

(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(51) Int. Cl. ⁶ A23L 1/312	(11) 공개번호 특 1999-0086106
	(43) 공개일자 1999년 12월 15일
(21) 출원번호 10-1998-0018901	
(22) 출원일자 1998년 05월 18일	
(71) 출원인 주식회사 한국야쿠르트 이은선	
(72) 발명자 조용호	
(74) 대리인 김성환, 이재민, 조치훈	

심사청구 : 있음

(54) 돈피를 주원료로 하는 인스턴트식품의 제조방법

요약

본 발명은 식용가능한 상태로 세척 및 절단된 돈피와, 곤약, 야채류 등의 다수 재료와, 그리고 여러가지 조미료를 혼합한 양념을 구비하고, 이 구비된 돈피와 다수의 재료 및 양념을 소정의 공정단계를 거쳐 우리의 먹거리 문화에 적합하도록 최적의 상태로 조리한 후 일정량을 알루미늄 파우치에 충전 및 레토르트 살균하여 무균상태로 포장함으로써 장기간의 보관과 유통이 가능하도록 하고, 별도의 조리 또는 데움과정 없이 즉석에서 식용할 수 있는 돈피를 주원료로 하는 인스턴트식품의 제조방법에 관한 것이다.

이를 위하여 본 발명은, 돈피를 주원료로 하는 인스턴트식품의 제조방법에 있어서, 돈육가공과정에 피하결체조직, 지방, 육편과 돈모 등 비식용 부분을 제거하고 깨끗이 세척된 돈피를 19~30mm 크기로 절단하는 전처리과정과, 상기 전처리된 돈피를 녹차잎이 투입된 100℃의 끓는 물에 투입시킨 후 1~3분간 가열한 다음 꺼내어 세척하여 상기 녹차잎에 의해 돈피 고유의 냄새를 제거하는 냄새제거과정과, 상기 냄새제거과정을 거친 돈피 50%중량부에 당근 5.5%, 우엉 5.5%, 양파 5.5%, 홍고추 2%를 포함하는 야채류와, 곤약 9%와, 백설탕 15%, 식염 6.5%, 고추가루 2%, L-글루타민산나트륨 1.2%, 구연산 0.5%, 정제수 13.3%, 맥아엿 12%, 고추장 12%, 돈골액기스 10%, 사과퓨레 6%, 양파페이스트 6%, 마늘 5%, 카라멜분말 0.3%, 옥수수전분 1.2%, 맛액 5%, 양조식초 5%가 혼합되어 이루어지는 주양념장 12%를 투입하여 주양념장이 골고루 스며들도록 하는 제 1 볶음조리과정과, 상기 제 1 볶음조리공정을 실행한 다음 고추장 5.5%, 덱스트린 1.724%, 마늘 2%, 식염 0.1%, 고추가루 0.25%, 생강액기스 0.01%, 백후추 0.15%, L-글루타민산나트륨 0.06%, 5'-구아닐산나트륨 0.03%, 5'-이노신산나트륨 0.03%의 보조양념을 투입 및 가열 교반하여 맛을 높이도록 하는 제 2 볶음조리과정과, 상기 제 2 볶음조리과정 후 찹옥수수전분 0.5%를 투입 및 교반하여 잔존하는 물기를 상기 찹옥수수전분에서 흡수도록 하는 가열호화과정과, 상기 가열호화과정 후 일정량을 계량하여 알루미늄 파우치에 충전 및 실링하고, 110~120℃, 압력 1.0~2.2 기압에서 20~40분간 레토르트 살균하는 포장 및 살균과정으로 이루어진 것에 특징이 있다.

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 돈피(豚皮)를 주원료로 하는 인스턴트식품의 제조방법에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 식용가능한 상태로 세척 및 절단된 돈피와, 곤약, 야채류 등의 다수 재료와, 그리고 여러가지 조미료를 혼합한 양념을 구비하고, 이 구비된 돈피와 다수의 재료 및 양념을 소정의 공정단계를 거쳐 우리의 먹거리 문화에 적합하도록 최적의 상태로 조리한 후 일정량을 알루미늄 파우치에 충전 및 레토르트 살균하여 무균상태로 포장함으로써 장기간의 보관과 유통이 가능하도록 하고, 별도의 조리 또는 데움과정 없이 즉석에서 식용할 수 있는 돈피를 주원료로 하는 인스턴트식품의 제조방법에 관한 것이다.

