



(19) 대한민국특허청(KR)  
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2019-0069702  
(43) 공개일자 2019년06월20일

- |   |   |
|---|---|
| <p>(51) 국제특허분류(Int. Cl.)<br/>A23L 13/50 (2016.01) A23L 13/70 (2016.01)<br/>A23L 3/36 (2006.01)</p> <p>(52) CPC특허분류<br/>A23L 13/55 (2016.08)<br/>A23L 13/72 (2016.08)</p> <p>(21) 출원번호 10-2017-0169871<br/>(22) 출원일자 2017년12월12일<br/>심사청구일자 없음</p> | <p>(71) 출원인<br/>영농조합법인 비엔푸드<br/>전라북도 순창군 풍산면 삼촌2길 47-15</p> <p>(72) 발명자<br/>봉명숙<br/>전라북도 순창군 풍산면 삼촌2길 47-15</p> <p>(74) 대리인<br/>정규호</p> |
|---|---|

전체 청구항 수 : 총 2 항

(54) 발명의 명칭 **허브 숙성오리 및 그 제조 방법**

**(57) 요약**

본 발명은 소비자로 하여금 비용적인 부담감없이 보다 간편하게 오리 고유의 맛을 그대로 즐길 수 있도록 하고, 가정에서 충분히 가열하여 섭취할 때 튀김옷없이 겉은 바삭하고 속살은 부드러울 뿐만 아니라 파슬리 및 바질 특유의 향미와 맛으로 질리지 않으며 영양학적으로 충분한 단백질 공급원이 될 수 있도록 한 허브 숙성오리 및 그 제조 방법에 관한 것으로서, 그 방법은 정제염 100 중량부에 대하여, 허브분말 5 ~ 6 중량부, 정백당 70 ~ 80 중량부, 무수결정포도당 1 ~ 중량부, 말토덱스트린 110 ~ 120 중량부, 흑후추분말 10 ~ 12 중량부, 백후추분말 10 ~ 12 중량부, 파슬리분말 2 ~ 3 중량부, 바질분말 2 ~ 3 중량부, 건양파분말 5 ~ 6 중량부, 건마늘분말 4 ~ 5 중량부의 비율로 혼합하여 염지액을 제조한 후, 염지액으로 생닭을 염지한 다음, 0 ~ 2℃의 저온상태에서 24시간 동안 숙성시키고, 포장 단위 별로 계량하여 포장지에 넣고 진공 및 밀봉 포장하여 -2℃ ~ -5℃의 온도로 냉장 보관하거나 -18℃ 이하의 온도로 냉동 보관한 것이다.

(52) CPC특허분류

**A23L 3/364** (2013.01)

A23V 2002/00 (2013.01)

A23V 2250/21 (2013.01)

---

**명세서**

**청구범위**

**청구항 1**

정제염 100 중량부에 대하여, 허브분말 5 ~ 6 중량부, 정백당 70 ~ 80 중량부, 무수결정포도당 1 ~ 중량부, 말토크스트린 110 ~ 120 중량부, 흑후추분말 10 ~ 12 중량부, 백후추분말 10 ~ 12 중량부, 파슬리분말 2 ~ 3 중량부, 바질분말 2 ~ 3 중량부, 건양파분말 5 ~ 6 중량부, 건마늘분말 4 ~ 5 중량부의 비율로 혼합하여 염지액을 제조한 후, 염지액으로 생닭을 염지한 다음, 0 ~ 22℃의 저온상태에서 24시간 동안 숙성시키고, 포장 단위 별로 계량하여 포장지에 넣고 진공 및 밀봉 포장하여 -2℃ ~ -5℃의 온도로 냉장 보관하거나 -18℃ 이하의 온도로 냉동 보관한 것을 특징으로 한 허브 숙성오리의 제조방법.

**청구항 2**

제1항의 방법에 의해서 제조된 것을 특징으로 한 허브 숙성오리.

**발명의 설명**

**기술 분야**

[0001] 본 발명은 허브 숙성오리 및 그 제조 방법에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 소비자로 하여금 비용적인 부담감 없이 보다 간편하게 오리 고유의 맛을 그대로 즐길 수 있도록 하고, 가정에서 충분히 가열하여 섭취할 때 튀김 옷없이 겉은 바삭하고 속살은 부드러울 뿐만 아니라 파슬리 및 바질 특유의 향미와 맛으로 질리지 않으며 영양학적으로 충분한 단백질 공급원이 될 수 있도록 한 허브 숙성오리 및 그 제조 방법에 관한 것이다.

