



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2008년01월31일
(11) 등록번호 10-0799525
(24) 등록일자 2008년01월24일

(51) Int. Cl.

A23L 1/318 (2006.01) A23L 1/314 (2006.01)

A23L 1/31 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2006-0137751

(22) 출원일자 2006년12월29일

심사청구일자 2006년12월29일

(56) 선행기술조사문헌

KR1020060066358 A

(73) 특허권자

김선기

서울 도봉구 방학3동 271-4 신동아아파트1단지 3
1동 301호

(72) 발명자

김선기

서울 도봉구 방학3동 271-4 신동아아파트1단지 3
1동 301호

(74) 대리인

정병호

전체 청구항 수 : 총 1 항

심사관 : 남기창

(54) 뽕잎 숙성 삼겹살 제조방법

(57) 요약

본 발명은 뽕잎 숙성 삼겹살 제조방법에 관한 것으로서, 특히 삼겹살을 1.5mm의 두께로 절단하고, 그 절단된 삼겹살의 넓은 면적에 칼집을 내는 절단공정과; 절단된 삼겹살을 훈연기에 넣고 1~5분간 훈연하여 고기에 은은하게 훈제향이 배어나도록 하는 훈연공정과; 참숯 제조공정에서 얻어진 목초액 45중량%, 뽕잎을 건조시켜 0.1~0.5mm 크기로 갈은 뽕잎분말 45중량% 및 양념 10중량%를 혼합하여 숙성소스를 제조하는 숙성소스 제조공정과; 상기 훈연공정을 거친 삼겹살과 숙성소스를 혼합하여 5~10℃의 저온상태로 12시간 냉장숙성시키는 숙성공정과; 상기 숙성된 삼겹살을 진공포장하여 배송하는 포장공정; 으로 구성하므로써, 삼겹살에 훈제향과 양념이 첨가됨에 따라 삼겹살을 구웠을때 새로운 향과 맛을 소비자가 음미할 수 있고, 삼겹살을 숙성시키는데 사용되는 숙성소스에 목초액과 뽕잎분말이 첨가됨에 따라 목초액에서 발산되는 원적외선에 의해 고기의 육질이 부드러워짐은 물론 뽕잎분말이 갖는 효과에 의해 인체의 혈당을 떨어뜨리고, 동맥경화를 없애는 효과를 기대할 수 있도록 한 뽕잎 숙성 삼겹살 제조방법에 관한 것이다.

대표도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

삼겹살을 1.5mm의 두께로 절단하고, 그 절단된 삼겹살의 넓은 면적에 칼집을 내는 절단공정과;

절단된 삼겹살을 훈연기에 넣고 1~5분간 훈연하여 고기에 은은하게 훈제향기가 배어나도록 하는 훈연공정과;

참숯 제조공정에서 얻어진 목초액 45중량%, 뽕잎을 건조시켜 0.1~0.5mm 크기로 같은 뽕잎분말 45중량% 및 양념 10중량%를 혼합하여 숙성소스를 제조하되,

상기 양념은 간장 10~15중량%, 정수물 25~30중량%, 미림 1.5중량%, 정종 2.5~3중량%, 소주 1~1.5중량%, 물엿 15~20중량%, 후추 0.5~0.6중량%, 황설탕 7.5~8중량%, 카라멜 1~1.5중량%, 미원 1~1.5중량%, 참기름 1~1.5중량%, 생강 1.5중량%, 간마늘 4중량%, 양파 9~9.5중량%, 배 7~8중량%의 양념재료를 교반기에 넣고 10~20분동안 혼합하여 제조하는 숙성소스 제조공정과;

상기 훈연공정을 거친 삼겹살과 숙성소스를 혼합하여 5~10℃의 저온상태로 12시간 냉장숙성시키는 숙성공정과;

상기 숙성된 삼겹살을 진공포장하여 배송하는 포장공정; 으로 구성된 것을 특징으로 하는 뽕잎 숙성 삼겹살 제조방법.

