



(19) 대한민국특허청(KR)

(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2025년02월25일

(11) 등록번호 10-2771791

(24) 등록일자 2025년02월18일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A23L 17/00 (2016.01) A23D 9/00 (2025.01)

A23L 23/00 (2022.01) A23L 27/22 (2016.01)

A23L 27/40 (2016.01) A23L 29/30 (2022.01)

A23L 5/10 (2016.01) A23P 20/15 (2016.01)

B65B 25/00 (2006.01) C12J 1/00 (2020.01)

(52) CPC특허분류

A23L 17/75 (2016.08)

A23D 9/00 (2025.01)

(21) 출원번호 10-2022-0093021

(22) 출원일자 2022년07월27일

심사청구일자 2022년07월27일

(65) 공개번호 10-2024-0017180

(43) 공개일자 2024년02월07일

(56) 선행기술조사문헌

KR1020210050692 A

KR1020170060437 A

KR1020070005954 A

(73) 특허권자

고창덕

제주특별자치도 제주시 구좌읍 세화3길 22

(72) 발명자

고창덕

제주특별자치도 제주시 구좌읍 세화3길 22

(74) 대리인

정병호

전체 청구항 수 : 총 4 항

심사관 : 이윤아

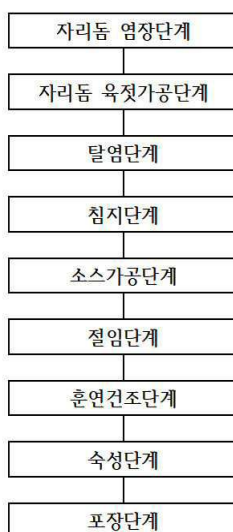
(54) 발명의 명칭 자리돔 육젓 및 그 제조방법

(57) 요약

본 발명은 자리돔 육젓 및 그 제조방법에 관한 것으로, 깨끗이 씻은 자리돔 100중량부에 구운 소금 18중량부를 고르게 뿌려서 23~25℃의 온도로 유지하며 90~120일간 염장하는 자리돔염장단계;와, 상기 자리돔염장단계에서 염장한 자리돔을 비늘과 지느러미를 제거하고 머리와 뼈, 꼬리를 제거한 살을 발라서 살 속에 있는 잔뼈까지 제거

(뒷면에 계속)

대표도 - 도1



하는 자리돔 육젓가공단계;와, 상기 육젓가공단계에서 얻어진 자리돔 육젓을, 농도 4% 염수로 씻어서 탈염하는 탈염단계;와, 상기 탈염단계에서 탈염한 자리돔을 맥아물엿 5%, 산초 0.022%, 키토올리고당 0.3%, 밀감즙 2%, L-글루탐산나트륨 0.5%를 첨가한 물에 적어도 1시간 이상 침지하는 침지단계;와, 유채유 50중량부, 올리브유 50중량부, 적고추 3중량부, 사과식초 0.1중량부, 산초 0.022중량부, 키토올리고당 0.3중량부를 고르게 혼합하여 절임소스를 가공하는 소스가공단계;와, 상기 침지단계에서 육질에 함유한 수분을 탈수한 자리돔 육젓을, 상기 소스가공단계에서 얻은 절임소스에 절이는 절임단계;와, 상기 절임단계에서 절임소스에 절인 자리돔 육젓을, 내부온도 20~25℃를 유지하는 저온멸균 훈연실에서 밀감나무 훈연으로 적어도 5시간 이상을 훈연건조하여 함유율이 45~50%가 되도록 하는 훈연건조단계;와, 상기 훈연건조단계에서 훈연건조된 자리돔 육젓을 7~18℃의 저온숙성실에서 적어도 24시간 이상 숙성시키는 숙성단계;와, 상기 숙성단계에서 숙성한 자리돔 육젓을 밀폐 포장하는 포장단계;로 이루어지는 자리돔 육젓 제조방법으로, 염장된 자리돔을 머리와 뼈, 꼬리를 제거한 살을 발라서 살 속에 있는 잔뼈까지 제거한 자리돔 육질을, 유채유 50중량부, 올리브유 50중량부, 적고추 3중량부, 사과식초 0.1중량부, 산초 0.022중량부, 키토올리고당 0.3중량부를 고르게 혼합하여서 된 소스에 절여서 밀감나무 훈연으로 훈연건조 한 다음, 숙성하여서 된 자리돔 육젓을 얻는다.

(52) CPC특허분류

A23L 23/00 (2022.01)

A23L 27/22 (2016.08)

A23L 27/40 (2016.08)

A23L 29/30 (2022.01)

A23L 5/17 (2016.08)

A23P 20/15 (2016.08)

B65B 25/001 (2013.01)

C12J 1/00 (2013.01)

A23V 2250/28 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

깨끗이 씻은 자리돔 100중량부에 구운 소금 18중량부를 고르게 뿌려서 23~25℃의 온도로 유지하며 90~120일간 염장하는 자리돔염장단계;와,

상기 자리돔염장단계에서 염장한 자리돔을 비늘과 지느러미를 제거하고 머리와 뼈, 꼬리를 제거한 살을 발라서 살 속에 있는 잔뼈까지 제거하는 자리돔 육젓가공단계;와,

상기 육젓가공단계에서 얻어진 자리돔 육젓을, 농도 4% 염수로 씻어서 탈염하는 탈염단계;와,

상기 탈염단계에서 탈염한 자리돔을 맥아물엿 5%, 산초 0.022%, 키토올리고당 0.3%, 밀감즙 2%, L-글루탐산나트륨 0.5%를 첨가한 물에 적어도 1시간 이상 침지하는 침지단계;와,

유채유 50중량부, 올리브유 50중량부, 적고추 3중량부, 사과식초 0.1중량부, 산초 0.022중량부, 키토올리고당 0.3중량부를 고르게 혼합하여 절임소스를 가공하는 소스가공단계;와,

상기 침지단계에서 육질에 함유한 수분을 탈수한 자리돔 육젓을, 상기 소스가공단계에서 얻은 절임소스에 절이는 절임단계;와,

상기 절임단계에서 절임소스에 절인 자리돔 육젓을, 내부온도 20~25℃를 유지하는 저온멸균 훈연실에서 밀감나무 훈연으로 적어도 5시간 이상을 훈연건조하여 함수율이 45~50%가 되도록 하는 훈연건조단계;와,

상기 훈연건조단계에서 훈연건조된 자리돔 육젓을 7~18℃의 저온숙성실에서 적어도 24시간 이상 숙성시키는 숙성단계;와,

상기 숙성단계에서 숙성한 자리돔 육젓을 밀폐 포장하는 포장단계;로 완성함을 특징으로 하는 자리돔 육젓 제조 방법.

