



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2021년03월19일
(11) 등록번호 10-2230820
(24) 등록일자 2021년03월16일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 13/50 (2016.01) A23L 13/40 (2016.01)
A23L 3/36 (2006.01) A23L 5/10 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 13/55 (2016.08)
A23L 13/428 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2019-0029982
(22) 출원일자 2019년03월15일
심사청구일자 2019년03월15일
(65) 공개번호 10-2020-0110014
(43) 공개일자 2020년09월23일
(56) 선행기술조사문헌
KR1020130063422 A*
KR1020140021225 A*
KR101768161 B1
KR1019980073801 A
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
주식회사 마니케어프앤지
경기도 용인시 처인구 이동면 백옥대로144번길 36-2
(72) 발명자
윤두현
대구광역시 수성구 시지로 45, 102동 1007호 (시지동, 전원타운)
김상욱
경기도 화성시 동탄순환대로 20길 115, 2233동201호(목동 르파비스)
서동관
충청남도 천안시 동남구 동면 화북로 228-14
(74) 대리인
유인경

전체 청구항 수 : 총 2 항

심사관 : 김영립

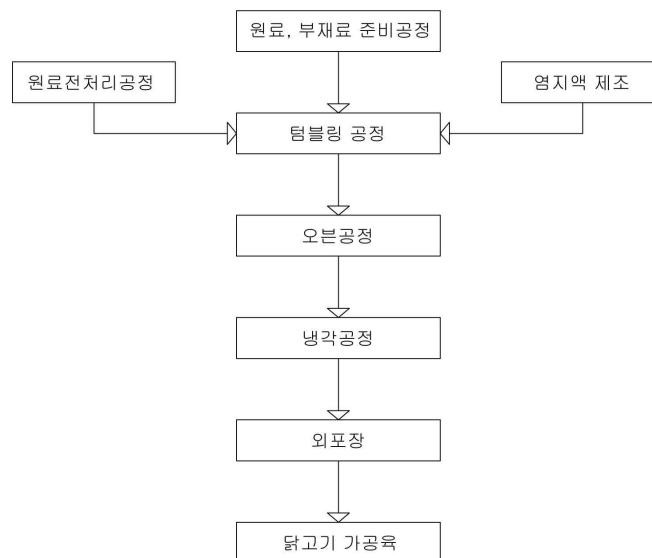
(54) 발명의 명칭 튀기지 않은 닭고기를 이용한 에어프라이어 조리기 전용 닭고기 가공육 및 그 제조방법

(57) 요약

본원은 가정에서 보편적으로 사용하는 에어프라이어를 이용한 요리 중 어려운 전처리 과정없이 쉽게 조리하여 맛있게 즐길 수 있으며 최상의 맛과 식감을 유지하는 튀기지 않은 닭고기 가공육 포장제품 관련 기술이다.

본원에서는 닭고기를 정제염, 인산염, 정백당, L-글루탐산나트륨, 전분, 카놀라유, 대두유, 올리브유, 포도씨유 (뒷면에 계속)

대표도 - 도1



중에서 선택되는 식용유, 정제수를 이용하여 염지하고 12~24시간 숙성한 뒤 80~150℃, 10~60분 오븐에 익혀 -25 ~ -40℃ 급속냉각기에 냉각 시키는 과정을 거치는 전처리 과정 준비한다.

상기 공정에서 얻은 닭고기를 한 마리씩 포장지에 투입 후 밀봉하는 제 3단계로 이루어지는 닭고기를 이용한 에어프라이어 가공제품으로 소비자 입장에서는 본인이 원료닭을 구입하여 손질하거나 부산물을 닦아내는 등의 번거로운 전처리 준비과정 없이 단순히 본원에서 제공되는 닭고기 가공육 포장제품을 구입하여 가정에서 자유롭게 에어프라이어 조리기에 본원 닭고기 가공육을 넣고 일정시간 냉동해제 및 가온된 상태로 최상의 식감으로 제공되는 닭요리를 취식할 수 있도록 제공되는 닭고기 가공육을 제공할 수 있는 기술이다.