**배경 기술**

[0003] 통상적으로 오리고기는 다른 식육과 비교하여 철분, 인, 비타민B의 좋은 급원이며, 쇠고기며 돼지고기에 비하여 불포화지방의 함량이 높아 영양적 가치가 우수하며, 열량이 낮기 때문에 체중조절용 식사, 회복기 환자, 신체활동량이 적은 노인등에게 좋은 음식이다. 즉, 다른 육류는 대부분 산성식품인데 비하여 오리고기는 사람몸에 맞는 약알카리성이다. 따라서 나트륨, 칼슘, 레시딘, 세레늄 성분이 아주 강함으로 인해 혈관내의 콜레스테롤을 감소시켜 중풍, 동맥경화, 고혈압방지에 도움을 주며 골다공증, 당뇨, 신경통, 암세포 발생억제에도 큰 도움을 준다.

[0005] 또한 오리는 다른 가축류와는 달리 영양가가 낮은 사료라도 채식량을 제한만 하지 않으면 7~8주령에 성숙시의 90% 전후로 성장하는 가금으로 사육이 손쉬우며 수금류(Water fowl)의 하나로 예전에는 주로 약용으로 사용되었으나, 최근 사육수의 증가, 해독제의 기능, 고혈압, 동맥경화등 순환기계의 질환에 뛰어난 효능이 알려져 지고, 오리를 벼.논에 방사할 경우 벼농사에 농약이 필요없어 유기농업, 친환경농업의 이미지까지 가세함으로써 오리고기 소비량이 닭고기 전체소비량의 15중량%에 육박하고 있으며, 이에 따라 오리고기에 대한 산업상 관심이 증가되고 있는 실정이다. 그러나, 오리고기 고유의 맛을 그대로 즐기기 어렵고 영양학적인 면에서 다소 부족한 문제점이 있었다.

**선행기술문헌**

**특허문헌**

[0007] (특허문헌 0001) 등록특허 제1219777호(2013.01.10.공고.) "오리양념갈비 조성물"

**발명의 내용**

**해결하려는 과제**

[0008] 이에 본 발명은 상기한 바와 같은 종래의 제반 문제점을 해소하기 위해 창안된 것으로서, 그 목적은 소비자로 하여금 비용적인 부담감없이 보다 간편하게 오리 고유의 맛을 그대로 즐길 수 있도록 하고, 가정에서 충분히 가열하여 섭취할 때 튀김옷없이 겉은 바삭하고 속살은 부드러울 뿐만 아니라 파슬리 및 바질 특유의 향미와 맛으로 질리지 않으며 영양학적으로 충분한 단백질 공급원이 될 수 있도록 한 허브 숙성오리 및 그 제조 방법을 제 공함에 있다.

**과제의 해결 수단**

[0010] 이러한 본 발명의 목적을 달성하기 위한 본 발명에 의한 허브 숙성오리 및 그 제조 방법의 한 형태는, 정제염 100 중량부에 대하여, 허브분말 5 ~ 6 중량부, 정백당 70 ~ 80 중량부, 무수결정포도당 1 ~ 중량부, 말토텍스트린 110 ~ 120 중량부, 흑후추분말 10 ~ 12 중량부, 백후추분말 10 ~ 12 중량부, 파슬리분말 2 ~ 3 중량부, 바질 분말 2 ~ 3 중량부, 건양파분말 5 ~ 6 중량부, 건마늘분말 4 ~ 5 중량부의 비율로 혼합하여 염지액을 제조한 후, 염지액으로 생닭을 염지한 다음, 0 ~ 2℃의 저온상태에서 24시간 동안 숙성시키고, 포장 단위 별로 계량하여 포장지에 넣고 진공 및 밀봉 포장하여 -2℃ ~ -5℃의 온도로 냉장 보관하거나 -18℃ 이하의 온도로 냉동 보관한 것을 특징으로 한다.