청구항 2

깨끗이 씻은 자리돔 100중량부에 구운 소금 18중량부를 고르게 뿌려서 23~25℃의 온도로 유지하며 90~120일간 염장하는 자리돔염장단계;와,

상기 자리돔염장단계에서 염장한 자리돔을 비늘과 지느러미를 제거하고 머리와 뼈, 꼬리를 제거한 살을 발라서 살 속에 있는 잔뼈까지 제거하는 자리돔 육젓가공단계;와,

상기 육젓가공단계에서 얻어진 자리돔 육젓을, 농도 4% 염수로 씻어서 탈염하는 탈염단계;와,

상기 탈염단계에서 탈염한 자리돔을 맥아물엿 5%, 산초 0.022%, 키토올리고당 0.3%, 밀감즙 2%, L-글루탐산나트륨 0.5%를 첨가한 물에 적어도 1시간 이상 침지하는 침지단계;와,

상기 침지단계에서 육질에 함유한 수분을 탈수한 자리돔 육젓을, 내부온도 20~25℃를 유지하는 저온멸균 훈연실에서 밀감나무 훈연으로 적어도 5시간 이상을 훈연건조하여 함수율이 45~50%가 되도록 하는 훈연건조단계;와,

상기 훈연건조단계에서 훈연건조된 자리돔 육젓 100중량부에, 유채유 20중량부와 올리브유 10중량부와, 밀감즙 3중량부, 녹차 3중량부, 산초 0.2중량부, 청주 2중량부, 키토산 0.3중량부를 첨가하여 고르게버무리는 버무리단계;와,

상기 버무리단계에서 버무린 자리돔 육젓을 7~18℃의 저온숙성실에서 적어도 24시간 이상 숙성시키는 숙성단계;와,

상기 숙성단계에서 숙성한 자리돔 육젓을 밀폐 포장하는 포장단계;로 완성함을 특징으로 하는 자리돔 육젓 제조 방법.

청구항 3

염장된 자리돔을 머리와 뼈, 꼬리를 제거한 살을 발라서 살 속에 있는 잔뼈까지 제거한 자리돔 육질을, 유채유 50중량부, 올리브유 50중량부, 적고추 3중량부, 사과식초 0.1중량부, 산초 0.022중량부, 키토올리고당 0.3중량부를 고르게 혼합하여서 된 소스에 절여서 밀감나무 훈연으로 훈연건조 한 다음, 숙성하여서 된 것을 특징으로 하는 자리돔 육젓.

청구항 4

염장된 자리돔을 머리와 뼈, 꼬리를 제거한 살을 발라서 살 속에 있는 잔뼈까지 제거한 자리돔 육젓을, 밀감나무 훈연으로 훈연건조 한 다음, 훈연건조된 자리돔 육젓 100중량부에, 유채유 20중량부와 올리브유 10중량부와, 밀감즙 3중량부, 녹차 3중량부, 산초 0.2중량부, 청주 2중량부, 키토산 0.3중량부를 첨가하여 고르게버트려서 숙성한 것을 특징으로하는 자리돔 육젓.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 자리돔 육젓 및 그 제조방법에 관한 것으로, 상세하게는 제주도 자리돔을 염장하고 훈연하여, 유채유와 올리브유, 적고추, 사과식초, 산초, 키토올리고당을 고르게 혼합하여서된 절임소스를 첨가하여 버트려서 온 숙성실에서 숙성시킴으로써 보관 및 유통이 뛰어나고 식감이 뛰어난 자리돔 육젓 및 그 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 젓갈은 우리나라의 대표적인 발효식품의 하나로 예로부터 계절에 관계없이 고단백질과 염분을 공급하기 위해 널리 이용되어 왔다. 젓갈은 각종 수산물을 원료로 하여 식염을 첨가한 상태에서 자가소화효소 및 미생 물의 분해 작용에 의하여 알맞게 숙성·발효시켜 제조된다. 다양한 수산물을 원료로 한 젓갈 중에서도 명란 젓갈은 명태의 알을 수거하여 염장 및 발효시켜 만든 것으로, 아미노산 조성이 우수하고, 고도 불포화지방 산 및 비타민 A가 많이 함유되어 있는 기호성이 뛰어난 고급 수산 발효식품이다.

[0003] 한편, 젓갈은 숙성발효 과정에서 부패가 일어나기 쉽고 상온에서 장기간 저장 및 유통되어야 하기 때문에 고농도의 식염을 첨가하여 제조되어 왔으며, 일반적으로 약 20~30%의 식염이 젓갈의 제조에 사용되어 왔다. 그러나 과다한 식염의 섭취는 성인병의 원인이 되며, 건강 지향적인 소비자의 인식이 높아짐에 따라 현대인들은 점점 고식염의 젓갈을 회피하는 경향을 보이고 있다.

