



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2020-0058098
(43) 공개일자 2020년05월27일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 17/50 (2016.01) A23L 17/00 (2016.01)
A23L 27/50 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 17/50 (2016.08)
A23L 17/75 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2018-0142674
(22) 출원일자 2018년11월19일
심사청구일자 2018년11월19일

(71) 출원인
이상철
전라남도 여수시 대학로 46, 104동 902호 (미평동, 선경아파트)
(72) 발명자
이상철
전라남도 여수시 대학로 46, 104동 902호 (미평동, 선경아파트)
(74) 대리인
이재정

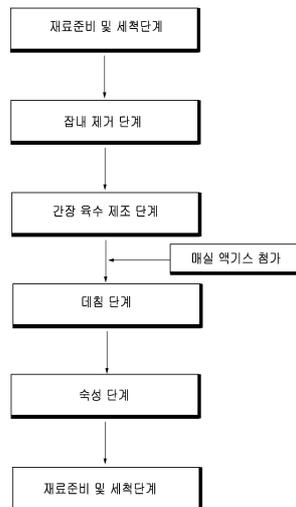
전체 청구항 수 : 총 3 항

(54) 발명의 명칭 전복 장조림 제조방법

(57) 요약

본 발명은 전복 장조림 제조방법에 관한 것으로서, 내장과 껍질을 제거하지 않은 통전복을 흐르는 물에 세척 슬을 이용하여 깨끗하게 세척하여 재료를 준비하는 단계; 식초와 물이 혼합된 혼합물을 이용하여 세척된 전복을 추가 세척하여 불순물을 제거하고 비린내를 제거하는 단계; 식초, 간장, 물 및 생강 액기스를 혼합하여 끓여 간장 육수를 제조하고 끓인 물의 온도가 90℃가 되면 1 동안 불순물이 제거된 전복을 데쳐 데침 공정을 진행하는 단계; 데침 공정에 의해 형성된 간장 육수를 완전히 식힌 후, 데쳐진 전복이 완전히 잠기도록 하여 48시간 동안 재워 숙성하는 단계; 및 숙성단계에 의해 48시간 동안 숙성된 전복을 건진 후, 다시 간장 육수를 붓고 고추, 생강의 고명을 첨가하여 전복 장조림을 완성하는 단계;를 포함하여 구성된다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

A23L 27/50 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

내장과 껍질을 제거하지 않은 통전복을 흐르는 물에 세척 솔을 이용하여 깨끗하게 세척하여 재료를 준비하는 단계;

식초와 물이 혼합된 혼합물을 이용하여 세척된 전복을 추가 세척하여 불순물을 제거하고 비린내를 제거하는 단계;

식초, 간장, 물 및 생강 액기스를 혼합하여 끓여 간장 육수를 제조하고 끓인 물의 온도가 90℃가 되면 1 동안 불순물이 제거된 전복을 데쳐 데침 공정을 진행하는 단계;

데침 공정에 의해 형성된 간장 육수를 완전히 식힌 후, 데쳐진 전복이 완전히 잠기도록 하여 48시간 동안 재워 숙성하는 단계; 및

숙성단계에 의해 48시간 동안 숙성된 전복을 건진 후, 다시 간장 육수를 붙고 고추, 생강의 고명을 첨가하여 전복 장조림을 완성하는 단계;를 포함하여 구성되는 것을 특징으로 하는 전복 장조림 제조방법.

청구항 2

제 1 항에 있어서,

상기 데침 공정 진행 단계를 위해 사용되는 간장 육수는 식초 5중량%, 간장 15 중량%, 물 78 중량% 및 생강 액기스 2중량%으로 구성되는 것을 특징으로 하는 전복 장조림 제조방법.

청구항 3

제 1 항 또는 제 2 항에 있어서,

상기 데침 공정 진행 단계를 통해 형성된 간장 육수 98중량%와 매실 액기스 2중량%을 혼합하여 육수를 제조하는 단계를 더 포함하여 구성되는 것을 특징으로 하는 전복 장조림 제조방법.