일반적으로 돼지의 부속품인 돈피(豚皮)는 일반가정이나 음식점에서 갖은 양념과 야채 등을 혼합하여 데치거나 구워 식용하게 되며, 이러한 돈피의 요리는 어린이의 간식용이나 반찬 또는 술 안주용으로 널리 먹는 한국인의 먹거리 중 하나이다. 이와 같은 돈피의 요리는 일반가정에서 취향에 따라 수시로 만들어 식용할 수 있으나, 돈피의 세척과 손질과정이 번거러워 조리 자체를 꺼려하는 경향이 있는 반면, 야외에서 반찬이나 술안주로서 선호하고 있다.

따라서 최근에 들어 돈피를 가공 및 조리한 후 진공 포장하여 인스턴트 식품으로 제조하도록 된 공개특허 제90-7346호가 알려져 있으며, 이와 같은 종래의 돈피가공식품의 제조공정은 다음과 같다.

즉, 돈육가공과정에 피하결체조직, 지방, 육편과 돈모가 제거된 원피의 진피층을 상온에서 수세하고, 적

당한 크기로 절단하여 분쇄기에 넣어서 약 5m/m 정도로 미분쇄하여 페이스트(Paste)상으로 한 것을 각종 향신료와 양념들을 혼합하여 냄새 등을 제거한 다음 약 100~180℃의 기름통에서 순간적으로 튀기거나 튀기지 아니하고 건조하여 진공포장을 함으로서 돈피가공식품의 제조를 완료하도록 되어 있다.

그러나 이와 같은 종래의 돈피가공식품의 제조방법은, 주 재료인 돈피 외에는 별다른 재료 없이 각종 양념과 향신료만으로 제조되어 있어 야채를 즐겨 먹는 우리의 입맛에 대체로 부합되지 않아 우리의 먹거리로서는 부적합한 것이다.

또한, 양념에 혼합된 돈피를 100~180℃의 기름통에서 튀길 경우 돈피가 순간적으로 익혀지게 되며, 이로 인해 수분이 급속히 증발됨에 따라 급격히 수축되는 현상이 발생하여 육질이 고체화되어 돈피 고유의 맛을 현격히 저하시키게 되어 사실상 식용이 어렵게되는 문제점이 있게 된다.

그리고 종래의 돈피가공식품은 튀김과정을 거친 다음 진공 포장공정을 하도록 되어 있으나, 이와 같이 진공포장하여 출시할 경우 균이 내부에 존재하고 있는 상태이므로 보존기간이 현저히 짧아지며, 이로 인해 유통과정에서 변질이 쉽게 될 수 있어 이를 식용하는 사람의 건강을 직접적으로 해칠 수 있는 문제점이 있는 것이다.

발명이 이루고자하는 기술적 과제

본 발명은 상기와 같은 문제점을 해소하기 위해 비식용부분을 제거하고 세척된 돈피와, 그리고 곤약, 당근, 우엉, 양파, 홍고추 등 다수의 야채류와, 돈골액기스, 사과퓨레, 맛액, 구연산, 카라멜분말 등 16가지의 조미료가 혼합된 양념장을 구비하고, 상기 구비된 돈피와 곤약, 야채류, 양념장 등을 이용하여 여러 단계의 볶음조리과정을 거쳐 돈피의 급격한 수축이나 수분의 이탈을 방지토록 함에 따라 신선한 고유의 맛을 유지하도록 하여 한국인의 입맛에 맞도록 제조한 다음 소정량을 알루미늄 파우치에 충전 및 레도르트 살균하여 무균상태로 포장함으로써 장기간의 보관과 유통이 가능하도록 하고, 별도의 조리 또는 데움과정 없이 즉석에서 식용할 수 있는 돈피를 주원료로 하는 인스턴트식품의 제조방법을 제공하는데 본 발명의 목적이 있는 것이다.

