



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2009년06월29일
 (11) 등록번호 10-0904923
 (24) 등록일자 2009년06월19일

(51) Int. Cl.

A23L 1/221 (2006.01) *A23L 1/314* (2006.01)

A23L 1/231 (2006.01) *A23L 1/22* (2006.01)

(21) 출원번호 10-2007-0068475

(22) 출원일자 2007년07월09일

심사청구일자 2007년07월09일

(65) 공개번호 10-2009-0005442

(43) 공개일자 2009년01월14일

(56) 선행기술조사문헌

KR100546055 B1

KR1020060004613 A

KR1020060028838 A

전체 청구항 수 : 총 5 항

(73) 특허권자

고진태

충남 공주시 반포면 학봉리 427-11

(72) 발명자

고진태

충남 공주시 반포면 학봉리 427-11

(74) 대리인

유보영

심사관 : 최준호

(54) 양념 및 양념육의 제조방법

(57) 요약

본 발명은 육류양념 및 양념육의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 황설탕 15g, 흑설탕 30g, 표고버섯가루 50g, 다시마 가루 50g, 들깨기피가루 5g, 참깨기피가루 4g, 생강가루 3g, 후춧가루 2g, 소금 9g의 1차 양념과; 천연암반육각수 45ml, 청주 45-65ml, 콩기름 90ml, 참기름 45ml, 마늘 40g, 양파 50g의 2차 양념을; 포함하여 이루어진 혼합양념에 육류를 재운 것을 특징으로 한다.

특허청구의 범위

청구항 1

황설탕 5~15g, 흑설탕 5~30g, 표고버섯가루 5~50g, 다시마 가루 5~50g, 들깨기피가루 1~5g, 참깨기피가루 1~4g, 생강가루 1~3g, 후춧가루 1~2g, 소금 1~9g의 1차 양념과;

천연암반육각수 5~45ml, 청주 5~45ml, 콩기름 5~90ml, 참기름 5~45ml, 마늘 5~40g, 양파 5~50g의 2차 양념을; 포함한 혼합양념으로 이루어짐을 특징으로 하는 양념.

청구항 2

제 1항에 있어서,

상기 2차 양념에는 솔잎가루, 능이 버섯, 고구마 분, 홍삼분말, 도라지분말 중 어느 하나가 더 첨가됨을 특징으로 하는 양념.

청구항 3

황설탕 5~15g, 흑설탕 5~30g, 표고버섯가루 5~50g, 다시마 가루 5~50g, 들깨기피가루 1~5g, 참깨기피가루 1~4g, 생강가루 1~3g, 후춧가루 1~2g, 소금 1~9g의 1차 양념을 그릇에 넣고 고르게 교반하는 제1단계;

천연암반육각수 45ml에 청주 45ml를 넣고 3분 저어주고 여기에 콩기름 90ml을 넣고 5분 저어준 다음 여기에 다시 참기름 45ml 넣고 5분 저어주는 제2단계;

마늘 40g, 양파 50g에 청주 20ml를 넣고 믹서기에 혼합한 후, 제2단계와 혼합하여 3분 저어 2차 양념을 만드는 제3단계;

1차 양념 180g에 2차 양념을 혼합하여 5분간 잘 저은 후, 이를 상온에서 30분 숙성하여 혼합양념을 만드는 제4 단계;

육류의 양면에 8mm 두께로 슬라이스 한 후, 양면에 다이아몬드 형태의 칼집을 내어 5℃의 냉장 상태에서 핏물을 충분히 제거한 다음 혼합양념에 재우는 제5단계;

혼합양념에 재운 육류를 2~10차례 뒤집어 준 다음 30분 놓아두었다가 다시 뒤집는 과정을 거쳐 양념육을 완성하고, 이 양념육을 진공포장이나 밀폐용기에 넣어 냉동이나 냉동보관하는 제6단계; 를 포함하여 이루어짐을 특징으로 하는 양념육의 제조방법.

