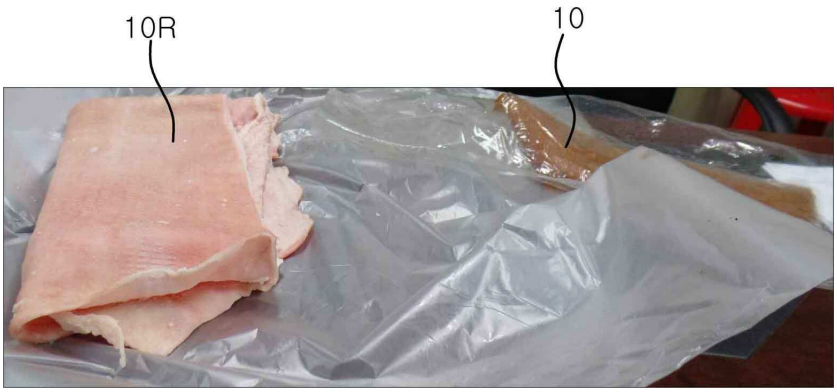
[0063] 따라서, 이상에서 기술한 실시예들은 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의지식을 가진 자에게 발명의 범주를 완전하게 알려주기 위해 제공되는 것이므로, 모든 면에서 예시적인 것이며 한정적이 아닌 것으로 이해해야만 하며, 본 발명은 청구항의 범주에 의해 정의될 뿐이다.

부호의 설명

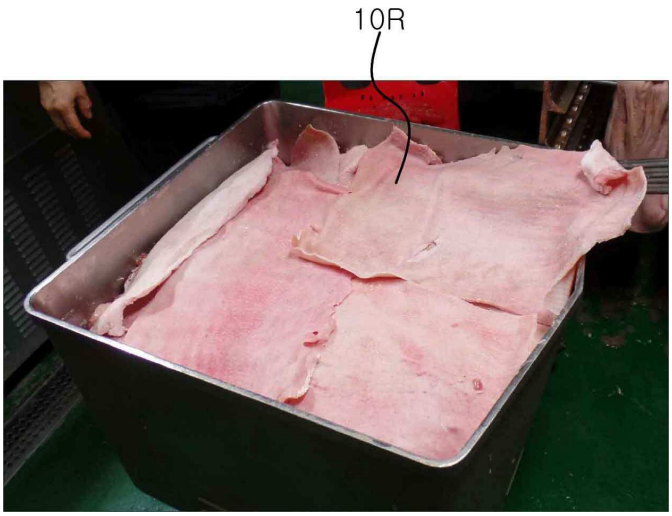
[0064] 10R. 생 돼지 껍데기 10. 훈제 돼지 껍데기

도면

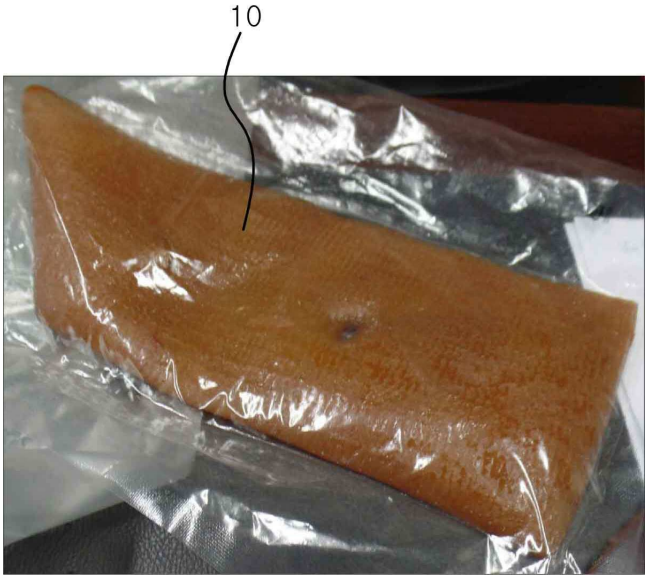
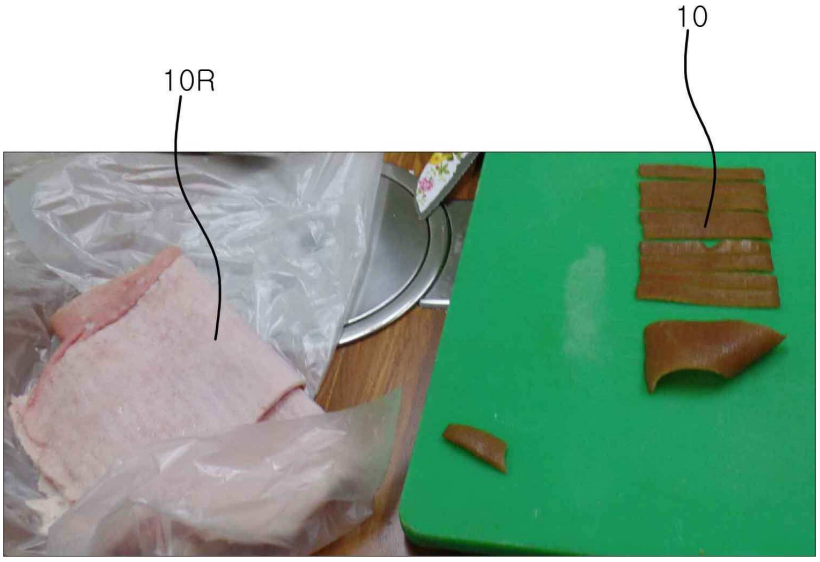
도면1



도면2



도면3



도면4