



(19) 대한민국특허청(KR)  
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2018년11월21일  
(11) 등록번호 10-1921026  
(24) 등록일자 2018년11월15일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
A23L 13/50 (2016.01) A23L 13/40 (2016.01)  
A23L 17/20 (2016.01) A23L 19/00 (2016.01)  
(52) CPC특허분류  
A23L 13/52 (2016.08)  
A23L 13/428 (2016.08)  
(21) 출원번호 10-2018-0058751  
(22) 출원일자 2018년05월24일  
심사청구일자 2018년05월24일  
(56) 선행기술조사문헌  
KR1020170021477A  
(뒷면에 계속)

(73) 특허권자  
이노석  
서울특별시 강서구 등촌로39바길 8, 201호 (등촌동, 현대하이츠)  
(72) 발명자  
이노석  
서울특별시 강서구 등촌로39바길 8, 201호 (등촌동, 현대하이츠)  
(74) 대리인  
오중일

전체 청구항 수 : 총 9 항

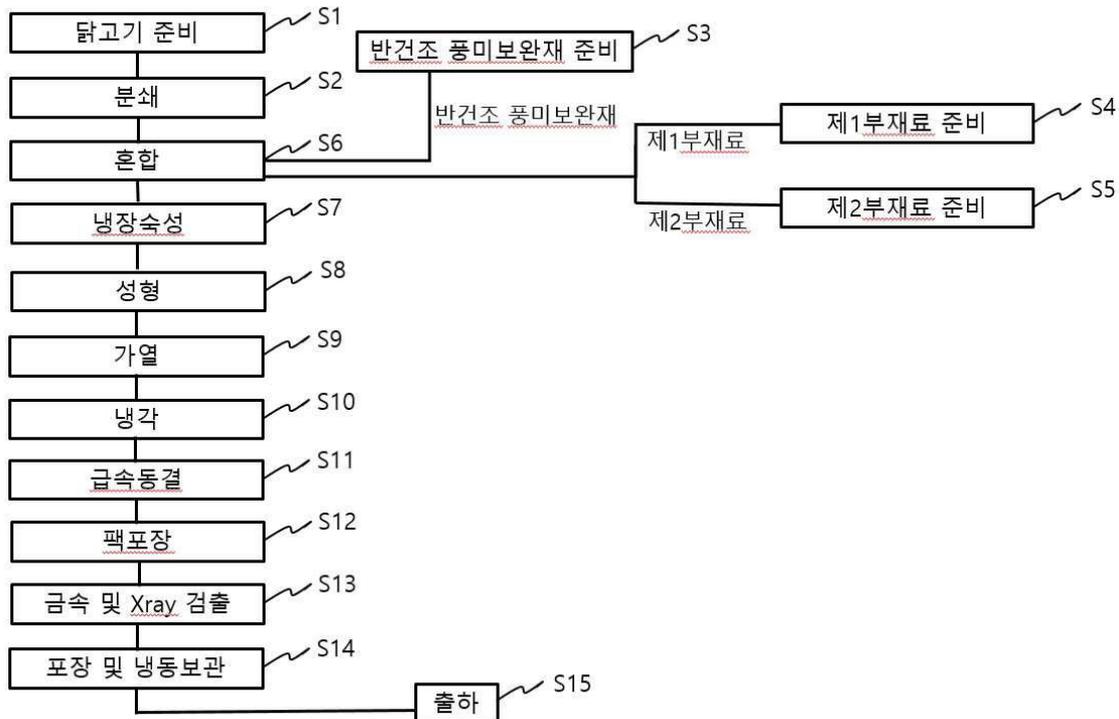
심사관 : 김현주

(54) 발명의 명칭 **닭고기를 포함하는 패티 및 이의 제조방법**

(57) 요약

본 발명의 닭고기 패티 제조방법은 닭고기를 선별하여 전처리하는 단계, 수분함량이 30~40%인 반건조 풍미보완재를 준비하는 단계, 염지하여 탈수시킨 다진 양파 및 다진 대파를 포함하는 제1 부재료를 준비하는 단계, 삶아 다진 조개류, 삶아 다진 참나물과 잣, 및 분쇄하여 탈수한 할라피노를 포함하는 제2 부재료를 준비하는 단계, 닭고 (뒷면에 계속)

대표도 - 도1



기 패티 전체 100중량부 대비 상기 전처리된 닭고기의 분쇄육 60~80중량부, 상기 반건조 풍미보완재 4~5중량부, 상기 제1 부재료 10~15중량부, 및 상기 제2 부재료 10~20중량부를 혼합하고, 0~4℃에서 20 내지 24시간 동안 냉장 숙성하는 단계, 상기 숙성된 닭고기 혼합물을 일정 중량으로 소분하고 패티형으로 성형하여 170 내지 190℃ 오븐에서 가열하는 단계, 상기 가열된 패티형 닭고기 혼합물을 냉각시켜 급속동결하는 단계, 및 상기 급속동결된 패티형 닭고기 혼합물을 개별로 1차 포장하고 금속 감지 및 엑스레이 감지 후 2차 포장하는 단계를 포함한다. 본 발명의 제조방법으로 제조된 닭고기 패티는 다양한 부재료와 반건조 풍미보완재가 추가되어 맛과 영양이 개선되고 식감과 풍미가 풍부하게 향상될 수 있다.

(52) CPC특허분류

*A23L 17/20* (2016.08)

*A23L 19/03* (2016.08)

*A23V 2002/00* (2013.01)

(56) 선행기술조사문헌

KR101314094 B1

KR1020110094736 A\*

KR1020060094228A

JP3143666U

KR1020160114006A

KR101708227B1

KR1020050116761 A\*

KR1020140043540 A

\*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

**명세서**

**청구범위**

**청구항 1**

닭고기를 선별하여 전처리하는 단계;

수분함량이 30~40%인 반건조 풍미보완재를 준비하는 단계;

염지하여 탈수시킨 다진 양파 및 다진 대파를 포함하는 제1 부재료를 준비하는 단계;

삶아 다진 조개류, 삶아 다진 참나물과 잣, 및 분쇄하여 탈수한 할라피노를 포함하는 제2 부재료를 준비하는 단계;

닭고기 패티 전체 100중량부 대비 상기 전처리된 닭고기의 분쇄육 60~80중량부, 상기 반건조 풍미보완재 4~5중량부, 상기 제1 부재료 10~15중량부, 및 상기 제2 부재료 10~20중량부를 혼합하고, 0~4℃에서 20 내지 24시간 동안 냉장 숙성하는 단계;

상기 숙성된 닭고기 혼합물을 일정 중량으로 소분하고 패티형으로 성형하여 170 내지 190℃ 오븐에서 가열하는 단계;

상기 가열된 패티형 닭고기 혼합물을 냉각시켜 급속동결하는 단계; 및

상기 급속동결된 패티형 닭고기 혼합물을 개별로 1차 포장하고 급속 감지 및 엑스레이 감지 후 2차 포장하는 단계;를 포함하고,

상기 닭고기를 선별하여 전처리하는 단계는,

닭고기 전체 100중량부 대비 한방추출액 2~5 중량부, 유청단백분말 1~3 중량부, 그릴 닭고기용 프리믹스 0.05~1 중량부, 다진 양파 3~5중량부, 다진 마늘 1~3 중량부를 혼합한 혼합액에 상기 닭고기를 침지하여 0~4℃에서 20 내지 36시간 동안 냉장 숙성하는 것을 특징으로 하는 닭고기 패티 제조방법.