청구항 4

제 3항에 있어서,

상기 제3단계에서 솔잎가루, 능이 버섯, 고구마 분, 홍삼분말, 도라지분말 중 어느 하나가 더 첨가됨을 특징으로 하는 양념육의 제조방법.

청구항 5

제 4 항에 있어서,

상기 제3단계에서 첨가되는 능이 버섯은, 동결건조한 분말과, 능이 버섯을 천연암반육각수에 넣고 달인 물과, 35~40℃의 희석식 소주에 능이 버섯을 담가 3개월간 숙성한 엑기스 중 어느 하나가 사용됨을 특징으로 하는 양념육의 제조방법.

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

- <1> 본 발명은 양념 및 양념육의 제조방법 관한 것으로, 신선한 양질의 재질을 사용하여 맛과 향이 우수한 양념을 제조한 후, 이 양념으로 양념육을 제조함으로써, 국내 소비량이 저조한 돼지고기 살코기 부위의 소비를 촉진할 수 있도록 한 양념 및 양념육의 제조방법에 관한 것이다.
- <2> 돼지고기는 용점(融點)이 사람의 체온보다 낮기 때문에 섭취시 위장 속 중금속을 흡착하여 몸 밖으로 배출시킨다고 알려져 있어 황사와 대기중의 중금속에 노출되어 있는 현대인의 건강증진을 위해 돼지고기 섭취는 권장되어야 한다.
- <3> 그러나 우리나라 국민이 선호하는 돼지고기 섭취 부위는 지방이 많은 삼겹살 부위로서, 국내 삼겹살의 공급이 부족하다 보니 해마다 외국에서 삼겹살을 수입하는 기현상이 벌어지고 있다.
- <4> 그러다 보니 돼지고기 부위 중 붉은 살코기 부위는 국내에서 전량 소비하지 못하여 헐값에 외국으로 수출하는 역수출 현상을 초래하고 있다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

- <5> 본 발명의 목적은 맛과 향이 우수한 양념을 제조하고, 이 양념을 돼지고기 섭취부위 중 국내 소비가 저조한 살코기 부위와 혼합, 숙성하여 육질이 부드러운 양념육을 제조함으로써, 돼지고기의 붉은 살코기 부위의 판매를 촉진할 수 있도록 한 양념 및 양념육의 제조방법을 제공함에 그 목적이 있다.