발명의 설명

기술분야

[0001] 본 발명은 전복 장조림 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 식초와 간장육수로 전복을 데쳐내어 전복 특유의 비린 맛을 제거하고 보존성을 향상시키고 간장 육수와 생강 액기스에 전복을 침지함으로써, 생강 액기스를 통해 전복 육수의 비린맛이 제거되도록 하는 것은 물론, 생강의 유효성분을 섭취할 수 있는 전복 장조림 제조방법에 관한 것이다.

[0002] 또한, 본 발명은 생강 액기스와 함께 매실 액기스를 사용함으로써, 전복 장조림의 비린 맛 제거는 물론, 그 풍미를 향상시키고 사용자의 기호에 따라 선택적으로 장조림을 제공할 수는 전복 장조림 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

[0004] 전복은 전복과(Haliotidae), 전복속(Haliotis)에 속하는 연체동물의 총칭이며 귀조개라고도 한다. 몸길이는 2 ~ 30cm 이며, 모양은 긴 타원형이다. 전복은 해조류가 많이 번식하는 깨끗한 바닷물에서 생육하는 것으로 알려져 있다.

[0005] 전복은 비타민 B1, 비타민 B2가 많고 칼슘, 인 등의 미네랄이 풍부한 건강식으로 피부미용, 자양강장 등에 효능

이 있을 뿐 아니라, 특히 타우린이 풍부하여 간장보호, 피로회복, 심근경색에 대한 예방효과를 가지고 있어 영양면에서나 맛에서 우수한 해산물이다.

- [0006] 전복은 식품학적 측면에서 볼 때, 오래전부터 우리나라, 중국, 일본 등지에서 상당히 귀하게 여기는 기능성 수산물이어서 시장가치가 매우 높으며, 여러 가지 영양소를 포함하고 있어 약용 및 기능성 물질로 알려졌는데, 전복이 포함하고 있는 영양소에는 비타민, 니아신(nicotinic acid), 단백질, 당질, 셀레늄 및 칼슘 등이 있다.
- [0007] 전복에는 특히 단백질과 비타민이 풍부하여, 예전부터 고급 수산물로 취급되었으며, 피부미용, 자양강장, 산후조리, 허약체질 등에 탁월한 효능이 있어 식용뿐만 아니라, 약용을 목적으로 사용되기도 한다.
- [0008] 또한, 전복에는 타우린이 다량 함유되어 있는 데, 이 타우린은 담석 용해 및 간장의 해독기능을 강화하고, 콜레스테롤 저하와 심장기능 향상 및 시력회복에 효과가 있어, 이러한 타우린이 함유된 전복을 섭취함으로써, 섭취자는 병후의 원기회복, 피로회복, 항산화 활성, 이질산염 소거능력, 혈압강하 효과 등을 얻을 수 있다.
- [0009] 또한, 상기 전복은 아르기닌(arginine)이라는 아미노산이 타 식품에 비해 월등히 풍부하고, 특히 전복은 풍부한 단백질에 글루탐산(glutamic acid)과 로이신 및 아르기닌 등의 아미노산이 풍부하기 때문에 독특한 단맛을 낼 뿐만 아니라, 철을 비롯하여 마그네슘과 구리 등의 무기질과 여러가지 비타민의 함량이 풍부하다.
- [0010] 일반적으로 전복은 맛이 좋아 주로 전혀 가공하지 않은 상태의 날것이나 건제품 또는 죽의 형태로 소비되는 고가의 중요한 연안 수산물이다. 특히, 생전복이 가진 특징적인 조직감은 소비자들이 전복을 즐겨 찾는 이유중에 하나이며, 생전복 상태로 먹으면 오돌오돌 씹는 맛을 느낄 수 있고, 감칠맛을 느끼려면 전복을 익혀 먹기도 한다.
- [0011] 또한, 전복의 맛은 클루탐산과 아데닐산으로 구성되는 감칠맛, 베타인에 의한 단맛 및 글리코겐에 의한 짙은 맛을 낸다.
- [0012] 그러나 전복은 워낙 고가의 수산물일 뿐만 아니라, 섭취시까지 전복의 신선도를 유지하여야 하므로 장시간 보관이 어려워 일반인들은 저가로 쉽게 전복을 얻기 힘들다는 문제점이 있었다.
- [0013] 또한, 전복이 가진 특유의 비린 냄새 및 맛은 전복을 삶거나 가열을 하여도 쉽게 없어지지 않아, 비린 음식을 싫어하는 소비자들에게는 전복을 섭취할 시 거부감을 일으킬 수 있다는 문제점이 있었다.
- [0014] 따라서, 전복의 특유의 비린 냄새를 제거하고 남녀노소 쉽게 섭취할 수 있는 전복 장조림을 제안하고자 한다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0016] (특허문헌 0001) 1. 가시오가피를 이용한 전복 장조림 제조방법 및 그에 의해 제조된 전복 장조림(Method for Manufacturing Abalone Boiled in Soy)(특허출원번호 제10-2009-0109211호)
- (특허문헌 0002) 2. 황칠나무를 이용한 전복장조림의 제조방법 및 이에 의해 제조된 황칠나무를 이용한 전복장조림(Manufacturing method of abalone boiled in soy using Dendropanax morbifera and abalone boiled in soy manufactured by the same)(특허출원번호 제10-2013-0135365호)
- (특허문헌 0003) 3. 전복 표고버섯 장조림 제조방법(Manufacturing method of abalone shiitake jangjorim)(특허출원번호 제10-2015-0038267호)