[0004] 따라서 젓갈의 염도를 줄이기 위한 연구가 활발히 진행되고 있다. 또한, 저식염 젓갈을 제조하기 위해서는 낮은 식염 농도로 인해 저장 및 유통 중에 일어날 수 있는 품질변화를 방지하기 위하여 저장성을 높이는 것이 필수적 이므로, 이에 대한 연구도 진행되고 있다. 높은 염도의 문제를 개선하기 위한 종래기술로는, 대용소금을 사용하는 방법, 즉 원료어체의 10% 정도는 소금을 사용하고 10% 정도는 염화칼륨(KCl)을 혼합하여 사용하는 방법이 제안되었으나, 이는 대용소금인 염화칼륨이 심한 쓴맛을 내어 품질이 저하된다는 단점이 있다.

[0005] 이런 특성을 개선하기 위하여 지금까지 개발되어 특허 출원된 선행기술과 특허문헌을 살펴보면 다음과 같다.

선행기술문헌

특허문헌

[0006] (특허문헌 0001) 특허출원 제10-2000-0072827호(2000.12.04)는, 김 가공작업시 맛을 내기 위하여 식염(맛소금)을 사용하지 않고 더덕이나 표고버섯 등을 분말화 시켜 이를 맛김 가공시에 첨가하여 맛을 내도록 하여 현대인의 다양한 기호에 부응하고 영양식으로 각광 받을 수 있는 맛김 및 그 가공방법에 관한 것으로, {더덕 분말, 버섯 분말, 우거지 분말, 김치 분말, 자리돔젓갈 분말}로 구성된 그룹으로부터 선택된 적어도 하나의 분말을 오일이 도포된 김 위에 뿌려 맛을 내는 과정으로 이루어진 맛김 가공방법을 구현하는 데, 이때 상기 분말은 (-)80~(-)40℃에서 14~16시간 동안 냉동 동결 건조시킨 후 이를 20~40분 동안 분쇄시켜 만들었다.

(특허문헌 0002) 특허출원 제10-2000-0083167호(2000.12.27)는 팽이버섯이 함유된 창란젓갈의 제조방법에 관한 것으로, 젓갈을 조리하는 단계와, 팽이버섯을 브렌칭 처리하여 버섯의 점액질을 제거하는 젓갈용 팽이버섯을 전처리하는 단계와, 양념을 준비하는 단계와, 젓갈에 팽이버섯과 양념을 배합하는 단계와, 전기와 같이 배합된 팽이버섯이 함유된 젓갈을 용기에 담아 냉암소에 보관하는 단계로 구성되어 젓갈의 고유의 풍미는 그대로 유지하면서 염도는 감소시키고 젓갈식품에서 부족한 단백질, 탄수화물, 섬유소 및 비타민등을 보충할 수 있는 영양적

가치가 높은 팽이버섯을 첨가한 창란 젓갈을 제공하는데 있다.

(특허문헌 0003) 특허출원 제10-2004-0069767호(2004.09.02)는 저식염의 냉동 명란젓갈을 제조하는 방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는, 명란에 4~5중량%의 식염을 첨가하고 숙성 및 발효시킨 다음, -30°C 이하의 온도에서 급속 냉동시키는 것을 특징으로 하는 저 식염 냉동 명란젓갈의 제조방법에 관한 것으로, 종래의 20중량%를 넘는 식염의 함유량을 현저히 줄임으로써 성인병 유발 등의 위험을 낮출 뿐만 아니라, 초저온 급속 냉동법을 이용하여 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘 등과 같은 화학 적 보존료를 첨가하지 않고도 저장성을 향상시킬 수 있으며, 또한, 젓갈의 고유한 풍미를 그대로 유지하면 서도 현대인의 입맛에 맞는 고품질의 저식염 냉동 명란젓갈을 제조하는 것이 가능하다.

(특허문헌 0004) 특허출원 제10-2004-0069768호(2004.09.02)는 창란에 4~5중량%의 식염을 첨가하고 숙성 및 발효시킨 다음, -30°C 이하의 온도에서 급속 냉동시키는 저식염의 냉동 창란젓갈을 제조하는 방법에 관한 것으로, 종래의 20중량%를 넘는 식염의 함유량을 현저히 줄임으로써 성인병 유발 등의 위험을 낮출 뿐만 아니라, 초저온 급속 냉동법을 이용하여 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘 등과 같은 화학 적 보존료를 첨가하지 않고도 저장성을 향상시킬 수 있으며, 또한, 젓갈의 고유한 풍미를 그대로 유지하면 서도 현대인의 입맛에 맞는 고품질의 저식염 냉동 창란젓갈을 제조하는 것이 가능하다.

(특허문헌 0005) 특허출원 제10-2004-0069769호(2004.09.02)는, 오징어에 4~5중량 %의 식염을 첨가하고 숙성 및 발효시킨 다음, -30°C 이하의 온도에서 급속 냉동시키는 것을 특징으로 하는 저식염 냉동 오징어젓갈의 제조 방법에 관한 것으로, 종래의 20중량%를 넘는 식염의 함유량을 현저히 줄임으로써 성인병 유발 등의 위험을 낮출 뿐만 아니라, 초저온 급속 냉동법을 이용하여 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘 등과 같은 화학 적 보존료를 첨가하지 않고도 저장성을 향상시킬 수 있으며, 또한, 젓갈의 고유한 풍미를 그대로 유지하면 서도 현대인의 입맛에 맞는 고품질의 저식염 냉동 오징어젓갈을 제조하는 것이 가능하다.

(특허문헌 0006) 특허출원 제10-2008-0019409호(2008.03.01)는 멸치 및 매실을 이용한 젓갈 제조 방법 및 이에 의해 제조된 된장은 세척된 멸치 100중량부에 대 하여 소금 8~10중량부, 매실 8~10중량부를 배합하는 단계, 배합된 멸치와 매실을 서늘한 곳에서 자연 숙성시켜서 발효하는 단계, 발효 과정에서 생성된 맑은 멸치 발효액을 여과기에 걸러서 젓갈을 만드는 단계를 포함하여 멸치 액젓 및 멸치 육젓을 동시에 제조할 수 있으며, 젓갈의 짠맛이 감소되고, 매실향 및 인체에 유익한 무기질 및 식이섬유가 다량 함유되어 독특한 풍미와 맛을 느낄 수 있을 뿐만 아니라, 인체에 유익한 무기질 및 식이섬유를 쉽게 섭취할 수 있다.

