



(19) 대한민국특허청(KR)

(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2015년01월09일

(11) 등록번호 10-1478547

(24) 등록일자 2014년12월26일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A23L 1/315 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2014-0115077

(22) 출원일자 2014년09월01일

심사청구일자 2014년09월01일

(56) 선행기술조사문헌

KR100415765 B1

KR1020090014472 A

KR100948262 B1

KR100849460 B1

전체 청구항 수 : 총 8 항

(73) 특허권자

영농조합법인 비엔푸드

전라북도 순창군 풍산면 삼촌2길 47-15

(72) 발명자

봉명숙

전라북도 순창군 풍산면 삼촌2길 47-15

(74) 대리인

고영수

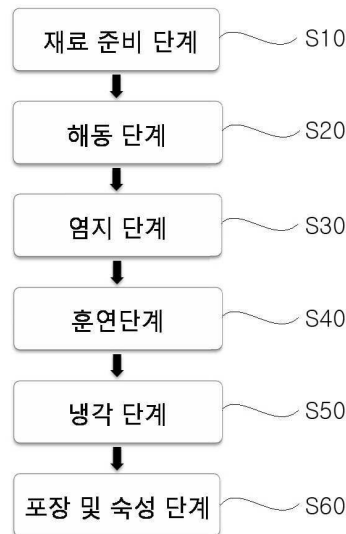
심사관 : 하혜경

(54) 발명의 명칭 **훈제 오리의 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 훈제 오리의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 파프리카 농축액 및 황칠 엑기스 등을 최적의 배합비로 혼합한 염지액으로 염지하고, 숙성과정 및 훈연과정을 하는 훈제 오리의 제조방법에 관한 것이다. 따라서, 본 발명에 따른 훈제 오리의 제조방법은 산화방지제 및 방부제와 같은 공업용 재료를 사용하지 않은 염지액으로 유통기한이 45일 정도인 훈제 오리를 제조할 수 있을 뿐만 아니라, 훈연으로 오리 정육에 포함된 피의 색을 제거하고 향이 더욱 첨가되어 소비자가 섭취하기에 편안한 훈제 오리 요리를 제공할 수 있다.

대표도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

훈제 오리의 제조방법에 있어서,

- a) 오리의 뼈를 발골하여 원료육을 준비하는 재료 준비 단계;
- b) 원료육이 냉동육인 경우, 원료육을 10℃이하 냉장실에서 24 ~ 48시간 동안 해동시키는 해동 단계;
- c) 상기 원료육에 파프리카 추출물, 헛개나무 엑기스 및 황칠 엑기스를 함유하는 염지액을 가하고, 이를 텀블러에서 10℃이하의 온도로 22 ~ 26 시간 동안 염지시킨 후 숙성시켜 오리 정육을 얻는 염지 단계;
- d) 상기 염지 단계가 완료된 오리 정육을 스모크 하우스 내에서 굽는 훈연 단계;
- e) 상기 훈연된 오리정육을 15℃이하의 냉장실에서 2 ~ 3 시간 동안 냉각시키켜 7℃이하의 심부온도를 얻는 냉각 단계; 및
- f) 상기 냉각이 완료된 오리정육을 중량단위별로 포장한 후, -2℃ ~ 5℃의 냉장실에서 숙성시키는 포장 및 숙성 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 훈제 오리의 제조 방법.

청구항 2

상기 제 1항에 있어서,

상기 염지액은 마리네이드 45 ~ 55 중량%, 분리 대두단백 20 ~ 30 중량%, 마늘 분말 10 ~ 15 중량%, 정제염 5 ~ 15 중량%, 양파 분말 1 ~ 5 중량%, 생강 분말 0.5 ~ 3 중량%, 파프리카 추출물 0.2 ~ 10 중량%, 헛개나무 엑기스 0.2 ~ 10 중량% 및 황칠 엑기스 0.2 ~ 10 중량%를 포함하는 것을 특징으로 하는 훈제 오리의 제조방법.