(52) CPC특허분류

A23L 3/36 (2013.01)

A23L 5/15 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

에어프라이어 조리기를 이용하여 간편하게 취식할 수 있도록 제공되는 튀기지 않은 닭고기 가공육의 제조방법에 있어서,

주 원료인 닭고기를 이물선별 과정 및 세척 공정 후 닭고기 원료육과 부재료 및 정제수가 혼합될 때 닭고기 원료육 80.23 ~ 89.58 중량%, 정제염 0.09~0.65 중량%, 인산염 0.05~0.52 중량%, 정백당 0.06~0.38 중량%, L-글루탐산나트륨 0.2~0.9 중량%, 전분 1.0~4.0 중량%, 카놀라유, 대두유, 올리브유, 포도씨유 중에서 선택되는 식용유 1.1~1.96 중량%에 나머지 정제수를 채워서 100 중량%를 이루도록 혼합된 후 텀블러에 투입되어 20~60분간 텀블링한 후 숙성실에서 12~24시간 숙성시키는 제1단계;

상기 제1단계 공정을 거쳐 숙성공정을 거친 닭고기 원료혼합물을 80~150℃, 10~60분 범위로 오븐에 익힌 후 -25 ~ -40℃ 범위로 급속냉각기를 이용 냉각시키는 제2단계;

상기 제2단계 공정을 거쳐 얻어진 닭고기 가공물을 1봉당 100~2000g 기준으로 포장지에 충전 후 밀봉하는 제3단계;

상기 공정을 거쳐 에어프라이어 조리기에 특화된 닭고기 가공육으로 제공되는 것을 특징으로 하는 닭고기 가공육 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

에어프라이어 조리기를 이용하여 간편하게 취식할 수 있도록 제공되는 튀기지 않은 닭고기 가공육에 있어서,

에어프라이어 조리기에 특화되도록 닭고기 원료육 80.23 ~ 89.58 중량%에 정제염 0.09~0.65 중량%, 인산염 0.05~0.52 중량%, 정백당 0.06~0.38 중량%, L-글루탐산나트륨 0.2~0.9 중량%, 전분 1.0~4.0 중량%와 카놀라유, 대두유, 올리브유, 포도씨유 중에서 선택되는 식용유 1.1~1.96 중량%에 나머지 정제수를 채워서 100 중량%를 이룬 닭고기 원료혼합물이 텀블러에 투입되어 20~60분간 텀블링한 후 숙성실에서 12~24시간 숙성되고, 숙성된 닭고기 원료혼합물이 80~150℃, 10~60분 범위로 오븐에 익힌 후 -25 ~ -40℃ 범위로 급속냉각기를 이용 냉각된 후 1봉당 100~2000g 기준으로 포장지에 충전 후 밀봉되어 에어프라이어 조리기에 특화된 제품으로 제공되는 것을 특징으로 하는 튀기지 않은 닭고기 가공육.

발명의 설명

기술분야

[0001] 본 발명은 튀기지 않은 닭고기를 이용한 가정 간편식 제품으로 제공되어 튀김조리를 하지 않아도 바삭한 튀김요리 이상의 맛을 제공하도록 에어프라이어 조리기 전용 닭고기 가공육을 제공하고자 하는 기술이다.

[0002] 더욱 상세하게는 닭고기 원료의 전처리과정을 거쳐 염지액과 함께 텀블링하여 열처리공정을 거쳐 냉동시킨 상태의 에어프라이어 조리기 전용제품으로 사전 가공되어 보관되고 소비자가 본원의 에어프라이어 조리기 전용제품을 구매하고 가정에서 가열오븐 형태로 제공되는 에어프라이어 가열장치를 활용하여 짧은 시간 내 적정온도로 가온하여 막 구워낸 상태로 최선의 식감으로 취식가능도록 제공되는 닭고기를 이용한 가정 간편식 에어프라이어 조리기 전용제품에 관한 기술이다.

배경기술

[0003] 최근 핵가족화의 가속화로 혼밥족이 증가하고 있고, 이에 따라 식생활 변화 등으로 간편 조리를 선호하는 인구가 증가하면서 이에 맞는 조리기계가 보편화되고 이를 이용한 간편 조리법이 등장하고 있다.

