



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2010년03월23일
(11) 등록번호 10-0948994
(24) 등록일자 2010년03월15일

(51) Int. Cl.
A23L 1/315 (2006.01) A23L 1/314 (2006.01)
A23L 1/31 (2006.01)
(21) 출원번호 10-2007-0096784
(22) 출원일자 2007년09월21일
심사청구일자 2007년09월21일
(65) 공개번호 10-2009-0031008
(43) 공개일자 2009년03월25일
(56) 선행기술조사문헌
KR1020040033508 A
KR1020050121142 A

(73) 특허권자
주식회사 세진산업
전북 정읍시 시기동 952
(72) 발명자
이재수
전북 정읍시 시기3동 952
(74) 대리인
강경찬, 변창규

전체 청구항 수 : 총 3 항

심사관 : 김재현

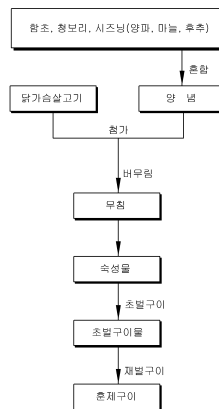
(54) 닭가슴살 훈제구이 제조방법

(57) 요약

본 발명은 닭가슴살 훈제구이 제조방법에 관한 것으로서 더욱 상세하게는 함초를 이용하여 간을 맞추어 맛이 뛰어난 뿐만 아니라 함초에 함유된 각종 미네랄 및 효소의 작용으로 인체에 유익하며, 훈제 시 수분 손실을 최소화 할 수 있는 닭가슴살 훈제구이 제조방법에 관한 것이다.

본 발명의 목적은 수분 손실을 최소화하여 닭가슴고기의 쫄쫄함을 없애고 맛을 향상시킬 뿐만 아니라 소금 대신 함초를 이용하여 각종 미네랄이 함유된 고단백질 저칼로리의 닭가슴살 훈제구이 제조방법을 제공하는 데 있다.

대표도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

닭가슴살 훈제구이 제조방법에 있어서,

닭의 털과 내장을 제거한 후 닭가슴살 만을 잘라내고 잘게 썰어 닭가슴살고기를 준비하는 닭가슴살준비단계;

함초 100 중량부 대비하여 80 ~ 100 중량부의 청보리와,

양파, 마늘, 후추로 구성된 시즈닝 1.6 ~ 3.6 중량부를 혼합 교반하여 양념을 준비하는 양념준비단계;

상기 준비된 양념을 상기 닭가슴살고기에 첨가한 후 버무려 무침을 제조하는 무침제조단계;

준비된 무침을 -2 ~ 0℃ 의 온도조건에서 30 ~ 34 시간 숙성시켜 숙성물을 제조하는 숙성물제조단계;

상기 숙성물을 참나무로 45 ~ 50℃의 온도로 훈연하는 초벌구이 단계;

상기 초벌구이 된 숙성물을 81℃ 이상의 온도로 훈연하여 닭가슴살 훈제구이를 제조하는 훈제구이단계; 를 포함하여 구성되는 것을 특징으로 하는 닭가슴살 훈제구이 제조방법.

청구항 2

제 1항에 있어서,

상기 청보리는 알코올발효시킨 것을 특징으로 하는 닭가슴살 훈제구이 제조방법.

청구항 3

닭가슴살 훈제구이에 있어서,

제 1항 내지 제 2항 중 어느 한 항의 제조방법에 의해 제조된 것을 특징으로 하는 닭가슴살 훈제구이.

명세서

발명의 상세한 설명

기술분야

[0001] 본 발명은 닭가슴살 훈제구이 제조방법에 관한 것으로서 더욱 상세하게는 함초를 이용하여 간을 맞추어 맛이 뛰어난 뿐만 아니라 함초에 함유된 각종 미네랄 및 효소의 작용으로 인체에 유익하며, 훈제 시 수분 손실을 최소화할 수 있는 닭가슴살 훈제구이 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 훈제요리는 수분을 제거하여 건조상태로 만드는 동시에 연기 속에 있는 방부성분을 침투시켜서 보존성을 가지게 할 뿐 아니라 어육류의 악취를 연기의 향미로 제거하여 재료의 맛을 돋우게 되므로 닭의 요리법으로 훈제방식이 널리 사용되고 있다.

