



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2020년11월04일
(11) 등록번호 10-2173624
(24) 등록일자 2020년10월28일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 23/00 (2016.01) A23L 13/00 (2016.01)
A23L 13/70 (2016.01) A23L 19/00 (2016.01)
A23L 27/50 (2016.01) C12J 1/00 (2020.01)

(52) CPC특허분류
A23L 23/00 (2016.08)
A23L 13/06 (2016.08)

(21) 출원번호 10-2018-0068144
(22) 출원일자 2018년06월14일
심사청구일자 2018년06월14일

(65) 공개번호 10-2019-0141415
(43) 공개일자 2019년12월24일

(56) 선행기술조사문헌
KR1020060010244 A*
KR1020150017115 A*
[청라] 사발고기 - 청라 고기집(특수부위). 네이버 블로그., 2018. 5. 23., [2019.08.23. 검색]., 인터넷: <URL: <https://blog.naver.com/juhun000/221282152033>>
*
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
김창용
경기도 남양주시 평내로 113, 1505동 1105호(평내동, 평내마을대주파크빌)

(72) 발명자
김창용
경기도 남양주시 평내로 113, 1505동 1105호(평내동, 평내마을대주파크빌)

(74) 대리인
특허법인메이저

전체 청구항 수 : 총 4 항

심사관 : 박소영

(54) 발명의 명칭 **육류용 소스 조성물, 그 제조방법 및 이를 이용한 육류 숙성방법**

(57) 요약

본 발명은 육류용 소스 조성물, 그 제조방법 및 이를 이용한 육류 숙성방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 (a) 더치 커피를 추출하는 단계와, (b) 상기 추출된 더치 커피를 숙성시키는 단계와, (c) 상기 숙성된 더치 커피에 간장, 물, 식초, 매실청, 레몬즙, 배, 사과, 대파 및 양파를 투입하여 중탕시키는 단계와, (d) 상기 중탕된 소스 조성물을 1~10℃에서 20~30시간 동안 숙성시키는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다. 본 발명에 따른 육류용 소스 조성물, 그 제조방법 및 이를 이용한 육류 숙성방법에 의하면, 육류의 노린내를 효과적으로 제거하고 연육 작용을 하여 전체적인 육류 요리의 풍미 및 식감을 개선할 뿐 아니라, 섭취자의 건강유지를 도모한다는 장점이 있다.

(52) CPC특허분류

A23L 13/72 (2016.08)

A23L 19/00 (2016.08)

A23L 27/50 (2016.08)

C12J 1/00 (2013.01)

A23V 2002/00 (2013.01)

A23V 2250/21 (2013.01)

A23V 2250/2108 (2013.01)

A23V 2300/24 (2013.01)

A23V 2300/50 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

- (a) 더치 커피를 추출하는 단계와,
- (b) 상기 추출된 더치 커피를 1~10℃에서 24~96시간 숙성시키는 단계와,
- (c) 상기 숙성된 더치 커피에 간장, 물, 식초, 매실청, 레몬즙, 배, 사과, 대과, 양파, 미나리 및 아마란스 잎을 투입하여 증탕시키는 단계와,
- (d) 상기 증탕된 소스 조성물을 1~10℃에서 20~30시간 동안 숙성시키는 단계를 포함하며,

상기 (c) 단계는,

상기 숙성된 더치 커피 100중량부에 간장 10~30중량부, 물 50~70중량부, 식초 3~10중량부, 매실청 5~15중량부, 레몬즙 1~5중량부, 배 10~100중량부, 사과 10~100중량부, 대과 1~20중량부, 양파 1~30중량부, 미나리 1~20중량부 및 아마란스 잎 1~20중량부를 투입하고,

상기 숙성된 더치 커피, 간장, 물, 식초, 매실청, 레몬즙, 배, 사과, 대과, 양파, 미나리 및 아마란스 잎이 투입된 용기를 끓는 물에 넣어 30~90분간 증탕시키되, 추가 가열 없이 증탕시키는 것을 특징으로 하는 육류용 소스 조성물의 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

제1항의 방법에 의해 제조되는 것을 특징으로 하는 육류용 소스 조성물.

