(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2017-0021477
(43) 공개일자 2017년02월28일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 13/50 (2016.01) *A23L 13/00* (2016.01)
A23L 13/40 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 13/55 (2016.08)
A23L 13/06 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2015-0115870
(22) 출원일자 2015년08월18일
심사청구일자 2015년08월18일

(71) 출원인
(주)덕스코리아
전라북도 완주군 소양면 원암로 72 (주)덕스코리아
(72) 발명자
정희석
전라북도 전주시 완산구 거마산1길 9
(74) 대리인
정진석

전체 청구항 수 : 총 9 항

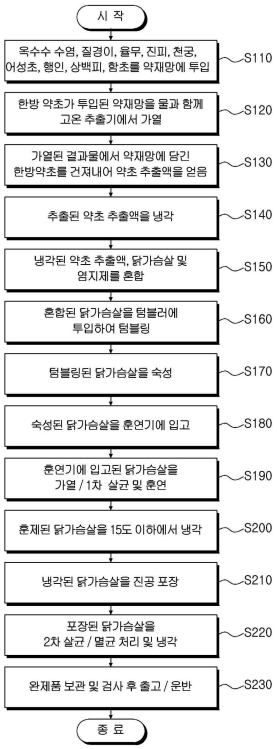
(54) 발명의 명칭 **한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살 및 그 제조방법**

(57) 요 약

본 발명은 옥수수수염 10~30중량부, 질경이 10~30중량부, 율무 10~30중량부, 진피 10~30중량부, 천궁 10~30중량부, 어성초 10~30중량부, 행인 10~30중량부, 상백피 10~30중량부, 함초 90~110중량부 중 적어도 하나를 약재망에 투입하는 단계; 약재망에 투입된 한약재를 물 1500~2500중량부와 함께 고온 추출기에서 2시간 내지 4시간 동안

(뒷면에 계속)

대 표 도 - 도1



110도~130도로 가열하는 단계; 가열된 결과물에서 약재망에 담긴 한약재를 건져내어 약초 추출액을 얻는 단계; 추출된 약초 추출액을 3시간 내지 5시간 동안 0도~영하 5도에서 냉각시키는 단계; 냉각된 약초 추출액 1~5 중량부와 닭가슴살 90~98중량부 및 염지제 1~5중량부를 혼합시키는 단계;를 포함하는 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살 제조방법을 제공할 수 있다.

또한, 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살 제조방법에 의해 제조된 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살을 제공할 수 있다.

(52) CPC특허분류
A23L 13/428 (2016.08)
A23L 33/105 (2016.08)

명 세 서

청구범위

청구항 1

(a) 옥수수수염 10~30중량부, 질경이 10~30중량부, 율무 10~30중량부, 진피 10~30중량부, 천궁 10~30중량부, 어성초 10~30중량부, 행인 10~30중량부, 상백피 10~30중량부, 함초 90~110중량부 중 적어도 하나를 약재망에 투입하는 단계;

(b) 상기 약재망에 투입된 한약재를 물 1500~2500중량부와 함께 고온 추출기에서 2시간 내지 4시간 동안 110도~130도로 가열하는 단계;

(c) 가열된 결과물에서 상기 약재망에 담긴 상기 한약재를 건져내어 약초 추출액을 얻는 단계;

(d) 추출된 상기 약초 추출액을 3시간 내지 5시간 동안 0도~영하 5도에서 냉각시키는 단계;

(e) 상기 냉각된 약초 추출액 1~5 중량부와 닭가슴살 90~98중량부 및 염지제 1~5중량부를 혼합시키는 단계;를 포함하는 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살 제조방법.

청구항 2

제 1 항에 있어서,

상기 (e) 단계에 이후, 상기 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살을 진공 상태에서 덤블링시키는 단계;를 더 포함하는 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살 제조방법.

청구항 3

제 2 항에 있어서,

상기 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살을 진공 상태에서 덤블링 시키는 단계 이후, 덤블링이 완료된 닭가슴살을 영하 5도~영상 10도에서 12시간 내지 24시간 동안 숙성시키는 단계;를 더 포함하는 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살 제조방법.

청구항 4

제 3 항에 있어서,

상기 숙성시킨 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살을 훈연기에 입고시키는 단계;

상기 훈연기에 입고된 상기 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살의 중심온도를 75도 이상에서 훈연 및 가열시키는 단계; 및

상기 훈연 및 가열된 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살을 15도 이하에서 냉각시키는 단계;를 더 포함하는 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살 제조방법.

청구항 5

제 1 항에 있어서,

상기 (b)단계 이전에,

상기 한약재와 올리브 10~30 중량부를 혼합하는 단계;를 더 포함하는 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살 제조방법.

청구항 6

제 1 항에 있어서,

상기 (b)단계 이전에,

상기 약재망에 쌀 5~10중량부, 밀 5~10중량부, 보리 5~10중량부, 흑미 5~10중량부, 발아현미 5~10중량부, 찹쌀 5~10중량부, 멥쌀 5~10중량부, 귀리 5~10중량부, 수수 5~10중량부, 옥수수 5~10중량부, 메밀 5~10중량부, 녹두 5~10중량부, 율무 5~10중량부, 조 5~10중량부, 팥 5~10중량부, 기장 5~10중량부, 완두 5~10중량부, 흑태 5~10중량부 및 동부 5~10중량부 중 어느 하나의 곡물을 혼합하는 단계;를 더 포함하는 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살 제조방법.

청구항 7

제 1 항에 있어서,

상기 염지제는 소금 10~30 중량부, 설탕 1~5 중량부, 후추 1~5 중량부, 간장 1~5 중량부, 구연산 1~5 중량부, 계피 1~5 중량부, 맛술 1~5 중량부, 다시마 1~5 중량부, 오미자액 1~5 중량부, 매실액 1~5 중량부, 꿀 1~5 중량부를 포함하는 것을 특징으로 하는 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살 제조방법.

청구항 8

제 7 항에 있어서,

상기 염지제에,

사과 1~5중량부, 바나나 1~5중량부, 배 1~5중량부, 파인애플 1~5중량부, 오렌지 1~5중량부, 키위 1~5중량부, 망고 1~5중량부, 레몬 1~5중량부, 매실 1~5중량부, 포도 1~5중량부, 딸기 1~5중량부, 블루베리 1~5중량부, 홍시 1~5중량부, 체리 1~5중량부, 자몽 1~5중량부, 수박 1~5중량부, 리치 1~5중량부, 멜론 1~5중량부, 피치 1~5중량부, 참외 1~5중량부, 석류 1~5중량부, 한라봉 1~5중량부, 귤 1~5중량부, 코코넛 1~5중량부, 복숭아 1~5중량부, 감 1~5중량부, 파파야 1~5중량부, 구아바 1~5중량부, 살구 1~5중량부, 밤 1~5중량부, 구스베리 1~5중량부, 그라나디쟈 1~5중량부, 랍스베리 1~5중량부, 두리안 1~5중량부, 탱자 1~5중량부, 앵두 1~5중량부, 자두 1~5중량부, 모과 1~5중량부, 무화과 1~5중량부, 산수유 1~5중량부, 아보카도 1~5중량부, 유자 1~5중량부, 오디 1~5중량부, 라임 1~5중량부 및 마프라오 1~5중량부 중 어느 하나의 과일을 혼합하는 단계;를 더 포함하는 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살 제조방법.