**청구항 2**

삭제

**청구항 3**

제1항에 있어서,

상기 한방추출액은 감초, 삼백초, 산수유, 구기자, 오미자, 오가피, 황기, 어성초, 뽕나무잎, 및 동충하초로 이루어진 그룹 중에서 선택된 어느 하나 이상의 한방재료의 추출물을 포함하는 것을 특징으로 하는 닭고기 패티 제조방법.

**청구항 4**

제1항에 있어서,

상기 그릴 닭고기용 프리믹스는 소금, 후추, 생강분말, 마늘분말, 허브분말을 포함하는 것을 특징으로 하는 닭고기 패티 제조방법.

**청구항 5**

제1항에 있어서,

상기 닭고기의 분쇄육, 상기 반건조 풍미보완재, 상기 제1 부재료, 및 제2 부재료를 혼합하는 단계에서 상기 닭고기의 분쇄육, 상기 반건조 풍미보완재, 상기 제1 부재료, 및 제2 부재료 입자 크기가 3~7mm 인 것을 특징으로 하는 닭고기 패티 제조방법.

**청구항 6**

제1항에 있어서,

상기 반건조 풍미보완제는 감말랭이, 사과말랭이, 오렌지말랭이, 귤말랭이, 토마토말랭이, 포도말랭이, 망고말랭이, 고구마말랭이, 호박고구마말랭이, 무말랭이, 가지말랭이로 이루어진 그룹에서 선택된 어느 하나 이상인 것을 특징으로 하는 닭고기 패티 제조방법.

**청구항 7**

제6항에 있어서,

상기 반건조 풍미보완제는 감말랭이 및 무말랭이를 포함하고, 상기 감말랭이와 무말랭이의 혼합비가 1:1, 1:0.5, 1:0, 0.5:1, 0:1의 중량비율 중에서 선택된 어느 하나인 것을 특징으로 하는 닭고기 패티 제조방법.

**청구항 8**

제1항에 있어서,

상기 제2 부재료를 준비하는 단계는,

새조개, 백합, 바지락, 꼬막, 동죽, 대합, 모시, 가리비, 돌조개, 참조개, 키조개, 소라, 백상합, 및 전복으로 이루어진 그룹 중에서 선택된 어느 하나 이상의 조개류를 물에 삶아 냉각 후 다지는 제1 단계,

참나물과 잣을 150~200℃에서 10~15분 동안 수증기로 찐 후 다지는 제2 단계;

할라피뇨를 분쇄한 후 탈수하는 제3 단계; 및

상기 제1 단계에서 생성된 재료, 상기 제2 단계에서 생성된 재료, 및 상기 제3 단계에서 생성된 재료를 각각 2:1~2:0.5~1의 중량비율로 혼합하고 0~4℃에서 20 내지 24시간 동안 냉장 숙성하는 단계인 것을 특징으로 하는 닭고기 패티 제조방법.

**청구항 9**

제1항에 있어서,

상기 오븐에서 가열하는 단계는,

건새우, 마른 홍합, 다시마, 무청시래기, 문어, 구운 새우 껍질 분말, 및 검은 콩가루로 이루어진 그룹 중에서 선택된 어느 하나 이상을 물과 혼합하여 끓인 후 상등액을 추출한 스팀용 육수 또는 수증기를 상기 패티형 닭고기 혼합물에 직접 분사하면서 가열하는 것을 특징으로 하는 닭고기 패티 제조방법.

**청구항 10**

제1항, 제3항 내지 제9항 중 어느 하나의 항에 따른 닭고기 패티 제조방법으로 제조된 닭고기 패티.

**발명의 설명**

**기술 분야**

[0001] 본 발명은 닭고기를 포함하는 패티 및 이의 제조방법으로서, 보다 상세하게는 닭고기 이외에 양파, 대파, 조개류 등의 부재료와 풍미를 우수하게 하는 반건조 풍미보완제를 포함하는 패티 및 이의 제조방법에 관한 것이다.

**배경 기술**

[0002] 닭고기는 소고기나 돼지고기 등 다른 정육과 달리 가격이 저렴할 뿐만 아니라 양질의 단백질과 불포화지방산을 많이 함유하고 있다.

[0003] 뿐만 아니라, 맛이 담백하고 소화 및 흡수가 잘 되는 식재료여서 많은 소비자에게 다양한 음식이나 요리의 재료로 소비되고 있다.

[0004] 닭고기의 조리방법은 열탕가열, 스팀찜, 튀김, 굽기, 훈연 등의 다양한 방법이 있으며, 이 중에서 국내에서는 여

름철에 보양식으로서 닭고기를 한약재와 함께 열탕가열 조리하는 삼계탕으로 많이 소비하고 있다.

- [0005] 최근에는 닭고기 정육, 특히 닭가슴살이 단백질 함유량이 높기 때문에 운동 후 단백질 보충제로 취식되거나 다이어트 음식에 많이 활용되고 있다. 그러나, 닭고기만으로 취식하는 경우 익힌 닭의 살코기의 식감이 딱딱하고 질기며 때에 따라 닭고기 고유의 잡내, 누린내 등이 그대로 배어있는 경우가 있어 오랫동안 다이어트나 식이조절하는 소비자에게는 지속적으로 취식하기에 부담스러울 수 있다.
- [0006] 따라서, 닭고기를 이용한 건강식, 다이어트식으로서 맛과 영양이 더욱 가미된 많은 가공식품이 개발, 출시되고 있다.
- [0007] 그중에서는 닭가슴살을 주재료로 사용하여 스테이크나 햄버거의 패티로 가공한 닭고기 가공식품들이 점차 많이 개발되고 있다.
- [0008] 닭고기 패티를 이용하여 스테이크로 조리해 먹거나, 햄버거의 속재료로 조리하여 먹는 경우에는 맛이나 풍미가 훨씬 증가될 뿐만 아니라, 곁들이는 채소나 과일, 감자 등의 음식으로 인해 영양학적으로 충분히 보완되는 장점이 있다.
- [0009] 그러나, 시간과 여유가 있어 직접 닭고기 패티로 요리하는 경우가 아니고서는 영양분이 충분히 포함되도록 취식하기 어렵기 때문에, 패티 자체만으로도 영양성분이 골고루 포함되고, 맛과 풍미가 개선되어 구매 후 간편하게 먹을 수 있는 닭고기 패티 가공식품의 개발이 요구된다.