청구항 5

육류를 준비하는 단계와,

상기 준비된 육류에 제4항의 육류용 소스 조성물을 혼합하는 단계와,

상기 소스 조성물이 혼합된 육류를 숙성시키는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 육류의 숙성방법.

청구항 6

제5항에 있어서,

상기 육류를 숙성시키는 단계는,

워터 에이징 방식으로 0.1~3℃에서 20~40시간 숙성시키는 것을 특징으로 하는 육류의 숙성방법.

발명의 설명

기술 분야

본 발명은 육류용 소스 조성물, 그 제조방법 및 이를 이용한 육류 숙성방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 더

[0001]

치 커피를 이용하여 육류용의 소스 조성물을 제조하고, 이를 이용하여 육류를 숙성시키는 방법에 관한 것이다.

배경 기술

- [0003] 인류는 예로부터 지금까지 육류를 연하고 맛있게 만들려는 많은 노력을 기울여 왔다. 이러한 노력의 결과로 지방별로 여러 가지의 육류 조리법이 존재하게 되었고, 현재까지도 일반적으로 사용되는 방법들이 많이 존재한다.
- [0004] 현재, 돼지고기나 소고기는 가장 보편적으로 널리 알려지고 취식되는 육류로서, 다양한 형태의 조리방법이 사용되고 있다. 특히, 이러한 육류는 각각의 부위에 따라 육질이 다르고 조리방법 또한 다양하다. 일반 음식점이나 가정에서 사용되고 있는 육류 조리방법으로는 냉장보관 된 생고기를 불판을 이용하여 굽거나 또는 각종 양념을 가미하여 굽거나 찌는 요리법이 있으며, 특히, 각종 양념을 가미하는 조리방법에서는 육류용 소스가 사용된다.
- [0005] 통상적인 육류용 소스(sauce)에 사용되는 양념재료들은 간장, 소금, 물엿, 설탕, 마늘, 양파, 생강, 참기름, 후추, 고추장 등 전통양념을 적정한 양의 식용수에 섞어서 사용하는 것이 보통이다. 이러한 소스를 이용한 육류의 일반적인 숙성과정은 조리하고자 하는 고기를 일정기간 동안 소스에 담가두어 양념 맛이 고기에 베이도록 하는 과정으로 수행된다.
- [0006] 그러나 종래의 소스를 이용한 육류의 숙성과정에서는 소스가 육류에 배어 소스 양념에 의한 맛은 향상시킬 수 있었으나, 숙성된 육류의 육질이 떨어지고, 육류의 끈기가 없어져 쉽게 부서지듯 떨어져 나가는 문제점과, 숙성과정에서 육류가 갖는 냄새(비린내)와 혼합된 각종 잡냄새 등이 잘 제거되지 않아 육류 요리의 풍미를 떨어뜨리는 등의 문제점이 있었다. 또한, 이러한 육류용 소스에 포함되는 재료들은 주로 단맛과 짠맛을 내는 소금과 설탕이 주가 되는 재료들로서, 이러한 소스로 조리된 육류가 포함된 음식을 반복적으로 섭취할 경우, 성인병과 비만 등을 유발할 수 있는 문제점이 있었다.
- [0007] 이러한 문제점을 해소하기 위한 방법으로, 다음과 같은 선행기술들이 제안되었다. 먼저, 대한민국 공개특허 제 10-2005-0035993호는 삼백초를 이용하여 육류 및 생선을 연화시킬 수 있는 소스를 제안함으로써, 육류의 소화흡수를 돕고, 육류로 인한 비만의 발생을 억제하였으며, 대한민국 공개특허 제10-2010-0118208호에서는 울금을 함유한 육류 및 생선용 양념소스 조성물을 제안하여 육류와 생선의 비린내를 제거해 줄뿐만 아니라, 뇌졸중을 예방하고 비타민을 보충해 주며 항암 효과를 나타내도록 하였다. 그러나 이러한 선행기술들은 기능성은 더하였으나 육류 요리의 풍미에 좋지 않은 영향을 미쳐 그 맛과 향이 좋지 못해 기호도가 감소하는 단점이 있었다.
- [0009] 한편, 커피는 전 세계 인구의 약 70~80%가 음용하는 대중적인 음료이며, 생명 유지의 수단으로 마시는 물 다음으로 세상에서 제일 많이 마시는 제2의 음료로 각광받고 있다.
- [0010] 커피는 주된 성분인 카페인(caffeine)뿐만 아니라, 탄닌(tannin), 당, 쓴맛 성분 및 여러 종류의 방향족 화합물을 함유하고 있다. 우리가 마시는 커피 한 잔에는 약 40~108mg의 카페인이 들어있고, 카페인의 제거 커피에는 2~4mg의 카페인이 들어있다. 카페인은 영양소는 아니나 체내 대사 작용과 관련하여 다양한 심리적 약리적 효과를 가진 자극제로 생체막 투과율이 높아 섭취 후 체내에 매우 빠르게 흡수되고, 보통 5분 이내 몸 전체 확산된 후 산화되어 축적되지 않고 24시간 이내 메틸우릭산(methyluric acid)과 메틸크산틴(methyl xanthine)으로 대사되어 신장을 통해 요로 배설되고, 섭취 카페인량 중 3~6% 정도는 대사되지 않고 바로 신장으로 배설된다.
- [0011] 커피가 인체에 미치는 효과 중 카페인으로 인한 각성효과는 널리 알려져 있고, 최근 당뇨병 치료나 예방, 항암 효과, 신진대사 촉진, 동맥경화증 예방 등의 각종 성인병에 좋다고 알려져 있는데 그 이유로 항산화 물질이 있기 때문으로 보고되었다. 또한, 커피는 다이어트에도 효과가 있다고 알려져 있다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0013] (특허문헌 0001) KR 10-2005-0035993 A
- (특허문헌 0002) KR 10-2010-0118208 A