[0003] 일반적으로 닭고기의 훈제요리에 있어 간을 위하여 소금이 이용된다.

[0004] 하지만, 소금에 포함된 나트륨 성분은 과다하게 섭취할 경우 복용할 경우 고혈압이나 각종 성인병, 암 등을 불러오게 되며, 한국인이 암에 잘 걸리는 이유가 맵고, 짜고, 자극적인 음식을 먹어서 잘 걸린다는 연구결과도 나오고 있는 실정이므로 간을 맞추기 위해 닭고기의 훈제 시 이용되는 소금의 양을 줄일 수밖에 없으나 이는 맛의 저하를 가져오게 된다.

[0005] 또한, 닭의 가슴살은 지방이 적은 순 살코기로 이루어져 입안에서의 퍽퍽한 느낌으로 말미암아 높은 영양에도 닭고기 부위 중 인기가 적으며, 훈제 처리 시 수분 손실로 인해 더욱 맛이 떨어질 수밖에 없다.

[0006] 이에 따라, 짠맛을 유지하면서도 인체에 유해하지 않은 대체 조미료를 사용하며 훈제 처리에도 수분의 손실을 최소화할 뿐 아니라 그 맛을 높일 수 있는 닭가슴살 훈제구이 방법에 대한 연구가 요구되었다.

발명의 내용

해결 하고자하는 과제

[0007] 본 발명은 상기와 같은 문제점들을 해결하기 위하여 창출된 것으로, 본 발명의 목적은 수분 손실을 최소화하여 닭가슴고기의 딱딱함을 없애고 맛을 향상시킬 뿐만 아니라 소금 대신 함초를 이용하여 각종 미네랄이 함유된 고단백질 저칼로리의 닭가슴살 훈제구이 제조방법을 제공하는 데 있다.

과제 해결수단

[0008] 상기와 같은 목적을 이루기 위하여 본 발명의 닭가슴살 훈제구이 제조방법은 닭가슴살 훈제구이 제조방법에 있어서, 닭의 털과 내장을 제거한 후 닭가슴살 만을 잘라내고 잘게 썰어 닭가슴살고기를 준비하는 닭가슴살준비단계; 함초 100 중량부 대비하여 80 ~ 100 중량부의 청보리와, 양파, 마늘, 후추로 구성된 시즈닝 1.6 ~ 3.6 중량부를 혼합 교반하여 양념을 준비하는 양념준비단계; 상기 준비된 양념을 상기 닭가슴살고기에 첨가한 후 버무려 무침을 제조하는 무침제조단계; 준비된 무침을 -2 ~ 0℃ 의 온도조건에서 30 ~ 34 시간 숙성시켜 숙성물을 제조하는 숙성물제조단계; 상기 숙성물을 참나무로 45 ~ 50℃의 온도로 훈연하는 초벌구이 단계; 상기 초벌구이 된 숙성물을 81℃ 이상의 온도로 훈연하여 닭가슴살 구이를 제조하는 훈제구이단계; 를 포함하여 구성되는 것을 특징으로 하게 된다.

[0009] 또한, 상기 청보리는 알코올발효시킨 것을 사용하는 것이 바람직하다.

[0010] 본 발명의 닭가슴살 훈제구이는 상기와 같은 제조방법에 의해 제조된 것을 특징으로 한다.

효 과

[0011] 상기와 같이 본 발명의 닭가슴살 훈제구이 제조방법에 의해 소금 대신 염분 및 다량의 미네랄을 함유한 함초를 사용하게 되므로 건강상의 이유로 소금의 사용을 꺼리는 사람도 부담없이 고단백질 저칼로리의 닭가슴살 훈제구이를 취식할 수 있게 되며, 특히 운동 후 땀을 많이 흘린 경우 자연식물을 통해 인체에 무해한 염분섭취가 가능해진다.

[0012] 또한, 닭가슴살의 풍부한 영양분과 함께 함초에 다량 함유된 갖가지 미네랄과 효소 성분을 통해 숙변을 볼 수 있을 뿐만 아니라 혈관과 장기, 혈액, 세포조직 속에 붙어 있는 불필요한 지방을 분해하여 배출함으로써 신체를 정화하고 체질을 개선하여 질병에 대한 저항력과 치유력을 증진하는데 도움을 주게 된다.