- [0004] 특히 바쁜 현대 직장인들은 직접 식자재 원료를 구매하고 손질하는 일에는 번거로움과 부산물을 처리해야 하는 부담 때문에 일반 가정집에서 요리를 직접하고 섭취하기를 꺼리게 되어 외식산업이 날로 증가하는 추세라 할 수 있다.
- [0005] 또한 요즘 젊은 청소년층은 치킨, 돈가스, 길거리 튀김부터 감자튀김까지, 특유의 바삭바삭함과 고소함 때문에 외식 산업에서 튀김 요리는 빠질 수 없는 호감메뉴가 되었으나 그 맛에 비해 식용유의 산패에 따른 건강에 좋지 않다는 이유로 건강 전문가들은 튀김 요리를 멀리하라고 권면하고 있어서 입맛과 건강, 비만 사이에 갈등요인이 되기도 한다.
- [0006] 특히 식물성 지방을 고온조건에서 장시간 반복적으로 조리할 경우 생성되는 트랜스지방은 비만, 위장질환, 소화 불량, 동맥경화, 심장병뿐만 아니라 심각하게는 각종 암을 발생시키는 주범으로 알려져 있기 때문에 유럽이나 선진국에서는 TPM(Total Polar Material, %TPM)이라는 조리 과정에 쓰이는 열 산화 정도를 평가하는 파라미터로 식용유의 품질을 관리하고 있는 상황이다.
- [0007] TPM(Total Polar Material, 총 극성 물질)은 FFA(Free Fatty Acids, 유리지방산), 모노글리세리드, 디글리세리드 등 다양한 산화 물질을 통칭하는 용어로 기름의 밀도, 맛, 상태 뿐 아니라 튀김 물질에도 영향을 미치게 되는데, 한 번 사용된 기름을 재사용하게 되면 튀김재료의 수분 보호막이 사라지고 튀김원재료 표면에 기름이 직접 닿게 되어 튀김이 검게 변질되는 원인이 된다.
- [0008] 상기 한바와 같은 식용유의 산패를 저감시키기 위한 기술로 등록특허 10-1275400호에서는 "식용유의 독성물질 및 산패 저감용 세라믹부재" 의 제조방법관련 기술이 제시되어 있고, 등록특허 10-1832845호에서는 식용유저장장치로써 유지저장공간 내부에서 식용유지가 채워지지 않은 공간을 불활성가스가 채워져서 식용유지가 산소와 접하여 산패되는 원인을 제거하고자 하는 기술이 제시되어 있다.
- [0009] 최근에는 등록특허 10-1253705호에서는 식용유를 이용하지 않고 에어를 가온시켜 이용하는 에어프라이어 제품으로 나선형상의 코일부재를 이용하여 열원을 확보하고 가열공간 내부에 회전팬을 이용해 외부 공기를 내부로 유입하여 뜨겁게 가열된 고온열이 조리기 배부공간에서 뜨거운 열기가 순환되면서 이 용이한 공기순환이 용이한 에어프라이어 조리기가 제시되어 있다.
- [0010] 그러나 종래의 닭고기를 원료육으로 사용된 가공제품에서 에어프라이어 조리기를 활용하여 최적의 맛을 제공하기 위해 특화된 제품으로 출시되어 시판된 제품은 아직 없었다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0011] 본원은 우리나라 사람들이 제일 즐겨 찾는 닭고기를 전문 통닭집에 주문 배달하여 먹는 문제점, 일반 가정집에서 원료준비의 부산함이나 튀김조리의 불편함을 해소하면서 주문 없이 직접 가정에서 닭고기 튀김요리를 취식할 수 있는 방안을 찾고자 과제를 갖고 연구된 제품이다.
- [0012] 본원은 닭고기에 최상의 맛과 향을 제공하기 위한 특정원료가 특정비율로 배합되고 숙성 및 냉동되어 에어프라이어 조리기 전용제품으로 제공된 후 소비자가 이를 구입하여 가정에서 번거로운 전처리 준비과정 없이 에어프라이어를 이용하여 방금 튀겨낸 튀김요리 이상의 최상의 식감으로 닭요리를 취식할 수 있도록 제공되는 에어프라이어 조리기 전용 닭고기 가공 상품을 제공하고자 하는 목적을 갖는다.

