



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2022년02월17일
(11) 등록번호 10-2365023
(24) 등록일자 2022년02월15일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 13/40 (2016.01) A23L 13/50 (2016.01)
A23L 33/105 (2016.01) A23L 5/10 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 13/428 (2016.08)
A23L 13/57 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2020-0076987
(22) 출원일자 2020년06월24일
심사청구일자 2020년06월24일
(65) 공개번호 10-2021-0158544
(43) 공개일자 2021년12월31일
(56) 선행기술조사문헌
JP2011068569 A
KR101162699 B1
KR1020050080150 A
KR1020160047329 A

(73) 특허권자
이온규
경기도 고양시 덕양구 통일로 1079-58(내유동)
(72) 발명자
이온규
경기도 고양시 덕양구 통일로 1079-58(내유동)
(74) 대리인
이대선

전체 청구항 수 : 총 3 항

심사관 : 김영립

(54) 발명의 명칭 **봉출추출액을 이용한 닭요리방법**

(57) 요약

본 발명은 봉출의 유효성분을 열수추출한 봉출추출액을 이용하여 육질이 부드럽고 누린내가 나지 않아 풍미가 좋고 소화도 잘되며, 봉출의 약리효과에 의한 건강증진도 꾀할 수 있는 닭요리를 하는 새로운 닭요리방법에 관한 것이다.

본 발명에 따르면, (1) 물 1L 당 봉출 35~45g을 넣고 2~3시간 가열한 후 액상분만 분리수득하여 봉출추출액을 만드는 과정; (2) 손질하여 세척한 닭을 상기 (1)과정에서 만든 봉출추출액에 재우는 과정; 및 (3) 상기 (2)과정에서 봉출추출액에 재운 닭을 봉출추출액과 함께 또는 닭만 건져서 볶거나 삶거나 튀기는 과정;을 포함하는 것을 특징으로 하는 봉출추출액을 이용한 닭요리방법이 제공된다.

(52) CPC특허분류

A23L 33/105 (2016.08)

A23L 5/11 (2016.08)

A23L 5/13 (2016.08)

A23V 2002/00 (2013.01)

A23V 2300/14 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

- (1) 물 1L 당 봉출 35~45g을 넣고 2~3시간 가열한 후 액상분만 분리수득하여 봉출추출액을 만드는 과정;
- (2) 손질하여 세척한 닭을 상기 (1)과정에서 만든 봉출추출액에 재우는 과정; 및
- (3) 상기 (2)과정에서 봉출추출액에 재운 닭을 봉출추출액과 함께 또는 닭만 건져서 볶거나 삶거나 튀기는 과정;을 포함하는 것을 특징으로 하는 봉출추출액을 이용한 닭요리방법.

청구항 2

제1항에 있어서,
 상기 (2)과정에서는,
 봉출추출액에 닭염지제를 첨가하여 상기 (2)과정에서 닭이 염지되며,
 상기 (3)과정에서는 상기 (2)과정에서 염지된 닭에 튀김옷을 입혀서 튀기는 것을 특징으로 하는 봉출추출액을 이용한 닭요리방법.

청구항 3

- (i) 물 1L 당 봉출 35~45g을 넣고 가열한 후 액상분만 분리수득하여 봉출추출액을 만드는 과정; 및
- (ii) 손질하여 세척한 닭에 상기 (i)과정에서 만든 봉출추출액을 넣고 볶거나 삶는 과정;을 포함하는 것을 특징으로 하는 봉출추출액을 이용한 닭요리방법.

발명의 설명

기술분야

[0001] 본 발명은 봉출추출액을 이용한 닭요리방법에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 봉출추출액을 이용하여 풍미가 좋고 소화도 잘되며, 봉출의 유효성분에 의해 건강증진도 꾀할 수 있는 닭요리를 하는 새로운 닭요리방법에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 닭고기는 누구나 좋아하는 식재료로서, 쇠고기나 돼지고기에 비해 섬유가 가늘고 연하며, 맛이 담백하고 소화흡수가 잘되는 고기이다. 특히, 닭고기는 필수아미노산의 양이 쇠고기 보다 많은 등 쇠고기에 비해 영양도 우수하고 가격도 저렴한 장점을 가진다.