발명의 내용

해결하려는 과제

[0014] 본 발명의 목적은 더치 커피를 이용하여 육류용 소스 조성물을 제조함으로써, 육류의 섭취로 인해 발생할 수 있는 각종 성인병 및 비만의 위험을 예방하는 것이다.

[0015] 본 발명의 다른 목적은 상기한 육류용 소스 조성물을 이용하여 육류를 숙성시킴으로써, 육류의 노린내를 효과적으로 제거하고, 육류의 조직감을 개선하여 전체적인 관능적 기호도를 개선하는 것이다.

과제의 해결 수단

[0017] 상기한 목적을 달성하기 위한 본 발명에 따른 육류용 소스 조성물의 제조방법은, (a) 더치 커피를 추출하는 단계와, (b) 상기 추출된 더치 커피를 숙성시키는 단계와, (c) 상기 숙성된 더치 커피에 간장, 물, 식초, 매실청, 레몬즙, 배, 사과, 대파 및 양파를 투입하여 중탕시키는 단계와, (d) 상기 중탕된 소스 조성물을 1~10℃에서 20~30시간 동안 숙성시키는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0018] 상기 (c) 단계는, 상기 숙성된 더치 커피 100중량부에 간장 10~30중량부, 물 50~70중량부, 식초 3~10중량부, 매실청 5~15중량부, 레몬즙 1~5중량부, 배 10~100중량부, 사과 10~100중량부, 대파 1~20중량부, 양파 1~30중량부를 투입하는 것을 특징으로 한다.

[0019] 상기 (c) 단계는, 상기 각 재료가 투입된 용기를 끓는 물에 넣어 30~90분간 중탕시키되, 추가 가열 없이 중탕시키는 것을 특징으로 한다.

[0020] 본 발명에 따른 육류용 소스 조성물은, 상기한 방법에 의해 제조되는 것을 특징으로 한다.