**발명의 효과**

[0012] 상술한 바와 같이 본 발명은 정제염 100 중량부에 대하여, 허브분말 5 ~ 6 중량부, 정백당 70 ~ 80 중량부, 무수결정포도당 1 ~ 중량부, 말토텍스트린 110 ~ 120 중량부, 흑후추분말 10 ~ 12 중량부, 백후추분말 10 ~ 12 중량부, 파슬리분말 2 ~ 3 중량부, 바질분말 2 ~ 3 중량부, 건양파분말 5 ~ 6 중량부, 건마늘분말 4 ~ 5 중량부의 비율로 혼합하여 제조한 염지액으로 오리를 염지한 다음, 0 ~ ±2℃의 저온상태에서 24시간 동안 숙성시키고, 포장 단위 별로 계량하여 포장지에 넣고 진공 및 밀봉 포장하여 -2℃ ~ -5℃의 온도로 냉장 보관하거나 -18℃ 이하의 온도로 냉동 보관하여 가정에서 간편하게 충분히 가열하여 섭취할 수 있도록 함으로써 소비자로 하여금 비용적인 부담감없이 보다 간편하게 오리 고유의 맛을 그대로 즐길 수 있도록 하고, 가정에서 충분히 가열하여 섭취할 때 튀김옷없이 겉은 바삭하고 속살은 부드러울 뿐만 아니라 파슬리 및 바질 특유의 향미와 맛으로 질리지 않으며 영양학적으로 충분한 단백질 공급원이 되어 섭취의 간편성과 맛, 그리고 건강을 보다 향상시킬 수 있는 효과를 갖게 된다.

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

[0014] 이하, 본 발명에 의한 허브 양념오리고기의 제조 방법을 실시예에 따라 상세히 설명하기로 한다.

[0015] 본 발명은 우선, 염지액을 준비하게 되는 것으로서, 상기 염지액의 구성은 정제염 100 중량부에 대하여, 허브분말 5 ~ 6 중량부, 정백당 70 ~ 80 중량부, 무수결정포도당 1 ~ 중량부, 말토텍스트린 110 ~ 120 중량부, 흑후추분말 10 ~ 12 중량부, 백후추분말 10 ~ 12 중량부, 파슬리분말 2 ~ 3 중량부, 바질분말 2 ~ 3 중량부, 건양파분말 5 ~ 6 중량부, 건마늘분말 4 ~ 5 중량부의 비율로 혼합하여 염지액을 제조하게 된다.

[0017] 상기 정제염은 이온수지막으로 불순물과 중금속 등을 제거하고 얻어낸 순도 높은 소금으로서, 바닷물을 약 10Å의 미세한 구멍을 가진 이온수지막(이온교환막)에 통과시키면 나트륨 이온(Na+)과 염소 이온(Cl-)은 투과되고 마그네슘, 칼슘과 같은 2가의 이온류와 납, 아연, 비소 같은 중금속들은 막을 통과하지 못한다. 이렇게 얻어 낸 순도 높은 염화나트륨의 결정체가 정제염이다. 대량생산이 가능하고 값이 저렴해 식품회사에서 많이 이용하고 있다. 불순물을 제거했기 때문에 위생적이지만 미네랄 성분도 함께 제거된다. 한편, 정제염에 MSG(글루탐산나트륨)를 첨가해 감칠맛이 나게 만든 소금을 맛소금이라 한다. 맛소금은 요리의 마지막에 간을 맞추거나 다른 양념 없이 소금만으로 맛을 낼 때 쓰인다.