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

- <3> 본 발명은 뽕잎 숙성 삼겹살 제조방법에 관한 것으로서, 특히 삼겹살에 훈제향과 양념이 첨가됨에 따라 삼겹살을 구웠을때 새로운 향과 맛을 소비자가 음미할 수 있고, 삼겹살을 숙성시키는데 사용되는 숙성소스에 목초액과 뽕잎분말이 첨가됨에 따라 목초액에서 발산되는 원적외선에 의해 고기의 육질이 부드러워짐은 물론 뽕잎분말이 갖는 효과에 의해 인체의 혈당을 떨어뜨리고, 동맥경화를 없애는 효과를 기대할 수 있도록 한 뽕잎 숙성 삼겹살 제조방법에 관한 것이다.
- <4> 삼겹살은 우리나라 사람들이 가장 즐겨먹는 고기이다.
- <5> 삼겹살은 살코기와 지방이 골고루 섞여 있는 것이기 때문에 많이 섭취할 경우 지방의 과도한 섭취에 의하여 동맥경화, 고지혈증 등의 합병증을 유발할 수 있게된다.
- <6> 그러나, 종래에는 단순히 삼겹살만을 소비자들이 구매하여 구워먹도록 되어 있기 때문에 자칫 삼겹살을 많이 먹을 경우 동맥경화 또는 고지혈증과 같은 합병증을 유발할 수 있게되는 문제점이 있었다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

- <7> 따라서, 상기 문제점을 해결하기 위한 본 발명은 삼겹살을 1.5mm의 두께로 절단하고, 그 절단된 삼겹살의 넓은 면적에 칼집을 내는 절단공정과; 절단된 삼겹살을 훈연기에 넣고 1~5분간 훈연하여 고기에 은은하게 훈제향기가 배어나도록 하는 훈연공정과; 참숯 제조공정에서 얻어진 목초액 45중량%, 뽕잎을 건조시켜 0.1~0.5mm 크기로 같은 뽕잎분말 45중량% 및 양념 10중량%를 혼합하여 숙성소스를 제조하는 숙성소스 제조공정과; 상기 훈연공정을 거친 삼겹살과 숙성소스를 혼합하여 5~10℃의 저온상태로 12시간 냉장숙성시키는 숙성공정과; 상기 숙성된 삼겹살을 진공포장하여 배송하는 포장공정; 으로 구성하되, 삼겹살에 훈제향과 양념이 첨가됨에 따라 삼겹살을 구웠을때 새로운 향과 맛을 소비자가 음미할 수 있고, 삼겹살을 숙성시키는데 사용되는 숙성소스에 목초액과 뽕잎분말이 첨가됨에 따라 목초액에서 발산되는 원적외선에 의해 고기의 육질이 부드러워짐은 물론 뽕잎분말이 갖는 효과에 의해 인체의 혈당을 떨어뜨리고, 동맥경화를 없애는 효과를 기대할 수 있도록 한 뽕잎 숙성 삼겹살 제조방법을 제공함을 목적으로 한다.
- <8> 상기 목적달성을 위한 본 발명은,
- <9> 청구범위 제 1 항에 의하여,

- <10> 삼겹살을 1.5mm의 두께로 절단하고, 그 절단된 삼겹살의 넓은 면적에 칼집을 내는 절단공정과;
- <11> 절단된 삼겹살을 훈연기에 넣고 1~5분간 훈연하여 고기에 은은하게 훈제향기가 배어나도록 하는 훈연공정과;
- <12> 참숯 제조공정에서 얻어진 목초액 45중량%, 뽕잎을 건조시켜 0.1~0.5mm 크기로 같은 뽕잎분말 45중량% 및 양념 10중량%를 혼합하여 숙성소스를 제조하되,
- <13> 상기 양념은 간장 10~15중량%, 정수물 25~30중량%, 미림 1.5중량%, 정종 2.5~3중량%, 소주 1~1.5중량%, 물엿 15~20중량%, 후추 0.5~0.6중량%, 황설탕 7.5~8중량%, 카라멜 1~1.5중량%, 미원 1~1.5중량%, 참기름 1~1.5중량%, 생강 1.5중량%, 간마늘 4중량%, 양파 9~9.5중량%, 배 7~8중량%의 양념재료를 교반기에 넣고 10~20분동안 혼합하여 제조하는 숙성소스 제조공정과;
- <14> 상기 훈연공정을 거친 삼겹살과 숙성소스를 혼합하여 5~10℃의 저온상태로 12시간 냉장숙성시키는 숙성공정과;
- <15> 상기 숙성된 삼겹살을 진공포장하여 배송하는 포장공정; 으로 구성된 것을 특징으로 한다.

