

(19) 대한민국특허청(KR)  
(12) 등록특허공보(B1)

(51) Int. Cl. <sup>6</sup> A23L 1/31		(45) 공고일자 (11) 등록번호 (24) 등록일자	1998년 12월 01일 특0167342 1998년 09월 28일
(21) 출원번호 (22) 출원일자	특 1990-013754 1990년 09월 01일	(65) 공개번호 (43) 공개일자	특 1992-005907 1992년 04월 27일
(73) 특허권자	제일제당주식회사    김정순 서울시 중구 태평로 2가 150		
(72) 발명자	이정우 서울시 강동구 삼익그린아파트 605-1611 진상근 경기도 이천군 이천읍 중3리 235-4 김일석 경기도 용인군 용인읍 마평리 천우빌라 A동 202 박재언 경기도 이천군 마장면 덕평1리 373-3		
(74) 대리인	임석재		

심사관 : 민봉기

(54) 육가공품 조성물

요약

본 발명은 단팥의 맛과 향을 간직하도록 한 육가공품 조성물에 관한 것으로, 팥당, 카라멜, 양파등의 향신료 및 부원료를 이용한 발명이다.

즉, 본 발명품은 돈육, 계육 또는 칠면조육에 부원료 및 조미료를 첨가하여 제조되는 육가공 제품에 있어서, 부원료로 팥당조림과 카라멜 색소가 포함된 육가공 제품이다.

명세서

[발명의 명칭]

육가공품 조성물

[발명의 상세한 설명]

본 발명은 단팥의 맛과 향을 간직하도록 한 육가공품 조성물에 관한 것이다.

종래의 육가공 제품은 돈육과 계육등을 주원료로 향신료를 첨가하여 맛을 부여함으로써 제품고유의 독특한 맛이 부족하여 독특한 맛의 제품을 선호하는 소비자들의 기호에 부응하지 못하는 단점이 있었다.

본 발명자들은 이런 단점을 보완하여 소비자들의 기호에 부응코자 연구한 결과, 팥당, 카라멜, 양파등의 향신료 및 부원료를 이용하여 단팥맛과 향을 함유하며 동식물성 소재가 적절히 혼합된 육가공 제품을 개발하여 보다 다양한 소비자들의 욕구를 만족시킴으로써 국민 식생활 향상에 기여할 수 있게 하였다.

즉, 본 발명은 돈육, 칠면조육 또는 계육등의 원료를 가공시 팥당, 카라멜등을 넣어 단팥맛과 향의 독특한 풍미를 지닌 제품을 개발한 것으로, 돈육, 칠면조육 또는 계육등을 적당한 크기로 세절한 후 팥당, 카라멜등을 적당량의 부원료 및 조미료를 가하여 세절진공훈합기에서 10분 내지 15분간 혼합세절후 내포장재에 충전시키고 살균공정을 거쳐 외포장후 제품화한 것이다.

실시예를 통하여 본 발명을 구체적으로 설명한다.

[실시예 1]

1. 조성(비율은 중량%)

돈육 또는 계육, 칠면조육	61.00	카라멜 색소	0.27
난 백	12.00	전 분	6.68
팥 가 두	6.07	팥 당 조 립	5.47
정 계 입	1.46	피 브 리 즐	0.25
설 탕	2.43	혼 연 향	0.06
레드파우더시	0.13	양 파	1.82
비프플라즈마	1.21	조 미 액	0.87
인 산 입	0.28	계	100.00

2. 제조공정

- (1) 돈육 또는 계육, 칠면조육 3m/m 크기로 세절한다.
- (2) (1)의 세절된 원료에 부원료 및 조미료를 실시예 1의 조성이 되도록 하여 진공도 70mmHg이상의 세절 진공혼합기에서 10-15분간 혼합한다.
- (3) (2)를 내포장재에 충전후 열처리로 살균처리한다.
- (4) 외포장후 제품화 한다.

[실시예 2]

본 실시예에서는 본 발명의 특징인 식물성소재 활용과 단팥맛을 내기 위하여 실시예 1과 동일하게 조성에 있어, 부원료인 팥당조림과 카라멜색소의 양을 변화시킨 후 관능검사를 실시하였다.

관능검사는 10명의 숙련된 판별요원에 의하여 7단계 기호척도법으로 2회 반복실시하여 던칸(DUNCAN)다범 위 검정을 실시하였다.

[표 1]

팥당조림 첨가량에 따른 관능평가

항목	첨가수준	1%	3%	5%	7%
맛		3.7	5.8	5.7	3.0
향		3.8	5.6	5.6	4.9
외관색		4.0	5.9	5.9	3.9
조직감		5.6	6.0	5.8	3.1
기호도		3.9	5.7	5.9	3.5

관능검사결과 팥당조림 첨가수준이 증가할수록 좋은 것으로 나타났으나 3%와 5%간에는 유의차가 없었으며, 조직감 면에서는 첨가수준 증가에 따라 5%까지는 유의차가 없었으나 7% 첨가시는 제품이 무른 상태였다.

[표 2]

카라멜색소 첨가량에 따른 관능평가

항목	처리수준	0.1%	0.2%	0.3%	0.4%	0.5%
외관색		5.9	6.0	5.7	4.5	4.1
기호도		5.7	5.9	5.8	4.0	4.2

관능검사결과 0.3%까지는 유의차를 보이지 않았으나 0.4% 이상 첨가시에는 평가절하를 나타내었다.

(57) 청구의 범위

청구항 1

돈육, 계육 또는 칠면조육에 부원료 및 조미료를 첨가하여 제조되는 육가공 제품에 있어서, 부원료에 팔당조림이 3~5중량% 카라멜 색소가 0.1~0.3중량% 포함됨을 특징으로 하는 육가공품 조성물.