청구항 9

제 1 항 내지 제 8 항의 어느 한 항의 제조방법에 의해 제조된 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살.

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살 및 그 제조방법에 관한 것으로, 특히 9가지 한방성분이 들어간 약초 추출액을 함유함으로써, 건강에 좋은 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살 및 그 제조방법에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 현대 사회에서 여성들은 날씬한 몸매를 가꾸고자 다이어트를 한다. 다이어트를 하는 경우, 식단은 매우 중요한 요소이다.

[0003] 일반적으로 다이어트나 헬스를 하는 경우, 닭 가슴살과 삶은 계란, 고구마, 양배추, 토마토, 바나나, 오이 같은 저칼로리 음식을 섭취한다.

[0004] 이 때 주의해야 할 점으로 기초대사량 이하의 식단을 구성하지 않는 것이 좋다. 기초대사량 이하의 식단으로 음식을 섭취하면서 운동을 하게 되면 건강에 해로울 수 있다.

[0005] 다이어트 중에는 식단의 영양소의 비율을 탄수화물 50~60%, 단백질 20~35%, 지방 10~20%의 식단으로 구성되는 것이 좋다. 전체적인 칼로리 섭취량을 줄이더라도 탄수화물은 신체기능을 유지하기 위해 성인 기준으로 하루 최소 100g 이상 섭취해야 한다.

[0006] 특히 흰 쌀밥이나 일반 빵보다는 현미밥이나 통밀 등 도정하지 않은 곡류의 섭취가 좋다. 이는 식이섬유가 풍부해 같은 양을 먹어도 포만감을 더 느낄 수 있고, 소화 속도도 느려 다이어트에 효과가 좋다.

[0007] 단백질은 많은 수의 아미노산이 결합해 만들어진 유기물이다. 단백질은 체내에서 생성할 수 있는 불필수 아미노

산과 체내에서 합성이 불가능하여 반드시 식품으로 섭취해야 하는 필수 아미노산으로 구분된다.

[0008] 성인의 경우 체내에서 생성되는 11가지 불필수 아미노산에는 글리신(glycine), 알라닌(alanine), 아르기닌(arginine), 아스파라긴(asparagines), 아스파르트산(aspartate), 시스테인(cysteine), 글루타메이트(glutamate), 글루타민(glutamine), 프롤린(proline), 세린(serine), 트리오신(tyrosine)이 있다.

[0009] 9가지 필수 아미노산에는 아이소루이신(isoleucine), 루신(leucine), 라이신(lysine), 트립토판(tryptophan), 발린(valine), 메티오닌(methionine), 페닐알라닌(phenylalanie), 트레오닌(threonine), 프랄린(praline)이 있다.

[0010] 단백질 식품 중 육류로는 쇠고기, 돼지고기, 닭고기 등이 있다. 어패류로는 생선, 조개, 굴 등이 있다. 콩류로는 두부, 콩, 두유 등이 있다.

[0011] 단백질 섭취량을 제한하면 음식물을 통해서만 섭취할 수 있는 필수 아미노산을 공급받지 못하게 된다. 이로 인해 성장기에는 성장 저하가 일어날 수 있고, 다이어트 시 면역력 저하나 빈혈 등의 부작용이 나타날 위험이 있다.

[0012] 단백질을 과다 섭취하게 되면 단백질 분해 과정에서 체내 질소 노폐물이 많이 형성되어, 노폐물을 걸러 주는 기능을 담당하는 신장에 과도한 부담을 줄 수 있다.

[0013] 또한 최근에는 단백질 과다 섭취가 여성의 골밀도를 낮추거나 자궁암의 위험을 높인다는 연구 결과도 나오고 있다.

[0014] 고단백식은 다이어트의 주요 방법의 하나다. 이는 부피에 비해 칼로리가 낮은 단백질의 특성 때문이다. 동일한 양을 먹어도 탄수화물이나 지방보다 단백질의 칼로리 섭취량이 적다.

[0015] 따라서 다이어트를 할 경우, 단백질 섭취량을 인위적으로 낮추기보다는 하루에 체중 1kg당 1.0~1.5g의 단백질을 꾸준히 섭취하는 것이 건강과 다이어트 모두에 도움이 된다.

[0016] 단백질 식품을 선택할 때는 닭 가슴살 등의 동물성 단백질과 콩류, 견과류 등의 식물성 단백질도 함께 섭취하는 것이 바람직하다.

[0017] 닭 가슴살은 지방이 적고, 단백질과 근육 섬유로만 이루어진 부위이다. 열을 가하면 가슴살은 퍽퍽한 맛이 강해지므로, 적당히 익히는 것이 먹기에 좋다. 칼로리도 낮아 다이어트를 할 때 필수 음식으로 먹는다. 또한, 어린 아이들의 영양 간식으로도 활용성이 높다.

[0018] 닭 가슴살과 같은 가공육의 경우, 식품첨가제가 포함되지 않은 것이 좋다.

[0019] 종래의 기술로 한국공개특허공보 10-2007-0081788호(발명의 명칭: 닭 가슴살 양념 슬라이스 및 그 제조방법)와 같은 발명이 제안되었다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0020] 본 발명은 전술한 바와 같은 문제점을 해결하기 위한 것으로, 9가지 한방성분이 들어간 약초 추출액을 함유함으로써, 건강에 좋은 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살 및 그 제조방법을 제공하는 데 있다.

과제의 해결 수단

[0021] 상기 과제를 해결하기 위하여, 본 발명은 (a) 옥수수수염 10~30중량부, 질경이 10~30중량부, 율무 10~30중량부, 진피 10~30중량부, 천궁 10~30중량부, 어성초 10~30중량부, 행인 10~30중량부, 상백피 10~30중량부, 함초 90~110중량부 중 적어도 하나를 약재망에 투입하는 단계; (b) 상기 약재망에 투입된 한약재를 물 1500~2500중량부와 함께 고온 추출기에서 2시간 내지 4시간 동안 110도~130도로 가열하는 단계; (c) 가열된 결과물에서 상기 약재망에 담긴 상기 한약재를 건져내어 약초 추출액을 얻는 단계; (d) 추출된 상기 약초 추출액을 3시간 내지 5시간 동안 0도~영하 5도에서 냉각시키는 단계; (e) 상기 냉각된 약초 추출액 1~5 중량부와 닭가슴살 90~98중량부 및 염지제 1~5중량부를 혼합시키는 단계;를 포함하는 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살 제조방법을 제공할 수 있다.

[0022] 상기 (e) 단계에 이후, 상기 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살을 진공 상태에서 텀블링시키는 단계;를 더 포

함할 수 있다.

[0023] 상기 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살을 진공 상태에서 텀블링 시키는 단계 이후, 텀블링이 완료된 닭가슴살을 영하 5도~영상 10도에서 12시간 내지 24시간 동안 숙성시키는 단계;를 더 포함할 수 있다.

[0024] 상기 숙성시킨 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살을 훈연기에 입고시키는 단계; 상기 훈연기에 입고된 상기 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살의 중심온도를 75도 이상에서 훈연 및 가열시키는 단계; 및 상기 훈연 및 가열된 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살을 15도 이하에서 냉각시키는 단계;를 더 포함할 수 있다.