[0003] 한편, 생활수준이 향상되면서 소비자들의 입맛도 다양해지고 점차 까다로워지고 있으며, 특히 건강에 대한 관심도 높아지고 있다. 따라서 소비자들의 입맛을 만족시키면서도 건강에도 유익한 새로운 닭요리가 요구된다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0004] (특허문헌 0001) 등록특허 제10-1162699호(2012. 06. 28.)
- (특허문헌 0002) 대한민국 공개특허 제10-2018-0137918호(2018. 12. 28)
- (특허문헌 0003) 대한민국 공개특허 제10-2005-0080150호(2005. 08.11)

(특허문헌 0004)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0005] 본 발명은 상기와 같은 문제점에 착안하여 제안된 것으로서, 본 발명의 목적은 봉출의 유효성분을 열수추출한 봉출추출액을 이용하여 육질이 부드럽고 누린내가 나지 않아 풍미가 좋고 소화도 잘되며, 봉출의 약리효과에 의한 건강증진도 피할 수 있는 닭요리를 하는 새로운 닭요리방법을 제공하는 것이다.

과제의 해결 수단

[0006] 본 발명의 특징에 따르면, (1) 물 1L 당 봉출 35~45g을 넣고 2~3시간 가열한 후 액상분만 분리수득하여 봉출추출액을 만드는 과정; (2) 손질하여 세척한 닭을 상기 (1)과정에서 만든 봉출추출액에 재우는 과정; 및 (3) 상기 (2)과정에서 봉출추출액에 재운 닭을 봉출추출액과 함께 또는 닭만 건져서 볶거나 삶거나 튀기는 과정;을 포함하는 것을 특징으로 하는 봉출추출액을 이용한 닭요리방법이 제공된다.

[0007] 본 발명의 다른 특징에 따르면, 상기 (2)과정에서는 봉출추출액에 닭염지제를 첨가하여 상기 (2)과정에서 닭이 염지되며, 상기 (3)과정에서는 상기 (2)과정에서 염지된 닭에 튀김옷을 입혀서 튀긴다.

[0008] 본 발명의 또 다른 특징에 따르면, (i) 물 1L 당 봉출 35~45g을 넣고 가열한 후 액상분만 분리수득하여 봉출추출액을 만드는 과정; 및 (ii) 손질하여 세척한 닭에 상기 (i)과정에서 만든 봉출추출액을 넣고 볶거나 삶는 과정;을 포함하는 것을 특징으로 하는 닭요리방법이 제공된다.

발명의 효과

[0009] 이상과 같은 구성의 본 발명은 봉출의 유효성분을 열수추출한 봉출추출액에 닭을 침지시키거나 봉출추출액을 육수로 사용하여 닭을 조리함으로써, 닭의 육질이 부드럽고 닭누린내가 나지 않아서 풍미가 좋고, 소화도 잘되며, 봉출의 약리효과에 의한 건강증진도 피할 수 있는 새로운 닭요리가 제공된다.

[0010]

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0011] 이하에서는 본 발명을 각 실시예에 따라 좀 더 구체적으로 설명한다.

[0012] 본 발명은 봉출추출액을 사용하여 닭백숙, 닭볶음탕, 닭튀김 등의 닭요리를 하는 방법에 관한 것이다.

[0013] 봉출(蓬朮, Curcuma zedoaria Rosc)은 생강과에 속하는 다년생 식물인 아출(莪朮), 울금(鬱金) 및 광서아출(廣西莪朮)의 근경(根莖)을 건조한 것으로서, 겨울에 줄기와 잎이 고사한 후에 채취하여 썬서 건조시킨 것이다. 이러한 봉출은 기와 혈액순환을 촉진시켜서 어혈을 풀어서 통증을 완화시키며, 복통, 월경불순, 타박상, 부스럼, 부종 등에 좋은 효과를 가지며, 위운동을 촉진시켜서 소화에도 도움을 준다. 또한, 항암, 항균작용도 하는 것을 알려져 있다.

[0014] 본 발명에서는 이러한 봉출을 열수추출하여 봉출추출액을 만드는데, 바람직하게는 물 1L 당 봉출 35~45g을 넣고 2~3시간 정도 가열하여 봉출의 유효성분이 충분히 우려나도록 한 다음, 액상분만 분리수득하여 봉출추출액을 만든다.

[0015] 이러한 봉출추출액을 사용하여 닭요리하는 방법을 각 실시예 별로 살펴보면 다음과 같다.