이와 같은 목적을 실현하기 위한 본 발명은, 돈피를 주원료로 하는 인스턴트식품의 제조방법에 있어서, 돈육가공과정에 피하결체조직, 지방, 육편과 돈모 등 비식용 부분을 제거하고 깨끗이 세척된 돈피를 19~30mm 크기로 절단하는 전처리과정과, 상기 전처리된 돈피를 녹차잎이 투입된 100℃의 끓는 물에 투입시킨 후 1~3분간 가열한 다음 꺼내어 세척하여 상기 녹차잎에 의해 돈피 고유의 냄새를 제거하는 냄새제거과정과, 상기 냄새제거과정을 거친 돈피 50%중량부에 당근 5.5%, 우엉 5.5%, 양파 5.5%, 홍고추 2%를 포함하는 야채류와, 곤약 9%와, 백설탕 15%, 식염 6.5%, 고추가루 2%, L-글루타민산나트륨 1.2%, 구연산 0.5%, 정제수 13.3%, 맥아엿 12%, 고추장 12%, 돈골액기스 10%, 사과퓨레 6%, 양파페이스트 6%, 마늘 5%, 카라멜분말 0.3%, 옥수수전분 1.2%, 맛액 5%, 양조식초 5%가 혼합되어 이루어지는 주양념장 12%를 투입하여 주양념장이 골고루 스며들도록 하는 제 1 볶음조리공정과, 상기 제 1 볶음조리공정을 실행한 다음 고추장 5.5%, 덱스트린 1.724%, 마늘 2%, 식염 0.1%, 고추가루 0.25%, 생강액기스 0.01%, 백후추 0.15%, L-글루타민산나트륨 0.06%, 5'-구아닐산나트륨 0.03%, 5'-이노신산나트륨 0.03%의 보조양념을 투입 및 가열 교반하여 맛을 높이도록 하는 제 2 볶음조리공정과, 상기 제 2 볶음조리공정 후 찹옥수수전분 0.5%를 투입 및 교반하여 잔존하는 물기를 상기 찹옥수수전분에서 흡수토록 하는 가열호화공정과, 상기 가열호화공정 후 일정량을 계량하여 알루미늄 파우치에 충전 및 실링하고, 110~120℃, 압력 1.0~2.2 기압에서 20~40분간 레도르트 살균하는 포장 및 살균과정으로 이루어진 것에 특징이 있다.

발명의 구성 및 작용

이하 본 발명에 따른 돈피를 주원료로 하는 인스턴트식품의 제조방법을 상세히 설명하면 다음과 같다.

본 발명에 따른 돈피를 주원료로 하는 인스턴트식품을 제조하기 위하여 각종 양념과 재료의 성분을 살펴보면, 먼저 돈육가공과정에 피하결체조직, 지방, 육편과 돈모 등 비식용 부분을 제거하고 깨끗이 세척된 돈피를 19~30mm 크기로 절단하는 전처리과정을 행한다.

상기 전처리되고 19~30mm 크기로 절단된 돈피를 녹차잎이 투입된 100℃의 끓는 물에 투입시킨 후 1~3분간 가열한 다음 꺼내어 10~20℃의 냉수에 냉각 및 세척함으로써 상기 녹차잎에 의해 돈피 고유의 냄새를 제거하게 되는 냄새제거과정을 실행함으로써 주재료를 준비한다.

또한, 깨끗이 세척된 당근, 우엉, 양파, 홍고추를 두께 2~5mm로 절단시킨 후 100℃의 끓는 물에 약 1분간 데쳐 야채류를 준비하고, 두께 5~9mm로 절단되어 100℃의 끓는 물에 약 3~5분간 가열후 세척된 곤약을 각각 구비한다.

그리고 아래의 표 1에서와 같이 분말류의 백설탕 15%, 식염 6.5%, 고추가루 2%, L-글루타민산나트륨 1.2%, 구연산 0.5%과 정제수 13.3%를 조리장치에 투입하여 가열 용해시킨 다음 액상의 맥아엿 12%, 고추장 12%, 돈골액기스 10%, 사과퓨레 6%, 양파페이스트 6%, 마늘 5%를 투입 및 교반한 후 다시 카라멜분말 0.3%, 옥수수전분 1.2%을 투입 및 교반하여 용해시킨 후 80~90℃에서 가열 호화시키고 맛액 5%, 양조식초 5%를 각각 투입 교반함으로써 주양념장을 제조한다.