[0025] 상기 (b)단계 이전에, 상기 한약재와 올리브 10~30 중량부를 혼합하는 단계;를 더 포함할 수 있다.

[0026] 상기 (b)단계 이전에, 상기 약재망에 쌀 5~10중량부, 밀 5~10중량부, 보리 5~10중량부, 흑미 5~10중량부, 발아현미 5~10중량부, 찹쌀 5~10중량부, 멥쌀 5~10중량부, 귀리 5~10중량부, 수수 5~10중량부, 옥수수 5~10중량부, 메밀 5~10중량부, 녹두 5~10중량부, 율무 5~10중량부, 조 5~10중량부, 팥 5~10중량부, 기장 5~10중량부, 완두 5~10중량부, 흑태 5~10중량부 및 동부 5~10중량부 중 어느 하나의 곡물을 혼합하는 단계;를 더 포함할 수 있다.

[0027] 상기 염지제는 소금 10~30 중량부, 설탕 1~5 중량부, 후추 1~5 중량부, 간장 1~5 중량부, 구연산 1~5 중량부, 계피 1~5 중량부, 맛술 1~5 중량부, 다시마 1~5 중량부, 오미자액 1~5 중량부, 매실액 1~5 중량부, 꿀 1~5 중량부를 포함할 수 있다.

[0028] 상기 염지제에, 사과 1~5중량부, 바나나 1~5중량부, 배 1~5중량부, 파인애플 1~5중량부, 오렌지 1~5중량부, 키위 1~5중량부, 망고 1~5중량부, 레몬 1~5중량부, 매실 1~5중량부, 포도 1~5중량부, 딸기 1~5중량부, 블루베리 1~5중량부, 홍시 1~5중량부, 체리 1~5중량부, 자몽 1~5중량부, 수박 1~5중량부, 리치 1~5중량부, 멜론 1~5중량부, 피치 1~5중량부, 참외 1~5중량부, 석류 1~5중량부, 한라봉 1~5중량부, 귤 1~5중량부, 코코넛 1~5중량부, 복숭아 1~5중량부, 감 1~5중량부, 파파야 1~5중량부, 구아바 1~5중량부, 살구 1~5중량부, 밤 1~5중량부, 구스베리 1~5중량부, 그라나디쟈 1~5중량부, 랍스베리 1~5중량부, 두리안 1~5중량부, 탱자 1~5중량부, 앵두 1~5중량부, 자두 1~5중량부, 모과 1~5중량부, 무화과 1~5중량부, 산수유 1~5중량부, 아보카도 1~5중량부, 유자 1~5중량부, 오디 1~5중량부, 라임 1~5중량부 및 마프라오 1~5중량부 중 어느 하나의 과일을 혼합하는 단계;를 더 포함할 수 있다.

[0029] 상기 제조방법에 의해 제조된 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살을 제공할 수 있다.

발명의 효과

[0030] 본 발명은 9가지 한방성분이 들어간 약초추출액을 함유함으로써, 섭취자의 건강을 증진할 수 있는 효과가 있다.

[0031] 또한, 본 발명은 한약재 중 옥수수수염, 어성초, 삼백초, 율무, 진피, 질경이, 천궁, 함초, 행인과 같은 여성의 몸에 좋은 약초 9가지를 선별하여 추출한 추출액을 함유함으로써, 여성의 몸매 관리를 위한 다이어트 식품으로 탁월한 효능이 있다.

[0032] 또한, 본 발명을 통해 제조된 훈제 닭가슴살은 100g당 108kcal로 칼로리 걱정 없이 안심하고 섭취할 수 있는 다이어트용 닭가슴살을 제공할 수 있다.

[0033] 또한, 본 발명을 통해 제조된 훈제 닭가슴살은 소금 대신 함초를 사용하여, 하루 권장 나트륨의 약 1/14에 해당하는 100g당 139.7mg 나트륨이 포함된 저나트륨 훈제 닭가슴살을 제공할 수 있다.

[0034] 또한, 본 발명을 통해 제조된 훈제 닭가슴살은 신선함을 유지하기 위하여 공정 작업에서부터 일정한 온도를 유지하여, 소비자에게 건강하고 신선한 먹거리를 제공할 수 있다.

도면의 간단한 설명

[0035] 도 1은 본 발명의 실시 예에 따른 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살 및 그 제조방법을 순차적으로 도시한 흐름도.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0036] 이하, 도면을 참조한 본 발명의 설명은 특정한 실시 형태에 대해 한정되지 않으며, 다양한 변환을 가할 수 있고 여러 가지 실시예를 가질 수 있다. 또한, 이하에서 설명하는 내용은 본 발명의 사상 및 기술 범위에 포함되는 모든 변환, 균등물 내지 대체물을 포함하는 것으로 이해되어야 한다.

[0037] 이하의 설명에서 제1, 제2 등의 용어는 다양한 구성요소들을 설명하는데 사용되는 용어로서, 그 자체에 의미가 한정되지 아니하며, 하나의 구성요소를 다른 구성요소로부터 구별하는 목적으로만 사용된다.

[0038] 본 명세서 전체에 걸쳐 사용되는 동일한 참조번호는 동일한 구성요소를 나타낸다.

[0039] 본 발명에서 사용되는 단수의 표현은 문맥상 명백하게 다르게 뜻하지 않는 한, 복수의 표현을 포함한다. 또한, 이하에서 기재되는 "포함하다", "구비하다" 또는 "가지다" 등의 용어는 명세서상에 기재된 특징, 숫자, 단계, 동작, 구성요소, 부품 또는 이들을 조합한 것이 존재함을 지정하려는 것으로 해석되어야 하며, 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.

[0040] 이하, 본 발명의 실시 예를 설명하기 위한 도 1을 참조하여 상세히 설명하기로 한다.

[0042] 도 1은 본 발명의 실시 예에 따른 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살 및 그 제조방법을 순차적으로 도시한 흐름도이다.

[0043] 도 1을 참조하면, 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살 및 그 제조방법은 옥수수수염, 질경이, 율무, 진피, 천궁, 어성초, 행인, 상백피, 함초를 약재망에 투입하는 단계(S110), 한약재가 투입된 약재망을 물과 함께 고온 추출기에서 가열하는 단계(S120), 가열된 결과물에서 약재망에 담긴 한약재를 건져내어 약초 추출액을 얻는 단계(S130), 추출된 약초 추출액을 냉각하는 단계(S140), 냉각된 약초 추출액, 닭가슴살 및 염지제를 혼합하는 단계(S150), 혼합된 닭가슴살을 텀블러에 투입하여 텀블링하는 단계(S160), 텀블링된 닭가슴살을 숙성하는 단계(S170), 숙성된 닭가슴살을 훈연기에 입고하는 단계(S180), 훈연기에 입고된 닭가슴살을 가열/1차 살균 및 훈연하는 단계(S190), 훈제된 닭가슴살을 15도 이하에서 냉각하는 단계(S200), 냉각된 닭가슴살을 진공 포장하는 단계(S210), 포장된 닭가슴살을 2차 살균/멸균 처리 및 냉각하는 단계(S220), 완제품 보관 및 검사 후 출고/운반하는 단계(S230)를 포함할 수 있다.