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0017] 본 발명은 상기와 같은 문제점을 해결하기 위해 안출된 것으로서, 그 목적은 식초와 간장육수로 전복을 데쳐내어 전복 특유의 비린 맛을 제거하고 보존성을 향상시키고 간장 육수와 생강 액기스에 전복을 침지함으로써, 생강 액기스를 통해 전복 육수의 비린맛이 제거되도록 하는 것은 물론, 생강의 유효성분을 섭취할 수 있는 전복 장조림 제조방법을 제공하는데 있다.

[0018] 또한, 본 발명은 생강 액기스와 함께 매실 액기스를 사용함으로써, 전복 장조림의 비린 맛 제거는 물론, 그 풍미를 향상시킬 수 있는 전복 장조림 제조방법을 제공하는데 있다.

과제의 해결 수단

[0020] 상기의 목적을 달성하기 위한 본 발명의 전복 장조림 제조방법에 따르면, 내장과 껍질을 제거하지 않은 통전복을 흐르는 물에 세척 솔을 이용하여 깨끗하게 세척하여 재료를 준비하는 단계; 식초와 물이 혼합된 혼합물을 이용하여 세척된 전복을 추가 세척하여 불순물을 제거하고 비린내를 제거하는 단계; 식초, 간장, 물 및 생강 액기스를 혼합하여 끓여 간장 육수를 제조하고 끓인 물의 온도가 90℃가 되면 1 동안 불순물이 제거된 전복을 데쳐 데침 공정을 진행하는 단계; 데침 공정에 의해 형성된 간장 육수를 완전히 식힌 후, 데쳐진 전복이 완전히 잠기도록 하여 48시간 동안 재워 숙성하는 단계; 및 숙성단계에 의해 48시간 동안 숙성된 전복을 건진 후, 다시 간장 육수를 붓고 고추, 생강의 고명을 첨가하여 전복장을 완성하는 단계;를 포함하여 구성되는 것을 특징으로 한다.

[0021] 이때, 본 발명의 실시예에 따른 전복 장조림 제조방법은 상기 데침 공정 진행 단계를 위해 사용되는 간장 육수는 식초 5중량%, 간장 15 중량%, 물 78 중량% 및 생강액기스 2중량%으로 구성되는 것을 특징으로 한다.