[0021] 본 발명에 따른 육류의 숙성방법은, 육류를 준비하는 단계와, 상기 준비된 육류에 제3항의 육류용 소스 조성물을 혼합하는 단계와, 상기 소스 조성물이 혼합된 육류를 숙성시키는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0022] 상기 숙성 단계는, 워터 에이징 방식으로 0.1~3℃에서 20~40시간 숙성시키는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0024] 본 발명에 따른 육류용 소스 조성물, 그 제조방법 및 이를 이용한 육류 숙성방법에 의하면, 육류의 노린내를 효과적으로 제거하고 연육작용을 하여 전체적인 육류 요리의 풍미 및 식감을 개선할 뿐 아니라, 섭취자의 건강유지를 도모한다는 장점이 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0026] 이하, 본 발명을 상세히 설명한다.

[0027] 본 발명의 육류용 소스 조성물 및 그 제조방법은, 더치 커피를 이용하여 육류 숙성용 소스 조성물을 제조한다는 데 가장 큰 특징이 있다.

[0028] 상기 더치 커피는 뜨거운 물이 아닌 찬물 또는 상온의 물을 이용하여 장시간에 걸쳐 우려낸 커피를 의미하는 것으로, 향산화 물질인 폴리페놀의 함량이 고온 추출 커피에 비해 현저히 높아, 우리 몸이 활성산소를 제거해서 세포의 노화를 막고 심혈관계질환, 암, 골다공증, 신경퇴행성질환, 당뇨병 등을 예방하는 데 도움을 주는 것이다.

[0029] 즉, 본 발명은 상기 더치 커피의 사용으로 향산화 물질인 폴리페놀의 함량을 높여 육류의 섭취로 인해 발생할 수 있는 각종 성인병 및 비만의 위험을 예방하고, 육류의 노린내와 잡냄새를 효과적으로 제거하며, 조직감을 개선하여 전체적인 육류의 관능적 기호도를 향상시키는 것이다.

[0031] 먼저, 본 발명에 따른 육류용 소스 조성물의 제조방법에 대해 설명한다.

[0032] 본 발명에 따른 육류용 소스 조성물의 제조방법은, (a) 더치 커피를 추출하는 단계와, (b) 상기 추출된 더치 커피를 숙성시키는 단계와, (c) 상기 숙성된 더치 커피에 간장, 물, 식초, 매실청, 레몬즙, 배, 사과, 대파 및 양파를 투입하여 중탕시키는 단계와, (d) 상기 중탕된 소스를 1~10℃에서 20~30시간 동안 숙성시키는 단계를 포함한다.

[0034] (a) 더치 커피를 추출하는 단계.

[0035] 먼저, 원두를 이용하여 더치 커피를 추출한다.

[0036] 상기 더치 커피를 추출하는 방법은 종래 공지된 방법과 동일한바, 이에 대해 제한하지 않는다. 예시적으로,

150~210℃로 가열된 상태의 로스터에 생두를 투입하고, 상기 생두 투입으로 인해 로스터 내부의 온도가 약 110~130℃로 낮아지면, 다시 점진적으로 가열하여 생두에 포함된 수분을 휘발시키고, 약 170~190℃에서 8~10분 정도 유지하여 1차 펄핑을 유도한 후 안정기를 거친 다음, 210~230℃에서 10~16분 정도 유지하여 2차 펄핑을 유도시킨 후, 냉각 팬을 이용하여 최대한 빠르게 냉각시킨다. 그리고 이를 분쇄한 후, 추출기에 투입하고 냉수를 이용하여 추출하는 것이다.

[0037] 다만, 본 발명에서는 더치 커피가 커피 특유의 풍미, 즉 산미 등이 풍부하도록 추출하는 것이 바람직하므로, 1종의 원두만을 이용하지 않고, 2종 이상, 가장 바람직하게는 4종의 원두를 로스팅하고, 혼합하여 추출하는 것이 바람직하다. 이때, 상기 원두의 종류는 제한하지 않는다.

[0038] 본 발명에서 더치 커피를 사용하는 이유는 앞서 설명한 바와 같이, 항산화 물질의 함량을 높여 육류의 노린내를 제거하고, 조직감을 개선하는 것은 물론, 각종 성인병을 예방하기 위한 것이다.