**발명의 내용**

**해결하려는 과제**

- [0010] 본 발명은 상기와 같은 문제와 필요성을 해결하기 위해 제안된 것으로서, 닭고기에 맛과 풍미를 증가시키고 영양분을 보완할 수 있는 다양한 부재료와 풍미보완재를 혼합하여 패티 자체만으로도 맛있고 영양가가 풍부하게 취식할 수 있는 닭고기 패티를 제공하고자 한다.
- [0011] 또한 본 발명의 닭고기 패티를 가공하는 과정에서 다양하게 활용될 수 있도록 양파, 대파, 조개류 등의 부재료를 제조하는 방법과 풍미를 우수하게 하는 반건조 풍미보완재를 활용하는 방법이 포함된 닭고기 패티의 제조방법을 제공하는 것을 목적으로 한다.

**과제의 해결 수단**

- [0012] 상기 목적을 달성하기 위한 본 발명의 닭고기 패티 제조방법은, 닭고기를 선별하여 전처리하는 단계, 수분함량이 30~40%인 반건조 풍미보완재를 준비하는 단계, 염지하여 탈수시킨 다진 양파 및 다진 대파를 포함하는 제1 부재료를 준비하는 단계, 삶아 다진 조개류, 삶아 다진 참나물과 잣, 및 분쇄하여 탈수한 할라피뇨를 포함하는 제2 부재료를 준비하는 단계, 닭고기 패티 전체 100중량부 대비 상기 전처리된 닭고기의 분쇄육 60~80중량부, 상기 반건조 풍미보완재 4~5중량부, 상기 제1 부재료 10~15중량부, 및 상기 제2 부재료 10~20중량부를 혼합하고, 0~4℃에서 20 내지 24시간 동안 냉장 숙성하는 단계, 상기 숙성된 닭고기 혼합물을 일정 중량으로 소분하고 패티형으로 성형하여 170 내지 190℃ 오븐에서 가열하는 단계, 상기 가열된 패티형 닭고기 혼합물을 냉각시켜 급속동결하는 단계, 및 상기 급속동결된 패티형 닭고기 혼합물을 개별로 1차 포장하고 급속 감지 및 엑스레이 감지 후 2차 포장하는 단계를 포함할 수 있다.
- [0013] 여기서 상기 닭고기를 선별하여 전처리하는 단계는, 닭고기 전체 100중량부 대비 한방추출액 2~5 중량부, 유청 단백질분말 1~3 중량부, 그릴 닭고기용 프리믹스 0.05~1 중량부, 다진 양파 3~5중량부, 다진 마늘 1~3 중량부를 혼합한 혼합액에 상기 닭고기를 침지하여 0~4℃에서 20 내지 36시간 동안 냉장 숙성하는 것을 특징으로 할 수 있다.
- [0014] 이때 한방추출액은 감초, 삼백초, 산수유, 구기자, 오미자, 오가피, 황기, 어성초, 뽕나무잎, 및 동충하초로 이루어진 그룹 중에서 선택된 어느 하나 이상의 한방재료의 추출물을 포함하지만, 이에 반드시 제한되는 것은 아니다.
- [0015] 또한 상기 그릴 닭고기용 프리믹스는 소금, 후추, 생강분말, 마늘분말, 허브분말을 포함할 수 있으나 이에 반드시 제한되는 것은 아니다.
- [0016] 상기 닭고기의 분쇄육, 상기 반건조 풍미보완재, 상기 제1 부재료, 및 제2 부재료를 혼합하는 단계에서 상기 닭

고기의 분쇄육, 상기 반건조 풍미보완재, 상기 제1 부재료, 및 제2 부재료 입자 크기가 식감을 느끼기에 적당한 크기이면 족할 것이며 반드시 제한되지 않으나, 입경 3~7mm 정도로 다지거나 으깨거나 분쇄할 수 있다.

[0017] 또한, 상기 반건조 풍미보완재는 감말랭이, 사과말랭이, 오렌지말랭이, 귤말랭이, 토마토말랭이, 포도말랭이, 망고말랭이, 고구마말랭이, 호박고구마말랭이, 무말랭이, 가지말랭이로 이루어진 그룹에서 선택된 어느 하나 이상일 수 있다.

[0018] 바람직하게는 상기 반건조 풍미보완재는 감말랭이 및 무말랭이를 포함하고, 상기 감말랭이와 무말랭이의 혼합비가 1:1, 1:0.5, 1:0, 0.5:1, 0:1의 중량비율 중에서 선택된 어느 하나인 것을 특징으로 할 수 있다.

[0019] 본 발명의 일 실시예로서 제2 부재료를 준비하는 단계는, 새조개, 백합, 바지락, 꼬막, 동죽, 대합, 모시, 가리비, 돌조개, 참조개, 키조개, 소라, 백상합, 및 전복으로 이루어진 그룹 중에서 선택된 어느 하나 이상의 조개류를 물에 삶아 냉각 후 다지는 제1 단계, 참나물과 잣을 150~200℃에서 10~15분 동안 수증기로 찐 후 다지는 제2 단계, 할라피뇨를 분쇄한 후 탈수하는 제3 단계, 및 상기 제1 단계에서 생성된 재료, 상기 제2 단계에서 생성된 재료, 및 상기 제3 단계에서 생성된 재료를 각각 2:1~2:0.5~1의 중량비율로 혼합하고 0~4℃에서 20 내지 24시간 동안 냉장 숙성하는 단계인 것을 특징으로 한다.

[0020] 또한 일 실시예로서 상기 오븐에서 가열하는 단계는, 건새우, 마른 홍합, 다시마, 무청시래기, 문어, 구운 새우 껍질 분말, 및 검은 콩가루로 이루어진 그룹 중에서 선택된 어느 하나 이상을 물과 혼합하여 끓인 후 상등액을 추출한 스팀용 육수 또는 수증기를 상기 패티형 닭고기 혼합물에 직접 분사하면서 가열하는 것을 특징으로 할 수 있다.