[0022] 또한, 본 발명의 실시예에 따른 전복 장조림 제조방법은 상기 데침 공정 진행 단계를 통해 형성된 간장 육수 98 중량%와 매실액기스 2중량%을 혼합하여 육수를 제조하는 단계를 더 포함하여 구성되는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0024] 본 발명에 의한 전복 장조림 제조방법은 식초와 간장육수로 전복을 데쳐내어 전복 특유의 비린 맛을 제거하고 보존성을 향상시키고 간장 육수와 생강 액기스에 전복을 침지함으로써, 생강 액기스를 통해 전복 육수의 비린맛이 제거되도록 하는 것은 물론, 생강의 유효성분을 섭취할 수 있는 전복 장조림을 제공한다.

[0025] 또한, 본 발명에 따른 전복 장조림 제조방법은 생강 액기스와 함께 매실 액기스를 사용함으로써, 전복 장조림의 비린 맛 제거는 물론, 그 풍미를 향상시키고 사용자의 기호에 따라 선택적으로 전복 장조림을 제공할 수 있다.

[0026] 또한, 본 발명에 따른 전복 장조림 제조방법은 생강 또는 매실을 간장소스와 배합하여 전복 장조림을 함으로써, 전복이 가지고 있는 비린 냄새와 맛을 제거하여 소비자에게 거부감 없이 쉽게 취식할 수 있도록 하며, 전복의 효능과 함께 생강, 매실의 효능도 얻을 수 있어, 노화방지와 항암효과, 간기능개선, 만성피로회복, 면역기능강화, 학습능력증진 및 기억력 향상을 하는데 큰 도움을 줄 수 있는 효과도 있다.

도면의 간단한 설명

- [0028] 도 1은 본 발명에 따른 전복 장조림 제조공정을 도시한 흐름도.
- 도 2는 본 발명에 따른 제조된 전복 장조림 상태도
- 도 3은 본 발명에 따른 전복 장조림 제조를 위해 형성된 간장육수의 상태도

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0029] 이하, 본 발명의 바람직한 실시예를 첨부된 도면을 기초로 하여 상세히 설명한다.

[0031] 본 발명에 따른 전복 장조림 제조방법은 통전복을 흐르는 물에 세척 솔을 이용하고, 식초와 물이 혼합된 혼합물을 이용하여 세척된 전복을 추가 세척하여 불순물을 제거하고 비린내를 제거하고, 식초 5중량%, 간장 15 중량%, 물 78 중량% 및 생강액기스 2중량%을 혼합하여 끓여 간장 육수를 제조하고 끓인 물의 온도가 90℃가 되면 1 동안 불순물이 제거된 전복을 데쳐 데침 공정을 진행한 후, 간장 육수를 완전히 식으면 데쳐진 전복이 완전히 잠기도록 하여 48시간 동안 재워 숙성하고, 숙성단계에 의해 48시간 동안 숙성된 전복을 건진 후, 다시 간장 육수를 붓고 고추, 생강의 고명을 첨가하여 전복장을 완성하도록 구성된다.