발명의 구성 및 작용

- <16> 이하, 첨부된 도면 도 1 과 도 2 를 참조하여 본 발명의 바람직한 실시예를 설명하면 다음과 같다.
- <17> 먼저, 삼겹살을 1.5mm의 두께로 절단하고, 그 절단된 삼겹살의 넓은 면적에 칼집을 낸다.(절단공정)
- <18> 칼집을 낸 삼겹살을 훈연기에 넣고 1~5분간 훈연한다.(훈연공정)
- <19> 절단된 삼겹살을 훈연기에 넣고 1~5분간 훈연하면, 삼겹살에 은은하게 훈제향기가 배어나게 되어 소비자들이 삼겹살을 숯불 또는 구이판에 구워먹을때 은은한 훈제향을 느낄 수 있게되므로 일반적인 삼겹살과는 다른 맛을 즐길 수 있게된다.
- <20> 한편, 훈연된 삼겹살의 숙성을 위하여 숙성소스를 준비한다.
- <21> 숙성소스는 참숯 제조공정에서 얻어진 목초액 45중량%, 뽕잎을 건조시켜 0.1~0.5mm 크기로 같은 뽕잎분말 45중량% 및 양념 10중량%를 혼합하여 숙성소스를 제조한다.
- <22> 상기 목초액은 참숯 제조공정에서 얻어지는 것으로서, 자체적으로 원적외선을 발산하여 삼겹살의 육질을 매우 부드럽게 만들어주는 역할을 하게 된다.
- <23> 상기 뽕잎분말은 뽕잎을 건조시켜 0.1~0.5mm 의 크기로 분쇄한 것으로, 예로부터 뽕잎에는 아미노산이 24가지나 들어있고, 뇌속의 피를 잘 돌게하면서 콜레스테롤을 제거하며, 노인성 치매를 예방해주는 세린과 타이로신 성분이 각각 1.2%와 0.8% 함유되어 있다.
- <24> 이밖에도, 혈압을 떨어뜨려주는 성분과 아픈것을 덜 느끼게하는 성분이 있으며, 섬유질은 녹차의 약 5배 함유하고 있고, 당뇨병, 중풍, 감기 등에 뛰어난 효능을 갖고 있고, 혈압을 내려주는 성분(가바), 뇌혈관을 튼튼하게 해주는 성분(루틴), 그리고 혈관에 붙어있는 지방을 없애주면서 동맥경화를 없애주는 것으로 알려져 있다.
- <25> 따라서, 상기 뽕잎분말을 숙성소스에 첨가함에 따라 숙성소스에 의해 숙성된 삼겹살을 소비자가 구워먹게 되면 뽕잎분말을 다량 섭취하게 되므로 뽕잎이 갖는 효과를 기대할 수 있게되는 것이다.
- <26> 그리고, 상기 양념은 간장 10~15중량%, 정수물 25~30중량%, 미림 1.5중량%, 정종 2.5~3중량%, 소주 1~1.5중량%, 물엿 15~20중량%, 후추 0.5~0.6중량%, 황설탕 7.5~8중량%, 카라멜 1~1.5중량%, 미원 1~1.5중량%, 참기름 1~1.5중량%, 생강 1.5중량%, 간마늘 4중량%, 양파 9~9.5중량%, 배 7~8중량%의 양념재료를 교반기에 넣고 10~20분동안 혼합하여 제조한다.
- <27> 상기 숙성소스를 제조함에 있어, 전체적인 중량비로서 목초액 45중량%, 뽕잎분말 45중량%, 양념 10중량%와 같이 양념의 비중을 현저히 낮게 설정하는 이유는 양념의 맛이 너무 강하게 삼겹살에 배어나지 않도록 하기 위함이다.
- <28> 즉, 상기와같이 소량의 양념을 첨가함에 따라 삼겹살 고유의 구수한 맛을 느끼면서도 은은하게 양념 맛을 느낄 수 있게되는 것이다.
- <29> 상기 설명과 같이 숙성소스가 제조되면, 상기 훈연공정을 거친 삼겹살과 숙성소스를 혼합하여 5~10℃의 저온상태로 12시간 냉장숙성시킨다.(숙성공정)