(특허문헌 0007) 특허출원 제10-2016-0081618호(2016.06.29)는 국내에 자생하는 야생콩의 유효성분을 추출하여 젓갈양념에 포함시킴으로써, 상기 야생콩의 유효성분 이 가지는 약리작용으로 인하여 항산화 효과가 있는 고품질의 젓갈양념 및 이를 사용한 젓갈의 제조방법에 관한 것으로서, 젓갈양념 내 야생콩 추출물 내 유효성분으로 인하여 항암 및 항산화 활성 등의 우수한 건강기능성 효 과를 갖는 젓갈을 제공하기 위하여 어획된 수산물의 이물질 제거 및 세척하는 손질단계; 야생콩에서 유효성분을 추출하여 야생콩 추출물을 제조하는 추출단계; 상기 야생콩 추출물과 양념소스를 균일하게 혼합하여 젓갈양념을 제조하는 단계; 상기 손질단계에서 손질된 수산물과 젓갈양념을 버무리는 단계;를 포함하고, 상기 추출 단계는, 야생콩을 자숙시키는 자숙단계; 자숙된 야생콩을 물에 불리는 침지단계; 불려진 야생콩을 분쇄시켜 콜로이드화된 야생콩 두유와 찌꺼기로 분리하는 단계; 및 상기 야생콩 두유를 건조시켜 분말화하는 건조단계;를 포함하며, 상기 자숙단계는, 야생콩을 1.5~3분동안 자숙시키고, 상기 침지단계는, 자숙된 야생콩을 2~5시간동안 물에 침지시켜 불리고, 상기 젓갈양념을 제조하는 단계는, 식염, 고추가루, 물엿, 설탕, 마늘, 생강, 양파, 맛술, 간장 및 조미료 중 선택된 하나 이상의 재료를 포함하는 양념소스 100중량부에 대하여 야생콩 추출물 0.5~1중량부를 포함시켜 균일하게 혼합하는 항산화 효과가 있는 젓갈의 제조방법이다.

(특허문헌 0008) 특허출원 제10-2021-0101590호(2021.08.02)는 오징어를 수세 및 세절하여 오징어를 손질하여 손질한 오징어를 준비하는 1단계; 손질한 오징어 52~58중량% 및 양념장 42~48중량%를 혼합 및 버무려서 조미된 오징어를 준비하는 2단계; 조미된 오징어를 3~10 $^{\circ}\text{C}$ 하에서 24~48시간 동안 숙성시켜서 오징어 젓갈을 제조하는 3단계; 및 물엿 3.0~5.0중량%, 호박 씨앗 1.0~5.0중량%, 해바라기 씨앗 1.0~5.0중량%, 흑임자 0.1~0.5중량%, 조미간장 1.0~3.0중량% 및 잔량의 상기 오징어 젓갈을 혼합한 후, 버무려서 2차 양념된 오징어 젓갈을 제조하는 4단계;를 포함하며, 상기 양념장은 매실청 100중량부에 대하여, 식염 2~4중량부, 고추가루 5~8중량부, 고추장 5~15중량부, 썰은 고추 0.1~1.5중량부, 같은 마늘 4~8중량부, 같은 생강 0.2~0.4중량부, 양파 6~10중량부, 참깨 0.4~1.0중량부, 팽이버섯 농축액 5~10중량부 및 맛술 2~4중량부를 포함하고, 1단계의 상기 손질한 오징어는 세절된 오징어 100중량부에 대하여 소금 2~5 중량부를 첨가하여 버무려서 제조한 것이며, 상기 팽이버섯

농축액은, 팽이버섯 건조분말의 열수추출물을 농축시킨 농축물을 당화효소로 당화시킨 후, 당화물을 재농축시켜서 제조한 것으로서, 팽이버섯 건조분말을 준비하는 1단계; 팽이버섯 건조분말을 열수 추출 단계를 수행하여 열수 추출물을 제조하는 2단계; 상기 열수 추출물을 감압농축시켜서 농도 8~15 brix의 제1농축물을 제조하는 3단계; 상기 제1농축물 100중량부에 대하여, 당화효소 15~35 중량부를 혼합하여 45~55℃하에서 20~30시간 동안 당화시켜서 당화물을 제조하는 4단계; 및 상기 당화물을 감압농축시켜서 25~40brix 제2농축물을 제조하는 5단계;를 포함하는 단계를 수행하여 제조할 것이고, 상기 팽이버섯 건조분말의 열수추출물은, 팽이버섯 건조분말 100중량부에 대하여 물 1,000~2,000중량부를 75~90℃의 온도에서 1~6 시간 동안 열수 추출 단계를 수행하여 제조한 것이며, 상기 당화효소는 맥아(malt), 황국(Aspergillus oryzae) 및 흑국(Aspergillus niger) 중에서 선택된 1종 이상을 포함하고, 상기 조미간장은, 양조간장, 설탕 및 프락토올리고당을 투입 및 교반한 후, 가열하여 달인 간장을 제조하는 1단계; 상기 달인 간장을 여과하여 여과액을 제조하는 2단계; 상기 여과액, 조미액, 발효과실액 및 정제수를 혼합하여 혼합액을 제조하는 3단계; 및 상기 혼합액을 숙성 및 발효시켜 발효액을 제조한 후, 여과를 수행하는 4단계;를 포함하는 단계를 수행하여 제조한 비빔오징어 젓갈 및 이를 제조하는 방법에 관한 것으로서, 오징어 젓갈의 자근자근, 쫄깃하게 씹히는 자작감이 좋고, 장기간 보존시 양념이 분리되어 맛이 떨어지지 않는 비빔오징어 젓갈 및 이를 제조하는 방법에 관한 발명이다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0007] 자리돔은 예로부터 제주인들에게는 없어서는 안되는 밥반찬이었으며 염장을 진하게 하여 사람들이 식생활 반찬으로 널리 애용되었다.
- [0008] 그러나 자리돔 젓갈은 젓갈 냄새가 강하고 염도가 높아 일반인이 그대로 먹기에는 불편을 느끼는 것은 물론, 염이 많이 들어가 있어서 고혈압이나 혈액순환 장애에 많은 지장을 초래하면서 담백한 맛이 없어 이를 먹기 위해서는 2차조리를 해야하는 불편함을 초래 하는 것이 지금까지의 실정이었다.
- [0009] 본 발명은 상기한 문제점을 감안하여 자리돔 육젓은 훈연건조로 세균 번식을 억제하여 유통 및 보관이 용이하며, 밀감 나뭇잎 훈연 향에 유채 오일과 올리브유에서 나오는 향기가 더하여 자리돔 육젓 속에 함께 어우러져 미감이 뛰어나며, 자리돔의 단단함을 없애고 부드러운 식감으로 노약자의 건강유지 식품과 수험생의 밥맛을 돋구는 식품으로서, 제주 자리돔의 단백질과 칼슘이 듬뿍 들어가 있어서 영양가 있는 식품으로 쉽게 섭취할 수 있는 등, 국민건강증진에 일익을 담당함에 그 목적이 있는 것이다.