[0013] 또한, 훈제에 의해 연기 속에 있는 방부성분이 닭가슴살고기에 침투되므로 일체의 방부제가 사용되지 않으므로 인체에 더욱 유익하게 된다.

발명의 실시를 위한 구체적인 내용

[0014] 본 발명의 닭가슴살 훈제구이 제조방법은 닭가슴살 훈제구이 제조방법에 있어서, 닭의 털과 내장을 제거한 후 닭가슴살 만을 잘라내고 잘게 썰어 닭가슴살고기를 준비하는 닭가슴살준비단계; 함초 100 중량부 대비하여 80 ~ 100 중량부의 청보리와, 양파, 마늘, 후추로 구성된 시즈닝 1.6 ~ 3.6 중량부를 혼합 교반하여 양념을 준비하는 양념준비단계; 상기 준비된 양념을 상기 닭가슴살고기에 첨가한 후 버무려 무침을 제조하는 무침제조단계; 준비된 무침을 -2 ~ 0℃ 의 온도조건에서 30 ~ 34 시간 숙성시켜 숙성물을 제조하는 숙성물제조단계; 상기 숙성물을 참나무로 45 ~ 50℃의 온도로 훈연하는 초벌구이 단계; 상기 초벌구이 된 숙성물을 81℃ 이상의 온도로 훈연하여 닭가슴살 구이를 제조하는 훈제구이단계; 를 포함하여 구성되는 것을 특징으로 하게 된다.

[0015] 또한, 상기 청보리는 알코올발효시킨 것을 사용하는 것이 바람직하다.

[0016] 이하 첨부된 도면을 참조하여 본 발명의 닭가슴살 훈제구이 제조방법을 실시 예에 따라 자세히 설명하면 다음과 같다.

[0017] 1. 닭가슴살준비단계

[0018] 닭의 털과 내장을 제거한 후 닭가슴살 만을 잘라내고 잘게 썰어 닭가슴살고기를 준비한다.

[0019] 이때, 살이 많아 두꺼운 부분과 살이 적어 얇은 부분을 고려하여 비슷한 크기가 되도록 썰게 되며 상품 종류에 따라 썬는 크기가 달라지므로 한정되지는 않는다.