[표 1]

돈피를 주원료로 하는 인스턴트식품의 제조에 사용되는 주양념장의 원료명 및 배합비.

원료명	배합비	비고
백설탕	15%	
식염	6.5%	
고추가루	2%	
L-글루타민산나트륨	1.2%	
구연산	0.5%	
정제수	13.3%	
맥아엿	12%	
고추장	12%	
돈골엑기스	10%	

사과퓨레	6%	
양파	6%	페이스트로 사용
마늘	5%	페이스트로 사용
카라멜분말	0.3%	
찰옥수수전분	1.2%	
맛액	5%	
양조식초	5%	
합계	100%	

또한, 돈피와 야채류 및 주양념장 이외에 덱스트린, 마늘, 식염, 찰옥수수전분, 고추가루, 백후추, 생강엑기스, L-글루타민산나트륨, 5'-구아닐산나트륨, 5'-이노신산나트륨과 같은 보조양념을 준비한다.

이와 같이 준비된 주재료인 돈피와 보조재료인 야채류, 곤약, 그리고 주양념장과, 보조양념에 의해 본 발명의 돈피를 주원료로 하는 인스턴트식품의 제조과정을 상세히 설명하면 다음과 같다.

먼저 비식용 부분이 제거되고 깨끗이 세척된 돈피를 19~30mm 크기로 절단하여 녹차잎이 투입된 100℃의 끓는 물에 넣어 1~3분간 가열한 다음 꺼내어 10~20℃의 냉수에 냉각시킴으로서 돈피 특유의 냄새를 제거함과 동시에 살균과 일부만 익히는 전처리과정과 냄새제거과정은 전술한 바와 같다.

상기 냄새제거과정을 거친 돈피 50%중량부에 대해 전술한 두께 2~5mm로 절단되고, 100℃의 끓는 물에 약 1분간 데친후 세척된 당근 5.5%, 우엉 5.5%, 양파 5.5%, 홍고추 2%를 포함하는 야채류와, 두께 5~9mm로 절단되고 100℃의 끓는 물에 약 3~5분간 삶은 후 세척된 곤약 9%와, 전술한 표 1과 같이 다수의 조미료가 혼합되어 이루어지는 주양념장 12%를 조리장치에 투입하여 가열 및 교반함으로써 물기가 거의 없는 상태로 볶아 주양념장이 돈피와 야채류, 곤약에 골고루 스며들도록 하는 제 1 볶음조리공정을 실행한다.

이 후 상기 제 1 볶음조리공정을 실행한 다음 고추장 5.5%, 덱스트린 1.724%, 마늘 2%, 식염 0.1%, 고추가루 0.25%, 생강엑기스 0.01%, 백후추 0.15%, L-글루타민산나트륨 0.06%, 5'-구아닐산나트륨 0.03%, 5'-이노신산나트륨 0.03%의 보조양념을 각각 투입한 후 가열 및 교반하여 우리의 입맛 기호에 맞도록 맛을 더욱 높이도록 하는 제 2 볶음조리공정을 수행한다.

상기 제 2 볶음조리공정 후 찰옥수수전분 0.8%를 투입 및 교반하여 잔존하는 물기를 상기 찰옥수수전분에서 흡수토록 하기 위해 75~85℃에서 혼합하는 가열호화공정을 실행한다.

그리고 상기 가열호화공정을 완료하여 조리를 완료한 돈피 볶음요리를 일정량 만큼 계량하여 알루미늄 파우치에 충전하고 공기가 유입되지 않도록 접착(실링)한 후 온도 110~120℃, 압력 1.0~2.2 기압에서 20~40분간 레토르트 살균하여 완전 무균상태로 만들어 완제품을 만드는 포장 및 살균과정을 수행함으로써 돈피를 주원료로 하는 인스턴트식품의 제조공정을 완료하게 되는 것이다.

한편, 상기 알루미늄 파우치에 저장된 돈피를 주원료로 하는 인스턴트식품의 재료 및 성분의 배합비는 아래의 표 2와 같다.

[표 2]

본 발명에 따른 알루미늄 파우치에 저장된 돈피를 주원료로 하는 인스턴트식품의 원료명 및 배합비.