[0044] 구체적으로, 옥수수수염, 질경이, 율무, 진피, 천궁, 어성초, 행인, 상백피, 함초를 약재망에 투입하는 단계(S110)는 옥수수수염 10~30중량부, 질경이 10~30중량부, 율무 10~30중량부, 진피 10~30중량부, 천궁 10~30중량부, 어성초 10~30중량부, 행인 10~30중량부, 상백피 10~30중량부, 함초 90~110중량부 중 적어도 하나를 약재망에 투입할 수 있다.

[0045] 옥수수수염은 옥수수 끝에 서로 엉켜 있는 가는 실이다. 옥수수수염은 이뇨효과가 있다. 옥수수수염은 혈압을 떨어뜨리는 작용을 하며, 전립선 비대증의 치료에도 사용된다. 옥수수수염은 황달성 간염의 치료제로도 사용된다. 옥수수수염은 두통에 효과적이며, 눈의 정혈을 돕고, 눈물이 나는 것을 멈추게 하며, 머리와 눈을 시원하게 해준다. 옥수수수염은 얼굴의 부기를 제거해주며, 피부를 개선하는 효과가 있다. 옥수수수염은 비타민이 풍부하게 함유되어 있어 민감한 피부를 진정시키는 효과가 있다. 옥수수수염에는 플라보노이드 성분이 함유되어 있어 항산화 효과도 있다. 특히, 지방분해를 촉진할 수 있어 다이어트에 도움이 된다. 또한, 혈당을 낮춰주는 성분도 있어 당뇨 예방에도 도움이 될 수 있다.

[0046] 옥수수수염의 배합량은 10~30 중량부가 좋다. 옥수수수염의 배합량이 10 중량부 미만일 경우, 지방 분해에 대한 향상 효과가 미미할 수 있다. 또한, 옥수수수염의 배합량이 30중량부 초과일 경우, 약초 추출액 성분 중 칼륨이 과다하게 많아져, 영양섭취의 불균형을 초래할 수 있다.

[0047] 질경이는 쌍떡잎식물 질경이목 질경이과의 여러해살이풀이다. 한방에서는 질경이 잎을 차전(車前), 질경이 종자를 차전자(車前子)라는 약재로 쓰인다. 차전자는 이뇨 작용이 있고, 설사를 멈추게 하며, 간 기능을 활성화시킨다. 질경이는 어지럼증·두통에 효과가 있다. 질경이에는 플란타기닌, 아우쿠린 등의 성분이 들어 있어, 위장, 간장, 심장 질환의 예방과 치료에 쓰이며, 갱년기 장애 개선이나 강장, 위암방지, 혈압 안정 등에 효과가 있다. 질경이 잎은 감기, 기침, 인후염, 간염, 황달 등에 좋다. 질경이 씨는 방광염, 요도염, 설사, 고혈압 치료약으로 쓰인다. 질경이는 암세포의 진행을 억제하는 것으로 알려져 있다. 또한 질경이 씨앗에는 간을 튼튼하게 하는 성분이 있다. 질경이는 암세포 억제, 간 기능 강화의 효능 외에도 기침, 가래, 건위 강장에도 효과가 있다. 질경이 씨앗은 가래, 기침, 콜레스테롤 저하, 고혈압, 만성위염, 시력회복 등에 효과가 있다. 질경이의 하루 섭취량 권장량은 10~30g이다.

[0048] 질경이의 배합량은 10~30 중량부가 좋다. 질경이의 배합량이 10 중량부 미만일 경우, 항산화 효과가 미미할 수 있다. 또한, 질경이의 배합량이 30중량부 초과일 경우, 간 기능에 부작용을 초래할 가능성이 있다.

[0049] 율무는 포아폴과에 속하는 일년초이다. 율무의 일반성분은 수분 10.4%, 단백질 21.3%, 지방 3.7%, 탄수화물 61.1%, 섬유 2.0%, 무기질 1.4%이다. 율무쌀에는 자양강장의 효과가 있어 강장효과와 이뇨, 미용에 좋다. 율무는 항산화 작용을 하여 노화방지 효능이 있다. 또한, 율무의 텍스트린이 장 기능을 활성화 시켜주어 숙변 제거, 변비 해소, 노폐물 배출 등의 효능이 있다. 율무는 불포화지방산이 풍부하여 혈관에 쌓이는 지방 및 콜레스테롤 제거하여 혈관을 깨끗하게 할 수 있다. 이에 따라 혈액순환을 좋게할 수 있어 고혈압, 동맥경화 등 혈관계 질환에 좋다. 율무는 인슐린 분비를 촉진시켜 혈당량을 낮춰주므로 당뇨병에 좋다. 율무의 콘시롤라이드라는 성분은 암을 억제시키고, 암을 치료하는 효능이 있다. 율무의 그루켄이라는 성분은 불규칙한 혈압수치를 조절해 주는 효능이 있어 고혈압, 저혈압 환자에게 좋다. 또한, 율무는 불임치료 효능이 있다. 율무를 꾸준히 섭취하면 배란을 유발하는 작용을 하여 불임여성의 임신 가능성을 높일 수 있다. 다만, 율무를 과다 섭취하면 임신 중인 여성은 유산할 가능성이 있으므로 피해야 한다.

[0050] 율무의 배합량은 10~30 중량부가 좋다. 율무의 배합량이 10 중량부 미만일 경우, 노폐물 배출 효과가 미미할 수 있다. 또한, 율무의 배합량이 30중량부 초과일 경우, 유산의 위험성이 증가할 수 있다.

[0051] 진피는 냄새가 없고, 맛은 쓰며, 성질은 차다. 진피는 이질, 대하, 다래끼, 안구충혈, 동통, 해수, 천식에 쓰인다. 진피의 약리작용은 소염, 진통, 요산배설, 항균, 항암 작용이 있다.

[0052] 진피의 배합량은 10~30 중량부가 좋다. 진피의 배합량이 10 중량부 미만일 경우, 요산배설 효과가 미미할 수 있다. 또한, 진피의 배합량이 30중량부 초과일 경우, 설사를 유발할 가능성이 있다.

[0053] 천궁은 미나리과에 속한 다년생초본인 천궁 및 일천궁의 뿌리줄기이다. 천궁은 방향성 정유를 다량 함유하고 있어서 냄새가 좋으며, 주성분은 크니딜라이드(cnidilide), 네오크니딜라이드(neocnidilide), 리구스틸라이드(ligustilide) 등이 함유되어 있다. 천궁은 혈액 순환을 촉진하고, 통증을 완화하는 효능이 있다. 천궁은 자궁의 수축력을 증대시켜 주고, 살균작용이 있어서 대장균, 이질균, 녹농균, 피부진균의 발육을 억제하는 효과가 있다. 천궁은 혈액순환을 왕성하게 해주고, 통증을 가라앉히는 진통 효과가 있다. 천궁은 따뜻한 성질을 가지고 있어 두통, 월경불순, 월경통, 산후복통, 현기증에 효과가 있다. 또한, 천궁은 간장의 기능을 활성화해 주고, 조혈작용이 있다. 천궁은 혈압을 내려주는 효과가 있다. 또한, 천궁은 근육마비, 고혈압, 수족냉증, 협심증 등의 치료에 효과가 좋다. 천궁은 산후의 어혈을 제거하고 젖이 잘 나오게 한다. 특히 당귀와 궁합이 잘 맞아서 당귀와 같이 사용하면 효능이 좋다. 천궁과 당귀를 같은 분량으로 섞어서 달여 먹으면 젖이 잘 나오게 되고, 산후조리에도 효과가 좋다.

