



(19)대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(51) 。 Int. Cl. A23L 1/39 (2006.01)	(45) 공고일자 (11) 등록번호 (24) 등록일자	2007년01월30일 10-0675966 2007년01월23일
----------------------------------------	-------------------------------------	------------------------------------------

(21) 출원번호 (22) 출원일자 심사청구일자	10-2005-0037733 2005년05월04일 2005년05월04일	(65) 공개번호 (43) 공개일자	10-2005-0107303 2005년11월11일
----------------------------------	-----------------------------------------------	------------------------	--------------------------------

(73) 특허권자	주식회사 햇살 전북 익산시 부송동 1101-2
(72) 발명자	신문선 경기 김포시 풍무동 69-4 전원빌라 A동 101호
(74) 대리인	이우권

심사관 : 남기창

전체 청구항 수 : 총 1 항

(54) 야채 및 과일이 포함된 닭고기용 양념 조성물

(57) 요약

본 발명은 야채 및 과일을 이용한 닭고기용 양념 조성물에 관한 것으로, 보다 상세하게는 닭고기를 섭취할 때 자연스럽게 야채 및 과일의 성분을 섭취할 수 있도록 하고, 닭고기의 맛을 향상시킬 수 있는 닭고기용 양념 조성물에 관한 것이다.

본 발명은 소맥분, 전분, L-글루타민산나트륨(L-Glutamate), 정제염, 흑후춧가루, 고춧가루, 계핏가루, 마늘가루, 올레오 레진캡시컴(Oleoresin Capsicum), 파프리카(Paprika)추출색소, 생강가루, 인삼가루, 소나무복령가루, 대나무에서 구운소금을 일정비율로 섞은 파우더와; 간장, 설탕, 양파, 마늘, 물엿, L-글루타민산나트륨, 고춧가루, 후춧가루, 생강, 산탄검(Xanthan Gum), 셀러리(Celery)가루, 계핏가루, 동충하초가루, 뽕나무잎가루, 녹차가루, 매실액 및 다이어트원액을 일정비율로 섞은 염지액으로 구성된 것을 특징으로 한다.

본 발명의 닭고기용 양념 조성물에 의하면 닭고기와 함께 야채나 과일을 자연스럽게 섭취할 수 있어서 건강에 좋을 뿐만 아니라 닭고기의 맛을 향상시킬 수 있는 효과가 있다.

특허청구의 범위

청구항 1.

소맥분 40.5 중량%, 전분 40.5 중량%, L-글루타민산나트륨 4.0 중량%, 정제염 3.5 중량%, 흑후춧가루 1.02 중량%, 고춧가루 0.6 중량%, 계핏가루 0.6 중량%, 마늘가루 0.30 중량%, 올레오레진캡시킴 0.18 중량%, 파푸리카추출색소 0.03 중량%, 생강가루 0.12 중량%, 인삼가루 2.2 중량%, 소나무복령가루 6.3 중량%, 대나무에서 구운소금 0.15 중량%의 비율로 섞은 것을 특징으로 하는 닭고기용 양념 파우더.

청구항 2.

삭제

청구항 3.

삭제

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 야채 및 과일을 이용한 닭고기용 양념 조성물에 관한 것으로, 보다 상세하게는 닭고기를 섭취할 때 자연스럽게 야채 및 과일의 성분을 섭취할 수 있도록 하고, 닭고기의 맛을 향상시킬 수 있는 닭고기용 양념 조성물에 관한 것이다.

닭고기는 저렴하고, 맛있어서 많은 사람들이 즐겨 먹는 음식으로 자리 잡고 있는데, 이러한 닭고기는 기름에 튀기거나, 불에 직접 굽거나 혹은 삶는 방법으로 조리되고 있다. 우리나라 사람들은 탕을 좋아하기 때문에 삼계탕이나 육계장 등의 탕으로 요리하여 먹기도 한다.

최근에는 건강에 대한 관심이 높아져서 주거생활이나 식생활문화에 많은 변화를 가져왔고 특히 식생활문화에서는 몸에 좋지 않은 음식은 먹지 않으려고 하는데, 상기 닭고기 요리 방법 중 기름에 튀기는 방법은 기름에 있는 노폐물이나, 콜레스테롤 등이 몸에 좋지 않기 때문에 먹기를 꺼리고 있다.

상기와 같이 닭고기를 기름에 튀기지 않고 불에 직접 굽거나, 전기구이 장치로 구워서 먹는 방법은 닭고기를 구울 때 닭고기를 올려놓는 그릴(Grill)이 철망으로 되어 있어서, 철망에 들러붙거나 철망의 녹 등의 발암물질이 닭고기에 묻어 나오기도 하였다.

상기한 문제점을 해결하기 위해서, 숯을 고압으로 압축하여 형성시킨 숯판을 사용하는 방법이 개발되었는데, 압력식 구이 장치의 내부에 상기 철망으로 형성된 그릴 대신에 숯판 위에 닭고기를 올려놓고 조리하는 방법이다.

상기 숯판의 상단에서 닭고기를 조리할 때 최근에는 염지액에 닭고기를 오랫동안 담구었다가 조리하는 방법이 개발되었는데, 이는 간장과 소금등 일반적으로 맛을 내기위한 양념에 불과한 것이이어서 새로운 양념이 요구되었다.

