



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2011-0124404
(43) 공개일자 2011년11월17일

(51) Int. Cl.

A23L 1/312 (2006.01) A23L 1/325 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2010-0043743

(22) 출원일자 2010년05월11일

심사청구일자 없음

(71) 출원인

김기수

경기도 부천시 소사구 송내동 338 대진아파트 가
동 405

(72) 발명자

김기수

경기도 부천시 소사구 송내동 338 대진아파트 가
동 405

전체 청구항 수 : 총 2 항

(54) 굴비순대 제조방법

(57) 요약

본발명은 굴비순대 제조방법에 관한것이다

굴비를 주재료로하여 다수의 야채류및양념류를 혼합하여 깨끗하게세척한 돼지막창이나,대창,소창,또는 식용수지로만든순대용외피포장물에 순대의 내용물을 채운뒤 굴비의비린내와 돼지창자의잡냄새제거를 위해 천연향신재료의 첨가와 인체에좋은 한약제를 첨가하여 가마솥,또는찜통,증숙기에 적당량의 물을붓고 제조된 순대를 용기에넣고삶아 완성시키는 굴비순대제조방법에 관한것이다

본 발명의 목적은 순대내용물의 주재료를 바다생선인 굴비를사용하여 순대의느끼한맛을 담백한맛으로 개선할수 있고 굴비라는생선과의혼합으로 바다에서나는조기와 땅에서나는식물인 각종야채류및양념류,동물인돼지창자를 외피로사용함으로써 기존에 영양소의불균형이 많이해소되고 국민건강기호식품으로써 일익을 담당하는데있다 기존순대에많이 사용하던 돼지고기의사용을 생선인굴비로 바꿈으로써 순대섭취시 과다한 지방부분을 굴비에많은 단백질로 대체하여 저지방,고품질의순대를 제조할수 있게하였으며 또한 현대인의 건강기호식으로손색이없는 균형잡힌 식품으로써 진일보 할수있도록 굴비순대제조방법을 제공하는데있다

굴비순대를 제조하기위해 본발명은 조기를천일염으로 절간하여 굴비를 만들고 굴비의머리,내장,지느러미,비늘을 제거한후 깨끗하게세척하여 믹서기에넣고 굴비의비린내를없애기위해 생강,마늘,양파,월계수잎등을 혼합하여분쇄한후 그내용물에 야채류및양념류인

부추,갯잎,당근,고추,근대,대파,우거지,숙주,버섯,양배추,전분,소금,고추가루,후추,조미료,된장당면,두부등을 혼합하여 완성된순대내용물을 만든후 깨끗하게 세척된 돼지창자나 식용수지를이용한외피에 순대내용물을 적당히투입하여 증숙기,찜통,가마솥등의용기에담아 삶거나 증숙시켜 굴비순대를 제조한다

대표도 - 도1

공정	내 용
제1공정	순대의외피작업.돼지창자손질및 세척과정
제2공정	순대속 내용물만들기작업
	1 굴비반죽내용물제조 준비과정
	2 야채류세척및 가공작업
	3 양념류세척및 가공작업
	4 혼합
	5 교반작업
	6 순대속채우기작업
	7 증숙및삶기작업
	8 숙성및포장작업

특허청구의 범위

청구항 1

조기를 천일염으로 섭간하여 굴비화하고 이굴비를,머리,내장,비늘,지느러미를 제거한후 깨끗이 세척하여 생강,마늘,월계수잎과같이믹서기에분쇄한후 이내용물에 상기에기술한바와같이 야채류,양념류를 혼합한내용물을 돼지창자또는 식용수지로만든순대용외피포장물에 투입하여술,찜통,증숙기등을이용해 상기에기술한거와같이 삶는과정,증숙과정을 거치게 하여 저온에서숙성시킨후 포장에 이르기까지의 굴비순대제조방법과정

청구항 2

조기를 굴비화 하지않고 조기류생선만을 이용하여 상기제조방법을 특징으로하는 조기순대제조방법 .