[0054] 천궁의 배합량은 10~30 중량부가 좋다. 천궁의 배합량이 10 중량부 미만일 경우, 혈액 순환의 활성화 효과가 미미할 수 있다. 또한, 천궁의 배합량이 30중량부 초과일 경우, 두통을 유발할 수 있다.

[0055] 어성초는 삼백초과의 약모밀(Houttuynia cordata Thunberg)의 개화기의 지상부를 말한다. 어성초는 맛은 맵고 성질은 약간 차다. 어성초의 약리작용은 항균작용, 면역증강 작용, 항염증 작용, 이뇨작용, 진해작용이 있다. 어성초는 여드름 치료, 기관질 질환 치료, 피부질환 치료, 아토피 질환 치료에 사용된다. 어성초는 항균 효과, 이뇨 촉진, 중금속 배출이 탁월하다. 어성초의 항균작용은 광범위하다. 어성초는 대장균, 티푸스균, 파라티푸스균, 적리균, 임균, 포도상구균, 사상균, 백선균, 무좀균, 항산성 세균뿐만 아니라 비병원성 세균을 억제하거나 항균작용을 한다. 어성초는 진통작용, 지혈 작용, 장액 분비 억제작용, 조직 재생작용, 지해작용 등이 있다. 어성초를 섭취하면 대장벽의 모세혈관이 부활되어 장 속을 깨끗이 해준다. 어성초는 변비 및 설사에도 효과가 있어, 장의 상태를 정상화해 준다. 또한, 대장 속의 유해 세균을 없애 줌으로써 상대적으로 유익 세균을 보호하게 되어 장의 기능을 활발히 한다.

[0056] 어성초의 배합량은 10~30 중량부가 좋다. 어성초의 배합량이 10 중량부 미만일 경우, 체내 중금속에 대한 해독의 효과가 미미할 수 있다. 또한, 어성초의 배합량이 30중량부 초과일 경우, 약초 추출액 성분 중 칼륨 성분이 과다하게 많아져, 영양섭취의 불균형을 초래할 수 있다.

[0057] 행인은 살구의 씨다. 행인은 기침을 멈추고, 숨찬 것을 낫게 하며, 해독 작용이 있다. 행인에는 유기산인 구연산과 사과산이 1.5 ~ 3.5% 함유되어 있다. 행인은 식욕을 돋우고, 피로해소에 효과가 있다. 행인은 피부 미용에도 효과가 있어 화장품 원료, 비누로 활용된다. 행인은 비타민 A가 풍부하다.

[0058] 행인의 배합량은 10~30 중량부가 좋다. 행인의 배합량이 10 중량부 미만일 경우, 피로회복 효과가 미미할 수 있다. 또한, 행인의 배합량이 30중량부 초과일 경우, 두통 및 구토를 유발할 가능성이 있다.

[0059] 상백피는 뽕나무과의 뽕나무(Morus alba L.)이다. 상백피는 특이한 냄새가 약간 있고, 맛은 달며, 성질은 차다.

상백피는 폐열로 인한 해수, 천식을 치료하며 이뇨 작용이 있다. 상백피는 혈압강하 작용이 있어, 코피와 각혈에 사용한다. 상백피의 약리작용은 진해, 이뇨, 혈압강하, 진정, 진통, 해열, 진경, 항균작용 등이 있다.

[0060] 상백피의 배합량은 10~30 중량부가 좋다. 상백피의 배합량이 10 중량부 미만일 경우, 이뇨작용, 진정작용 및 항균작용의 효과가 미미할 수 있다. 또한, 상백피의 배합량이 30중량부 초과일 경우, 강압작용을 하여 혈압이 낮아질 가능성이 있다.

[0061] 함초는 우리나라 서·남해안 해안지대의 개펄이나 염전 주변 등에서 자라는 1년생 초본식물로서, 학명은 퉁퉁마디(Saliconia herbacea L)이다. 함초는 숙변을 제거하고, 비만증을 치료하는 효과가 탁월하다. 함초는 혈액순환을 좋게 하고, 피를 맑게 하며, 혈관을 튼튼하게 할 수 있어 고혈압·저혈압을 동시에 치료할 수 있다. 또한, 함초는 축농증·신장염·관절염 등에 효과가 있다. 함초는 화농성 염증을 치료하고, 갖가지 균을 죽이는 작용이 있으므로 염증과 관절염으로 인한 수종 등을 치료한다. 함초는 피부미용에 효과가 탁월하다. 함초를 섭취하면 숙변이 없어지고, 피부가 깨끗하게 된다. 함초는 기미, 주근깨, 여드름 등에 효과가 있다. 함초는 장의 기능을 활발하게 하고, 위장 기능을 촉진하여 변비·숙변·탈항·치질 등에 효과가 있다. 또한, 갑상선 기능 저하, 갑상선 기능항진증에 효과가 있다. 함초를 복용하면 혈당치가 정상으로 회복된다. 함초는 기관지 점막의 기능을 회복하도록 하여 기관지 천식을 완화 및 완치한다.

[0062] 함초에는 소금을 비롯한 바닷물에 녹아 있는 모든 미량 원소가 농축되어 있으므로 맛이 짜고 무게가 많이 나간다. 함초에 들어 있는 소금 성분은 바닷물 속에 들어 있는 독소를 걸러낸 소금이다.

[0063] 함초의 배합량은 90~110 중량부가 좋다. 함초의 배합량이 90 중량부 미만일 경우, 노폐물 배출 효과가 미미할 수 있다. 또한, 함초의 배합량이 110중량부 초과일 경우, 습진이나 가려움 같은 피부병이 생길 가능성이 있다.

[0064] 본 발명에 서술한 바와 같은 9가지의 한약재를 혼합함으로써 다이어트를 병행하면서도 건강을 지킬 수 있는 효과가 높다.

[0066] 또한, 본 발명의 한약재가 투입된 약재망을 물과 함께 고온 추출기에서 가열하는 단계(S120)는 약재망에 투입된 한약재를 물 1500~2500중량부와 함께 고온 추출기에서 2시간 내지 4시간 동안 110~130도로 가열한다. 이에 따라, 한약재에 들어있는 이로운 성분이 추출될 수 있다.

[0067] 또한, 가열된 결과물에서 약재망에 담긴 한약재를 건져내어 약초 추출액을 얻는 단계(S130)는 약재망에서 약초 성분이 추출되어 남은 한약재를 건져내어 약초 추출액을 얻을 수 있다.

[0068] 추출된 약초 추출액을 냉각하는 단계(S140)는 추출된 약초 추출액을 3시간 내지 5시간 동안 0도~영하 5도에서 냉각시킬 수 있다. 냉각하는 과정에서 약초 추출액에 들어있는 산소를 제거하는 공정을 추가할 수 있다. 약초 추출액에 들어있는 산소를 제거함으로써, 약초 추출액의 부패를 방지하여 보존 기간이 길어지는 효과가 있다.

[0069] 냉각된 약초 추출액, 닭가슴살 및 염지제를 혼합하는 단계(S150)는 냉각된 약초 추출액 1~5중량부와 닭가슴살 90~98중량부 및 염지제 1~5중량부를 혼합할 수 있다.