[0021] 상기 목적을 달성하기 위한 본 발명의 일 실시예에 따른 닭고기 패티는 닭고기를 선별하여 전처리하는 단계, 수분함량이 30~40%인 반건조 풍미보완재를 준비하는 단계, 염지하여 탈수시킨 다진 양파 및 다진 대파를 포함하는 제1 부재료를 준비하는 단계, 삶아 다진 조개류, 삶아 다진 참나물과 잣, 및 분쇄하여 탈수한 할라피뇨를 포함하는 제2 부재료를 준비하는 단계, 닭고기 패티 전체 100중량부 대비 상기 전처리된 닭고기의 분쇄육 60~80중량부, 상기 반건조 풍미보완재 4~5중량부, 상기 제1 부재료 10~15중량부, 및 상기 제2 부재료 10~20중량부를 혼합하고, 0~4℃에서 20 내지 24시간 동안 냉장 숙성하는 단계, 상기 숙성된 닭고기 혼합물을 일정 중량으로 소분하고 패티형으로 성형하여 170 내지 190℃ 오븐에서 가열하는 단계, 상기 가열된 패티형 닭고기 혼합물을 냉각시켜 급속동결하는 단계, 및 상기 급속동결된 패티형 닭고기 혼합물을 개별로 1차 포장하고 급속 감지 및 엑스레이 감지 후 2차 포장하는 단계를 통해 제조될 수 있다. 이때 상기 2차 포장은 수십여개의 개별 포장된 닭고기 패티가 포함된 박스포장 또는 집합포장일 수 있으며, 냉동보관된 상태로 출하된다.

**발명의 효과**

[0022] 본 발명은 닭고기를 포함한 패티 가공식품을 제공함에 있어 조개류 등의 부재료를 추가하고 풍미를 우수하게 하는 반건조 풍미보완재를 추가하여 훨씬 풍부하고 다양한 맛과 식감을 제공하는 효과가 있다.

[0023] 또한 다양한 부재료와 반건조 풍미보완재가 추가된 닭고기 패티는 소비자에게 영양학적으로 다양한 영양분을 제공할 수 있다.

[0024] 아울러 설탕이나 감미료의 추가없이 반건조 풍미보완재의 함량 조절을 통해 천연재료로서 소비자의 기호에 따라 감칠맛과 단맛의 단계적 조절이 가능한 닭고기 패티를 제공할 수 있다.

[0025] 본 발명의 닭고기 패티는 별도의 복잡한 추가 요리과정이 필요하지 않고, 구입하여 손쉽게 데우는 것으로 건강에 좋고 맛있고 영양이 개선된 간편 음식으로 기능할 수 있다.

**도면의 간단한 설명**

[0026] 도 1은 본 발명의 일 실시예에 따른 닭고기 패티 제조방법을 나타낸 흐름도이다.

도 2는 본 발명의 일 실시예에 따른 닭고기 패티 제조방법 중 S5 단계의 구체적인 일 실시예를 나타낸 도면이다.

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

[0027] 이하에서는 첨부한 도면을 참조하여 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자가 용이하게 실시할 수 있도록 본 발명의 실시예를 상세히 설명한다. 그러나 본 발명은 다양한 변환을 가할 수 있고 여러가지 상이

한 형태로 구현될 수 있으며 여기에서 설명하는 실시예에 한정되지 않는다. 즉, 본 발명은 특정한 실시 형태에 한정되는 것이 아니며 본 발명의 사상 및 기술 범위에 포함되는 모든 변환, 균등물 내지 대체물을 포함하는 것으로 이해되어야 한다. 본 발명을 설명함에 있어서 관련된 공지 기술에 대한 구체적인 설명이 본 발명의 요지를 흐릴 수 있다고 판단되는 경우 그 상세한 설명을 생략하며, 도면에서 본 발명을 명확하게 설명하기 위해서 설명과 관계없는 부분은 생략하였다.

- [0028] 도 1은 본 발명의 일 실시예에 따른 닭고기 패티 제조방법을 나타낸 흐름도이다.
- [0029] 도 1을 참조하면, 본 발명의 일 실시예에 따른 닭고기 패티 제조방법은 크게 닭고기를 선별하여 전처리하는 단계(S1), 반건조 풍미보완재를 준비하는 단계(S3), 제1 부재료를 준비하는 단계(S4), 제2 부재료를 준비하는 단계(S5), 상기 S1, S3, S4, S5 단계에서 생성된 재료들을 혼합하여 성형하고 가공하는 단계(S6~S15)로 나눌 수 있다.
- [0030] 이하에서는 각 공정별로 상세하게 설명하고자 한다.
- [0031] 먼저, 닭고기를 선별하여 전처리하는 단계(S1)는 입고된 닭고기를 선별하고 세척하여 가공처리 하는 과정이다.
- [0032] 익히지 않은 날 것 상태의 닭고기는 잡내, 누린내, 비린내 등의 이취를 반드시 제거하여야 최종 가공품에서 우수한 풍미를 낼 수 있다. 따라서, 이러한 이취를 제거하는 것이 중요한데, 본 발명에서는 별도의 침지액을 생성하여 침지와 동시에 냉장 숙성하여 닭고기만의 풍미를 증가시킨다.
- [0033] 상기 침지액은 닭고기 전체 100중량부 대비 한방추출액 2~5 중량부, 유청단백분말 1~3 중량부, 그릴 닭고기용 프리믹스 0.05~1 중량부, 다진 양파 3~5중량부, 다진 마늘 1~3 중량부를 혼합한 혼합액이다.
- [0034] 특히 상기 침지액은 보다 구체적으로 닭고기 전체에서 한방추출액 2.35중량%, 유청단백분말 1.4중량%, 그릴 닭고기용 프리믹스 0.94중량%일 수 있으며, 나머지는 다진 양파와 다진 마늘을 혼합할 수 있다.
- [0035] 상기 침지액에서 닭고기의 누린내 또는 잡내를 제거하기 위하여 한방추출액을 사용하는데, 감초, 삼백초, 산수유, 구기자, 오미자, 오가피, 황기, 어성초, 뽕나무잎, 및 동충하초 중에서 어느 하나 이상을 선택하여 제조된 추출액을 이용할 수 있다.
- [0036] 바람직하게는 태명청추출액을 사용할 수 있는데, 감초 추출액과 삼백초 추출액을 혼합하여 제조된 것을 사용할 수 있다.
- [0037] 본 발명의 닭고기 패티를 다이어트식이나 건강보조식으로 취식하기 위하여 우유나 산양유 등에서 분리 가공된 유청단백분말을 추가할 수 있는데, 유청단백질의 소화에 어려움이 있을 수 있는 소비자를 대상으로 할 경우 유청단백분말 대신, 고구마, 계란흰자를 대신 사용할 수 있다.
- [0038] 상기 그릴 닭고기용 프리믹스는 이후 닭고기의 오븐 가열 과정에서 풍미를 더욱 증가시키기 위한 양념(시즈닝)의 프리믹스이다. 그릴 닭고기용 프리믹스의 구성 성분에 대해서는 크게 제한되지 않으나 함초소금과 같은 천연 소금류와 후추, 생강분말, 마늘분말, 허브분말, 및 훈제향 에센스 등을 포함할 수 있다. 허브분말은 로즈마리, 페퍼민트와 같은 허브식물을 가공한 분말을 사용할 수 있다.
- [0039] 이렇게 제조된 혼합액(침지액)에 세척한 닭고기를 침지하여 0~4℃에서 20 내지 36시간 동안 냉장 숙성한다. 냉장온도에서 24시간 동안 침지하여 두는 것으로 충분히 이취가 제거될 수 있다.
- [0040] 다음으로 반건조 풍미보완재를 준비하는 단계(S3)이다.
- [0041] 상기 반건조 풍미보완재는 수분함량이 30~40%의 수준으로 반건조된 식재료로서 맛과 향을 증가시키기 위한 다양한 과일 또는 채소를 가공한 재료를 의미하며, 그 의미와 기능이 특별히 용어에 제한되는 것은 아니다.
- [0042] 바람직하게 상기 반건조 풍미보완재는 감말랭이, 사과말랭이, 오렌지말랭이, 귤말랭이, 토마토말랭이, 포도말랭이, 망고말랭이, 고구마말랭이, 호박고구마말랭이, 무말랭이, 가지말랭이로 이루어진 그룹에서 선택된 어느 하나 이상일 수 있다.
- [0043] 말랭이류는 각종 과일이나 채소를 자연상태 또는 식품건조기나 오븐과 같은 장치를 이용하여 반건조 상태로 수분을 제거한 식품류이다.
- [0044] 말랭이류는 건조하는 과정에서 영양소가 농축되어 무기질, 식이섬유 등이 더욱 풍부해지는데, 과일류의 말랭이는 무기질 함유량이 5배 이상 증가되고 단맛이 깊어지며, 채소류의 말랭이는 식이섬유 함유량이 높아져서 건강