원료명	배합비	비고
돈피	50%	두께 19~30mm
양념장	12%	
곤약	9%	두께 5~9mm
우엉	5.5%	두께 2~5mm
당근	5.5%	두께 2~5mm
양파	5.5%	두께 2~5mm

고추장	5.5%	
덱스트린	1.724%	
식염	0.1%	
마늘	2%	페이스트로 사용
녹차잎	0.2%	
홍고추	2%	
L-글루타민산나트륨	0.06%	
5'-구아닐산나트륨	0.03%	
5'-이노신산나트륨	0.03%	
찰옥수수전분	0.8%	
고추가루	0.5%	
생강엑기스	0.3%	
백후추	0.2%	
합 계	100%	

발명의 효과

이상에서 상술한 바와 같이 본 발명은, 비식용부분을 제거하고 세척된 돈피와 곤약, 그리고 당근, 우엉, 양파, 홍고추 등 다수의 야채류와, 돈골엑기스, 사과퓨레, 맛액, 구연산, 카라멜분말 등 16가지의 조미료가 혼합된 양념장을 구비하고, 상기 구비된 돈피와 곤약, 야채류, 양념장 등을 이용하여 여러 단계의 볶음조리과정을 거쳐 돈피의 급격한 수축이나 수분의 이탈을 방지토록 함에 따라 신선한 고유의 맛을 유지하도록 하여 한국인의 입맛에 맞도록 제조한 다음 소정량을 알루미늄 파우치에 충전 및 레토르트 살균하여 무균상태로 포장함으로써 장기간의 보관과 유통이 가능하도록 하고, 별도의 조리 또는 데움과정 없이 즉석에서 식용할 수 있어 돈피의 요리가 한국인의 먹거리 문화의 하나로서 자리잡을 수 있는 효과를 제공하게 되는 것이다.

(57) 청구의 범위

청구항 1

돈피를 주원료로 하는 인스턴트식품의 제조방법에 있어서,

돈육가공과정에 피하결체조직, 지방, 육편과 돈모 등 비식용 부분을 제거하고 깨끗이 세척된 돈피를 19~30mm 크기로 절단하는 전처리과정과,

상기 전처리된 돈피를 녹차잎이 투입된 100℃의 끓는 물에 투입시킨 후 1~3분간 가열한 다음 꺼내어 세척하여 상기 녹차잎에 의해 돈피 고유의 냄새를 제거하는 냄새제거과정과,

상기 냄새제거과정을 거친 돈피 50%중량부에 당근 5.5%, 우엉 5.5%, 양파 5.5%, 홍고추 2%를 포함하는 야채류와, 곤약 9%와, 백설탕 15%, 식염 6.5%, 고추가루 2%, L-글루타민산나트륨 1.2%, 구연산 0.5%, 정제수 13.3%, 맥아엿 12%, 고추장 12%, 돈골엑기스 10%, 사과퓨레 6%, 양파페이스트 6%, 마늘 5%, 카라멜분말 0.3%, 옥수수전분 1.2%, 맛액 5%, 양조식초 5%가 혼합되어 이루어지는 주양념장 12%를 투입하여 주양념장이 골고루 스며들도록 하는 제 1 볶음조리과정과,

상기 제 1 볶음조리공정을 실행한 다음 고추장 5.5%, 덱스트린 1.724%, 마늘 2%, 식염 0.1%, 고추가루 0.25%, 생강엑기스 0.01%, 백후추 0.15%, L-글루타민산나트륨 0.06%, 5'-구아닐산나트륨 0.03%, 5'-이노신산나트륨 0.03%의 보조양념을 투입 및 가열 교반하여 맛을 높이도록 하는 제 2 볶음조리과정과,

상기 제 2 볶음조리과정 후 찰옥수수전분 0.5%를 투입 및 교반하여 잔존하는 물기를 상기 찰옥수수전분에서 흡수토록 하는 가열호화과정과,

상기 가열호화과정 후 일정량을 계량하여 알루미늄 파우치에 충전 및 실링하고, 110~120℃, 압력 1.0~2.2 기압에서 20~40분간 레토르트 살균하는 포장 및 살균과정으로 이루어진 것을 특징으로 하는 닭모래주머니를 주원료로 하는 인스턴트식품의 제조방법.