[0040] (b) 상기 추출된 더치 커피를 숙성시키는 단계.

[0041] 다음으로, 상기 추출된 더치 커피를 24시간 이상 저온 숙성시켜 쓴맛을 줄이고, 부드러운 풍미를 더욱 높여준다.

[0042] 이때, 상기 숙성온도는 제한하지 않으나 1~10℃ 정도면 족하고, 숙성시간은 24~96시간 정도면 족하다.

[0044] (c) 상기 숙성된 더치 커피에 간장, 물, 식초, 매실청, 레몬즙, 배, 사과, 대파 및 양파를 투입하여 증탕시키는 단계.

[0045] 그리고 상기 숙성된 더치 커피에 간장, 물, 식초, 매실청, 레몬즙, 배, 사과, 대파 및 양파를 투입하여 증탕시킴으로써, 소스 조성물의 풍미 및 기능성을 높여준다. 즉, 상기 간장, 식초, 매실청, 레몬즙, 배, 사과, 대파 및 양파의 사용으로, 육류의 노린내를 더욱 효과적으로 제거하면서도, 연육작용을 도와 육질을 개선시키며, 맛 또한 향상시키는 것이다.

[0046] 이때, 각 재료의 혼합비는 제한하지 않으나, 풍미 등을 고려할 때, 상기 숙성된 더치 커피 100중량부에 간장 10~30중량부, 물 50~70중량부, 식초 3~10중량부, 매실청 5~15중량부, 레몬즙 1~5중량부, 배 10~100중량부, 사과 10~100중량부, 대파 1~20중량부 및 양파 1~30중량부를 투입함이 바람직하다.

[0047] 여기서, 상기 간장, 식초, 매실청 등의 종류는 제한하지 않으며, 시판되는 상품 중 어떠한 것이라도 사용할 수 있다. 또한, 사과, 대파, 양파 등은 불가식 부위를 제거하고 적절한 크기로 절단하여 투입할 수 있다.

[0048] 그리고 각 재료가 투입된 용기를 100℃의 끓는 물에 넣어 30~90분간 증탕시키되, 100℃ 이상으로 끓는 물에 상기 용기를 투입한 후, 추가로 가열하지 않은 채, 즉 상기 끓는 물의 온도가 서서히 내려가게 되는 상태로 증탕시킨다.

[0049] 이는 고온에서의 가열로 인해 각종 영양소가 파괴되는 것을 방지하는 것은 물론, 더치 커피 특유의 산미가 유지되면서도, 각 재료의 풍미가 서로 어우러지도록 하기 위함이다.

[0051] (d) 상기 증탕된 소스 조성물을 1~10℃에서 20~30시간 동안 숙성시키는 단계.

[0052] 다음으로, 상기 증탕된 소스 조성물을 1~10℃ 정도에서 20~30시간 동안 숙성시켜 풍미를 향상시킨다.

[0054] 한편, 상기 (c) 단계의 증탕 시, 상기 더치 커피 100중량부에 대해 미나리 1~20중량부 및 아마란스 잎 1~20중량부를 더 첨가할 수 있다.

[0055] 상기 미나리는 다양한 약리 효과를 갖는 것은 물론, 미나리의 고유한 맛과 향미를 부여하고, 육류의 느끼한 맛을 없애는 등 독특한 관능적 특성을 부여한다. 또한, 대장, 소장 운동을 활발하게 하여 기름에 의한 소화장애를 개선하며, 육류의 노린내 제거에 탁월한 효과를 나타낸다.

[0056] 또한, 상기 아마란스 잎은 식물성 스쿠알렌, 폴리페놀, 토코트리엔올 등의 항산화 및 항암 성분이 다량 함유되어, 당뇨, 고혈압, 고지혈증 등에 뛰어난 효능을 보임은 물론, 혈중 콜레스테롤 수치 역시 낮춰준다. 아울러, 더치 커피와 함께 사용시 소스 조성물의 풍미를 현저히 높여주는 것은 물론, 육류의 노린내를 효과적으로 제거해준다.