- [0019] 상기 허브분말, 즉 허브는 허브란 라틴어의 "푸른 풀"을 의미하는 Herba에서 출발하며 "잎, 줄기와 뿌리 등이 식용, 약용에 쓰이거나 향기나 향미가 이용되는 식물의 총체" 라고 할 수 있다. 즉, 잎, 줄기, 뿌리, 꽃 등을 허브의 의미에 포함하며 그 성분이 식품이나 음료속에 보존용 향신료 또는 건강증진제로서 첨가되는 식물과 식품, 음료 외에 제품에 향수, 화장, 세정의 효과를 기대하여 이용되는 식물의 전부라고 할 수 있다.
- [0021] 상기 정백당은 설탕 제조 과정에서 가장 먼저 만들어지는 작은 입자의 순도 높은 흰색의 설탕으로서, 설탕은 사탕수수나 사탕무를 원료로 하여 만드는데, 가공하기 이전의 원당(原糖)은 노르스름한 빛깔을 띠고 있다. 이 원당을 숯 등을 이용하여 정제하고 건조시켜서 결정을 만드는 과정에서 활성탄(活性炭)이 원당의 불순물과 함께 색소도 함께 제거하기 때문에 흰색이 된다. 이렇게 해서 처음 생산되는 것이 슈크로스(sucrose)만 남은, 99% 이상 순수한 백설탕이다. 가루 또는 액체의 형태로 공급되는데 가루는 결정의 크기가 알맞아 모든 요리에 이용하기 좋으며 잘 녹지만 쉽게 덩어리지지 않는다.
- [0023] 결정포도당[crystalline glucose] 전분당의 일종으로서, 전분을 산 또는 효소로 분해한 포도당 제품 중에서 순도가 가장 높은 것으로, 백색 또는 무색의 결정상 포도당이다. 원료전분을 정제한 뒤 산 또는  $\alpha$ -아밀라아제로 액화시키고, 이어서 글루코아밀라아제로 포도당까지 가수분해한다. 이 당화액을 정제한 후, 서서히 결정을 석출시켜 원심분리기로 결정을 분리하고 수세, 건조하여 완성한다.
- [0025] 결정포도당에는 무수결정포도당(glucose anhydrocrystalline)과 함수결정포도당(glucose hydrocrystalline)의 두 가지 종류가 있는데, 함수결정포도당은 당화액을 정제?농축한 후 교반하면서 서서히 냉각하여 30℃ 부근에서 결정시킨 것으로서, 9.1 ~9.5%의 수분함량을 가진다. 이것을 110℃로 약 2시간 가열건조하면 결정수를 잃어 탈수포도당이 되는데 이 탈수포도당은 무수결정포도당과 다르고 상대습도 70% 이상의 대기 중에 놓아두면 빠르게 흡습하여 함수결정포도당으로 되돌아간다. 무수결정포도당은 유기용매로 결정화시키거나 65℃에서 진공농축하여 결정을 석출시킨 다음, 분쇄 및 건조하여 제조한다. 무수결정포도당은 0.2~0.5%의 수분을 함유하는 것이 보통이다. 결정의 형태는 함수포도당의 경우 단사정형이고 무수포도당은 사방정형이다. 결정포도당은 물에 녹기 쉽지만 그 용해도는 설탕에 비해 상당히 낮으며, 감미는 청량감을 띄는 독특한 풍미를 갖고 있다.  $\alpha$  감미도는 형이나  $\beta$  형이나에 따라 차이가 있는데 일반적으로  $\alpha$  형의 쪽이 달고,  $\alpha$  형의 포도당을 물에 용해시키면 그 일부는  $\beta$  형으로 변해 가기 때문에 시간이 지남에 따라 감미도가 감소한다. 결국은  $\alpha$ 와  $\beta$ 가 평형에 도달해서 양자의 비율이 일정해지는데 그 비율은 3:2이며 이 평형의 위치는 온도에 의해 크게 영향받지 않는다.
- [0027] 상기 말토덱스트린은 염지액의 물성 조절, 녹말의 불완전 가수분해로 생성된 탄수화물(옥수수나 밀 등의 전분을 가수분해 하여 만든 인공 다당류) 분해가 쉬운 다당류이기 때문에 섭취시 소화가 잘되며, 빠르게 포도당으로 전환된다는 사실, 식품첨가물처럼 많이 사용되고 특히 헬스로 몸 만드는 분들은 말토덱스트린 또는 게이너(근육 키우는 보충제)라는 이름으로 많이 알고 있다. 물과 닿으면 특유의 점성이 생기기 때문에 식품첨가물로 많이 사용되고, 많은 가공식품에 첨가되어 있으며 심지어 종이붙이는 풀로 만들때도 사용된다. 식품의 점성을 위해 사용하며 사실 설탕과 다를 바 없는 달지 않은 첨가물이다.
- [0029] 상기 흑후추분말 및 백후추분말은 오리 특유의 잡내 및 비린내를 를 제거하는데 사용되고, 상기 파슬리분말은 요즘에 파슬리는 향신료로 알려져 있지만 예전에는 용도가 다양했다. 고대 그리스에서는 싸움의 승자에게 주는 관을 만드는 데 쓰이기도 했고, 무덤을 장식하는 다발로 쓰기도 했다. 기원전 3C경에 그리스인들이 작성한 향신료 목록에 파슬리가 올라와 있는데, 말들의 병을 치유하기 위해 파슬리를 먹였다는 기록도 남아 있다. 로마인들은 파슬리를 방향제와 기분전환용으로 사용했다. 파슬리에는 비타민A와 C가 풍부하게 함유되어 있고 철, 칼슘, 마그네슘도 있다. 살균작용을 하는 엽록소도 풍부하다. 예전에는 류머티즘 환자들이 파슬리를 차로 끓여 약으로 복용하기도 했다. 상기 바질분말, 즉 바질은 향신료로 동아시아가 원산지이고 민트과에 속하는 1년생 식물로 이탈리아와 프랑스 요리에 많이 사용된다. 약효로는 두통, 신경과민, 구내염, 강장효과, 건위, 진정, 살균, 불면증과 젖을 잘 나오게 하는 효능이 있다. 상기 건양과분말은 양과를 건조시켜 분쇄하여 제조한 것이고, 건마늘분