[0070] 혼합된 닭가슴살을 텀블러에 투입하여 텀블링하는 단계(S160)는 약초 추출액 1~5중량부와 닭가슴살 90~98중량부 및 염지제 1~5중량부를 혼합한 닭가슴살을 텀블링 기계에 투입 후, 진공상태에서 텀블링을 시킬 수 있다.

[0071] 텀블링 기계는 중력을 이용해 염지액의 침투를 촉진할 수 있다. 텀블링 기계를 이용함으로써, 염지 시간을 단축할 수 있다. 또한, 텀블링 기계는 회전을 이용하는 방법으로 닭가슴살 속살까지 염지가 되며, 육질이 부드러워져 맛이 좋아지고, 풍미를 느낄 수 있는 효과가 있다.

[0072] 염지 효과를 촉진하기 위해 마사지(massage) 기계를 추가로 사용할 수 있다. 마사지 기계는 회전통 내부 벽의 무딘 칼날로 닭가슴살 또는 가공육을 자극하여 염지와 한약재 추출액이 닭가슴살 전체에 스며들게 할 수 있는 효과가 있다.

[0073] 텀블링된 닭가슴살을 숙성하는 단계(S170)는 텀블링이 완료된 닭가슴살을 영하 5도~영상 10도에서 12시간 내지 24시간 동안 진공 상태에서 숙성시킬 수 있다.

[0074] 참고로, 닭가슴살은 닭다리, 닭날개 같은 부위에 비해 퍽퍽하다. 이런 이유로 닭가슴살은 많은 양을 먹기가 어려울 수 있다.

[0075] 따라서, 닭가슴살을 부드럽게 하는 방법으로 진공 상태에서 저온 숙성을 할 수 있다. 닭가슴살을 진공 상태에서

오랜 시간 동안 저온 숙성하면, 고기의 맛과 풍미가 깊어질 수 있다.

[0076] 고기의 맛을 결정하는 중요한 요소로는 맛, 질감 및 풍미가 있다. 일반 숙성보다 저온에서 숙성하는 경우, 고기의 육질이 보다 부드럽고, 풍미가 향상될 수 있다. 또한, 육질이 부드러워짐에 따라 식감이 향상될 수 있다.

[0077] 사후경직된 고기의 근육을 풀어주기 위해 숙성을 한다. 고온에서 숙성시킬 경우, 빠른 숙성이 가능하지만 고기의 유통기한이 짧아질 수 있다.

[0078] 본 발명에서는 영하 1도~영하 5도에서 저온 숙성시킬 수 있다. 닭고기는 최소한 12시간 이상 숙성을 해야 사후경직이 풀리므로, 12시간 미만으로 숙성할 경우, 닭가슴살의 맛과 풍미가 떨어질 수 있다. 또한, 24시간 이상 숙성을 하는 것은 오히려 고기가 상할 수 있다.

[0079] 숙성된 닭가슴살을 훈연기에 입고하는 단계(S180)는 숙성된 닭가슴살을 운반 대차에 걸어 훈연기에 입고시킬 수 있다.

[0080] 훈연기에 입고된 닭가슴살을 가열/1차 살균 및 훈연하는 단계(S190)는 훈연기에 들어간 닭가슴살의 중심온도가 75도 이상이 되도록 훈연기를 통해 가열할 수 있다. 75도 이상의 온도에서 가열함으로써 살균 효과를 얻을 수 있다.

[0081] 또한, 훈연기의 연기를 이용함으로써 닭가슴살에 연기 성분이 흡수될 수 있다. 연기에는 항균 효과와 산화 방지 효과가 있다. 훈제 방법은 다른 요리 방법들과 혼합할 경우 효과적인 음식 보존 기법이 될 수 있다.

[0082] 닭가슴살과 염지제 및 한약재가 혼합되어 훈제됨으로써, 닭가슴살 내부의 박테리아가 제거되고, 닭가슴살 외부는 훈제를 통한 특유의 껍질이 생성되어 음식을 오랫동안 보호할 수 있다. 이처럼 훈제 방법은 음식의 보존 기간을 수 주에서 최대 수십 년 이상으로 늘릴 수 있는 효과가 있다.

[0083] 훈제된 닭가슴살을 15도 이하에서 냉각하는 단계(S200)는 훈연기에서 훈연 및 살균된 닭가슴살을 별도의 가공실에 입고시킨 후, 15도 이하에서 냉각시킬 수 있다.

[0084] 냉각된 닭가슴살을 진공 포장하는 단계(S210)는 냉각된 닭가슴살을 계량한 후 제품별 사양에 맞게 제조한 후, 진공상태로 포장할 수 있다.

[0085] 포장된 닭가슴살을 2차 살균/멸균 처리 및 냉각하는 단계(S220)는 살균기에서 80도~95도에서 5분에서 10분 이상 살균할 수 있다.

[0086] 또한, 2차 살균 및 멸균이 된 닭가슴살을 진공 포장된 상태에서 20도 이상의 냉각수에서 냉각시킬 수 있다.

[0087] 완제품 보관 및 검사 후 출고/운반하는 단계(S230)는 완제품화된 닭가슴살을 냉장 보관실 및 냉동 보관실로 신속히 이송시키고, 바닥과 벽에 접하지 않도록 팔레트에 적대하여 보관할 수 있다. 이 경우 냉장 보관실의 온도는 -2도~5도가 좋다. 또한, 냉동 보관실의 온도는 -18도 이하가 좋다.

[0088] 완제품화된 닭가슴살을 출고 및 운반 하기 전에 별도의 외포장 공정을 실시할 수 있다. 외포장은 내용물과 박스의 표기사항이 바뀌지 않도록 주의하며, 외포장 및 박스의 외부에 표시 라벨을 부착할 수 있다.

[0089] 보관 중인 제품의 출고 시 닭가슴살이 외부 온도에 노출되는 시간을 단축하기 위해, 보관실에서 꺼낸 후 30분 이내로 상차할 수 있다.

[0090] 운반 차량은 제품의 종류별로 온도 관리를 하여 운송 중 제품의 변질 및 미생물 증식을 최대한 억제할 수 있다.

[0092] 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살 및 그 제조방법은 옥수수수염, 질경이, 율무, 진피, 천궁, 어성초, 행인, 상백피, 함초를 약재망에 투입하는 단계(S110)에 있어서, 한약재와 올리브 10~30중량부를 혼합하는 단계를 더 포함할 수 있다.

[0093] 한약재와 올리브 10~30중량부를 혼합하는 단계에서 그린 올리브 또는 블랙 올리브를 사용할 수 있다. 그린 올리브는 덜 익은 올리브 열매를 따서 소금에 절인 것이고, 블랙 올리브는 완전히 익은 올리브 열매를 수확해 소금에 절인 것이다. 올리브 열매와 오일에는 항산화 역할을 하는 비타민 E, K가 풍부해 노화예방에 좋다. 또한, 혈중 콜레스테롤 수치를 낮추는 불포화지방산이 많이 들어 있어 심장과 혈압 건강에 도움이 된다. 올리브는 비타민 A, D, E, K 등 지용성 비타민이 들어 있는 당근과 양배추, 감자 등 채소와 잘 어울린다. 올리브는 나트륨 배설에 효과가 있다.