과제의 해결 수단

- [0013] 본원은 상기 과제를 달성하기 위한 수단으로서, 주원료인 닭고기를 이물선별 과정 및 세척 후 텀블러에 세척된 원료 닭고기와 정제염, 인산염, 정백당, L-글루탐산나트륨, 전분, 카놀라유, 대두유, 올리브유, 포도씨유 중에서 선택되는 식용유, 정제수를 이용한 염지액을 함께 투입한 후 20~60분간 텀블링하여 숙성실에서 12~24시간 숙성시킨 닭고기육을 80~150℃, 10~60분 정도 오븐에 익힌 후 -25 ~ -40℃ 범위로 급속냉각기를 이용 냉각 시켜 포장되어 제공되는 닭고기 가공육을 통하여 본원의 목적을 달성하고자 하는 기술이다.
- [0014] 본원의 기술사상은 아래의 제조공정에 의해서 달성될 수 있다.
- [0015] 즉, 본원에서는 닭고기 가공제품을 얻는 제조공정으로 a) 주재료인 닭고기를 이물 선별 및 세척된 규격품으로 닭고기 가공육과 닭고기 가공육에 최상의 맛과 향을 제공하기 위한 염지액 원료를 준비하는 단계; b) 특정부재료를 특정배합비로 특정공정으로 혼합하여 염지액을 제조하는 단계; c) 닭고기 원료육과 염지액을 혼합하여 텀

블러를 이용하여 혼합공정을 수행하는 단계; d) 80~150℃ 온도범위를 유지하는 오븐에서 10~60분 범위로 오븐 구이가 실시되는 단계; e) -25 ~ -40℃ 온도범위를 유지하는 급속냉각기를 이용한 냉각공정이 수행되는 단계; f) 냉각한 주재료를 포장지에 충전 후 밀봉하는 단계; g) 상기 f공정을 거친 후 판매되는 제품을 소비자가 구입하고 에어프라이어를 활용 재가열하여 최상의 닭요리를 취식하는 단계; 공정을 통하여 소비자가 원하는 최상의 맛과 식감을 제공할 수 있음을 확인하여 완성된 발명이다.

- [0016] 상기 a) 공정에 사용되는 닭고기는 작업자 이물 선별 및 깨끗한 세척과정을 거쳐 준비한다.
- [0017] 상기 b) 공정의 염지액은 정제염, 인산염, 정백당, L-글루탐산나트륨, 전분, 카놀라유, 대두유, 올리브유, 포도씨유 중에서 선택되는 식용유, 정제수를 이용하여 염지제를 얻을 수 있는바, 염지액 배합비는 닭고기 80.23~89.58 중량% 기준에 부재료로 정제염 0.09~0.65 중량%, 인산염 0.05~0.52 중량%, 정백당 0.06~0.38 중량%, L-글루탐산나트륨 0.1~0.9 중량%, 전분 1.0~4.0 중량%, 카놀라유, 대두유, 올리브유, 포도씨유 중에서 선택되는 식용유 1.1~1.96 중량%, 나머지 정제수를 채워서 100 중량% 이루도록 적용될 수 있다.
- [0018] 상기 c) 공정은 상기 b) 공정과 닭고기에 부재료로 정제염, 인산염, 정백당, L-글루탐산나트륨, 전분, 카놀라유, 대두유, 올리브유, 포도씨유 중에서 선택되는 식용유에 나머지 정제수를 채워서 100 중량%를 이룬 내용물을 혼합하는 텀블링 공정은 진공텀블러를 사용하여 원료육과 부재료를 혼합할 수 있다.
- [0019] 상기 d) 공정은 상기 c) 공정이 완료된 혼합원료물을 80~150℃ 범위의 오븐에서 10~60분 범위로 구워주는 공정이다.
- [0020] 상기 e) 공정은 상기 d) 공정으로 구이공정이 완료된 혼합원료물을 -25 ~ -40℃ 온도범위를 유지하는 급속냉각기를 이용하여 냉각시키는 공정이며,
- [0021] 상기 f) 공정은 상기 e) 공정으로 냉각이 완료된 혼합원료물을 포장지에 충전 후 밀봉하는 단계로서 1봉당 100~2000g 기준으로 충전 하여 최상의 맛과 식감을 갖는 가공제품을 얻을 수 있다.
- [0022] 본원 기술사상을 통해 최상의 맛과 식감을 제공하는 닭고기 가공식품을 얻을 수 있는 원리는 닭고기 가공육의 화학성분은 주로 수분, 회분, 탄수화물, 지방, 단백질, 비타민 등으로 구성되어 있고, 닭고기 가공육에는 수분이 60 ~ 80% 까지 함유되어 있으며 이들 수분은 결합수(結合水)와 자유수(自由水)로 구분될 수 있고 닭고기 가공육의 표면부의 자유수가 공기 중의 산소와의 결합에 의한 변질이나, 미생물 등에 의한 변질요인으로 식품의 품질변화와 밀접한 관계를 갖는데, 본원에서는 이러한 변질 요인을 없이하기 위해 닭고기 원료혼합물을 80~150℃, 10~60분 정도 오븐에 익힌 후 신속하게 -25 ~ -40℃ 범위로 급속냉각기를 이용 냉각시키게 되는데 이는 닭고기 원료혼합물의 표면부를 감싼 자유수를 신속히 동결시킴으로써 내부에 있는 결합수는 그대로 있는 상태에서 닭고기 원료혼합물 표면부의 자유수를 신속히 동결시켜 공기 중 산소나 미생물에 의한 변질을 방지한 후 냉동상태로 보관되다가 에어프라이어 조리기에서 신속하게 가온되면서 닭고기 원료혼합물의 표면부를 감싼 자유수를 신속히 동결 해제시킴으로서 최상의 맛과 식감을 제공하는 닭고기 가공제품을 제공할 수 있게 되었다.