발명의 구성 및 작용

- <6> 상기와 같은 기술적 과제를 해결하기 위해 본 발명은, 황설탕 5~15g, 흑설탕 5~30g, 표고버섯가루 5~50g, 다시마 가루 5~50g, 들깨기피가루 1~5g, 참깨기피가루 1~4g, 생강가루 1~3g, 후춧가루 1~2g, 소금 1~9g의 1차 양념과; 천연암반육각수 5~45ml, 청주 5~45ml, 콩기름 5~90ml, 참기름 5~45ml, 마늘 5~40g, 양파 5~50g의 2차 양념을; 포함한 혼합양념으로 이루어짐을 특징으로 한다.
- <7> 또한, 상기 2차 양념에는 솔잎가루, 능이 버섯, 고구마 분, 홍삼분말, 도라지분말 중 어느 하나가 더 첨가됨을 특징으로 한다.
- <8> 또한, 황설탕 5~15g, 흑설탕 5~30g, 표고버섯가루 5~50g, 다시마 가루 5~50g, 들깨기피가루 1~5g, 참깨기피가루 1~4g, 생강가루 1~3g, 후춧가루 1~2g, 소금 1~9g의 1차 양념을 그릇에 넣고 고르게 교반하는 제1단계; 천연암반육각수 45ml에 청주 45ml를 넣어 3분간 저어주고, 여기에 콩기름 90ml을 넣고 다시 5분간 저어준 다음 여기에 다시 참기름 45ml 넣고 5분간 저어주는 제2단계; 마늘 40g, 양파 50g에 청주 20ml를 넣고 믹서기에 혼합한 후, 제2단계와 혼합하여 3분간 저어 2차 양념을 만드는 제3단계; 1차 양념 180g에 2차 양념을 혼합하여 5분간 잘 저어서 혼합하고, 이를 상온에서 30분 숙성하여 혼합양념을 만드는 제4단계; 상기 혼합양념을 육류의 양면에 8mm 두께로 슬라이스 한 후, 양면에 다이아몬드 형태의 칼집을 내어 5℃의 냉장 상태에서 핏물을 충분히 제거한 다음 혼합양념에 재우는 제5단계; 혼합양념에 재운 육류를 2~10여 차례 뒤집어 준 다음 30분 놓아두었다가 다시 뒤집는 과정을 거쳐 양념육을 완성하고 이 양념육을 진공포장이나 밀폐용기에 넣어 냉동이나 냉동보관하는 제6단계; 를 포함하여 이루어짐을 특징으로 한다.
- <9> 또한, 제3단계에서 솔잎가루, 능이 버섯, 고구마 분, 홍삼분말, 도라지분말 중 어느 하나가 더 첨가됨을 특징으로 한다.
- <10> 또한, 제3단계에서 첨가되는 능이 버섯은, 동결건조한 분말과, 능이 버섯을 천연암반육각수에 넣고 달인 물과, 35~40℃의 희석식 소주에 능이 버섯을 담가 3개월간 숙성한 엑기스 중 어느 하나가 사용됨을 특징으로 한다.
- <11> 이하 본 발명의 양념 및 양념육의 제조방법에 대해 설명하기로 한다.
- <12> **1) 먼저, 양념의 구성에 대해 설명하기로 한다.**
- <13> 본 발명의 양념은, 1차 양념과 2차 양념을 혼합한 혼합양념으로 이루어진다.
- <14> 즉, 1차 양념은, 황설탕 5~15g, 흑설탕 5~30g, 표고버섯가루 5~50g, 다시마 가루 5~50g, 들깨기피가루 1~5g, 참깨기피가루 1~4g, 생강가루 1~3g, 후춧가루 1~2g, 소금 1~9g의 중량비로 이루어진다.
- <15> 한편, 1차 양념에는 시중에서 판매하는 조미료나 기타 천연조미료를 추가하여 구성할 수도 있으며, 상기 들깨기피가루와 참깨기피가루는 시중에서 판매하는 것을 사용한다.
- <16> 그리고 2차 양념은, 천연암반육각수 5~45ml, 청주 5~45ml, 콩기름 5~90ml, 참기름 5~45ml, 마늘 5~40g, 양파

5~50g의 중량비로 이루어진다.

- <17> 상기와 같은 1차 양념과 2차 양념은 덩어리가 지지않도록 골고루 섞는 교반과정을 통해 고르게 혼합되어 육류의 양념에 사용할 수 있는 혼합양념으로 만들어진다.
- <18> 상기 혼합양념만으로 육류 양념에 사용할 수도 있으나 상기 혼합양념을 만들기 전 2차 양념에 솔잎가루 5~50g, 능이 버섯 5~50g, 고구마 분 5~50g, 홍삼분말 5~50g, 도라지분말 5~50g 중 어느 하나를 선택하여 더 첨가함으로써 혼합양념의 맛과 영향을 향상시킬 수 있다.
- <19> 상기 2차 양념에 첨가되는 솔잎가루는 4~5월 봄에 새순을 채취하여 그늘에서 말린 것을 분쇄하여 사용한다.
- <20> 상기 2차 양념에 첨가되는 능이 버섯은, 동결건조한 분말과, 능이 버섯을 천연암반육각수에 넣어 달인 물과, 35~40℃의 희석식 소주에 능이 버섯을 담가 3개월 동안 숙성한 엑기스 중 어느 하나를 선택하여 사용한다.
- <21> 한편, 솔잎가루, 능이 버섯, 고구마 분, 홍삼분말, 도라지분말 중 어느 하나를 선택하여 더 첨가했을 때 50인에 대하여 관능검사를 실시 한 결과 다음과 같은 결과를 얻을 수 있었다.
- <22> 솔잎가루, 능이 버섯, 고구마 분, 홍삼분말, 도라지분말 중 어느 하나를 선택하여 더 첨가했을 때 관능검사에 대한 기호도 조사