특히, 최근에는 다이어트(diet)에 대한 관심이 높아지면서 야채나 과일을 많이 먹게 되고 닭고기를 섭취할 때에도 야채나 과일을 자연스럽게 섭취할 수 있는 방법이 절실하게 요구되었다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

상기한 요구에 부응하기 위해서, 본 발명은 숯판에서 닭고기를 굽는 일반적인 닭고기 조리방법에 사용되는 양념 조성물에 다양한 종류의 야채와 과일을 섞어서 닭고기를 섭취함과 동시에 야채와 과일을 자연스럽게 섭취할 수 있도록 하는 닭고기용 양념 조성물을 제공함에 목적이 있다.

발명의 구성

상기한 목적을 달성하기 위해서, 본 발명은 소맥분, 전분, L-글루타민산나트륨(L-Glutamate), 정제염, 흑후춧가루, 고춧가루, 계핏가루, 마늘가루, 올레오레진캡시컴(Oleoresin Capsicum), 파프리카(Paprika)추출색소, 생강가루, 인삼가루, 소나무복령가루, 대나무에서 구운소금을 일정비율로 섞은 파우더와;

간장, 설탕, 양파, 마늘, 물엿, L-글루타민산나트륨, 고춧가루, 후춧가루, 생강, 산탄검(Xanthan Gum), 셀러리(Celery)가루, 계핏가루, 동충하초가루, 뽕나무잎가루, 녹차가루, 매실액 및 다이어트원액을 일정비율로 섞은 염지액으로 구성된 것을 특징으로 한다.

이하, 본 발명을 바람직한 실시예를 통해 상세하게 설명하면 다음과 같다.

본 발명의 닭고기의 표면에 입히는 파우더는 소맥분 40.5 중량%, 전분 40.5 중량%, L-글루타민산나트륨 4.0 중량%, 정제염 3.5 중량%, 흑후춧가루 1.02 중량%, 고춧가루 0.6 중량%, 계핏가루 0.6 중량%, 마늘가루 0.30 중량%, 올레오레진캡시컴 0.18 중량%, 파프리카추출색소 0.03 중량%, 생강가루 0.12 중량%, 인삼가루 2.2 중량%, 소나무복령가루 6.3 중량%, 대나무에서 구운소금 0.15 중량%의 비율로 섞어서 형성한다.

상기 소나무복령가루는 소나무봉약가루라고도 불리우며, 배어낸지 여러해 지난 소나무 뿌리에서 기생하여 흑처럼 크게 자란 균핵을 가루로 형성한 것으로, 동의보감에서는 '맛은 달고 심심하며 성질은 평하다. 폐경, 비경, 심경, 방광경에 작용한다'라고 기재되어 있는 한방재료이다.

상기 올레오레진캡시컴은 옅은 황색 또는 암적색의 특이한 향미와 약간의 점조성을 가지는 액체 천연 착향료이다.

본 발명의 닭고기를 일정시간 담가서 양념이 스며들도록 하는 염지액은 간장 23.0 중량%, 설탕 27.0 중량%, 양파 14.5 중량%, 마늘 8.4 중량%, 물엿 9.4 중량%, L-글루타민산나트륨 3.5 중량%, 고춧가루 3.18 중량%, 후춧가루 0.88 중량%, 생강 0.66 중량%, 산탄검 0.6 중량%, 셀러리가루 0.08 중량%, 계핏가루 1.2 중량%, 동충하초가루 0.05 중량%, 뽕나무잎가루 0.05 중량%, 녹차가루 1.0 중량%, 매실액 1.0 중량% 및 다이어트원액 5.5 중량%의 비율로 섞어서 형성된다.

상기 다이어트원액은 사과, 배, 오이, 당근, 토마토, 호박, 미나리, 양파를 같은 비율로 섞어서 간 후 24시간 냉장보관하여 형성한 원액이다.

상기 염지액에 숙성시킨 닭고기는 상기 파우더를 묻힌 후 숯판에 굽게 되는데, 상기 숯판은 탄소가루 즉 숯가루를 바인더와 함께 고온고압으로 성형한 구이용 숯판으로 일본 공개특허공보 평성6327568호에 게시된 것이고, 최근에는 국내에서도 많이 생산되고 있는 것이다.

상기 숯판에서 굽는 이유는 숯에서 발생하는 원적외선으로 인해서 닭고기가 빨리 구워질 뿐만아니라, 발암물질 등의 해로운 물질이 조리할 때 닭고기에 묻어나지 않기 때문이다.

이하, 본 발명의 실시예로 형성된 닭고기용 양념 조성물을 사용하여 닭고기를 조리하는 과정을 설명하면 다음과 같다.

상기 다이어트원액을 형성하기 위해서 사과, 배, 오이, 당근, 토마토, 호박, 미나리, 양파를 세척하고 썰어서 같은 비율로 간 후 24시간 동안 냉장보관한다.

또한, 닭고기를 세척하고 절단한 후에 상기 다이어트원액이 포함된 염지액을 닭고기 1kg당 100g을 봉투에 담아서 진공포장하고 6~7시간동안 숙성시킨다.

상기 숙성된 닭고기를 꺼내서 파우더를 묻히고 랩이나 호일 등으로 싸서 2~3시간 동안 보관한 후에 상기 숯판의 상단에 올려놓고 220℃에서 약 10분간 굽는다.

본원 발명자는 상기 염지액과 파우더를 묻혀서 구운 닭고기를 다이어트치킨이라고 부르는데, 야채와 과일이 콜레스테롤의 분해를 도와서 다이어트에 도움을 주기 때문이다.

발명의 효과

상기한 것과 같이, 본 발명의 닭고기용 양념 조성물에 의하면 닭고기와 함께 야채나 과일을 자연스럽게 섭취할 수 있어서 건강에 좋을 뿐만 아니라 닭고기의 맛을 향상시킬 수 있는 효과가 있다.