- [0020] 이는, 지방이 많은 부분의 살에서 지방이 쉽게 빠져나오게 하여 취식 전 및 취식 후 느끼함을 덜 느끼도록 하고 훈제처리시 양념이 잘 배어들게 하기 위함이다.
- [0021] 2. 양념준비단계
- [0022] 닭가슴살고기 준비와는 별도로 양파, 마늘, 후추로 구성된 시즈닝과 함께 함초, 청보리를 혼합한 교반하여 양념을 준비한다.
- [0023] 본 발명의 닭가슴살 훈제구이 제조방법에서는 일체의 소금을 사용하지 않으며 함초를 사용함으로써 함초의 짠맛을 통해 간을 조절할 뿐만 아니라 함초의 약용성분을 통해 유익한 효과가 있게 된다.
- [0024] 함초는 갯벌에 자라면서 바닷물 속에 들어 있는 갖가지 미네랄과 효소 성분이 농축되어 들어 있는 식물로써, 바닷물에는 칼슘, 칼륨, 마그네슘, 철, 요드, 인 등 수십 가지의 미량원소와 갖가지 효소가 녹아 있으므로 함초는 인체에 유익한 미량 원소와 효소를 흡수하면서 성장한다.
- [0025] 바닷물 1톤 속에 1그램이 들어 있는 효소는 바닷물 속의 갖가지 유기질을 분해하여 정화하는 역할을 하며, 함초에는 이 바닷물의 효소가 다량 농축되어 있으므로 사람의 몸 안에서 지방과 단백질을 분해하는 작용을 하게 된다.
- [0026] 또한, 대부분의 사람의 소장 속에 들어 있는 중성지방질인 숙변과 혈관과 장기, 혈액, 세포조직 속에 붙어 있는 불필요한 지방을 분해하여 배출함으로써 신체를 정화하고 체질을 개선하여 질병에 대한 저항력과 치유력을 증진하는데 도움을 주며, 함초는 심장순환기계 질병과 갖가지 만성병, 피로, 간장질환 등 거의 모든 질병에 효과가 있는 것으로 알려져 있다.
- [0027] 이상과 같이 설명한 각 재료의 첨가량을 살펴보면,
- [0028] 함초 100 중량부 대비하여 각각 80 ~ 100 중량부의 청보리와, 양파, 마늘, 후추로 구성된 시즈닝 1.6 ~ 3.6 중량부를 혼합하도록 한다.
- [0029] 이때, 청보리는 알코올발효시킨 것을 사용하는 것이 바람직하다.
- [0030] 3. 무침제조단계
- [0031] 닭가슴살고기준비단계 및 양념준비단계에서 준비된 닭가슴살고기에 양념을 첨가한 후 버무려 무침을 제조한다.
- [0032] 4. 숙성물제조단계
- [0033] 준비된 무침을 -2 ~ 0℃ 의 온도조건에서 30 ~ 34 시간 숙성시켜 숙성물을 제조한다.
- [0034] 무침은 적정량의 수분과 기름을 유지시켜 최상의 육질을 갖도록 하고, 양념이 묻어지는 것을 방지하게 된다.
- [0035] 5. 초벌구이단계
- [0036] 숙성물을 참나무로 45 ~ 50℃의 온도로 약 1시간 가량 훈연하여 초벌구이물을 제조한다.
- [0037] 숙성물을 채반에 담고 저온에서 훈연을 실시하게 되며 저온에서 훈연을 실시하는 이유는 닭가슴살 내부에 양념을 침투시킬 뿐만 아니라 표면에 코팅층을 형성하여 수분, 미네랄, 단백질의 손실을 방지하기 위해서이다.
- [0038] 초벌구이 단계를 통해 함초와 청보리 및 시즈닝의 맛과 함께 함초에 함유된 양질의 다양한 미네랄 성분이 숙성물에 스며들게 하고 훈연을 통해 구수한 향을 제공하게 된다.
- [0039] 닭가슴살고기는 닭고기의 다른 부분에 비해 지방이 적으므로 수분의 손실이 많을 경우 취식시 딱딱한 느낌으로 맛이 떨어지게 되므로 상기와 같은 초벌구이단계가 필수적이다.
- [0040] 훈연 작업은 참나무 재료를 사용하여 진행된다.
- [0041] 6. 재벌구이단계
- [0042] 초벌구이단계에서 제조된 초벌구이물을 초벌구이단계에서보다 높은 온도로 뒤집으면서 구워 본 발명의 닭가슴살 훈제구이를 완성한다.
- [0043] 재벌구이는 최소 온도를 81℃ 이상으로 훈제처리를 하게 되는데 이 이하의 온도로 처리하는 것은 훈제구이로 인정되지 않기 때문이다.
- [0044] 고온의 재벌구이 단계에서는 수분 손실이 가장 발생하기 쉬우므로 촉촉하게 제작된 채반을 사용하고 닭가슴살이

충분히 익을 정도로만 실시한다.

- [0045] 상기와 같은 과정을 거쳐 제작된 본 발명의 닭가슴살 훈제구이는 기존의 닭가슴살 훈제구이에서는 낼 수 없는 특유의 조개국물의 맛을 내게 될 뿐만 아니라 육질이 연하여져서 식욕을 돋우게 된다.
- [0046] 훈제 시 연기 속에 있는 방부성분이 재벌구이 물에 침투되므로 본 발명에서는 일체의 보존제(방부제)를 사용하지 않는다.
- [0047] 재벌구이까지 완료된 본 발명의 닭가슴살 훈제구이는 진공포장되어 소비자에게 공급할 수 있다.

산업이용 가능성

- [0048] 본 발명은 상기에서 특정한 실시 예에 관련하여 도시하고 설명하였지만, 이하의 특허청구의 범위에 의해 마련되는 본 발명의 정신이나 분야를 벗어나지 않는 한도 내에서 본 발명이 다양하게 개조 및 변화될 수 있다는 것을 본 발명이 속하는 분야에서 통상의 지식을 가진 자는 용이하게 인지할 수 있음을 밝혀두고자 한다.
- [0049] 아울러, 본 발명의 닭가슴살 훈제구이 제조방법을 위생화 처리된 자동화 시스템에 적용하여 지역의 마트나 통신 판매를 통해 닭가슴살 훈제구이를 유통할 수 있다.

도면의 간단한 설명

- [0050] 도 1은 본 발명의 닭가슴살 훈제구이의 제조방법을 도시한 공정흐름도이다.

도면

도면1