식으로 이용된다.

- [0045] 말랭이류는 건조과정에서 모두 적당한 수분감을 가지면서도 쫄쫄하고 쫄깃한 식감을 가지면서 달기 때문에 이를 포함하는 본 발명의 닭고기 패티는 일반 시중의 제품에 비해 훨씬 다양하고 풍부한 식감과 깊은 감칠맛으로 차별화될 수 있다.
- [0046] 소비자의 취향과 기호에 따라 단맛에 대한 선호도가 다르기 때문에 본 발명의 닭고기 패티 제조방법에서는 상기 반건조 풍미보완재의 구성 성분의 함유량을 조정하여 소비자 맞춤형의 닭고기 패티를 제조할 수 있다.
- [0047] 즉, 일 실시예로서 반건조 풍미보완재는 대표적으로 감말랭이 및 무말랭이를 포함할 수 있다. 감말랭이는 과일 말랭이 중에서 가장 높은 당질을 함유하고 있어 패티 내에서 단맛을 증가, 보강할 수 있으며, 무말랭이는 소화력이 높고 감칠맛이 풍부하여 패티 내에서 깊은 맛과 풍부한 식감을 제공할 수 있다.
- [0048] 바람직하게는 상기 반건조 풍미보완재는 닭고기 패티의 소비자의 단맛 기호도에 따라 상기 감말랭이와 무말랭이의 혼합비를 1:1, 1:0.5, 1:0, 0.5:1, 0:1의 중량비를 중에서 선택하여 배합할 수 있다.
- [0049] 감말랭이와 무말랭이의 혼합비가 1:1의 중량비율인 닭고기 패티의 단맛 정도를 보통 수준이라고 할 경우, 1:0.5, 1:0의 중량비율로 배합할수록 단맛 강도가 증가하며, 0.5:1, 0:1의 중량비율로 배합할수록 단맛 강도가 감소하면서 고소한 감칠 맛이 증가하게 된다.
- [0050] 제1 부재료를 준비하는 단계(S4)에서 제1 부재료는 일반적으로 정육 패티에 포함될 수 있는 식재료를 준비하는 과정이다.
- [0051] 본 발명의 일 실시예에서 제1 부재료는 염지하여 탈수시킨 다진 양파 및 다진 대파를 포함한다. 추가로 염지하여 탈수시킨 다진 당근을 더 포함할 수 있다.
- [0052] 이때 염지하여 탈수시킨 다진 양파, 염지하여 탈수시킨 다진 당근, 및 다진 대파는 2:1~2:0.5~1의 중량비율로 혼합할 수 있으나 이에 반드시 제한되는 것은 아니다.
- [0053] 본 발명의 일 실시예에서 제2 부재료를 준비하는 단계(S5)는 삶아 다진 조개류, 삶아 다진 참나물과 잣, 및 분쇄하여 탈수한 할라피뇨를 포함하는 부재료를 준비하는 것이다.
- [0054] 본 발명에서 상기 제2 부재료는 닭고기 패티의 맛과 영양, 풍미, 식감 등을 크게 증가시킬 수 있는 보완재료들이다.
- [0055] 도 2에서 S5 단계의 제2 부재료를 제조하는 방법의 구체적인 일 실시예를 나타내었다.
- [0056] 즉, 본 발명의 일 실시예로서 제2 부재료를 준비하는 단계는, 조개류를 처리 가공하는 단계(S51~S53), 참나물과 잣을 처리, 가공하는 단계(S54~S55), 할라피뇨를 준비하는 단계(S56), 및 이들 재료를 혼합하여 냉장 숙성하는 단계(S57~S58)를 포함한다.
- [0057] 구체적으로 조개류를 선택하여 준비하는데, 조개류는 감칠맛과 영양분이 풍부하며 삶은 후의 식감이 쫄깃하며 풍부한 식재료이다.
- [0058] 조개류의 선택에 특별히 제한되는 것은 아니며, 새조개, 백합, 바지락, 꼬막, 동죽, 대합, 모시, 가리비, 돌조개, 참조개, 키조개, 소라, 백상합, 및 전복으로 이루어진 그룹 중에서 선택된 어느 하나 이상의 조개류를 선택한다.
- [0059] 일 실시예로서, 바람직하게는 단맛과 식감이 특히 좋은 새조개를 선택하여 물에 삶는다(S51). 이를 건져내어 냉각(S52)한 후 으깨거나 다진다(S53). 여기에서 으깨거나 다지는 과정은 초퍼나 블렌딩 기기, 나이프 또는 절구 등을 이용하여 잘게 절단하는 것인데, 식감이 살아있을 정도의 입자 크기로 다지는 것이 바람직하다, 보통 닭고기 패티에서 닭고기 분쇄육의 입자 크기에 맞추어 절단한다.
- [0060] 한편, 참나물과 잣은 고온에서 단시간 삶아낸다(S54). 참나물은 감칠맛과 풍부한 식이섬유로 인한 식감을 더욱 좋게 하고, 잣은 고소한 맛을 제공할 수 있다.
- [0061] 찹통에 물을 붓고 물의 수면에서 이격시켜 참나물을 깔고 그 위에 잣을 수북하게 올려놓고 쉘 불에서 단시간에 삶는 것이 좋다. 구체적으로 150~200℃에서 10~15분 동안 수증기로 찜는다.
- [0062] 그런 다음 참나물과 잣을 꺼내어 적당한 크기로 으깨거나 다진다(S55). 마찬가지로 여기에서 으깨거나 다지는 과정은 초퍼나 블렌딩 기기, 나이프 또는 절구 등을 이용하여 잘게 절단하는 것인데, 식감이 살아있을 정도의