발명의 효과

- [0023] 본원에서 제공되는 닭고기 가공제품은 간편 조리에 관심이 많은 현대인들에게 가정에서 어려운 전처리 과정의 수고로움을 없이하고 간편하고 쉽게 맛있는 닭고기를 즐길 수 있을 뿐만 아니라 비타민 A와 리놀레산이 많이 들어있어 영양식으로 좋고 각종 질환을 예방하는 효과를 갖는다.
- [0024] 본원에서 제공되는 닭고기 가공제품은 가정에서 번거로운 세척과 손질 필요 없이 기본맛 까지 가미되어 간단한 조리과정으로 여러 가지 간식류나 안주류로 취식할 수 있도록 하고, 종래와 같이 치킨 배달지연으로 짜증내거나 치킨이 식었다는 등의 불평할 요인도 없이 에어프라이어 조리기를 통하여 갓 구워낸 따끈 따끈한 치킨을 자녀들과 함께 섭취할 수 있는 효과를 제공한다

도면의 간단한 설명

- [0025] 도 1 : 본원의 닭고기 가공육을 얻기 위한 제조공정도.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0026] 이하, 본 발명을 상세히 설명한다.
- [0027] 본 발명은 도 1에 제시되는 제조공정도에 의거 튀기지 않은 닭고기를 이용한 에어프라이어 조리기 전용 닭고기

가공육 제품을 얻고자 하는 기술사상의 발명으로서, 이하에서는 본원의 기술사상이 적용되어 닭고기 가공육 제품을 얻기까지의 공정을 하기에서 실시예 형태로 상세하게 설명한다.

