

(19)
(12)

(KR)
(B1)

(51) 。 Int. Cl. 7
A23L 1/39

(45)
(11)
(24)

2003 03 26
10 - 0377541
2003 03 12

(21) 10 - 1999 - 0058779
(22) 1999 12 17

(65) 2001 - 0057037
(43) 2001 07 04

(73)

46 - 1

(72)

584 1004 103

591 - 1 A 202

390 102 2005

300 - 3 102 2005

(74)

:

(54)

(Oyster sauce)

가 가

(extracrt)

, '

가 , (Roux), , MSG, 가

가

가

0.6 0.8

30 55 brix가

가 .

95 1

00

가

2

1

2

3

4

5

QDA

QDA

QDA

(Oyster sauce)

가

가

가

(extract)

가

, , , (Roux), , , MSG, , , 가

(Oyster)

가

(4 - 6%

5

1%

B , C

30%

30%

가

가

, 가

()가

'90

가

, , 가

가

가

(Know how) 가 ()

KCl 가 (papain, bromeline) 가

tease) 가 (pro

가

가

1 : (, ,)

가	가	가 (30 60 10	0.3 0.5%	가 95
) 3%	5 10mm	(Hole plate)	(Chopper)		(1)
100	1 3	1	2 5		가 95
(A)	.1		()	2	1
			2		(B)

30 55 Brix 가) 가 95
 (Capping) (Vacuum seaming)
 pH 4.5 6.0, 10 15%, 45 60%, 2 10%, 0.
 1 1%, 10 20%, 20 30% 가 .

< 1 > : ()

가 가 () 3% 가
 60 10 가 가 (Chopper) 가
 3 0.3% 가 100 2 가
 1 (A) . 1 1 가
 2 2 (B) 2 가 가
 0.5% (Alcalase flavozyme™ 6: 4) 가 60 7
 , 가 100 30 가
 (C) (C) 1, 2 (A), (B) 2%
 가 100 8 가 , 가
 40 45 Brix 가 .

< 2 > : (Oyster sauce base)

(Oyster sauce base) () 10Kg, 3Kg,
 4Kg 30L 가 90 30 가 1
 () 4Kg () 2Kg 10L
 1 1 2 MSG 0.2K
 g, 0.7Kg, 2.5Kg HVP 3Kg 가 85 , 40 가 2

< 3 > : (Oyster sauce)

(Oyster sauce) 2
 3 5Kg 2.5Kg 가 , 1Kg 4
 0g 가 150 10 (Roux) 0.5Kg 가 100 40 가
 , (Hot filling) . 30

< 4 > :

2 3 0.7 0.
 75, 45 Brix, 10 13%가 가 95
 () 가 (Capping)

(Vacuum seaming)

< 1 >

1

pH Brix, , , NFE(Nitrogen free extract)
 pH 5.6 6.0 Brix 40 가

2

65 50%

가

322.7mg%, 551.7mg% 302.9mg%

5 4.1, : : (3: 1: 1) 3.8

2.

[2]

	(%)						
	pH	Brix					NFE
	5.6	40	47	51.81	0.48	9.78	37.93
	6.0	40	42	64.21	0.35	10.86	24.58
	5.6	40	51	60.58	0.27	9.38	29.77

3.

[3]

	(mg%)		
Asp	102.1	154.8	77.21
Ser	145.0	220.6	126.7
Glu	322.7	551.7	302.9
Gly	84.7	127.0	54.2
His	83.7	139.2	62.3
Arg	278.5	360.4	187.3
Thr	226.2	372.9	180.7
Ala	267.9	460.2	193.4
Pro	181.7	257.7	49.4
Tyr	203.4	292.1	153.8
Val	177.2	252.0	122.0
Lys	264.3	397.0	243.1
Ile	140.9	221.6	99.5
Leu	201.5	321.5	165.1
Phe	155.5	244.9	113.0
Cys	39.8	48.4	6.0
Met	77.0	160.6	65.7
Total	3705.7	5579.7	2524.8

4. (100Mℓ)

[4]

1)	A	B	C	D	E	F
	5	3	2	3	-	-
	-	1	2	1	5	-
	-	1	1	2	-	5
2)	4.1	3.8	3.6	3.5	3.5	3.0

1) ()

2) 가 : 5

< 2 >

Oyster sauce 1 2) 3 5 5 7 (

5.

[5]

		LKK	LKK	KFRI - 1	KFRI - 2	KFRI - 3
pH		5.5	5.2	5.5	5.7	5.6
Brix		54.5	44.3	49.5	50.0	51.2
(%)		11.0	12.1	12.0	12.5	12.0
(cm/min)		0.3	0.3	0.3	0.3	0.3
		0.7	0.8	0.8	0.8	0.8
Color	L	77.0	77.7	28.8	28.7	28.8
	a	0.81	1.95	0.23	0.24	0.23
	b	5.78	7.27	1.04	0.87	1.04

* LKK , LKK , KFRI - 1, KFRI - 2, KFRI - 3 .

6.

[6]

		LKK	LKK	KFRI - 1	KFRI - 2	KFRI - 3
		49.1	59	47.3	47.3	50.3
		7.4	2.6	8.1	8.0	8.6
		0.3	0.2	0.4	0.4	0.3
		21.3	12.3	21.6	23.4	18.2
		21.9	25.9	22.6	20.8	22.6

7.