입자 크기로 다지는 것이 바람직하다, 참나물과 잣도 닭고기 패티에서 닭고기 분쇄육의 입자 크기에 맞추어 절단하지만, 잣은 절구를 이용하여 별도로 하얗게 되도록 미세하게 갈아 으깨어 준비할 수 있다.

- [0063] 또한 할라피뇨는 분쇄한 후 탈수하여 준비한다(S56). 마찬가지로 분쇄하는 과정은 초퍼나 블렌딩 기기, 나이프 또는 절구 등을 이용하여 잘게 절단하는 것인데, 식감이 살아있을 정도의 입자 크기로 다지는 것이 바람직하다, 할라피뇨는 새콤달콤하고, 매콤한 맛을 모두 낼 수 있어 닭고기 패티에 신선한 맛을 제공할 수 있다. 할라피뇨를 분쇄한 후 탈수하는 수준은 수분을 완전히 제거하는 것이 아니라 손으로 꼭 짜서 물기를 없애는 수준으로도 충분할 것이다.
- [0064] 그런 다음, 조개류를 처리 가공하는 단계(S51~S53), 참나물과 잣을 처리, 가공하는 단계(S54~S55), 할라피뇨를 준비하는 단계(S56) 각각에서 생성된 재료를 혼합한다(S57). 이들의 혼합 재료는 냉장 숙성하여 보관한다(S58).
- [0065] 구체적으로 S57 단계에서, 조개류를 처리 가공하는 단계(S51~S53), 참나물과 잣을 처리, 가공하는 단계(S54~S55), 할라피뇨를 준비하는 단계(S56) 각각 생성된 재료들은 2:1~2:0.5~1의 비율로 혼합할 수 있다.
- [0066] 또한 S58 단계에서, 혼합된 재료들은 0~4℃에서 20 내지 24시간 동안 냉장 숙성할 수 있으며, 바람직하게는 냉장온도에서 24시간 동안 보관한다.
- [0067] 도 1에서, S1, S3, S4, S5 단계에서 생성된 닭고기, 반건조 풍미보완재, 제1 부재료, 및 제2 부재료를 혼합하여 닭고기 패티를 성형하고 가공한다(S6~S15).
- [0068] 상기 S1 단계에서 닭고기를 전처리하여 준비한 다음, 패티 가공을 위해 냉장 숙성된 닭고기를 분쇄한다(S2). 상기 닭고기의 분쇄육의 입자 크기는 특별히 제한되지 않으나 입자 크기가 3~7mm 인 것이 바람직하다. 분쇄하는 과정은 초퍼나 블렌딩 기기, 나이프 또는 절구 등을 이용하여 잘게 절단하는 것인데, 식감이 살아있을 정도의 입자 크기로 다지는 것이 바람직하다,
- [0069] 닭고기 패티 전체 100중량부 대비 상기 전처리된 닭고기의 분쇄육 60~80중량부, 상기 반건조 풍미보완재 4~5중량부, 상기 제1 부재료 10~15중량부, 및 상기 제2 부재료 10~20중량부를 혼합한다(S6).
- [0070] 혼합된 닭고기 혼합물을 0~4℃에서 20 내지 24시간 동안 냉장 숙성한다(S7). 바람직하게는 냉장온도에서 24시간 동안 저장해둔다.
- [0071] 다음으로 상기 숙성된 닭고기 혼합물을 일정 중량으로 소분하고 패티형으로 성형한다(S8). 소분하는 중량은 크게 제한되지 않으나, 1인용 기준하여 100g, 200g 의 수준으로 패티를 만들 수 있다. 닭고기 패티의 성형물의 모양은 특별히 제한되지 않으나 두께가 1~1.5cm 정도의 원형으로 만들 수 있다.
- [0072] 성형된 닭고기 패티는 170 내지 190℃ 오븐에서 가열하여 익힌다(S9).
- [0073] 이때 가열하는 동안 스팀 오븐기를 이용할 수 있으며, 닭고기 패티에 스팀을 분사하여 겉표면이 촉촉하게 되도록 익힐 수 있다.
- [0074] 고기를 오븐에 가열할 경우 수분이 금세 빠져나가고 풍미 성분들이 유출되는 문제가 있는데, 스팀 오븐기를 이용하여 스팀을 분사하면서 가열할 경우에는 이를 방지할 수 있다.
- [0075] 바람직하게는 본 발명의 일 실시예는 오븐기에서 분사되는 스팀을 일반 수증기 외에 별도의 스팀용 육수를 제조하여 사용할 수 있다.
- [0076] 즉 일 실시예로서 스팀용 육수를 건새우, 마른 홍합, 다시마, 무청시래기, 문어, 구운 새우 껍질 분말, 및 검은콩가루로 이루어진 그룹 중에서 선택된 어느 하나 이상을 물과 혼합하여 끓인 후 상등액을 추출하여 만들 수 있다.
- [0077] 구체적으로 두가지 종류의 스팀용 육수를 만들 수 있는데 그 방법은 다음과 같다.
- [0078] 제1 스팀용 육수 제조방법
- [0079] 제 1 스팀용 육수로서 건새우, 마른 홍합, 다시마를 이용한다.
- [0080] 먼저 건새우와 마른 홍합을 1:1~2의 중량비율로 혼합하여 100~150℃에서 5~20분간 수증기로 찐다. 상기 건새우와 마른 홍합 혼합비율에 반드시 제한되지 않으며 온도와 찌는 시간 역시 제한되지 않는다.
- [0081] 다음으로 물 100중량부 대비 상기 찐 건새우와 마른 홍합 3~10중량부, 다시마 1~5중량부로 혼합하여 물에 삶는다. 삶는 과정에서 건새우나 마른 홍합, 다시마 등의 고형물을 제거하여 내용물이 우러난 육수(1번 육수)를 분

리한다.