과제의 해결 수단

- [0010] 상기한 목적을 달성하기 위한 본 발명은, 깨끗이 씻은 자리돔 100중량부에 구운 소금 18중량부를 고르게 뿌려서 23~25℃의 온도로 유지하며 90~120일간 염장하는 자리돔염장단계;와, 상기 자리돔염장단계에서 염장한 자리돔을 비늘과 지느러미를 제거하고 머리와 뼈, 꼬리를 제거한 살을 발라서 살 속에 있는 잔뼈까지 제거하는 자리돔 육젓가공단계;와, 상기 육젓가공단계에서 얻어진 자리돔 육젓을, 농도 4% 염수로 씻어서 탈염하는 탈염단계;와, 상기 탈염단계에서 탈염한 자리돔을 맥아몰트 5%, 산초 0.022%, 키토올리고당 0.3%, 밀감즙 2%, L-글루탐산나트륨 0.5%를 첨가한 물에 적어도 1시간 이상 침지하는 침지단계;와, 유채유 50중량부, 올리브유 50중량부, 적고추 3중량부, 사과식초 0.1중량부, 산초 0.022중량부, 키토올리고당 0.3중량부를 고르게 혼합하여 절임소스를 가공하는 소스가공단계;와, 상기 침지단계에서 육질에 함유한 수분을 탈수한 자리돔 육젓을, 상기 소스가공단계에서 얻은 절임소스에 절이는 절임단계;와, 상기 절임단계에서 절임소스에 절인 자리돔 육젓을, 내부온도 20~25℃를 유지하는 저온멸균 훈연실에서 밀감나무 훈연으로 적어도 5시간 이상을 훈연건조하여 함유율이 45~50%가 되도록 하는 훈연건조단계;와, 상기 훈연건조단계에서 훈연건조된 자리돔 육젓을 7~18℃의 저온숙성실에서 적어도 24시간 이상 숙성시키는 숙성단계;와, 상기 숙성단계에서 숙성한 자리돔 육젓을 밀폐 포장하는 포장단계;로 이루어지는 자리돔 육젓 제조방법으로, 염장된 자리돔을 머리와 뼈, 꼬리를 제거한 살을 발라서 살 속에 있는 잔뼈까지 제거한 자리돔 육질을, 유채유 50중량부, 올리브유 50중량부, 적고추 3중량부, 사과식초 0.1중량부, 산초 0.022중량부, 키토올리고당 0.3중량부를 고르게 혼합하여서 된 소스에 절여서 밀감나무 훈연으로 훈연건조한 다음, 숙성하여서 된 자리돔 육젓을 얻는다.
- [0011] 깨끗이 씻은 자리돔 100중량부에 구운 소금 18중량부를 고르게 뿌려서 23~25℃의 온도로 유지하며 90~120일간 염장하는 자리돔염장단계;와, 상기 자리돔염장단계에서 염장한 자리돔을 비늘과 지느러미를 제거하고 머리와

뼈, 꼬리를 제거한 살을 발라서 살 속에 있는 잔뼈까지 제거하는 자리돔 육젓가공단계;와, 상기 육젓가공단계에서 얻어진 자리돔 육젓을, 농도 4% 염수로 씻어서 탈염하는 탈염단계;와, 상기 탈염단계에서 탈염한 자리돔을 맥아물엿 5%, 산초 0.022%, 키토올리고당 0.3%, 밀감즙 2%, L-글루탐산나트륨 0.5%를 첨가한 물에 적어도 1시간 이상 침지하는 침지단계;와, 상기 침지단계에서 육질에 함유한 수분을 탈수한 자리돔 육젓을, 내부온도 20~25℃를 유지하는 저온멸균 훈연실에서 밀감나무 훈연으로 적어도 5시간 이상을 훈연건조하여 함유율이 45~50%가 되도록 하는 훈연건조단계;와, 상기 훈연건조단계에서 훈연건조된 자리돔 육젓 100중량부에, 유채유 20중량부와 올리브유 10중량부와, 밀감즙 3중량부, 녹차 3중량부, 산초 0.2중량부, 청주 2중량부, 키토산 0.3중량부를 첨가하여 고르게버무리는 버무리단계;와, 상기 버무리단계에서 버무리 자리돔 육젓을 7~18℃의 저온숙성실에서 적어도 24시간 이상 숙성시키는 숙성단계;와, 상기 숙성단계에서 숙성한 자리돔 육젓을 밀폐 포장하는 포장단계;로 이루어지는 자리돔 육젓 제조방법을 실시하여, 염장된 자리돔을 머리와 뼈, 꼬리를 제거한 살을 발라서 살 속에 있는 잔뼈까지 제거한 자리돔 육젓을, 밀감나무 훈연으로 훈연건조 한 다음, 훈연건조된 자리돔 육젓 100중량부에, 유채유 20중량부와 올리브유 10중량부와, 밀감즙 3중량부, 녹차 3중량부, 산초 0.2중량부, 청주 2중량부, 키토산 0.3중량부를 첨가하여 고르게버무리서 숙성한 자리돔 육젓을 얻는다.