[0016] 실시예 1 : 닭백숙

[0017] 전술한 바와 같은 방법으로 만든 봉출추출액을 물 1L당 2~8ml를 첨가하여 봉출추출액을 희석시킨다. 백숙용 닭은 준비하여 깨끗하게 세척하고, 마늘, 대추 등의 백숙 부재료도 준비한다.

[0018] 냄비에 준비한 닭과 부재료는 넣고 희석시킨 봉출추출액을 재료가 잠길 정도로 붓고, 통상의 닭백숙 조리방법과 동일한 방법으로 조리하여 닭백숙을 만든다.

[0019] 한편, 닭고기 요리시에 흔히, 엄나무(해동피) 등의 약재를 추가하여 요리하기도하는데, 본 실시예에서도 봉출추출

출액에 으나무를 열수추출한 으나무추출액을 추가하여 사용할 수 있다.

[0020]

실시예 2 : 닭볶음탕

[0021]

전술한 바와 같은 방법으로 만든 봉출추출액을 물 1L당 2~8ml를 첨가하여 봉출추출액을 희석시킨다. 닭볶음탕용 닭을 절단하여 깨끗하게 세척한다. 감자, 당근, 양파, 파, 마늘, 등의 야채도 손질하여 잘라 놓고, 닭볶음탕용 양념도 준비한다.

[0022]

냄비에 손질하여 세척해 둔 닭을 냄비에 담고 희석시킨 봉출추출액을 닭이 잠길 정도로 부어서 10~30분 정도 재워둔다. 그리고 준비한 야채와 양념을 넣고 통상의 닭볶음탕을 조리하는 방법으로 조리한다.

[0023]

실시예 3 : 닭튀김

[0024]

전술한 바와 같은 방법으로 만든 봉출추출액을 물 1L당 2~8ml를 첨가하여 봉출추출액을 희석시킨다. 튀김용 닭을 절단하여 준비하고, 깨끗하게 세척한다.

[0025]

세척해 둔 튀김용 닭에 희석시킨 봉출추출액을 닭이 잠길 정도로 붓고 10~30분 정도 재워 둔 다음, 닭을 건져서 물기를 제거한다. 그리고 통상의 닭튀김 방법으로 닭을 튀긴다. 바람직하게는 희석한 봉출추출액에 염지제를 첨가하여, 닭을 봉출추출액에 재우는 과정에서 염지가 이루어지도록 하면, 조리과정을 줄일 수 있다.

[0026]

<관능평가>

[0027]

실험예 1~5 : 닭백숙

[0028]

물 1L 당 봉출 40g을 넣고 2시간 가열하여 봉출추출액을 만들었다. 깨끗하게 세척한 닭백숙용 닭과 마늘, 대추를 냄비에 넣고 봉출추출액을 물로 희석하여 닭 1Kg 당 희석한 봉출추출액 2L를 붓고, 센 불로 가열하여 끓기 시작하면 중불로 줄여서 40분 정도 더 끓여서 닭백숙을 만들었다.

[0029]

봉출추출액을 물로 희석하는 농도를 표 1과 같이 달리하여 5종류의 닭백숙을 만들고, 20명의 관능요원에게 시식하게 한 후, 5점 척도법(5점=아주 좋음, 4점=좋음, 3점=보통, 2점=나쁨, 1점=아주 나쁨)으로 관능평가 하였으며, 그 결과는 표 2와 같다. 비교예 1 종래의 방법으로 제조된 닭백숙에 대한 평가결과이다.

표 1

[0030]

항 목	물과 봉출추출액 혼합비
실험예 1	1L : 1ml
실험예 2	1L : 2ml
실험예 3	1L : 5ml
실험예 4	1L : 8ml
실험예 5	1L : 10ml

표 2

[0031]

항 목	맛	냄새	육질	속편합	기호도
실험예 1	3.5	3.6	3.6	3.2	3.6
실험예 2	4.2	4.3	4.5	4.6	4.5
실험예 3	4.6	4.6	4.6	4.8	4.6
실험예 4	4.6	4.6	4.6	4.7	4.7
실험예 5	3.8	3.9	4.0	4.6	3.8
비교예 1	3.2	3.5	3.5	3.0	3.5

[0032]