[7]

		LKK	LKK	KFRI - 1	KFRI - 2
		6.8	7.1	7.3	7.0
		8.1	7.5	5.0	7.0
		8.3	6.9	6.0	6.3
		5.6	5.4	5.0	5.3
		6.3	5.8	6.6	7.3
		7.8	7.7	6.3	6.3
		5.1	4.9	6.0	6.5
		7.5	7.3	7.7	6.3

: 9

가

(57)

1.

가

가 가

가 가

(Roux)

2.

1 , , 가 3% 0.3 0.5% 가 95
100 1 3 2 5

3.

1 , 2 5 가 0.1 2.0 % 가
40 70 , 2 12 가 가 7:3

4.

5.

1 , 10kg, 3kg, 4kg 30 1 MSG 0.2kg, 0.
, 6kg 10 가 5 60 60 100 가 7kg, 2.5kg, HVP 3kg

6.

1 , 1kg 40g 가 150 10

7.

5 , 3 : 7 9 : 1

8.

1 , 10kg, 3kg, 4kg 30 1 , 6kg
 10 5kg, HVP 3kg 가 1 7.5kg (Roux) 0.5kg MSG 0.2kg, 0.7kg, 2.
 60 100 10 60

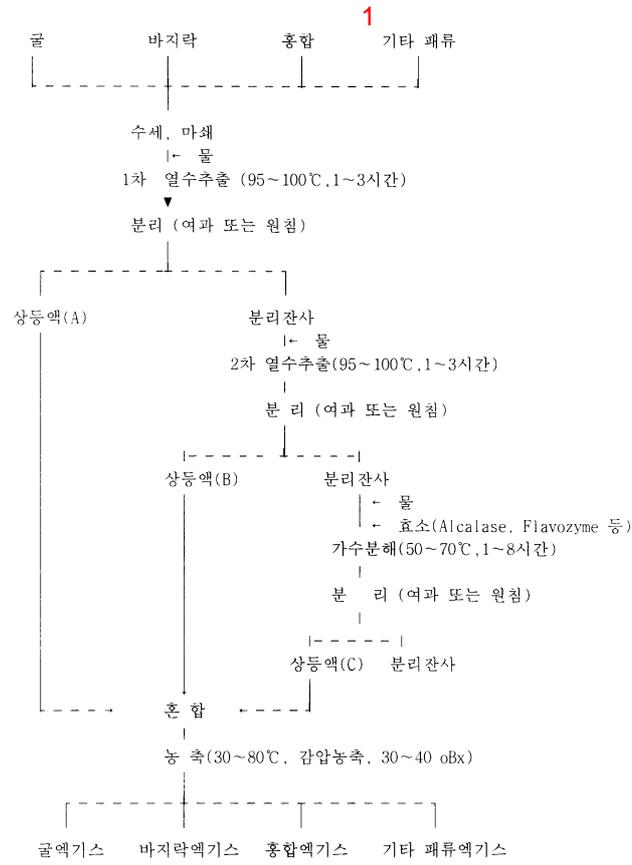
9.

10.

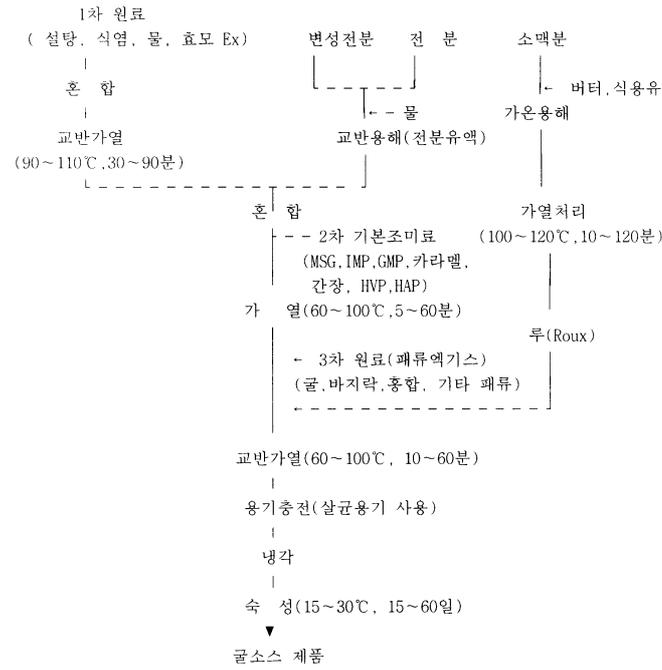
1 , 가 2.0% 가 80 100 1 8
 가

11.

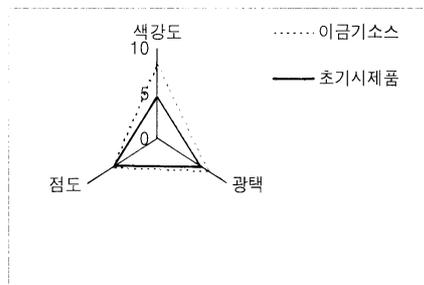
1 , 60 100 가 0.6 0.
 8, 30 55 Brix가 95 100



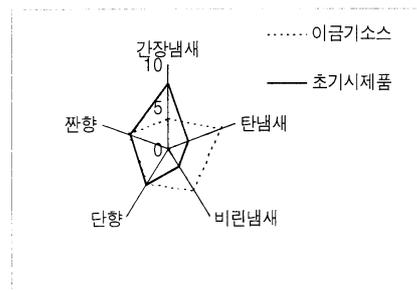
2



3



4



5