[0094] 또한, 올리브를 가공한 올리브유를 사용할 수 있다. 올리브유는 유방암을 예방하는 작용을 한다. 심장질환, 심혈관계질환을 예방할 수 있다. 올리브유는 유해 미생물을 억제하여 잇몸과 치아 산화를 예방할 수 있다. 올리브유는 체내의 콜레스테롤 수치를 낮추고 포화지방을 낮출 수 있다. 이처럼 다이어트에 도움이 될 수 있다. 올리브유는 항산화 작용을 하여, 노화방지에 좋다. 올리브유의 풍부한 비타민 E와 불포화지방산은 피부미용에 도움을 준다. 올리브유의 풍부한 단일불포화지방은 77%의 함량으로 채종유(18.5%), 팜유(38%) 및 대두유(22%)에 비해 월등히 높다. 올리브유에 함유되어 있는 단일불포화지방산은 LDL 콜레스테롤을 낮추고, HDL 콜레스테롤을 높여줌으로써, 심혈관 및 심장병에 좋다.

[0095] 올리브의 배합량은 10~30 중량부가 좋다. 올리브의 배합량이 10 중량부 미만일 경우, 항산화 효과가 미미할 수 있다. 또한, 올리브의 배합량이 30중량부 초과일 경우, 닭가슴살 식품의 칼로리가 높아질 수 있다.

[0097] 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살 및 그 제조방법은 옥수수수염, 질경이, 율무, 진피, 천궁, 어성초, 행인, 상백피, 함초를 약재망에 투입하는 단계(S110)에 있어서, 쌀 5~10중량부, 밀 5~10중량부, 보리 5~10중량부, 흑미 5~10중량부, 발아현미 5~10중량부, 찹쌀 5~10중량부, 멥쌀 5~10중량부, 귀리 5~10중량부, 수수 5~10중량부, 옥수수 5~10중량부, 메밀 5~10중량부, 녹두 5~10중량부, 율무 5~10중량부, 조 5~10중량부, 팥 5~10중량부, 기장 5~10중량부, 완두 5~10중량부, 흑태 5~10중량부 및 동부 5~10중량부 중 어느 하나의 곡물을 혼합하는 단계를 더 포함할 수 있다.

[0098] 곡물은 각종 영양소가 풍부한 식재료이다.

[0099] 특히, 검은 곡물류에는 안토시아닌 성분이 포함되어 있다. 안토시아닌은 플라보노이드계 항산화 성분이 강한 성분으로, 동맥에 침전물이 생기는 것을 막아 피를 맑게 해주고, 심장 질환과 뇌졸중 위험을 감소시켜 줄 수 있다. 또한, 항산화 작용과 노화방지, 소염작용을 하므로 다이어트로 인한 영양실조를 방지하고, 건강을 증진시켜줄 수 있는 효과가 있다.

[0100] 또한, 곡류에는 베타클루칸 성분이 포함되어 있다. 베타글루칸은 다당류의 일종으로 특히 찰보리 쌀에 많이 함유되어 있고, 면역증강 작용을 할 수 있다.

[0101] 또한, 곡류에는 사포닌 성분이 포함되어 있다. 사포닌은 강심제나 이뇨제로서 뛰어난 효과가 있다.

[0102] 또한, 곡류에는 셀레늄 성분이 포함되어 있다. 셀레늄은 우리 몸에 필수적인 무기질로서, 세포를 지키는 항산화 효소의 중요한 구성성분이다. 셀레늄은 면역체계와 갑상선의 정상적인 기능에 꼭 필요한 요소이다.

[0103] 참고로, 현미에는 식이성 섬유인 가바 성분이 포함되어 있다. 가바(GABA) 영양소는 지방 흡수를 억제하고, 뇌의 활동을 원활하게 해주는 데 도움이 된다.

[0104] 콩류에는 아이소플라본 성분이 포함되어 있다. 아이소플라본은 우울증, 골다공증, 여성호르몬이 부족하여 나타나는 갱년기 증세를 완하하는데 도움이 된다.

[0105] 본 발명의 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살은 이처럼 우리 몸에 필수적인 영양소를 함유하는 곡물류를 포함함으로써, 다이어트 시 영양소를 골고루 섭취하여 못하여 발생할 수 있는 영양실조를 방지할 수 있는 효과가 매우 크다.

[0106] 곡물의 배합량은 쌀 5~10중량부, 밀 5~10중량부, 보리 5~10중량부, 흑미 5~10중량부, 발아현미 5~10중량부, 찹쌀 5~10중량부, 멥쌀 5~10중량부, 귀리 5~10중량부, 수수 5~10중량부, 옥수수 5~10중량부, 메밀 5~10중량부, 녹두 5~10중량부, 율무 5~10중량부, 조 5~10중량부, 팥 5~10중량부, 기장 5~10중량부, 완두 5~10중량부, 흑태 5~10중량부 및 동부 5~10중량부가 좋다. 곡물의 배합량이 5 중량부 미만일 경우, 영양소가 충분히 함유되지 못할 수 있다. 또한, 곡물의 배합량이 10중량부 초과일 경우, 다이어트 효과가 적어질 가능성이 있다.

[0108] 염지제는 소금 10~30 중량부, 설탕 1~5 중량부, 후추 1~5 중량부, 간장 1~5 중량부, 구연산 1~5 중량부, 계피 1~5 중량부, 맛술 1~5 중량부, 다시마 1~5 중량부, 오미자액 1~5 중량부, 매실액 1~5 중량부, 꿀 1~5 중량부를 포함할 수 있다.

[0109] 염지제는 가공육의 염지에 쓰는 혼합가루, 소금, 발색제, 아질산염, 결합제, 환원제, 기타 조미료 성분으로 구성된다.

[0110] 일반적으로, 염지제는 소금에 의한 염장 효과와 아질산염에 의한 색상 고정의 효과를 얻기 위해 사용한다. 염지제는 고기에 소금을 배이게 하고, 소금을 머금은 지방질은 산화 과정이 느려져 제품의 보존성이 높아질 수 있다. 이러한 이유로 일반적인 염지제에는 많은 아질산염이 함유되어 있다.

[0111] 하지만, 아질산염을 과다 섭취할 경우, 각종 성인병에 노출될 수 있어 식약처의 기준 이하를 사용하는 것이 좋다. 아질산염은 대표적인 발암물질 중 하나이다. 아질산염을 지속적으로 섭취 시 각종 암이나 성인병이 발생할 확률이 높아질 수 있다. 따라서, 아질산염은 섭취는 최소화 할수록 좋다.

[0112] 본원발명은 전술한 바와 같은 문제점을 해결하기 위해, 아질산염 대신 천연재료로 만든 염지제를 사용함으로써, 섭취자의 건강을 증진할 수 있는 효과가 크다.