[0058] 상기와 같이 제조되는 육류용 소스 조성물은, 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기 등 각종 육류의 제조시 사용될 수 있는 것은 물론, 생선요리에도 적용할 수 있다.

- [0059] 아울러, 이러한 소스 조성물로 육류를 숙성시킴이 가장 바람직하나, 숙성 없이, 개인의 기호에 따라 육류에 상기 소스 조성물과 함께 소금이나 간장, 후추 등의 기본양념을 첨가하여 양념한 후, 그대로 익혀 섭취할 수도 있는 것으로, 이를 제한하지 않는다.
- [0061] 한편, 상기 소스 조성물의 카페인 함량을 낮추기 위하여, 상기 더치 커피를 추출하는 단계 시, 발효 원두로부터 더치 커피를 추출하거나, 디카페인 원두로부터 더치 커피를 추출할 수 있다.
- [0062] 더욱 구체적으로, 식물성 유산균을 물에 혼합하여 생균수의 농도가 $1 \times 10^7 \sim 1 \times 10^9$ cfu/ml가 되도록 침지액을 제조한다. 그리고 이 침지액에 커피 생두를 1:0.5~1부피배 정도로 투입하여 41~45℃의 온도에서 1~15시간 발효시킨 후, 40~50℃의 열풍건조기에서 수분함량이 약 9~13% 정도가 되도록 건조시키고, 이를 로스팅하여 발효 원두를 제조하는 것이다. 이때, 상기 식물성 유산균으로는 *L. brevis*, *L. casei*, *L. plantarum*, *Leuc mesenteroides*, *Ped pentosaceus*, *L. sakei*, *Leuc lactis*, *Leuc citreum* 중에서 선택된 어느 하나 이상을 사용하는 정도면 족하다.
- [0063] 상기와 같이, 식물성 유산균을 이용하여 발효시킨 원두를 이용하여 더치 커피를 추출하는 경우, 비발효 원두를 사용하여 추출한 더치 커피에 비해 약 50% 이상 카페인 함량이 줄어들어, 소스 조성물 내 카페인 함량을 낮출 수 있다는 장점이 있다.
- [0065] 이하, 본 발명의 소스 조성물을 이용하여 육류를 숙성시키는 방법에 대해 상세히 설명한다.
- [0066] 본 발명에 따른 육류의 숙성방법은, 육류를 준비하는 단계와, 상기 준비된 육류에 상기한 육류용 소스 조성물을 혼합하는 단계와, 상기 소스 조성물이 혼합된 육류를 숙성시키는 단계를 포함한다.
- [0068] 육류를 준비하는 단계.
- [0069] 먼저, 육류를 준비한다.
- [0070] 상기 육류로는 그 종류를 제한하지 않는데, 쇠고기, 돼지고기 등의 적색육은 물론, 닭고기 등의 백색육을 사용할 수도 있다. 다만, 소스 조성물의 효과적인 활용을 위해서는 쇠고기, 돼지고기 등의 적색육을 준비하는 것이 바람직하다.
- [0071] 또한, 상기 육류는 각 부위별로 숙성함이 바람직하므로, 각 부위별로 구분하여 준비한다.
- [0073] 상기 준비된 육류에 상기한 육류용 소스 조성물을 혼합하는 단계.
- [0074] 다음으로, 상기 준비된 육류에 상기한 육류용 소스 조성물을 혼합한다. 여기서, 상기 육류용 소스 조성물에 대한 설명은 앞서 충분히 이루어졌으므로, 이에 대한 상세한 설명은 생략한다.
- [0075] 상기 육류와 육류용 소스 조성물의 혼합비는 제한하지 않는데, 통상의 소스 조성물의 사용량과 동일한 정도면 족한 것으로, 1:0.01~1 중량비 정도면 족하다.
- [0076]
- [0077] 상기 소스 조성물이 혼합된 육류를 숙성시키는 단계.
- [0078] 다음으로, 상기 소스 조성물이 혼합된 육류를 숙성시킨다.
- [0079] 이때, 상기 숙성 방법은 워터 에이징의 방식을 이용하는데, 상기 워터 에이징(Water Aging)이란 저온의 물속에서 육류를 숙성시키는 것을 의미하는바, 냉장 숙성과는 달리 온도의 편차가 없고, 빠르면서도 안정적으로 육류를 숙성시킬 수 있어, 조리시 육즙이 고스란히 남아있고, 식감이 부드러운 것이 특징이다.
- [0080] 즉, 상기 소스 조성물이 혼합된 육류를 진공 포장한 후, 이를 0.1~3℃의 물속에서 20~40시간 숙성시키는 것이다.
- [0081] 또한, 상기 소스 조성물이 혼합된 육류를 냉장고에서 저온 숙성할 수도 있는데, 1~5℃ 정도의 냉장고에서 5~40시간 숙성시킬 수도 있는 것이다.
- [0083] 상기와 같은 방식으로 숙성된 육류는, 육류용 소스 조성물 및 저온 숙성으로 인해 노린내가 없고, 육질이 부드러우며, 육즙이 많아 관능적 기호도가 현저히 우수하다는 장점이 있다. 또한, 상기 육류용 소스 조성물의 작용으로 인해 각종 성인병 및 비만을 예방할 수 있다는 장점이 있다.
- [0085] 한편, 상기와 같이 숙성된 육류는 육류 600g 기준, 참기름 10~20g 및 다진 마늘 10~30g 정도만 혼합하여 그대로