표 2를 통해 확인할 수 있는 바와 같이, 봉출추출액을 이용한 실험예 1~5가 봉출추출액을 이용하지 않은 비교예 1에 비해 좋은 평가를 받았다. 이를 통해 봉출추출액이 닭의 육질을 부드럽게 하고 닭 누린내도 제거하며, 소화에도 도움을 주는 것을 확인할 수 있는 있다. 특히, 물 1L 당 봉출추출액을 2~8ml 첨가하여 희석시킨 실험예 2~4가 다른 실험예에 비해 상대적으로 더 좋은 평가를 받았는데, 실험예 1의 경우에 봉출추출액의 첨가량이 상대적으로 적어도 봉출추출액에 의한 효과가 미미하며, 실험예 5의 경우에는 실험예 2, 3, 4에 비해 다소 낮은 평가를 받았는데, 이는 봉출추출액의 사용량이 상대적으로 많아서 닭백숙에서 봉출자체의 향과 맛이 강하게 나기 때문인 것으로 추측된다.

[0033]

[0034] 실험예 6 : 닭볶음탕

[0035] 물 1L 당 봉출 40g을 넣고 2시간 가열하여 봉출추출액을 만들었다. 물 1L에 봉출추출액 5ml를 부어서 봉출추출액을 희석시키고, 냄비에 깨끗하게 세척한 닭볶음탕용 닭을 넣고 희석시킨 봉출추출액을 닭이 잠길 정도로 붓고, 30분 재워 둔 다음, 통상의 닭볶음탕 양념과 야채를 넣고 조리하여 닭볶음탕을 만들었다.

[0036] 만든 닭볶음탕을 20명의 관능요원에게 시식하게 한 후, 5점 척도법(5점=아주 좋음, 4점=좋음, 3점=보통, 2점=나쁨, 1점=아주 나쁨)으로 관능평가 하였으며, 그 결과는 표 3과 같다. 비교예 2는 물을 사용하여 통상의 방법으로 만든 닭볶음탕에 대한 평가결과이다.

표 3

[0037]

항 목	맛	냄새	육질	속편합	기호도
실험예 6	4.6	4.5	4.7	4.5	4.6
비교예 2	3.2	3.0	3.0	3.1	3.0

[0038] 표 3은 통해 확인할 수 있는 바와 같이, 봉출추출액을 사용한 실험예 6이 봉출추출액을 사용하지 않은 비교예 2에 비해 좋은 평가를 받았다. 이를 통해 봉출추출액이 닭의 육질을 부드럽게 하고, 닭 누린내도 제거하며, 소화에도 도움을 주는 것을 확인할 수 있다.

[0039] 실험예 7 : 닭튀김

[0040] 물 1L 당 봉출 40g을 넣고 2시간 가열하여 봉출추출액을 만들었다. 물 1L에 봉출추출액 5ml를 부어서 봉출추출액을 희석시키고, 희석시킨 봉출추출액에 닭염지제를 넣고 닭염염지액을 만들었다. 손질하여 깨끗하게 세척한 튀김용 닭에 만들어 둔 염지액을 버무려서 30분 정도 재워서 염지하였다. 시판되는 배터믹스(batter mix)로 튀김옷을 반죽하고 염지해 둔 닭을 배터믹스 가루에 묻힌 다음 튀김옷을 묻혀서 170~180℃에서 6~8분 정도 튀겨서 닭튀김(후라이드치킨)을 만들었다.

[0041] 만든 후라이드치킨을 20명의 관능요원에게 시식하게 한 후, 5점 척도법(5점=아주 좋음, 4점=좋음, 3점=보통, 2점=나쁨, 1점=아주 나쁨)으로 관능평가 하였으며, 그 결과는 표 3과 같다. 비교예 3은 통상의 방법으로 만든 후라이드치킨에 대한 평가결과이다.

표 4

[0042]

항 목	맛	냄새	육질	속편합	기호도
실험예 7	4.6	4.5	4.7	4.5	4.6
비교예 3	3.2	3.0	3.0	3.1	3.0

[0043] 표 4를 통해 확인할 수 있는 바와 같이, 봉출추출액을 사용한 실험예 7이 봉출추출액을 사용하지 않은 비교예 3에 비해 좋은 평가를 받았다. 이를 통해 봉출추출액이 닭의 육질을 부드럽게 하고, 닭 누린내도 제거하며, 소화에도 도움을 주는 것을 확인할 수 있다.