(단위: 명)

재료	솔잎가루	능이버섯	고구마분	홍삼분말	도라지분말
향기	14	16	15	4	1
색상	14	13	13	9	1
맛	15	15	15	4	1
전반적인 기호성	14	15	15	5	1

- <25> 위의 표와 같이 홍삼분말과 도라지분말보다는 솔잎가루, 능이 버섯, 고구마분을 넣었을 때 향기, 맛, 색상의 기호성이 높은 것으로 조사되었다.
- <26> 이하 솔잎, 능이 버섯, 고구마, 홍삼, 도라지의 효능에 대해 살펴보기로 한다.
- <27> 솔잎은, 성인병 예방 및 치료에 도움이 된다고 알려져 있으며, 위장병, 고혈압, 중풍, 신경통, 천식 등에 효과가 있다고 하며, 인체를 형성하는 단백질원인 필수아미노산이 풍부하게 들어 있다고 알려져 있다.
- <28> 솔잎은 '동의보감'에도 '풍습창(즉 습기로 인해 뼈마디가 저리고 아픈 질환)'을 다스리고 머리털을 나게 하며, 오장육부를 편하게 하고, 곡식대용으로 쓰인다.'라고 되어 있다.
- <29> 솔잎은 체질에 별로 구애를 받지 않아 누구나 쉽게 먹을 수 있으며 각종 질병의 치료와 예방뿐 아니라 강정 효과도 우수하다.
 솔잎에는 비타민A, C, K, 엽록소, 칼슘, 철분 등 다양한 영양 성분이 들어있다.
 또한, 체내 합성이 불가능한 8종류의 필수 아미노산을 모두 포함하고 있는 우수한 단백질원이기도 하다.
 솔잎은 체내의 콜레스테롤치를 내리고, 말초신경을 확장시켜 호르몬의 분비를 높이는 등 몸의 조직을 일깨워주는 역할을 하므로 고혈압, 심근경색 등에 효과적이라고 알려져 있다.
- <30> 또 신경을 안정시키는 효과가 있으며 감기 예방과 치료에도 큰 도움을 준다. 솔잎은 혈당을 낮춰주는 성분인 글리코키닌도 포함하고 있어 당뇨병에도 도움을 준다.
 그리고 비타민 C와 철분이 풍부해 빈혈에도 좋을 뿐 아니라 솔잎 성분 중에는 담배 유해물질인 니코틴 독을 제거시켜주고 소화기의 기능을 높여주는 효과도 있다.
 그 외에도 머리털을 나게 하고 흰머리를 검은 머리로 만들어주며, 눈이나 귀가 밝아지는 등 노화 방지에도 효과적이라고 한다.
 한편, 상기의 우수한 효능으로 선인식(仙人食)으로까지 불리는 소나무의 화학적 성분에는 혈당을 강화하고 혈관을 튼튼하게 하고 콜레스테롤의 축적을 막는 기능이 있다고 알려져 있다.
- <31> 인공재배가 되지 않는 능이 버섯은, 1능이 2표고, 3송이라 불리고 있으며 맛과 향이 뛰어난 (향 버섯)이라고 불

리기도 하고, 송이버섯은 소나무 뿌리에서 균생하고 능이 버섯은 참나무 뿌리에서 균생하는바, 갓의 크기가 7~40cm이고 높이는 7~30cm까지 자라며, 혈중 콜레스테롤을 저하시키는 Enltdenine 암세포를 억제시키는 다량체인 Lentian 등 의약품으로 인가된 성분이 다량 함유되어 있다고 알려져 있다.