[0114] 또한, 염지제에 사과 1~5중량부, 바나나 1~5중량부, 배 1~5중량부, 파인애플 1~5중량부, 오렌지 1~5중량부, 키위 1~5중량부, 망고 1~5중량부, 레몬 1~5중량부, 매실 1~5중량부, 포도 1~5중량부, 딸기 1~5중량부, 블루베리 1~5중량부, 홍시 1~5중량부, 체리 1~5중량부, 자몽 1~5중량부, 수박 1~5중량부, 리치 1~5중량부, 멜론 1~5중량부, 피치 1~5중량부, 참외 1~5중량부, 석류 1~5중량부, 한라봉 1~5중량부, 귤 1~5중량부, 코코넛 1~5중량부, 복숭아 1~5중량부, 감 1~5중량부, 파파야 1~5중량부, 구아바 1~5중량부, 살구 1~5중량부, 밤 1~5중량부, 구스베리 1~5중량부, 그라나디쟈 1~5중량부, 랍스베리 1~5중량부, 두리안 1~5중량부, 탱자 1~5중량부, 앵두 1~5중량부, 자두 1~5중량부, 모과 1~5중량부, 무화과 1~5중량부, 산수유 1~5중량부, 아보카도 1~5중량부, 유자 1~5중량부, 오디 1~5중량부, 라임 1~5중량부 및 마프라오 1~5중량부 중 어느 하나의 과일을 혼합하는 단계를 더 포함할 수 있다.

[0115] 과일을 혼합하는 단계에서 소금의 과다 섭취로 인한 문제를 줄이기 위해서 칼륨이 풍부한 채소와 과일을 사용할 수 있다. 채소와 과일은 체내의 나트륨 배출을 도와줄 수 있다.

[0116] 또 다른 실시 예로 과일을 혼합하는 단계에서 우유 1500~2000중량부를 사용할 수 있다. 우유에는 칼륨과 비타민이 함유되어 있다. 칼륨은 체내 배출을 도와줄 수 있고, 비타민은 칼슘의 체내흡수율을 높여줄 수 있어 뼈 건강에 좋다.

[0118] 이하 실시 예를 통하여 본 발명의 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살 및 그 제조방법을 더욱 상세하게 설명하기로 한다. 실시 예에서 이용한 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살과 비교 예의 성분 분석을 표로 나타내었다. 다만, 이들 실시예는 본 발명의 내용을 이해하기 위해 제시되는 것일 뿐 본 발명의 권리범위가 이들 실시예로 한정되는 것은 아니다.

[0120] [실시 예1] 바디미인 훈제 닭가슴살

[0121] 옥수수수염 20g, 상백피 20g, 어성초 20g, 천궁 20g, 진피 20g, 율무 20g, 행인 20g, 질경이 20g, 함초 100g을 약재망에 투입한다. 한약재가 투입된 약재망을 고온 추출기계에 넣고 물 20리터와 함께 120도 온도에서 2시간 40분 동안 가열한다. 가열된 결과물에서 약재망에 담긴 한약재를 건져내어 약초 추출액을 얻는다. 추출된 약초 추출액을 0도~-5도에서 4시간 동안 냉각시킨다. 냉각된 약초 추출액 1.5중량부와 닭가슴살 96중량부 및 염지제 2.5중량부를 혼합한다. 혼합된 닭가슴살을 텀블러 기계에 투입한 후, 텀블링시킨다. 텀블링 시 심부 온도가 10도 이하에서 150분~180분 동안 텀블링을 시킨다. 텀블링된 닭가슴살을 -2도~5도의 냉장 상태에서 12시간 내지 24시간 동안 저온 숙성시킨다. 숙성된 닭가슴살을 대차에 걸어 훈연기에 입고시킨다. 훈연기에 입고된 닭가슴살의 중심온도를 75도 이상에서 가열/1차 살균 및 훈연시킨다. 훈제된 닭가슴살을 15도 이하의 가공실에서 냉각시킨다. 냉각된 닭가슴살을 진공 포장한다. 포장된 닭가슴살을 금속 검출기를 통과시켜 금속성 미물 혼입 여부를 확인한다. 금속 검출한 닭가슴살을 살균기에서 85도~90도에서 5분 이상 2차 살균한다. 살균된 닭가슴살을 냉각수 20도 이하에서 관리한다. 완제품화된 닭가슴살 완제품을 냉장실 또는 냉동실로 신속히 이송하고, 벽에 닿지 않도록 팔레트에 적재한다.

[0123] [비교 예1]

[0124] 닭가슴살 96중량부 및 염지제 4중량부를 혼합한다. 혼합된 닭가슴살을 텀블러 기계에 투입한 후, 텀블링시킨다.

텀블링 시 심부 온도가 10도 이하에서 150분~180분 동안 텀블링을 시킨다. 텀블링된 닭가슴살을 -2도~5도의 냉장 상태에서 12시간 내지 24시간 동안 저온 숙성시킨다. 숙성된 닭가슴살을 대차에 걸어 훈연기에 입고시킨다. 훈연기에 입고된 닭가슴살의 중심온도를 75도 이상에서 가열/1차 살균 및 훈연시킨다. 훈제된 닭가슴살을 15도 이하의 가공실에서 냉각시킨다. 냉각된 닭가슴살을 진공 포장한다. 포장된 닭가슴살을 금속 검출기를 통과시켜 금속성 미물 혼입 여부를 확인한다. 금속 검출한 닭가슴살을 살균기에서 85도~90도에서 5분 이상 2차 살균한다. 살균된 닭가슴살을 냉각수 20도 이하에서 관리한다. 완제품화된 닭가슴살 완제품을 냉장실 또는 냉동실로 신속히 이송하고, 벽에 닿지 않도록 팔레트에 적재한다.

[0126] [한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살의 성분 평가]

[0127] 실시예 1 및 비교예 1에서 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살과 일반 닭가슴살의 성분을 평가하여 그 결과를 표 1에 나타내었다.

[0128] [표1]

	실시예 1	비교예 1
· 한방 약초 (옥수수 수염, 상백피, 어성초, 진피, 율무, 행인, 질경이, 함초)	1.5	-
· 염지제(치킨시즈닝-NSM)	2.5	4
· 닭가슴살	96	96
- 평가(100g 기준)		
칼로리(kcal)	108	132
단백질(g)	24.63	28.52
탄수화물(g)	1.71	2.24
지방(g)	0.24	0.27
콜레스테롤(mg)	15.67	19.54
나트륨	139.7	174.2

[0129]

[0131] 표 1로부터 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살(실시예 1)이 일반 닭가슴살(비교예 1)에 비해 칼로리, 콜레스테롤 및 나트륨 등이 낮은 것을 알 수 있다.

[0132] 특히, 본 발명의 실시예 1인 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살은 비교예 1에 비하여 칼로리는 약 19% 정도 감소하고, 콜레스테롤은 약 20% 정도 감소하였으며, 나트륨은 약 20% 정도 감소하였다.

[0133] 이처럼 본 발명의 실시예 1의 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살은 기존의 닭가슴살 제품보다 건강에 해로운 콜레스테롤과 나트륨 함량이 감소되고, 칼로리도 적으므로 다이어트 식품으로서 효과가 높다.

[0135] 본 발명의 실시 예에 따른 한약재 추출액을 함유하는 닭가슴살은 보완 및 출고할 때까지 5도 이하의 온도를 유지하는 것이 좋다.

[0136] 또한, 훈제가 아닌 일반 햄류로 가공할 경우에는 서술한 바와 같은 공정을 통해 제조되며, 텀블링 시 심부 온도가 10도 이하에서 30분~40분 동안 텀블링을 시켜 제조될 수 있다.

[0138] 이상에서 설명한 본 발명은 전술한 실시 예에 의해 한정되는 것이 아니고, 본 발명의 기술적 사상을 벗어나지 않는 범위 내에서 여러 가지 치환, 변형 및 변경이 가능함은 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자에게 명백할 것이다.

부호의 설명

[0139]

도면

도면1