말은 마늘을 건조시켜 분쇄하여 제조한 것으로서, 기본적으로 양념으로 첨가된 것이다.

[0031] 다음은 상기한 바와 같이 제조된 염지액으로 생닭을 염지하게 되고, 염지된 닭은 0 ~ ±2℃의 저온상태에서 24시간 동안 숙성시키고, 포장 단위 별로 계량하여 포장지에 넣고 진공 및 밀봉 포장하여 -2℃ ~ -5℃의 온도로 냉장 보관하거나 -18℃ 이하의 온도로 냉동 보관함으로써 일련의 숙성닭 제조 과정을 완료하게 되는 것이며, 소비자는 포장된 숙성닭을 가정에서 간단하게 충분히 가열하여 섭취하면 되는 것이다. 이렇게 제조된 숙성닭은 냉장 제조일로부터 15일이고, 냉동 제조일로부터는 18월까지의 유통 기한을 갖는다.

[0033] 이같이 본 발명은 정제염 100 중량부에 대하여, 허브분말 5 ~ 6 중량부, 정백당 70 ~ 80 중량부, 무수결정포도당 1 ~ 중량부, 말토덱스트린 110 ~ 120 중량부, 흑후추분말 10 ~ 12 중량부, 백후추분말 10 ~ 12 중량부, 파슬리분말 2 ~ 3 중량부, 바질분말 2 ~ 3 중량부, 건양파분말 5 ~ 6 중량부, 건마늘분말 4 ~ 5 중량부의 비율로 혼합하여 제조한 염지액으로 오리를 염지한 다음, 0 ~ ±2℃의 저온상태에서 24시간 동안 숙성시키고, 포장 단위 별로 계량하여 포장지에 넣고 진공 및 밀봉 포장하여 -2℃ ~ -5℃의 온도로 냉장 보관하거나 -18℃ 이하의 온도로 냉동 보관하여 가정에서 간편하게 충분히 가열하여 섭취할 수 있도록 함으로써 소비자로 하여금 비용적인 부담감없이 보다 간편하게 오리 고유의 맛을 그대로 즐길 수 있도록 하고, 가정에서 충분히 가열하여 섭취할 때 튀김옷없이 겉은 바삭하고 속살은 부드러울 뿐만 아니라 파슬리 및 바질 특유의 향미와 맛으로 질리지 않으며 영양학적으로 충분한 단백질 공급원이 될 수 있게 되는 것이다.

[0035] 이상에서 본 발명에 의한 허브 숙성오리 및 그 제조 방법을 구체적으로 설명하였으나, 이는 본 발명의 가장 바람직한 실시양태를 기재한 것일 뿐, 본 발명이 이에 한정되는 것은 아니며, 첨부된 특허청구범위에 의해서 그 범위가 결정되어지고 한정되어진다. 또한, 이 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자라면 누구나 본 발명의 명세서의 기재내용에 의한 다양한 변형 및 모방을 행할 수 있을 것이나, 이 역시 본 발명의 범위를 벗어난 것이 아님은 명백하다고 할 것이다.

[0036]