<32> 그외에도 단백질분해 성분이 다량 함유되어 육류를 먹고 체했을 때 큰 효과를 발휘할 수 있는 것이고, 다량의 비타민을 함유하고 있어 영양가치와 약용가치가 인정되어 영양가가 풍부한 보건의식품으로 인정받고 있다.

아울러 그 맛과 향이 알려지기 시작하면서 급속히 확산되어지고 있다.

<33> 또한 능이 버섯의 향은 흠냄새, 강한 풀냄새, 꽃향기, 나무향, 고기향, 상큼한 우유 향 등이 난다고 알려져 있다.

<34> 고구마는, 탄수화물, 조섬유, 칼슘, 칼륨, 인, 비타민 A의 전구체인 베타카로틴과 비타민 C 등이 들어있어서 대표적인 알칼리성 식품 중의 하나이며, 소량의 지방, 비타민 B2 등도 들어있다. 또 고구마에는 항산화작용을 나타내는 폴리페놀 화합물인 클로로젠산과 배변에 도움을 주는 하얀 진인 수지배당체가 들어있다고 알려져 있다.

<35> 몇몇 암, 특히 폐암에 대한 연구에서 고구마는 폐암을 잘 예방하는 삼대 적황색 채소 중의 하나로 뽑고 있으며, 고구마 야채즙을 먹은 흡연자의 경우 먹지 않은 흡연자에 비해서 폐암의 위험도가 많이 감소 된다고 보고되고 있다.

<36> 비흡연자일지라도 주위의 담배연기, 공해물질에 노출되어 있으므로 고구마나 기타 적황색 야채를 먹음으로 암의 위험을 줄일 수 있으며, 이런 고구마의 항암작용에 대한 연구는 많이 진행되어 있으나 아직 명확하게 밝혀 지지는 않고 있다.

<37> 고구마의 성분 중 항암작용을 나타내는 성분은 항산화 비타민인 베타카로틴, 강한 항산화작용을 나타내는 폴리페놀계 화합물인 클로로젠산, 동물의 암 발생 및 병원 바이러스를 억제하는 프로테아제 억제물질 등으로 추정하고 있으며 이런 성분들과 다른 고구마의 성분이 복합적으로 작용하여 항암작용을 나타내는 것으로 보인다.

<38> 고구마에는 혈중콜레스테롤을 낮추는 약인 콜레스티라민과 유사한 효과를 나타내는 성분이 있는데 고구마의 식물섬유는 다른 28종류의 야채 및 과일의 식물섬유 가운데 가장 큰 콜레스테롤 포획력을 나타내는 것으로 연구 보고되고 있다.

<39> 고구마는 여러 한방서적에서도 언급하고 있는데 비장과 위를 튼튼히 하고 혈액을 편안하게 하며 따뜻하게 하는 효능이 있어 오장을 튼튼하게 하며, 이질과 유주 후 설사, 어린이의 영양부족과 만성소화불량에 좋다고 한다.

<40> 고구마에 뽕쌀과 물을 붓고 죽을 쑀어 먹으면 비장과 위장을 건실하게 강화할 수 있다고 알려져 있으며, 고구마에는 섬유질뿐만 아니라 수지배당체인 하얀 수지성분(고구마를 자르면 하얗게 나오는 진)이 배변을 도와주므로 변비 예방 및 치료에 매우 효과적인데 껍질째 고구마를 찌거나 삶아서 먹으면 탈도 나지 않는다.

<41> 고구마는 배변을 좋게 하기 때문에 피부가 좋아지고 또한 칼륨이 매우 많이 들어 있는 야채 중에 하나인데 긴장이나 스트레스, 무력증 등에 좋은 음식으로 알려져 있다.