발명의 효과

- [0012] 상기한 단계로 얻어진 자리돔 육젓은 훈연건조로 세균 번식을 억제하여 유통 및 보관이 용이하며, 밀감 나뭇잎 훈연 향에 유채 오일과 올리브유에서 나오는 향기가 더하여 자리돔 육젓 속에 함께 어우러져 미감이 뛰어나며, 자리돔의 단단함을 없애고 부드러운 식감으로 노약자의 건강유지 식품과 수험생의 밥맛을 돋구는 식품으로서, 제주 자리돔의 단백질과 칼슘이 듬뿍 들어가 있어서 영양가 있는 식품으로 쉽게 섭취할 수 있는 등, 국민건강증진에 일익을 담당할 수 있는 신규 한 발명이다.

도면의 간단한 설명

- [0013] 도 1은 본 발명의 실시단계 예시도.
도 2는 본 발명의 다른 실시단계 예시도

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0014] 본 발명은 깨끗이 씻은 자리돔 100중량부에 구운 소금 18중량부를 고르게 뿌려서 23~25℃의 온도로 유지하며 90~120일간 염장하는 자리돔염장단계;와,
[0015] 상기 자리돔염장단계에서 염장한 자리돔을 비늘과 지느러미를 제거하고 머리와 뼈, 꼬리를 제거한 살을 발라서 살 속에 있는 잔뼈까지 제거하는 자리돔 육젓가공단계;와,
[0016] 상기 육젓가공단계에서 얻어진 자리돔 육젓을, 농도 4% 염수로 씻어서 탈염하는 탈염단계;와,
[0017] 상기 탈염단계에서 탈염한 자리돔을 맥아물엿 5%, 산초 0.022%, 키토올리고당 0.3%, 밀감즙 2%, L-글루탐산나트륨 0.5%를 첨가한 물에 적어도 1시간 이상 침지하는 침지단계;와,
[0018] 유채유 50중량부, 올리브유 50중량부, 적고추 3중량부, 사과식초 0.1중량부, 산초 0.022중량부, 키토올리고당 0.3중량부를 고르게 혼합하여 절임소스를 가공하는 소스가공단계;와,
[0019] 상기 침지단계에서 육질에 함유한 수분을 탈수한 자리돔 육젓을, 상기 소스가공단계에서 얻은 절임소스에 절이는 절임단계;와,
[0020] 상기 절임단계에서 절임소스에 절인 자리돔 육젓을, 내부온도 20~25℃를 유지하는 저온멸균 훈연실에서 밀감나무 훈연으로 적어도 5시간 이상을 훈연건조하여 함유율이 45~50%가 되도록 하는 훈연건조단계;와,
[0021] 상기 훈연건조단계에서 훈연건조된 자리돔 육젓을 7~18℃의 저온숙성실에서 적어도 24시간 이상 숙성시키는 숙성단계;와,
[0022] 상기 숙성단계에서 숙성한 자리돔 육젓을 밀폐 포장하는 포장단계;로 이루어지는 자리돔 육젓 제조방법으로,
[0023] 염장된 자리돔을 머리와 뼈, 꼬리를 제거한 살을 발라서 살 속에 있는 잔뼈까지 제거한 자리돔 육질을, 유채유 50중량부, 올리브유 50중량부, 적고추 3중량부, 사과식초 0.1중량부, 산초 0.022중량부, 키토올리고당 0.3중량부를 고르게 혼합하여서 된 소스에 절여서 밀감나무 훈연으로 훈연건조 한 다음, 숙성하여서 된 자리돔 육젓을 얻는다.