- [0032] 또한, 본 발명에 따른 전복 장조림 제조방법은 데침 공정을 통해 구성된 간장 육수의 비율에 대하여 간장 육수 98중량%와 매실액기스 2중량%을 혼합하여 간장 육수를 제조하는 것을 특징으로 한다.
- [0034] 본 발명의 전복 장조림 제조방법은 크게 재료 준비 및 세척 단계, 잡내 제거 단계, 간장 육수 제조 및 데침 단계, 숙성 단계 및 전복 장조림 완성단계를 통해 형성된다.
- [0036] 이하, 상기 단계에 대한 구체적인 설명을 첨부된 도면을 기초로 설명하면, 제조단계는 하기와 같이 구성된다.
- [0038] (1) 재료준비 및 세척단계
- [0039] 채취한 생전복을 소금물에 6시간 동안 담가 놓은 후 흐르는 물로 살과 껍질사이 불순물을 제거하고 깨끗이 세척하여 전복을 준비한다.
- [0040] 전복의 세척은 술을 이용함이 바람직하다. 아울러 상기 전복은 내장과 껍질을 제거하여 전복 육만을 분리시켜 사용할 수도 있고, 이와 달리 내장을 함께 이용하거나 껍질과 내장을 제거하지 않는 통전복을 그대로 이용할 수 있다. 전복의 내장도 함께 이용하면 영양학적인 측면에서 유용하다.
- [0042] (2) 잡내 제거단계
- [0043] 식초 20중량%과 물 80중량%이 혼합된 혼합물을 이용하여 1차 세척된 전복을 추가 세척하여 바다 생물 특유의 비린내를 제거한다. 이때, 세척 술을 이용하여 2차 불순물을 제거한다.
- [0045] (3) 간장 육수 제조 및 데침 단계
- [0046] 식초 5중량%, 간장 15중량%, 물 78 중량% 및 생강액기스 2중량%을 혼합하여 끓여 간장 육수를 제조하고, 끓여 진 간장 육수의 온도가 90℃가 되면 1 동안 불순물이 제거된 전복의 데침 공정을 진행한다.
- [0047] 상기 데침 공정을 통해 전복의 표면 및 내부가 살짝 익힘이 발생한다.
- [0049] 한편, 육수 제조에 사용되는 생강의 효능을 살펴보면, 생강의 학명은 *Zingiber officinale* ROSC이고, 남부지방 각처에서 재배하는 식물로 근경은 굵고 옆으로 자라며 육질이고 연한 황색으로서 맵고 향기가 있다.
- [0050] 각 마디에서 엽초로 형성된 줄기가 곧추 자라 높이 30~50cm에 달하고 윗부분에는 잎이 두 줄로 배열된다. 잎은 선상 피침형이고 양끝이 좁으며 밑부분이 긴 엽초로 된다. 우리 나라에서는 꽃이 피지 않으나 원산지에서는 감황색 꽃이 핀다.
- [0051] 생강은 크기는 작지만 강력한 효능을 자랑하는 식품으로써 칼로리가 적고, 붓기 및 복부 팽만감을 제거하는데 도움을 주기 때문에 다이어트에 도움을 주고 각종 염증을 완하시키고, 면역력 향상 및 통증 감소, 소화불량 해소, 항암효과, 두외 건강관리에 이르기까지 다양한 효능을 가지고 있다.
- [0052] 생강은 풍부하게 함유되어 있는 쇼가올 성분이 위액 분비를 촉진시키고 풍부한 진저롤 성분이 소화기의 운동능력을 향상시켜 부드럽게 음식을 소화할 수 있도록 도와주며 만성적인 소화불량으로 인한 위장 상부의 통증을 완화시키는 효과가 있어서 소화불량 개선에 도움이 된다.
- [0053] 매운 성분인 진게론이 몸에 열을 내 땀을 내게 하는 효과가 있고 진저롤, 진지베렌 성분 등은 염증과 가래를 없애주고 몸을 따뜻하게 하는 효과가 있어 기관지염은 물론 감기 완화에 도움이 된다.
- [0054] 생강의 맵고 쓰촐맛을 내는 진저롤 성분이 체내의 지질농도를 저하 시키는 효과가 있어 담즙 생성을 촉진시켜 혈중 콜레스테롤 수치를 낮추는 효과가 있어서 동맥경화와 뇌경색 같은 혈관 질환 예방에 뛰어나다.
- [0055] 과도한 스트레스와 불규칙한 생활습관 등 다양한 이유로 극심한 생리통을 호소하는 여성에게 몸을 따뜻하게 해주는 효과가 있고 자궁을 강하게 수축하면서 통증을 유발시키는 프로스타글란딘의 분비를 억제하여 생리통 완화

에 도움이 된다.