<42> 홍삼은, 중추신경에 대해서 진정작용과 흥분작용이 있으며, 순환계에 작용하여 고혈압이나 동맥경화의 예방효과가 있다고 알려져 있다.

<43> 그러면서도 조혈작용(造血作用)과 혈당치(血糖值)를 저하시켜 주고, 간을 보호하며, 내분비계에 작용하여 성행동(性行動)이나 생식효과에 간접적으로 유효하게 작용하며, 항염(抗炎) 및 항종양작용(抗腫瘍作用)이 있고, 방사선에 대한 방어효과, 피부를 보호하며 부드럽게 하는 작용도 있다고 알려져 있다.

<44> 홍삼의 효과 중 중요한 것은 어댑토젠(adaptogen:適應素) 효과로서 주위 환경으로부터 오는 각종 유해작용인 누병(淚病), 각종 스트레스 등에 대해 방어능력을 증가시켜 생체가 보다 쉽게 적응하도록 하는 능력이 있음이 과학적으로 입증되고 있다.

<45> 도라지는, 도라지 약용기록인 「향약집성방」에 「도라지는 맛이 맵고 온화하며 햇볕에 말린 것은 인후통을 잘 다스린다」고 했고, 또 「동의보감」에는 「맛이 맵고 쓰며 약간 독이 있다 허파·목·코 가슴의 병을 다스리고 벌레의 독을 내린다」고 적혀있다,

그리고 「본초서」 약용편에도 「천식과 인후통, 코막힘병, 치통, 폐농양, 설사, 복통 등을 다스리며, 충 독을 없애고 피를 좋게 한다」고 적혀 있다.

<46> 특히 「동의보감」에 실린 3천 여개의 약처방 중 길경이 배합된 처방이 300여 개에 달해 도라지가 좋은 약재라

는 것을 입증해 주고 있으며, 현재도 한방에서는 감기, 기침, 냉병 복통, 설사, 산후병, 부인병, 편도선염, 기관지염, 이질, 위산과다 등에 다른 약제와 함께 처방하고 있다고 알려져 있다.

<47> **2) 다음은 양념육의 제조방법에 대해 설명하기로 한다.**

<48> **가. 1차 양념의 제조방법**

<49> 양념육의 제조방법 중 제1단계로서, 황설탕 5~15g, 흑설탕 5~30g, 표고버섯가루 5~50g, 다시마 가루 5~50g, 들깨기피가루 1~5g, 참깨기피가루 1~4g, 생강가루 1~3g, 후춧가루 1~2g, 소금 1~9g로 이루어지는 1차 양념을 교반하는 단계이다.

<50> 이러한 중량비로 이루어지는 재료들은 신선하고 품질이 좋을 것을 선별하여 넓은 그릇에 넣고 멍치는 것이 없도록 잘 비벼주고 골고루 섞어준다.

<51> 이때, 재료들이 잘 섞이고 덩어리가 없도록 오래 비벼주는 것이 좋다.

<52> 상기 1차 양념은 모두 고휘분을 사용하는데 그 이유는 고휘분은 오랜 보관이 용이하고 시간이 지나도 굳어지거나 맛이 변하지 않는 등 여러 가지 장점이 있기 때문이다.

<53> 상기 재료들은 신선도 유지를 위해 진공포장이나 밀폐용기에 넣어 냉동상태로 보관한다.

<54> **나. 2차 양념의 제조방법**

<55> 양념육의 제조방법 중 제2단계와 제3단계로서, 제2단계는 천연암반육각수 45ml에 고급 청주 45ml를 넣고 3분간 저어주고, 여기에 콩기름 90ml을 넣고 5분 저어준 다음 여기에 다시 참기름 45ml 넣고 5분 저어주는 단계로 이루어진다.