- [0024] 그리고, 깨끗이 씻은 자리돔 100중량부에 구운 소금 18중량부를 고르게 뿌려서 23~25℃의 온도로 유지하며 90~120일간 염장하는 자리돔염장단계;와,
- [0025] 상기 자리돔염장단계에서 염장한 자리돔을 비늘과 지느러미를 제거하고 머리와 뼈, 꼬리를 제거한 살을 발라서 살 속에 있는 잔뼈까지 제거하는 자리돔 육젓가공단계;와,
- [0026] 상기 육젓가공단계에서 얻어진 자리돔 육젓을, 농도 4% 염수로 씻어서 탈염하는 탈염단계;와,
- [0027] 상기 탈염단계에서 탈염한 자리돔을 맥아몰엿 5%, 산초 0.022%, 키토올리고당 0.3%, 밀감즙 2%, L-글루탐산나트륨 0.5%를 첨가한 물에 적어도 1시간 이상 침지하는 침지단계;와,
- [0028] 상기 침지단계에서 육질에 함유한 수분을 탈수한 자리돔 육젓을, 내부온도 20~25℃를 유지하는 저온멸균 혼련실에서 밀감나무 혼련으로 적어도 5시간 이상을 혼련건조하여 함유율이 45~50%가 되도록 하는 혼련건조단계;와,
- [0029] 상기 혼련건조단계에서 혼련건조된 자리돔 육젓 100중량부에, 유채유 20중량부와 올리브유 10중량부와, 밀감즙 3중량부, 녹차 3중량부, 산초 0.2중량부, 청주 2중량부, 키토산 0.3중량부를 첨가하여 고르게버무리는 버무리단계;와,
- [0030] 상기 버무리단계에서 버무린 자리돔 육젓을 7~18℃의 저온숙성실에서 적어도 24시간 이상 숙성시키는 숙성단계;와,
- [0031] 상기 숙성단계에서 숙성한 자리돔 육젓을 밀폐 포장하는 포장단계;로 이루어지는 자리돔 육젓 제조방법을 실시하여, 염장된 자리돔을 머리와 뼈, 꼬리를 제거한 살을 발라서 살 속에 있는 잔뼈까지 제거한 자리돔 육젓을, 밀감나무 혼련으로 혼련건조 한 다음, 혼련건조된 자리돔 육젓 100중량부에, 유채유 20중량부와 올리브유 10중량부와, 밀감즙 3중량부, 녹차 3중량부, 산초 0.2중량부, 청주 2중량부, 키토산 0.3중량부를 첨가하여 고르게버무리서 숙성한 자리돔 육젓을 얻는다.
- [0032] 이와 같은 본 발명의 실시예를 살펴보면 다음과 같다.
- [0033] 실시예1
- [0034] 자리돔 염장단계;
- [0035] 제주도 근해에서 잡은 자리돔을 깨끗이 씻은 다음, 자리돔 100중량부에 구운 소금 18중량부를 고르게 뿌려서 23~25℃의 온도로 유지하며 90일에서 120일 동안 염장한다.
- [0036] 이때 염장 기간이 90일에 미치지 못하면 자리돔 육질에 염이 고르게 배어들지 않으며, 120일이 지나면 과염장은 물론 육질이 흐물어질 염려가 있기 때문이다.
- [0037] 따라서 염장에 가장 좋은 기간은 100일을 기준으로 하는 것이다.
- [0038] 자리돔 육젓가공단계;
- [0039] 상기 자리돔 염장단계에서 염장한 자리돔을 비늘과 지느러미, 머리와 뼈, 꼬리를 제거하고, 살 속에 있는 잔뼈까지 제거하여 순수한 살 만을 발라서 얻는다.
- [0040] 본 단계는 대단히 중요한 단계로서 소비자가 육젓을 식용 시 순수한 육질만을 먹도록 하기위함으로 특히 노인이거나 어린이, 환자들이 식용할 때, 무리함이나 가시가 걸리는 위험을 제거하기 위한 것이다.
- [0041] 탈염단계;
- [0042] 상기 육젓가공단계에서 얻어진 자리돔 육젓을, 농도 4% 염수로 씻어서 탈염한다.
- [0043] 이와 같이 탈염을 함은 염장된 육질의 고른 염도분포를 얻어내기 위함이다.
- [0044] 침지단계;
- [0045] 상기 탈염단계에서 탈염한 자리돔을 맥아몰엿 5%, 산초 0.022%, 키토올리고당 0.3%, 밀감즙 2%, L-글루탐산나트륨 0.5%를 첨가한 물에 적어도 1시간 이상 침지한다.
- [0046] 본 단계는 삼투압을 이용하여 자리돔 육젓에 분포한 수분을 탈수하여 육젓에 소스가 충분히 스며들도록 하기 위함과 유통 시 부패를 억제하기 위함이다.
- [0047] 소스가공단계;

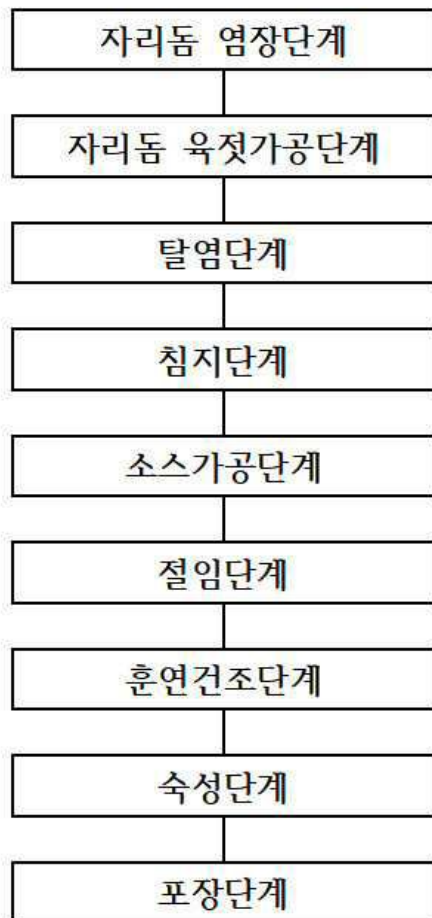
- [0048] 유채유 50중량부, 올리브유 50중량부, 적고추 3중량부, 사과식초 0.1중량부, 산초 0.022중량부, 키토올리고당 0.3중량부를 고르게 혼합하여 절임소스를 가공한다.
- [0049] 절임단계;
- [0050] 상기 침지단계에서 육질에 함유한 수분을 탈수한 자리돔 육것을, 상기 소스가공단계에서 얻은 절임소스에 절인다.
- [0051] 훈연건조단계;
- [0052] 상기 절임단계에서 절임소스에 충분히 절여진 자리돔 육것을, 내부온도 20~25℃를 유지하는 저온멸균 훈연실에서 밀감나무 훈연으로 적어도 5시간 이상을 훈연건조하여 함수율이 45~50%가 되도록 한다.
- [0053] 여기서 사용되는 훈연 소재는 밀감나무잎을 사용하는 것이 이상적이며, 이와같이 훈연을 함은 육것에 밀감나무 잎의향이 배어들도록 함과 동시에 살균작용으로 쉽게부패하는 것을 방지하기 위함이다.
- [0054] 즉 훈연과 건조방법은 약한 세균에 번식함을 줄여주기 위함이고 유채오일과 올리브유에서 나오는 향기가 자리돔. 살 속에 있는 훈연에 향이 함께 어우러져 자리돔의 단단함을 없애고 부드러운 맛을 낼 수 있도록 함이다.
- [0055] 이때 훈연의 온도를 20~25℃를 유지하는 것과 훈연 시간을 5시간 이상으로 하여 육것의 함수율을 50~60%가 되도록 건조 하는 것이 상당히 중요하다.
- [0056] 숙성단계;
- [0057] 상기 버프립단계에서 소스로 버프린 자리돔 육것을 7~18℃의 저온숙성실에서 적어도 24시간 이상 숙성시킨다.
- [0058] 이때의 숙성실의 온도가 12℃~18℃온도가 가장 적당하며, 약3일 동안에 숙성된 자리돔 육것에 묻어있는 훈연연 기념새와 산초의 향으로 인하여 특유의 향이 밥반찬으로서 먹을 시 느끼한 맛에 느낌을 없애주게 된다.
- [0059] 포장단계;
- [0060] 상기 숙성단계에서 숙성한 자리돔 육것을 밀폐용기나 밀폐팩에 포장하여 저온창고에 보관한다.
- [0061] 실시예2
- [0062] 자리돔 염장단계;
- [0063] 제주도 근해에서 잡은 자리돔을 깨끗이 씻은 다음, 자리돔 100중량부에 구운 소금 18중량부를 고르게 뿌려서 23~25℃의 온도로 유지하며 90일에서 120일 동안 염장한다.
- [0064] 이때 염장 기간이 90일에 미치지 못하면 자리돔 육질에 염이 고르게 배어들지 않으며, 120일이 지나면 과염장은 물론 육질이 흐물어질 염려가 있기 때문이다.
- [0065] 따라서 염장에 가장 좋은 기간은 100일을 기준으로 하는 것이다.
- [0066] 자리돔 육것가공단계;
- [0067] 상기 자리돔 염장단계에서 염장한 자리돔을 비늘과 지느러미, 머리와 뼈, 꼬리를 제거하고, 살 속에 있는 잔뼈까지 제거하여 순수한 살 만을 발라서 얻는다.
- [0068] 본 단계는 대단히 중요한 단계로서 소비자가 육것을 식용 시 순수한 육질만을 먹도록 하기위함으로 특히 노인이 나 어린이, 환자들이 식용할 때, 무리함이나 가시가 걸리는 위험을 제거하기 위한 것이다.
- [0069] 탈염단계;
- [0070] 상기 육것가공단계에서 얻어진 자리돔 육것을, 농도 4% 염수로 씻어서 탈염한다.
- [0071] 이와 같이 탈염을 함은 염장된 육질의 고른 염도분포를 얻어내기 위함이다.
- [0072] 침지단계;
- [0073] 상기 탈염단계에서 탈염한 자리돔을 맥아물엿 5%, 산초 0.022%, 키토올리고당 0.3%, 밀감즙 2%, L-글루탐산나트륨 0.5%를 첨가한 물에 적어도 1시간 이상 침지한다.
- [0074] 본 단계는 삼투압을 이용하여 자리돔 육것에 분포한 수분을 탈수하여 육것에 소스가 충분히 스며들도록 하기 위