조리하더라도 그 풍미가 현저히 우수하므로, 별다른 양념이 필요치 않게 된다는 장점도 있다.

- [0087] 이하, 실시예를 통해 본 발명을 더욱 상세히 설명한다.
- [0088] (제조예 1)
- [0089] 육류용 소스 조성물 제조
- [0090] 생두 200g을 준비하고 이를 로스팅하되, 150~210℃로 가열된 상태에서 로스터에 생두를 투입하고, 로스터 내부의 온도가 110~130℃로 낮아진 후, 다시 점진적으로 가열하여 생두에 포함된 수분을 휘발시키고, 170~190℃에서 8분 정도 유지하여 1차 펄핑을 유도하고 안정기를 거친 다음, 210~230℃에서 15분 정도 유지하여 2차 펄핑을 유도시킨 냉각시켰다. 그리고 이를 분쇄한 후, 추출기에 투입하여 더치 커피를 추출하였다. 이때, 생두로는 에티오피아, 버본, 자바 및 카투라를 동량으로 혼합하여 사용하였다. 그리고 상기 추출된 더치 커피는 3℃에서 24시간 숙성시켰다.
- [0091] 다음으로, 용기에 상기 숙성시킨 더치 커피 500g, 양조간장 100g, 물 300g, 식초 30g, 매실청 50g, 레몬즙 10g, 배 350g, 사과 200g, 양파 100g 및 대파 20g을 투입하였다. 그리고 중탕을 위해 상기 용기를 100℃의 끓는 물에 투입한 후, 1시간 가량 중탕시켰다. 이때, 상기 중탕을 위한 물은 추가로 가열하지 않았으며, 상기 양조간장, 매실청, 레몬즙은 시판 상품을 구입하여 사용하였다.
- [0092] 다음으로, 상기 가열된 가열물을 실온에서 냉각시킨 후, 여과하고, 3℃에서 24시간 숙성시켰다.
- [0094] (제조예 2)
- [0095] 육류용 소스 조성물 제조
- [0096] 실시예 1과 동일하게 실시하되, 상기 숙성시킨 더치 커피에 양조 간장, 물, 식초, 매실청, 레몬즙, 배, 사과, 양파 및 대파를 투입할 시, 미나리 50g, 아마린스 잎 50g을 추가로 투입하였다.
- [0098] (실시예 1)
- [0099] 삼겹살 600g을 준비하고, 이에 상기 제조예 1의 소스 조성물 200g을 혼합하였다. 그리고 이를 진공 포장한 후, 1℃의 물속에서 30시간 숙성시켰다.
- [0101] (실시예 2)
- [0102] 삼겹살 600g을 준비하고, 이에 상기 제조예 2의 소스 조성물 200g을 혼합하였다. 그리고 이를 진공 포장한 후, 1℃의 물속에서 30시간 숙성시켰다.
- [0103]
- [0104] (실시예 3)
- [0105] 삼겹살 600g을 준비하고, 이에 상기 제조예 1의 소스 조성물 200g을 혼합하였다. 그리고 이를 진공 포장한 후, 1℃의 냉장고에서 30시간 숙성시켰다.
- [0107] (실시예 4)
- [0108] 삼겹살 600g을 준비하고, 이에 상기 제조예 2의 소스 조성물 200g을 혼합하였다. 그리고 이를 진공 포장한 후, 1℃의 냉장고에서 30시간 숙성시켰다.
- [0110] (비교예 1)
- [0111] 양조간장 80g, 백설탕 40g, 천일염 10g, 물엿 8g, L-글루타민산나트륨 2g 및 물 60g을 혼합하여 소스 조성물을 준비하고, 이를 삼겹살 600g과 혼합하였다. 그리고 이를 진공 포장한 후, 1℃의 냉장고에서 30시간 숙성시켰다.
- [0113] (비교예 2)
- [0114] 시판되는 불고기 소스를 준비하고, 상기 불고기 소스 200g을 삼겹살 600g과 혼합하였다. 그리고 이를 진공 포장한 후, 1℃의 냉장고에서 30시간 숙성시켰다.
- [0116] (시험예 1)
- [0117] 상기한 실시예들 및 비교예들의 관능검사를 하였다. 상기 관능검사는 훈련된 패널 30명을 대상으로 관능적 특성을 9점 점수법으로 맛, 식감(연육 상태), 향(고기 누린내) 및 전체적인 기호도를 조사하였고, 매우 좋은 경우