- [0056] 생강에 풍부하게 함유되어 있는 진저롤, 쇼가올 성분이 기도를 확장하는 효과가 있고, 염증을 진정시켜주며 천식을 일으키는 나쁜 균의 활성을 억제시켜 천식 해소에 도움이 된다.
- [0057] 생강에 포함된 항산화제가 우리 몸에서 일어나는 과도한 면역체계를 진정시켜 주고 염증을 진정시켜주는 효과가 있어 류머티스 관절염 같은 자기 면역질환 완화에 도움이 된다.
- [0058] 비타민C, B1, B12와 폴리페놀류의 항산화 성분이 풍부하며 면역력 향상에 도움이 되고 풍부한 진저롤과 쇼가올 성분은 뛰어난 항균 효과와 우리 몸에서 DNA의 손상을 억제시키는 효과가 있어서 DNA 변형에 의한 암 유발 및 종양세포의 성장을 억제하여 암 예방에 도움이 된다.
- [0060] (4) 숙성 단계
- [0061] 상기 데침 공정에 의해 형성된 간장 육수를 완전히 식힌 후, 표면 및 내부가 살짝 익은 전복이 완전히 잠기도록 하여 48시간 동안 재워 숙성시킨다.
- [0062] 이때, 전복의 재료가 간장 육수 밖으로 나오지 않도록 완전히 잠긴 상태가 유지되도록 한다.
- [0064] (5) 전복장 완성단계
- [0065] 48시간 동안 숙성된 전복을 건진 후, 다시 간장 육수를 붓고 고추, 생강의 고명을 첨가하여 보관함으로서 전복장을 완성한다.
- [0067] 한편, 본 발명의 다른 실시예로서 상기 (3) 육수 제조단계 및 (4) 숙성 단계에서 간장 육수에 매실 액기스를 첨가하여 육수제조, 데침 및 숙성 단계를 진행할 수 있다.
- [0068] 이때, 상기 매실 액기스 2%중량과 간장 육수 98%중량을 혼합하여 육수를 제조하여 사용한다.
- [0069] 상기 매실 액기스는 보통 예방에 효능이 있는데, 매실의 세부적인 효능을 살펴보면, 매실은 장미과의 낙엽소과목. 원산지는 한국, 중국, 일본 등지의 아시아이며 서북향이 막힌 양지바른 곳에서 잘 자란다. 키는 5m 정도 자라고, 줄기는 굵고 거칠며 검은색이나 어린 가지는 초록색이다. 꽃은 향기가 강하며, 열매인 매실은 처음에는 초록색이었다가 7월쯤이면 노란색으로 변하며 매우 시다. 매실로 담근 매실주는 소화를 돕고 피로회복에 효과가 있는 것으로 알려져있다.
- [0070] 매실은 구연산과 무기질 성분을 풍부하게 함유하고 있어 체내의 신진대사를 활발히 하고, 피로회복 및 기력회복에 효과적이며, 체내의 노폐물 및 독성물질을 제거하여 건강에 좋다. 매실은 특유의 신맛이 특징인데 매실에는 산미가 풍부하게 함유되어 있어 구강의 타액선에 자극이 이루어지고 침의 분비를 촉진하여 입맛을 돋구는데 효과가 있다.
- [0071] 매실에는 파크린산 및 피루브산 성분이 다량으로 함유되어 있는데, 파크린산 성분은 간과 신장의 기능을 활성화시켜 간과 신장에 쌓여 있는 노폐물 및 독성물질을 분해하고 살균하여 체외로 배출시켜 주는 역할을 담당하고, 피루브산 성분은 간의 기능을 개선시켜 주고 해독작용을 도와주어 손상된 간을 재생시켜 주는 역할을 담당한다.
- [0072] 또한, 매실에는 유기산이 풍부하게 함유되어 신맛이 강하게 나는 것이 특징이다. 매실의 유기산 성분은 체내에서 위장 기능을 활성화시키고, 위산의 분비를 촉진 및 조절하여 소화 작용에 도움을 준다.
- [0073] 매실에는 유기산, 각종 비타민 성분이 풍부하게 함유되어 있어, 이들 성분은 기미, 주근깨, 여드름 등을 없애주며, 체내의 신진대사를 원활히 하고, 각종 호르몬 분비를 촉진시켜 주어 항균작용 및 해독작용이 뛰어나 거칠어진 피부를 탄력있고 깨끗하게 만들어 주며 영양 공급 및 노화 방지 효과가 있어 피부미용에 도움이 된다.
- [0074] 매실에는 사과산, 구연산, 호박산, 철분, 칼슘, 마그네슘, 아연, 각종 무기질 성분이 다량으로 함유되어 있는데, 이 성분은 체내의 나쁜 콜레스테롤을 체외로 배출시키고, 혈중 콜레스테롤 수치를 낮춰주며, 혈류개선 및 혈액순환에 도움을 주며, 혈관의 노폐물 및 독성물질을 체외로 배출시켜 혈전을 방지하여 심장마비, 심근경색, 동맥경화, 뇌졸중 등 각종 심혈관 질환예방에 효과가 있다.

