

란도 가능한데 특히 피막이 손상되어 상품가치가 크게 떨어진 명란젓의 경우가 대표적인 사용예이다. 또한 어란류는 단독으로 사용할 수 있으며 2종류 이상 혼합하여 사용이 가능하다. 본 발명에 따른 슬라이스형 어란의 제조방법에 사용되는 증점액의 구성에는 젤라틴과 카제인나트륨이 사용되는데 이는 단백질 성분으로 구성되어 단백질을 주성분으로 하는 어란과 결합되어 고단백 저칼로리의 슬라이스형 어란을 구성하게 된다. 조미료의 종류는 설탕, 소금의 기본 양념이나 후추, 카레가루의 향신료가 사용이 가능한데 이에 한정되지 않으며 다양한 조미료가 사용이 가능하다.

본 발명에 따른 슬라이스형 어란의 제조방법을 살펴보면 81 내지 88중량%의 정제수에 10 내지 15중량%의 젤라틴과 2 내지 4중량%의 카제인나트륨 그리고 미량의 조미료를 80 내지 90℃의 온도에서 혼합하여 증점액을 만들고 이러한 증점액을 액체상태를 유지하면서 천천히 온도를 낮춘다. 50 내지 60중량%의 어란에 40 내지 50중량%의 증점액을 40내지 50℃의 온도에서 혼합한다. 온도를 낮추며 일정형태의 고형체로 만든 뒤, 2 내지 5mm의 두께로 슬라이스 형태로 성형하여 충진과 포장하여 0 내지 5℃의 온도에서 보관하는 것으로 본 발명에 따른 슬라이스형 어란의 제조방법은 완성된다.

이에 따른 본 발명의 실시예를 보면 다음과 같다.

< 실시예 1 >

85중량%의 정제수에 13중량%의 젤라틴과 2중량%의 카제인나트륨과 소금과 후후를 미량 넣고 90℃의 온도에서 혼합하여 증점액을 만든다. 난막을 제거한 명란젓 220g과 증점액 200g을 50℃의 온도에서 혼합하고 고형체로 성형하여 3mm의 두께로 슬라이스 형태로 성형하여 충진과 포장하여 2℃의 온도에서 보관함으로 완성된다.

< 실시예 2 >

82중량%의 정제수에 15중량%의 젤라틴과 3중량%의 카제인나트륨과 소금과 후후를 미량 넣고 90℃의 온도에서 혼합하여 증점액을 만든다. 날치알 200g과 증점액 200g을 45℃의 온도에서 혼합하고 고형체로 성형하여 4mm의 두께로 슬라이스 형태로 성형하여 충진과 포장하여 5℃의 온도에서 보관함으로 완성된다.

발명의 효과

이상에서 상술한 바와 같이 본 발명에 따른 슬라이스형 어란의 제조방법은 어란과 증점액을 혼합하여 슬라이스형태로 만들게 되어, 시식시 내용물이 슬라이스포장으로 분리되어 적정량을 간편하게 먹을 수 있고 시식후에도 어란이 저장용기에 묻거나 남기지 않게 되고, 제조시 소비자의 기호도에 따라 조미료의 종류를 달리하여 어란만의 단순한 맛이 아닌 복합적이며 다양한 맛을 나타낼 수 있게 되어 토스트빵에 끼워 먹거나 뜨거운 밥위에 얹어 먹거나 술안주로 이용할 수 있다. 그리고 발명에 따른 슬라이스형 어란의 제조방법은 단백질을 주성분으로 하고 있어 고단백 저칼로리로 노약자나 어린이에게 영양 식품으로 가능하고 일반인에게는 다이어트식품으로도 가능하다. 또한 어란과 증점액의 혼합으로 적은 양의 어란으로 다량의 슬라이스형 어란의 생산이 가능하여 생산자측에서 본다면 경제적인 효과를 극대화 할 수 있게 된다.

(57) 청구의 범위

청구항 1.

50 내지 60중량%의 어란에 40 내지 50중량%의 증점액을 40 내지 50℃의 온도에서 혼합한 후 2 내지 5mm의 두께로 슬라이스 형태로 성형하여 충진과 포장하여 0 내지 5℃의 온도에서 보관하는 것을 특징으로 하는 슬라이스형 어란의 제조방법

청구항 2.

제1항에 있어서 증점액은;

81 내지 88중량%의 정제수에 10 내지 15중량%의 젤라틴과 2 내지 4중량%의 카제인나트륨 그리고 미량의 조미료를 80 내지 90℃의 온도에서 혼합하고 용해한 것을 특징으로 하는 슬라이스형 어란의 제조방법