- [0028] 본원에서 사용하고 있는 닭고기 규격은 통닭, 도리육, 다리, 날개, 가슴살, 등갈비살, 안심, 가슴 순살, 다리 순살 등이 활용되어 사용될 수 있다.
- [0029] 닭고기는 전체 지방의 2/3 정도가 불포화 지방산이고, 다른 육류보다 필수지방산이 많고 특히 혈중 콜레스테롤을 낮춰줘 동맥경화나 심장병 예방에 효과가 있는 리놀레산을 많이 함유하고 있음이 알려져 있고, 또 쇠고기나 돼지고기에는 매우 부족한 비타민 A가 10배 정도 더 많으며 그 중에도 닭 날개 부분에 상당히 많은 양의 비타민 A가 들어있음은 아래의 논문 등에 제시되어 있다.
- [0030] <논문 출처>
- [0031] 필수지방산, 리놀레산
- [0032] - J Korean Soc Food Sci Nutr 한국식품영양과학회지 44(7), pp 1032 (2015)
- [0033] 비타민 A
- [0034] - Monthly Korean Chicken 월간닭고기, no.148, pp. 71 (2007)
- [0036] 출원인 회사는 현재 자체 CCP 기준을 따르고 있으며 이에 따르면 끓이거나 포화수증기(스팀)에 노출되거나 또는 식용유에 튀기는 것에 의해 해당 가공육 등의 중심온도를 1분 이상 섭씨 70℃ 이상으로 유지할 것 등의 조건을 제시하고 있으며 현재에도 이를 충족하고 있으며, 또한 미생물의 규격과 같은 경우 양념육의 경우 법적규격인 아질산 이온, 타르색소, 보존료 기준을 만족시킬 뿐만 아니라 식품의약품안전처 식품공전 기준인 일반세균(CFU/g) 5.0×10^6 이하, 대장균(CFU/g) 1.0×10^4 이하가 유지되도록 엄격히 관리되고 있다.
- [0037] 출원인 회사에서 개발한 에어프라이어 조리기 제품은 네덜란드 기업 필립스사의 제품을 기본으로 활용하여 개발을 진행 하여 100~200℃ 온도범위에서 부위별로 5~20분 조리하도록 한 제품으로 개발되었는바 이 방법은 식용유로 튀긴제품에 비해 바삭한 식감은 부족한 느낌이나 지방 함량이 적어 느끼한 맛을 제거하고 비만을 예방할 수 있으며 식용유 사용이 원천적으로 없으므로 산패 위험이 줄어든다는 장점을 가지므로 본원 발명자는 우리나라 사람들이 제일 즐겨 찾는 닭고기를 전문 통닭집에 주문 배달하여 먹는 복잡한 유통과정의 문제점, 일반 가정집에서 원료준비의 부산함이나 튀김조리의 불편함을 해소하면서 원거리 닭요리 집에 주문 없이 직접 가정에서 닭고기 튀김 요리를 취식할 수 있는 방안을 찾는 과정에서 아래의 적용 제조실시예를 통하여 닭고기에 최상의 맛과 향을 제공할 수 있음을 확인하여 완성되었다.
- [0038] 제조실시예 1
- [0039] 주 원료인 닭고기는 이물 선별과정 및 세척과정을 거친 1000 그램 규격의 닭고기 토막 원료육으로 준비되었다.
- [0040] 상기 닭고기 원료육 1000 g
- [0041] (주)한주 제품의 정제염 5 g
- [0042] 서도비엔아이(주) 제품의 인산염 4 g
- [0043] 씨제이제일제당 제품의 정백당 3.5 g
- [0044] 씨제이제일제당 제품의 L-글루탐산나트륨 3.5 g
- [0045] 인그리디언, (주)대상 제품의 전분 47 g
- [0046] (주)대상 제품의 대두유 20 g
- [0047] 정제수 100 g
- [0048] 이 혼합된 후 텀블러에 투입되어 50분간 텀블링한 후 -3 ~ 3℃ 범위를 유지하는 숙성실에서 20시간 숙성시켰다.
- [0049] 제조실시예 2
- [0050] 주 원료인 닭고기는 이물 선별과정 및 세척과정을 거친 1000그램 규격의 닭고기 토막 원료육으로 준비되었다.
- [0051] 상기 닭고기 원료육 1000 g