- [0075] 매실은 대표적인 알칼리성 식품으로 맵고 짠 음식을 즐기고, 각종 인스턴트 식품을 자주 섭취하는 바쁜 식습관으로 인해 체내의 산성화라 이루어지므로 각종 성인병 유발에 노출된 현대인에게 산성화된 체질을 개선시켜 준다.
- [0076] 매실에는 칼슘, 구연산 성분이 다량으로 함유되어 이 성분은 체내의 칼슘 흡수를 촉진시키고, 칼슘이 체외로 산화되어 소실되는 것을 막아주기 때문에 여성의 폐경기, 갱년기 각종 증상 및 골다공증 예방에 좋다.
- [0078] 실시예
- [0079] 상기와 같은 방법으로 제조된 전복 장조림은 앞서 설명된 바와 같이, 식초와 물을 통해 비린 맛이 충분히 제거되고, 보존성이 향상됨은 물론, 전복 장조림의 풍미 역시 개선되어 관능적 기호도가 상승하는 장점이 있다. 또한, 생강, 매실 등의 유효 성분을 섭취할 수 있어 섭취자의 건강유지에도 도움이 된다.
- [0081] (실시예 1)
- [0082] 전복을 깨끗이 세척하고, 전복 내장은 제거하지 않은 통전복을 솔로 깨끗이 세척한 후, 식초 20중량%과 물 80중량%의 혼합물을 이용하여 세척된 전복을 2차 세척하여 비린내를 제거한다. 그리고, 식초 5중량%, 간장 15 중량%, 물 78 중량% 및 생강엑기스 2중량%을 혼합하여 끓여 간장 육수를 90℃ 온도에서 1 동안 불순물이 제거된 전복의 데침 공정을 진행하고, 데침 공정에 의해 구비된 간장 육수를 완전히 식힌 후, 데침된 전복이 완전히 잠기도록 하여 48시간 동안 재워 숙성시킨 후, 다시 간장 육수를 붓고 고추, 생강의 고명을 첨가하여 전복장을 제조한다.
- [0084] (실시예 2)
- [0085] 실시예 1과 동일하게 실시하되, 내장과 껍질을 제거하고 전복육 만을 데침공정 진행후, 48시간 숙성시켜 전복장을 제조하였다.
- [0087] (실시예 3)
- [0088] 실시예 1과 동일하게 실시하되, 식초 5중량%, 간장 15 중량%, 물 78 중량% 및 생강 엑기스 2중량%을 혼합하여 끓여 간장 육수의 전체 비율에 대해 간장육수 98중량%과 매실 엑기스 2중량%을 혼합하여 최종 간장육수를 구비하고, 끓여진 간장 육수의 온도가 90℃가 되면 1 동안 불순물이 제거된 전복의 데침 공정을 진행하고 숙성하여 전복장을 제조한다.
- [0090] (실시예 4)
- [0091] 실시예 3과 동일하게 실시하되, 내장과 껍질을 제거하고 전복육 만을 데침공정 진행후, 48시간 숙성시켜 전복장을 제조하였다.
- [0093] (시험예 1)
- [0094] 상기 실시예 1 내지 4의 관능평가를 실시하였다. 관능평가는 숙련된 관능검사 요원 10명을 대상으로 9점 채점법에 의해 실시하였으며, 그 결과를 하기 표 1에 나타내었다.
- [0096] 이하, 본 발명의 실시 예와 비교 예의 전복 장조림을 대상으로 관능검사를 실시하였다. 훈련된 패널 10명을 선정하여 시료의 외관, 향, 맛, 식감, 전체적 기호도를 다음과 같은 9점 척도법에 의해 평가하도록 하였다.
- [0097] 실험예로 소스와 전복을 함께 가열하여 전복을 완전히 익힌 통상적인 전복 장조림을 이용하였다. 이상의 관능검사 결과는 하기의 표 1에 각각 나타내었다.