명세서

기술 분야

[0001] 본발명은 바다생선인조기를 굴비로만들어 그굴비를 이용한 굴비순대 제조방법에관한것으로써 더욱 상세하게는 생선인조기를굴비로1차 가공하여 주재료로삼고 거기에 여러종류의 야채류,양념류를혼합하여 돼지창자에 또는식용수지로만든외피에 투입하여 기존의기름기많은 내용물에서 단백한굴비혼합내용물로써 맛과냄새,영양가의혁신을 통해 고른영양소를균형있게만들고 반찬의목적으로만 한정돼 사용하던 굴비를 기호식품으로 승화시켜 일반인들의 식생활에 밀접하게 접근하는 건강식품으로써 고품질의 굴비순대를 제조한것이 특징이라할수있다

[0002] 상기 본발명의 굴비순대제조방법으로 얻어진순대는 특히생선인 조기를 굴비로가공하여 각종야채류와양념류를혼합하여 순대특유의느끼함과 역겨운잡냄새를 없애고 지금까지,반찬류의 부식으로만 여겨왔던 굴비를 하나의기호식품으로 제조하여 생선으로만든 순대의별미를 창출해내고 더불어단백한맛의 순대가될수있도록 순대의종래관념을 차별화시킨것이다

배경 기술

[0003] 일반적으로 순대는 돼지창자에 숙주,우거지,선지,쌀,돈육,당면등을 투입하여만듬으로써 돼지특유의 느끼한맛과 잡내로 순대를싫어하는 일반인들이 많았다고본다

[0004] 또한 지역간에도 많은종류의 순대만드는 방법은 각각있어왔다

[0005] 참쌀등쌀을주재료로이용한 평안도,함경도지역의 아바이순대와 강원도지방의오징어외피를이용한 오징어순대등 각기 만드는 방법은 대동소이하고 각지방의특색에맞게 만든 우리고유의음식으로써 발전되어왔지만 일반인들이 접근하기에는 순대에서발생되는 역겨운냄새와느끼한맛은 순대의맛을 저하시키는 큰문제점이되어 사람에따라 기호의차가 크게발생되었다

[0006] 그러나 본발명과같이 고급생선류인 조기를가공한굴비를 주재료화하여 만든 순대내용물개발은 순대자체를 기호식품으로써 품격을 고급화시키고 굴비에풍부한단백질이혼합되어 맛의변화가 담백하게 이루어져 일반인들이애용하는 기호식품식품으로써 대중적으로접할수있도록 할수있으며 영양소면에서도 생선이첨가되어 종합적인영양소균형이이루어져 국민건강에도 도움이될 저지방,고품질의식품으로 향상되리라생각된다

발명의 내용

해결하려는 과제

[0007] 본 발명은 상기에서술한것과같이 여러 가지 순대에서발생되는 문제점 등을 해소하기위해 기존의순대제조방법에 더하여 주재료를 변화시켜 새로운순대내용물을 만들어 순대특유의잡내제거와 느끼한맛의개선및 과도한지방의 첨가물을배제하고 생선에서우러나는 담백한맛과중전순대의 부족한 고품질의 단백질을함유한 굴비를 사용 제조함으로써 일반인들이섭취시 맛과영양소면에서도 균형이맞는 완전기호식품으로써 손색이 없도록 새로운형태의 내용물을넣은 굴비순대를 제조하는방법을 제공하는데있다

과제의 해결 수단

[0008] 본발명은 상기와같은 문제점들을 해결하기위하여 순대내용물을 바다생선인 조기를 굴비로만들어 주내용물로 사용하르로서 기존의순대에서 부족하기쉬운 고품질의 단백질을 어류로써 보충시킴과아울러 느끼한맛 대신 단백질 맛이 어울리지도록하여 모든사람이좋아하는 기호식품이 되도록 내용물변화를 그특징으로 구성하였다

발명의 효과

[0009] 이상에서 기술한것과같이 본발명에다르면 기존의방법과는 달리 순대의 내용물의 주재료를 바다생선인 조기를 가 공한 굴비를 사용하여 기존순대에부족하기쉬운 단백질을 대량함유하게하였으며 또한 어류를사용함으로써 단백질 맛을창출해내었고 순대특유의 잡냄새를 제거하기위해 삶는, 증숙과정에서 천연향신료인 생강, 마늘, 된장, 계피가루, 월계수잎, 후추를 첨가하여 구수한냄새로 탈바꿈시켰다

[0010] 이로써 굴비는 반찬용으로 한정되던것을 탈피하여 완전한기호식품으로 자리매김하르로서 국민누구나가 즐겨먹을 수있는 영양식, 건강식의 기호식품으로 재탄생하는 계기를 맞이할수있게되었다