청구항 3

상기 제 1항에 있어서,

상기 염지액은 마리네이드 45 ~ 55 중량%, 분리 대두단백 20 ~ 30 중량%, 마늘 분말 10 ~ 15 중량%, 정제염 8 ~ 10 중량%, 양파 분말 1 ~ 5 중량%, 생강 분말 1 ~ 2 중량%, 파프리카 추출물 0.2 ~ 5 중량%, 헛개나무 엑기스 0.2 ~ 5 중량% 및 황칠 엑기스 0.2 ~ 5 중량%를 포함하는 것을 특징으로 하는 훈제 오리의 제조방법.

청구항 4

상기 제 1항에 있어서,

상기 훈연 단계는 오리정육을 참나무나 숲을 이용한 가마에서 200℃이상 230℃이하에서 직화로 45분 내지 60분 정도 회전 또는 공기의 순환을 통하여 구운 후 참나무 또는 뱃나무 연기로 15 내지 20분간 훈연하는 것을 특징으로 하는 훈제 오리의 제조방법.

청구항 5

상기 제 1항에 있어서,

상기 훈연 단계는 습식과정을 2차에 걸쳐 진행하여 1차 습식에서 오리 정육을 내부까지 고루 익히고, 2차 습식에서 오리정육을 참나무 우드칩을 이용하여 1차는 75℃ 내지 80℃의 온도에서 10분 내지 15분간 습식하고, 2차는 85℃ 내지 90℃의 온도에서 50분 내지 60분간 습식하는 것을 특징으로 하는 훈제 오리의 제조방법.

청구항 6

상기 제 1항에 있어서,

상기 훈연 단계는 오리 정육을 50 ~ 55℃의 온도에서 15 ~ 20 분간 1차로 건조하고 60 ~ 65 ℃의 온도에서 20 ~ 25 분간 2차로 건조한 후 70 ℃의 온도에서 15 ~ 20 분간 가열 훈연하고 75 ~ 80 ℃의 온도에서 10 ~ 15분간 스팀 훈연한 후 가열 훈연 및 스팀 훈연된 오리 정육을 85 ~ 90℃의 온도에서 35 ~ 40 분간 가열 조리하여 완숙하

고 상기와 같이 완숙된 오리 정육의 표면에 90 ~ 100 °C 온도의 열풍을 15 ~ 25 분간 분사하여 열풍 처리하는 것을 특징으로 하는 훈제 오리의 제조방법.

청구항 7

제 1항에 있어서,

상기 헛개나무 추출물, 파프리카 엑기스 및 황칠 엑기스는 원재료의 껍질, 줄기, 가지, 잎, 또는 뿌리를 깨끗이 세척·건조하여 세절한 다음 실온에서, 물 또는 50 ~ 90% C₁₋₄ 저급 알코올에 3 ~ 14일 동안 암실에서 침지시키고, 상기 용액으로부터 상층액을 회수하여 전진공농축기로 45 ~ 55°C에서 증발시켜 조추출물을 얻는 후, 상기 회수된 조추출물을 동결건조시키고 이를 PBS(Phosphate Buffered Saline)에 현탁하고 필터로 여과하여 제조하는 것을 특징으로 하는 훈제 오리의 제조 방법.

청구항 8

제 1항에 있어서,

상기 헛개나무 추출물, 파프리카 엑기스 및 황칠 엑기스는 원재료를 깨끗이 세척·건조하여 세절한 다음 이를 용기에 넣고 원재료와 물을 중량 기준으로 1:1 ~ 5 중량부로 혼합하여 고압멸균술에 넣고 95 ~ 125°C의 온도에서 2 ~ 5 시간 동안 추출·여과한 후 농축하여 제조하는 것을 특징으로 하는 훈제 오리의 제조 방법.