<30> 12시간 저온 냉장숙성된 삼겹살은 포장기를 이용하여 진공상태로 포장(포장공정)하여 소비자에게 배송된다.

발명의 효과

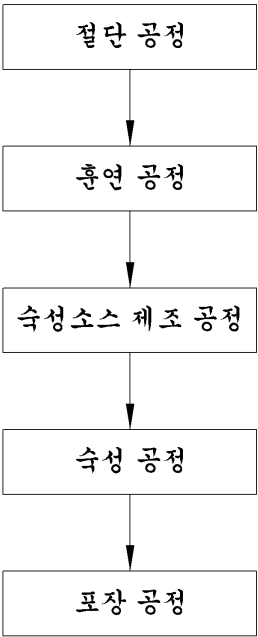
<31> 이상에서 설명한 바와같이 본 발명은 삼겹살을 1.5mm의 두께로 절단하고, 그 절단된 삼겹살의 넓은 면적에 칼집을 내는 절단공정과; 절단된 삼겹살을 훈연기에 넣고 1~5분간 훈연하여 고기에 은은하게 훈제향기가 배어나도록 하는 훈연공정과; 참숯 제조공정에서 얻어진 목초액 45중량%, 뽕잎을 건조시켜 0.1~0.5mm 크기로 갈은 뽕잎분말 45중량% 및 양념 10중량%를 혼합하여 숙성소스를 제조하는 숙성소스 제조공정과; 상기 훈연공정을 거친 삼겹살과 숙성소스를 혼합하여 5~10℃의 저온상태로 12시간 냉장숙성시키는 숙성공정과; 상기 숙성된 삼겹살을 진공포장하여 배송하는 포장공정; 으로 구성하므로써, 삼겹살에 훈제향과 양념이 첨가됨에 따라 삼겹살을 구웠을때 새로운 향과 맛을 소비자가 음미할 수 있고, 삼겹살을 숙성시키는데 사용되는 숙성소스에 목초액과 뽕잎분말이 첨가됨에 따라 목초액에서 발산되는 원적외선에 의해 고기의 육질이 부드러워짐은 물론 뽕잎분말이 갖는 효과에 의해 인체의 혈당을 떨어뜨리고, 동맥경화를 없애는 효과를 기대할 수 있도록 한 뽕잎 숙성 삼겹살 제조방법을 제공하는 효과를 기대할 수 있다.

도면의 간단한 설명

- <1> 도 1 은 본 발명의 뽕잎 숙성 삼겹살 제조방법을 보인 순서도.
- <2> 도 2 는 본 발명의 숙성소스에 첨가되는 양념의 성분비를 보인 표.

도면

도면1



도면2

품목	함유율
간장	10~15 중량 %
정수물	25~30 중량 %
미림	1.5 중량 %
정종	2.5~3 중량 %
소주	1~1.5 중량 %
물엿	15~20 중량 %
후추	0.5~0.6 중량 %
황설탕	7.5~8 중량 %
카라멜	1~1.5 중량 %
미원	1~1.5 중량 %
참기름	1~1.5 중량 %
생강	1.5 중량 %
간마늘	4 중량 %
양파	9~9.5 중량 %
배	7~8 중량 %