함파 유통 시 부패를 억제하기 위함이다.

- [0075] 훈연건조단계;
- [0076] 상기 침지단계에서 육질에 함유한 수분을 탈수한 자리돔 육것을, 내부온도 20~25℃를 유지하는 저온멸균 훈연실에서 밀감나무 훈연으로 적어도 5시간 이상을 훈연건조하여 함수율이 45~50%가 되도록 한다.
- [0077] 여기서 사용되는 훈연 소재는 밀감나무잎을 사용하는 것이 이상적이며, 이와같이 훈연을 함은 육것에 밀감나무 잎의향이 배어들도록 함과 동시에 살균작용으로 쉽게부패하는 것을 방지하기 위함이다.
- [0078] 즉 훈연과 건조방법은 약한 세균에 번식함을 줄여주기 위함이고 유채오일과 올리브유에서 나오는 향기가 자리돔. 살 속에 있는 훈연에 향이 함께 어우러져 자리돔의 단단함을 없애고 부드러운 맛을 낼 수 있도록 함이다.
- [0079] 이때 훈연의 온도를 20~25℃를 유지하는 것과 훈연 시간을 5시간 이상으로 하여 육것의 함수율을 50~60%가 되도록 건조 하는 것이 상당히 중요하다.
- [0080] 버프림단계;
- [0081] 상기 훈연건조단계에서 훈연건조된 자리돔 육것 100중량부에, 유채유 20중량부와 올리브유 10중량부와, 밀감즙 3중량부, 녹차 3중량부, 산초 0.2중량부, 청주 2중량부, 키토산 0.3중량부를 첨가하여 고르게버프 버프린다.
- [0082] 이와 같이 버프리는 것은 소스가 육것과 고르게 섞여서 침투하도록 하기 위함이다.
- [0083] 숙성단계;
- [0084] 상기 버프림단계에서 소스로 버프린 자리돔 육것을 7~18℃의 저온숙성실에서 적어도 24시간 이상 숙성시킨다.
- [0085] 이때의 숙성실의 온도가 12℃~18℃온도가 가장 적당하며, 약3일 동안에 숙성된 자리돔 육것에 묻어있는 훈연연기냄새와 산초의 향으로 인하여 특유의 향이 밥반찬으로서 먹을 시 느끼한 맛에 느낌을 없애주게 된다.
- [0086] 포장단계;
- [0087] 상기 숙성단계에서 숙성한 자리돔 육것을 밀폐용기나 밀폐팩에 포장하여 저온창고에 보관한다.
- [0088] 이와 같은 냉동실이 아닌 냉장실에서도 장기간간 보존이 가능하고 유통이 용이한 자리돔 육것을 개발함으로써 노약자의 건강유지식품, 수험생의 간식으로 이용함은 물론 더 나아가 전투식량으로도 이용가능하고, 방부제 등 인체에 해로운 성분이 조금도 첨가되지 않아 건강식품으로서는 더할 수 없이 좋으며, 자리돔살 육것을 즐기는 사람들이 쉽게 섭취할 수 있는 등 국민건강증진에 일익을 담당할 수 있는 신규한 발명이다.

도면

도면1



도면2