<56> 상기 제2단계에서 시간을 정확하게 맞추어 저어주어야 하며 조청처럼 영기고 응고되는 현상이 될 때가 혼합이 가장 잘된 상태이다.

<57> 제3단계는, 마늘 40g, 양파 50g에 고급 청주 20ml를 넣고 믹서기에 혼합한 후 제2단계와 혼합하여 3분간 저어서 2차 양념을 완성하는 단계이다.

<58> 한편, 2차 양념에서 마늘 40g, 양파 50g에 고급 청주 20ml를 넣고 믹서기에 혼합하는 과정에서 솔잎가루, 능이버섯, 고구마 분, 홍삼분말, 도라지분말의 어느 하나를 선택하여 더 첨가함으로써 양념의 맛을 향상시킬 수 있다.

<59> 즉, 마늘 40g, 양파 50g에 고급 청주 20ml를 넣고 믹서기에 혼합하는 과정에서 솔잎가루 5~50g, 능이버섯 5~50g, 고구마 분 5~50g, 홍삼분말 5~50g, 도라지분말 5~50g 중 어느 하나를 선택하여 더 첨가한다.

<60> 상기에서 첨가되는 능이버섯은 동결건조한 분말과, 능이버섯을 천연암반육각수에 넣어 달인 물과, 35~40℃의 희석식 소주에 능이버섯을 담가 3개월간 숙성한 액기스 중 어느 하나를 선택하여 사용한다.

<61> **다. 최종 1차 2차 양념을 이용한 양념육의 제조방법**

<62> 양념육의 제조방법 중 제4단계, 제5단계, 제6단계이다.

<63> 제4단계는, 제1단계를 거쳐 제조된 1차 양념 180g에 제2단계 및 제3단계를 거쳐 제조된 2차 양념을 혼합한 다음 5분간 잘 저어 이를 상온에서 30분간 숙성하여 잼(jam)처럼 빛깔이 고운 갈색의 혼합양념을 완성하는 단계이다.

<64> 제5단계는, 돼지고기 원육의 전지살, 안심, 지방이 적은 갈빗살 어떤 부위에 관계없이 원육의 양면에 8mm두께로 슬라이스 한 후, 다이아몬드 형태의 칼집을 내어 5℃의 냉장 상태에서 충분히 핏물을 제거한 다음 혼합양념에 재우는 단계이다.

<65> 제6단계는, 혼합양념에 재운 원육에 혼합양념이 잘 배어들도록 원육을 2~10차례 뒤집어주는 과정을 반복한 다음 30분 동안 놓아두었다가 원육을 다시 뒤집어 양념육을 완성하는 단계로 이루어진다.

<66> 상기 양념육은 진공포장이나 밀폐용기에 넣어 냉장이나 냉동 보관한다.

<67> 한편, 본 발명에서 양념육의 제조방법을 설명시 사용하는 육류를 돼지고기로 설명하였으나, 본 발명의 양념은 돼지고기 이외에 소고기, 닭고기, 오리고기 등에도 사용하여 다른 양념육을 제조할 수 있다.

발명의 효과

- <68> 이상에서 상세히 살펴본 바와 같이, 본 발명의 양념 및 양념육의 제조방법은 다음과 같은 효과가 있다.
- <69> 1. 맛과 영양이 우수한 양념을 제조하고, 이 양념을 돼지고기 섭취부위 중 국내 소비가 저조한 살코기 부위와 혼합, 숙성하여 육질이 부드러운 양념육을 제조함으로써, 돼지고기의 붉은 살코기 부위의 판매를 촉진할 수 있다.
- <70> 2. 국내 소비량이 저조한 돼지고기의 살코기 부위의 소비를 촉진시켜 국내 소비량이 많은 삼겹살 부위와의 소비 불균형을 해소할 수 있다.
- <71> 3. 본 발명의 양념을 다른 육류에 적용할 경우 다른 육류의 판매 촉진에도 도움을 줄 수 있다.