표 1
관능평가

	색택(외관)	향	맛	식감	전체적인 기호도
실시예1	7.8	7.9	7.9	8.0	7.9
실시예2	7.7	7.5	7.6	7.6	7.6
실시예3	7.8	7.9	7.8	7.9	7.8
실시예4	7.7	7.6	7.5	7.6	7.6

[0099]

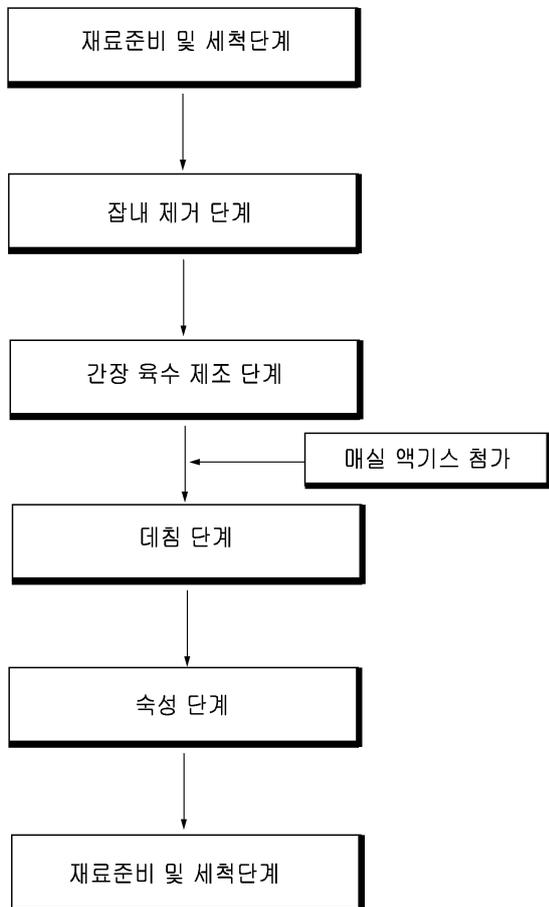
[0100] 상기의 실시예를 기초로 관능평가를 실시한 결과 전체적으로 외관, 향, 맛, 식감이 유사한 결과가 나왔지만, 내장과 껍질을 제거하지 않는 통전복이 전복 육만을 분리시켜 형성된 전복 장조림보다 기호도 등이 좋은 것으로 도출되었다.

[0101] 또한, 간장육수 98중량%과 매실 액기스 2중량%을 혼합하여 형성된 육수를 통해 제조된 간장육수를 이용하여 생성된 전복장의 경우도 좋은 반응을 도출함으로써 다른 첨가물을 함유한 간장 육수를 위해 전복 장조림 제조의 선택의 폭을 넓힐 수 있을 것으로 판단된다.

[0103] 이상의 본 발명은 상기에 기술된 실시예들에 의해 한정되지 않고, 당업자들에 의해 다양한 변형 및 변경을 가져올 수 있으며, 이는 첨부된 청구항에서 정의되는 본 발명의 취지와 범위에 포함된다.

도면

도면1



도면2



도면3