- [0082] 한편, 물 100중량부 대비 무척시래기 1~10중량부를 물에 삶고, 무척시래기 고형물을 제거하여 내용물이 우러난 육수(2번 육수)를 분리한다.
- [0083] 상기에서 각각 분리된 1번 육수와 2번 육수를 1:0.5~1의 중량비율로 혼합하여 가열한다. 가열 시간과 온도는 특정하게 제한되지는 않으나, 중간불에서 5~20분간 가열하는 것이 바람직하다. 가열 단계를 마친 후, 그 혼합액을 냉각시킨 후 0~4℃에서 24시간 동안 냉장 숙성한다.
- [0084] 이렇게 제조된 제1 스팀용 육수는 건조 해산물과 무척 시래기를 이용하여 추출한 것이어서 담백하고 깊은 맛을 낼 수 있고, 상기 닭고기 패티에 분사하여 구워내면, 구운 닭고기에 특유의 진하고 구수한 맛을 가미할 수 있다.
- [0085] 제2 스팀용 육수 제조방법
- [0086] 제 2 스팀용 육수로서 문어와 구운 새우 껍질 분말을 이용한다.
- [0087] 먼저 문어를 숯불에 30초~3분 동안 구운 후, 100~200℃에서 10~15분 동안 물에 삶고 으갠다. 문어를 숯불에 그을리듯이 구우면, 독특한 훈제향이 배이게 되고, 그러한 구운 문어를 물에서 삶으면 문어 자체의 향과 구운 문어의 훈제향이 함께 우러난 육수를 얻을 수 있다. 물에 삶은 시간과 온도는 제한되지 않으며 질겨지지 않도록 문어 외피가 붉은 색으로 변하게 되는 수준으로 익혀 삶아내면 된다. 삶은 문어는 으개는 과정을 통해 영양분이 더욱 잘 추출될 수 있다.
- [0088] 으개는 정도는 특별히 제한되지 않으나, 초퍼나 칼로 다져서 식감이 어느 정도 살아있는 분쇄과정으로 족할 것이다.
- [0089] 한편, 새우는 생새우로 준비하여 숯불에 30초~3분 동안 구운 후, 껍질을 분리하여 분쇄한다.
- [0090] 문어와 마찬가지로 새우 역시 고유의 풍미를 가지기 때문에 새우를 숯불에 익혀 구우면, 독특한 훈제향이 배이게 된다. 구운 새우의 껍질은 더욱 구수한 풍미를 가지게 되는데 구운 새우의 껍질만을 벗겨내어 미세하게 분쇄하여 준비한다.
- [0091] 다른 실시예로서 구운 새우의 익힌 속살은 문어와 함께 물에 삶아 으개는 과정을 거칠 수 있다.
- [0092] 상기 다진 문어와 상기 구운 새우 껍질 분말을 혼합한다. 으개고 다진 문어 또는 문어와 새우살과 구운 새우 껍질 분말은 구수하고 해산물만의 독특한 풍미가 있다. 이를 혼합하여 일정 크기로 뭉친 후 급속냉동한다. 냉동 상태로 48~50 시간 동안 보관하면서 더욱 숙성시킬 수 있다.
- [0093] 다음으로 상기 급속냉동된 혼합물을 해동시킨 후 물 100중량부 대비 상기 혼합물 2~5 중량부 및 검은 콩가루 0.5~2 중량부를 물에 넣고 10~30분 동안 가열한다. 검은 콩가루는 해산물만의 풍미에 곡물의 고소한 맛을 더욱 가미시킬 수 있으며, 검은 콩을 사용하여 영양분의 함유량을 더욱 증가시킬 수 있다.
- [0094] 이렇게 끓인 물에서 고형물을 제거하고 0~4℃에서 24시간 동안 냉장 숙성하여 제2 스팀용 육수를 완성할 수 있다.
- [0095] 도 1의 상기 S9 단계에서 스팀을 이용하여 닭고기 패티 성형물을 가열한 다음에는 평온으로 냉각시키고(S10), 급속동결한다(S11). 그리고 급속동결된 닭고기 패티 성형물을 개별 팩 포장하고(S12), 급속 감지 및 엑스레이 감지 과정을 거친다(S13).
- [0096] S13 과정은 팩 포장된 닭고기 패티를 급속 검출기 및 엑스레이 검출기를 통과시키면서 제조과정에서 혼입될 지 모르는 금속이나 기타 불순물을 감지하고 제거하는 과정이다.
- [0097] S13 과정에서 이상이 없는 안전한 제품으로 통과되면, 복수 개의 닭고기 패티 팩포장 제품을 통합하여 박스포장이나 대형포장을 하고 이를 냉동 보관(S14)하면서 향후 시장으로 제품을 출하한다(S15).
- [0098] 제품으로 출하되는 본 발명의 일 실시예로 제조되는 닭고기 패티는 반건조 풍미보완제와 제2 부재료의 추가로 맛과 영양분이 크게 증가되며 풍미와 식감에 있어 기존 제품들과 차별성을 가진다. 개별 팩 포장된 닭고기 패티를 구입하여 마이크로웨이브 렌지 또는 끓는 물에 데워 익혀 먹을 경우, 닭고기 패티 겉면이 촉촉하면서도 쫄깃한 식감이 그대로 살아있고, 닭고기 패티 자체의 풍미에 다양한 맛들이 가미되어 종래 가공된 닭고기 패티와 크게 차별된 맛과 향을 느낄 수 있어 취식 선호도가 급증하게 된다.