도면의 간단한 설명

[0011] 제1공정은 순대의피만들기과정이며

제2공정의 여러공정은 순대속 내용물만들기과정으로 이루어졌으며

마지막공정은 순대를삶거나증숙하여 완성하는과정으로 이루어졌다

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0012] 상기 본발명은 굴비를이용하여 굴비순대를 제조하는방법으로 구체적인 제조내용은 아래와 같다

[0013] 제1공정:순대의피만들기

[0014] 돼지창자를 흐르는물에 담구어 깨끗하게 세척한다 그리고 다시창자를 뒤집어세척한후 창자겉면에 있는 지방분을 깨끗이제거하고 다시한번 밀가루와소금을 사용하여 나머지 불순물을 깨끗하게제거한다 이때세척시에는 창자가찢 어지거나 터지지않도록 주의하여야하며 창자에서냄새가 나지않도록 2-3번씩 세척한후 흐르는물에 장시간담궈 청 결하고냄새가나지않는 순대의피로만들어 준비해놓는다

[0015] 제2공정:순대내용물만들기

[0016] 1.(굴비반죽내용물제조준비과정)

[0017] 굴비의 머리, 내장, 비늘, 지느러미등을 제거한후 깨끗하게세척하여 굴비1킬로그램기준하여 생강20그램 마늘20그램 월계수잎5장을 믹서기용기에넣고 서서히분쇄한다

[0018] 2.(야채류세척및가공작업)

[0019] 굴비분쇄한 내용물에 야채류인 양배추, 숙주, 부추, 깻잎, 우거지, 당근, 버섯, 물에불린당면등을 1센치미터이하로 잘 게썰어넣는다

[0020] 3.(양념류세척및가공작업)

[0021] 제2공정의내용물에 양념류인고추, 고추가루, 대파, 양파, 진분, 깨소금, 소금, 된장, 후추, 양파, 마늘다진것, 조미료, 소주 등을 혼합한다

[0022] 4.(혼합비율)

[0023] 순대내용물의혼합비율은 굴비분쇄물1:야채류:2양념류:0.2 비율로혼합한다

[0024] 5.(교반작업)

[0025] 굴비분쇄내용물과 야채류, 양념류를비율에 맞추어혼합한다 이때에는 양에따라 수작업, 또는교반기를이용하는 기계 작업으로 서로내용물이잘혼합되도록 섞는다

[0026] 6.(순대속채우기작업)

[0027] 깨끗하게 세척된 돼지창자에 수작업, 또는 기계작업을 통하여 순대속을 채운다 한쪽면의 창자부분을 명주실로 봉 하고 그창자속에 굴비내용물을 혼합한 완성된내용물을 창자가터지지않도록 조심스레 창자속에투입한다 이때창자

속에내용물을 너무팽팽하게밀어넣으면 삶을때, 증숙할때 내용물이팽팽해져 터질우려가있으므로 적당량의내용물을 투입한후 마무리부분을 다시명주실로 봉합한다

[0028] 7.(순대증숙및삶기작업)

[0029] 증숙기, 찜통, 가마솥등에 물을붓고 6공정의 순대를 용기에투입하고 증숙, 또는 삶는다 삶는과정에서 순대가열에 의해 부풀어오를때 외피가터지는것을방지하기위해 물이끓기전 섭씨80도씨에 순대를투입하고 순대가팽팽해지면 가 는대침을 이용하여 팽팽해진 순대의외피부위를찢러 기체 팽창으로인한 순대의피터짐을 방지한다

[0030] 순대를삶을때는 삶는용기속에 순대의잡냄새를 제거하기위해 생강, 된장, 월계수잎, 통마늘, 계피가루약간, 청양고 추, 소금을넣어 물의간을 맞추후 그 물을 이용해 삶는다

[0031] 순대삶는시간은 물이끓는정점인 섭씨100도씨에서 약20분간 숙탕, 또는 증숙한후 건져내면 완성된 굴비순대가 만 들어진다

[0032] 8.(숙성및포장)

[0033] 완성된 굴비순대를 섭씨5도씨 미만의 저온에서 2-3시간 숙성시킨후 진공포장, 또는일반포장을거쳐 일반인이 기호 식품으로 섭취할수있한다

도면

도면1

공정	내 용
제1공정	순대의피작업.돼지창자손질및 세척과정
제2공정	순대속 내용물만들기작업
	1 굴비반죽내용물제조 준비과정
	2 야채류세척및 가공작업
	3 양념류세척및 가공작업
	4 혼합
	5 교반작업
	6 순대속채우기작업
	7 증숙및삶기작업
	8 숙성및포장작업