(향의 경우 누린내가 없는 경우)를 9점, 그리고 매우 싫은 경우(향의 경우 누린내가 많은 경우)를 1점으로 나타내었으며, 점수는 순차적으로 감소하는 것으로 평가하였고, 평균값을 소수점 둘째 자리에서 반올림하였다.

[0118] 관능 평가에 사용한 모든 시료는 동일 온도 및 시간 동안 조리한 후, 온도는 상온이 되도록 준비하였고, 각 시료 20g을 입 안에 넣고 20초간 씹어 구강 표피를 골고루 자극한 후 뱉어내고, 한 시료의 평가를 마칠 때마다 물로 입안을 세척하고 10분이 지난 후 다음 시료를 평가하였다. 그리고 관능 평가의 평균값은 아래 표 1에 정리하였다.

표 1

관능평가 결과.

구분	향	맛	식감	전체적인 기호도
실시예 1	8.1	8.0	8.2	8.1
실시예 2	8.7	8.5	8.5	8.6
실시예 3	7.8	7.1	7.3	7.6
실시예 4	8.5	8.0	7.7	8.1
비교예 1	4.5	5.4	5.0	5.2
비교예 2	4.2	4.5	3.0	4.7

[0121] 상기 표 1에서 확인할 수 있듯이, 실시예 1 내지 4의 육류요리는 비교예 1, 2에 비하여 향, 맛, 식감, 전체적인 기호도에 있어서 모두 높은 결과를 받았음을 확인할 수 있었다.

[0123] 이상으로 본 발명의 특정한 부분을 상세히 기술하였는바, 당 업계의 통상의 지식을 가진 자에게 있어서 이러한 구체적인 기술은 단지 바람직한 구현예일 뿐이며, 이에 본 발명의 범위가 제한되는 것이 아닌 점은 명백하다. 따라서, 본 발명의 실질적인 범위는 첨부된 청구항과 그의 등가물에 의하여 정의된다고 할 것이다.

【심사관 직권보정사항】

【직권보정 1】

【보정항목】 청구범위

【보정세부항목】 청구항 제6항

【변경전】

상기 숙성 단계는,

【변경후】

상기 육류를 숙성시키는 단계는,