- [0099] 본 발명의 실시예에 따른 닭고기 패티 제조방법을 통해 제조된 닭고기 패티의 식품 선호도에 대한 관능검사를 실시하기 위하여 본 발명의 실시예와 비교예를 다음과 같이 준비하였다.
- [0100] (실시예)
- [0101] 닭고기 침지액 구성비: 닭고기 전체 대비 감초 및 삼백초추출액 2.35중량%, 유청단백분말 1.4중량%, 그릴 닭고 기용 프리믹스 0.94중량%, 나머지 양과 및 마늘분말
- [0102] 반건조 풍미보완제: 감말랭이와 무말랭이의 혼합비 1:1의 중량비율
- [0103] 제1 부재료: 다진 양파 및 다진 대파
- [0104] 제2 부재료: 가공처리된 새조개, 가공처리된 참나물 및 잣, 가공처리된 할라피뇨의 혼합비 2:1:0.5의 중량비율
- [0105] 닭고기 패티 혼합비: 닭고기 패티 전체 100중량부 대비 닭고기의 분쇄육 70중량부, 반건조 풍미보완제 5중량부, 상기 제1 부재료 10중량부, 및 상기 제2 부재료 15중량부
- [0106] 오븐 가열시 스팀용 욕수: 수증기 사용
- [0107] (비교예)
- [0108] 비교예1: (주)이푸드 텀닭 치킨스테이크
- [0109] 비교예2: (주)와이즈유엑스글로벌 아임닭 닭가슴살 스테이크
- [0110] 상기 실시예 및 비교예1, 2의 샘플을 대상으로 닭고기 패티의 주고객 연령대인 10대에서 40대에 속하는 미각이 우수한 전문 패널원 35명이 맛, 향, 식감, 전반적 기호도로 9점 평점법을 이용하여 평가하였다.
- [0111] 이에 대한 관능검사 결과는 다음의 [표1]과 같다.

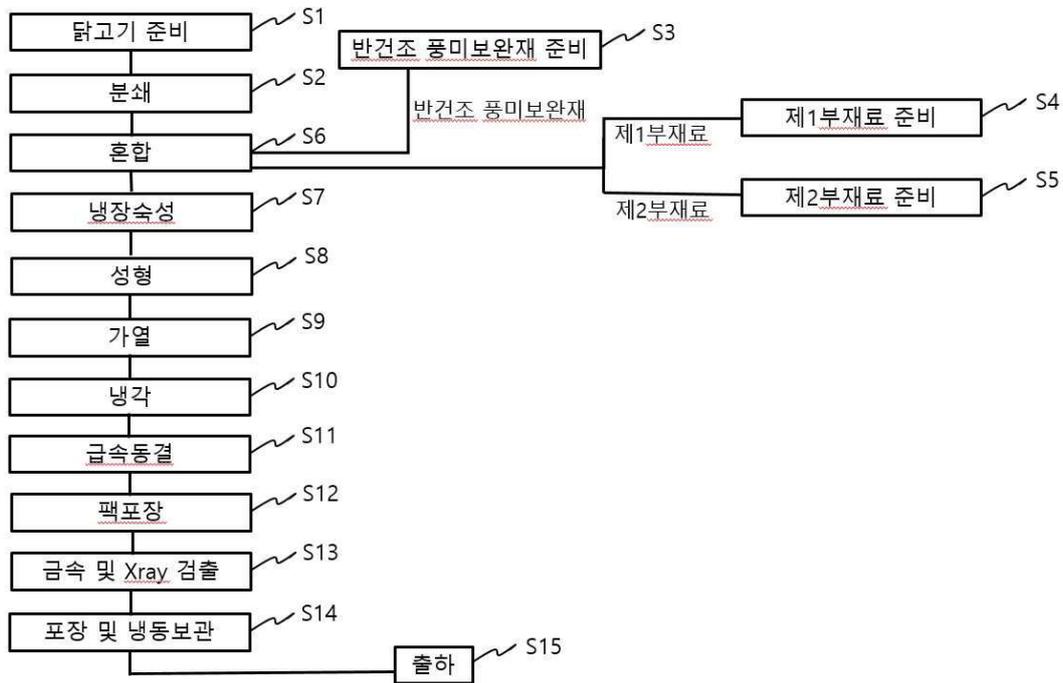
**표 1**

구분	맛	향	식감	전반적 기호도	종합
실시예	8.7	8.5	8.9	8.9	8.8
비교예1	7.5	6.2	6.5	7.1	6.8
비교예2	7.8	5.8	6.3	7.0	6.7

- [0112] \* 관능검사 수치 (9: 아주 좋음, 0: 아주 나쁨)
- [0113] 상기 [표1]의 결과를 참조하면, 본 발명의 실시예에 따른 닭고기 패티 제조방법으로 제조된 닭고기 패티 실시예는 비교예1 및 비교예2에 비하여 맛, 향, 식감, 전반적 기호도에서 우수한 것으로 평가되었다.
- [0114] 특히, 본 발명의 실시예에 따른 닭고기 패티 실시예는 비교예1 및 비교예2에 비하여 식감과 향에서 비교우위에 있어 전반적인 기호도가 좋아진 것을 알 수 있다.
- [0115] 전술한 본 발명의 설명은 예시를 위한 것이며, 본 발명이 속하는 기술분야의 통상의 지식을 가진 자는 본 발명의 기술적 사상이나 필수적인 특징을 변경하지 않고서 다른 구체적인 형태로 쉽게 변형이 가능하다는 것을 이해할 수 있을 것이다. 그러므로 이상에서 기술한 실시예들은 모든 면에서 예시적인 것이며 한정적이 아닌 것으로 이해해야만 한다. 예를 들어, 단일형으로 설명되어 있는 각 구성 요소는 분산되어 실시될 수도 있으며, 마찬가지로 분산된 것으로 설명되어 있는 구성 요소들도 결합된 형태로 실시될 수 있다.
- [0116] 본 발명에서 사용한 용어는 단지 특정한 실시예를 설명하기 위해 사용된 것으로, 본 발명을 한정하려는 의도가 아니다. 본 발명에서, "포함하다" 또는 "가지다" 등의 용어는 명세서상에 기재된 특징, 숫자, 단계, 동작, 구성요소, 부품 또는 이들을 조합한 것이 존재함을 지정하려는 것이지, 하나 또는 그 이상의 다른 특징들이나 숫자, 단계, 동작, 구성요소, 부품 또는 이들을 조합한 것들의 존재 또는 부가 가능성을 미리 배제하지 않는 것으로 이해되어야 한다.
- [0117] 본 발명의 범위는 상기 상세한 설명보다는 후술하는 특허청구범위에 의하여 나타내어지며, 특허청구범위의 의미 및 범위 그리고 그 균등 개념으로부터 도출되는 모든 변경 또는 변형된 형태가 본 발명의 범위에 포함되는 것으로 해석되어야 한다.

도면

도면1



도면2

S5