- [0052] (주)한주 제품의 정제염 6 g
- [0053] 서도비엔아이(주) 제품의 인산염 2 g
- [0054] 씨제이제일제당 제품의 정백당 4 g
- [0055] 씨제이제일제당 제품의 L-글루탐산나트륨 3.5 g
- [0056] 인그리디언, (주)대상 제품의 전분 45 g
- [0057] (주)대상 제품의 대두유 15 g
- [0058] 정제수 100 g
- [0059] 이 혼합된 후 텀블러에 투입되어 40분간 텀블링한 후 -3 ~ 3℃ 범위를 유지하는 숙성실에서 20시간 숙성시켰다.
- [0060] 제조실시예 3
- [0061] 주 원료인 닭고기는 이물 선별과정 및 세척과정을 거친 1000 그램 규격의 닭고기 토막 원료육으로 준비되었다.
- [0062] 상기 닭고기 원료육 1000 g
- [0063] (주)한주 제품의 정제염 3 g
- [0064] 서도비엔아이(주) 제품의 인산염 6 g
- [0065] 씨제이제일제당 제품의 정백당 3 g
- [0066] 씨제이제일제당 제품의 L-글루탐산나트륨 3 g
- [0067] 인그리디언, (주)대상 제품의 전분 30 g
- [0068] (주)대상 제품의 대두유 20 g
- [0069] 정제수 100 g
- [0070] 상기와 같은 조성비율로 혼합된 후 텀블러에 투입되어 40분간 텀블링한 후 -3 ~ 3℃ 범위를 유지하는 숙성실에서 20시간 숙성시켰다.
- [0071] 상기 공정을 거쳐 숙성공정을 거친 닭고기 원료혼합물을 110℃ 범위의 온도를 유지하는 오븐에서 20분 정도 익힌 후 -35℃를 유지하는 급속냉각기를 이용 냉각시킨 후 닭고기 가공물을 1봉당 500g 팩키지 포장지에 충전 후 밴드실링기계를 활용하여 밀봉시켜 가공육을 얻고, 24시간 후 상기 냉동 가공육과 타사제품(A사, B사) 중 닭고기 원료육과 부재료가 혼합된 후 냉동되어 판매되는 닭고기 가공육과의 맛을 비교하기 위하여 본원 제조실시예 1로 만들어진 후 냉동된 가공육을 네덜란드 필립스사의 에어프라이어 조리기 제품을 사용하여 200℃, 15분간 조리한 것과 타사 유사 제품 사이의 관능평가 결과를 얻고자 하였으며 비교한 관능평가(5점만점) 비교 실험 결과는 표 1과 같았다

표 1

구 분	A 사 제품	B 사 제품	자사 제품
색	1.88±0.78	2.28±0.68	4.17±0.44
풍미	2.28±0.68	2.85±0.87	3.86±0.46
바삭한 정도	2.28±0.68	2.69±0.83	4.26±0.58
다즙성	1.88±0.78	3.08±0.79	4.17±0.44
전체적인 맛	1.65±0.75	3.08±0.79	4.26±0.58

- [0074] 또한 본원 발명자는 본원의 제조실시예 2로 얻은 제품을 네덜란드 필립스사의 에어프라이어 조리기 제품을 사용하여 200℃, 15분간 조리한 결과와 타사(A사)의 튀긴 닭고기 가공제품을 다시 에어프라이어 조리기 제품에 넣고 175℃, 8분간 조리한 것과의 관능평가 결과를 얻고자 하였으며 비교한 관능평가(5점만점) 비교 실험 결과는 표 2와 같았다.

표 2

[0075]

구 분	A 사 튀김 제품	자사 개발 제품
색	2.28±0.68	4.26±0.58
풍미	2.28±0.68	3.86±0.46
바삭한 정도	4.17±0.44	4.17±0.44
다즙성	1.88±0.78	3.86±0.46
전체적인 맛	2.28±0.68	4.26±0.58
재구매 의사	1.88±0.78	4.17±0.44

[0076]

이상의 실험결과를 통하여 본원 기술사상으로 제공되는 에어프라이어 조리기 전용 닭고기 가공육이 타사 유사 닭고기 가공육이나 또한 튀김 닭고기와 비교하여 통상인의 식감으로도 비교될 수 없는 최상의 맛과 향을 제공할 수 있음을 확인하여 특허출원에 이르게 되었으며, 본원 가공공정을 거쳐 에어프라이어 조리기 전용제품으로 제공된 후 소비자가 이를 구입하여 가정에서 자녀들과 함께 번거로운 준비과정이나 요리 등의 과정도 없이 단순히 에어프라이어를 활용하여 방금 튀겨낸 튀김요리 이상의 최상 식감의 닭요리를 제공할 수 있는 우수한 닭고기 가공기술이다.

부호의 설명

[0077]

도 1은 본원의 닭고기 가공육을 얻기 위한 제조공정도를 나타낸 것으로서 별도의 부호설명이 필요없다 할 것이다.

도면

도면1