명세서

기술분야

[0001]

본 발명은 훈제 오리의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 파프리카 농축액, 헛개나무 엑기스 및 황칠 엑기스 등을 최적의 배합비로 혼합한 염지액으로 염지하고, 숙성과정 및 훈연과정을 하는 훈제 오리의 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002]

오리는 예로부터 고급요리의 재료로 본초강목, 동의보감 등의 문헌에 따르면 해독작용이 있고 고혈압, 동맥경화, 당뇨 등 성인병에 효과적이며, 고단백, 고열량 식품으로의 산후조리 및 환자 회복에 도움을 주는 것으로 알려져 있다. 오리고기 기름은 인체에 꼭 필요한 필수지방산인 리놀산, 아라키돈산, 리놀렌산 등을 다량 함유하고 있어, 피 속의 콜레스테롤을 억제하여 체내 산소 공급을 수월하게 해주므로, 중풍, 고혈압, 신경통, 동맥경화, 당뇨 등 순환기 질환 및 노화방지, 비만, 허약체질 개선 등에 효능이 있다. 오리고기는 또한 필수아미노산과 무기질, 비타민 C, E, B1, B2, 칼슘, 인, 철, 칼륨 등 양질의 광물질 함량이 높아 최상의 영양공급원이다.

[0003]

따라서, 오리의 요리방법에 대해서는 다양한 방법들이 알려져 있으나, 오리의 특유한 냄새와 과다한 지방함유로 기호도가 떨어져 가공에 애로가 많은 실정이다.

[0004]

이를 개선하기 위하여 다양한 훈제 요리 방법이 알려져 있는데, 그러한 예로서 한국등록특허 제10-1016760호(2011.02.15)에는 오리고기 훈제용 소스 및 이를 이용한 훈제 오리고기의 제조방법이 개시되어 있는데, 이는 양파, 후추, 마늘, 생강, 소금, 천연색소, 구연산나트륨, 소르빈산칼륨을 포함하는 양념재료에 울금숙성액을 혼합하여 조성된 오리고기 훈제용 소스를 제공하여 울금의 쓴맛을 제거하여 기호도를 증대시키는 것에 관한 기술을 개시하고 있다.

[0005]

또한, 한국 등록특허 제10-0988138호(2010.10.08.)호에는 유향 오리에 산야초 발효원액, 홍삼 추출액, 강황, 함초 및 물을 첨가하여 숙성시키는 단계를 포함하여 제조하는 것을 특징으로 하는 비린내가 제거되고 육질이 부드러운 유향 오리 훈제의 제조방법 및 상기 방법으로 제조된 비린내가 제거되고 육질이 부드러운 유향 오리 훈제가 개시되어 있다.

[0006]

그러나 종래의 훈제 오리의 제조방법은 긴 유통기한을 유지하거나 가공육에 포함된 피의 색을 제거하기 위하여 공업용 재료를 사용하고 있으며 공업용 재료를 사용하면 인간에서 유해한 영향을 미칠 수 있다는 문제점이 있다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0007] (특허문헌 0001) 1. 한국등록특허 제10-1016760호(2011.02.15)
- (특허문헌 0002) 2. 한국등록특허 제10-0988138호(2010.10.08.)

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0008] 본 발명자들은 소비자가 섭취하기에 편안한 훈제 오리의 제조 방법을 개발하기 위하여 예의 연구한 결과, 후술하는 바와 같이 파프리카 농축액, 헛개나무 엑기스 및 황칠 엑기스 등을 최적의 배합비로 혼합한 염지액으로 염지하고, 숙성과정 및 훈연 과정을 하여 오리 정육에 포함된 피의 색이 제거되고 향이 좋을 뿐만 아니라 긴 유통기간을 가지는 훈제 오리의 제조방법이 가능함을 발견하고 본 발명을 완성하기에 이르렀다.

과제의 해결 수단

- [0009] 본 발명은 일면에 있어서,
- [0010] a) 오리의 뼈를 발골하여 원료육을 준비하는 재료 준비 단계;
- [0011] b) 원료육이 냉동육인 경우, 원료육을 10℃이하 냉장실에서 24 ~ 48시간 동안 해동시키는 해동 단계;
- [0012] c) 상기 원료육에 파프리카 추출물, 헛개나무 엑기스 및 황칠 엑기스를 함유하는 염지액을 가하고, 이를 텀블러에서 10℃이하의 온도로 22 ~ 26 시간 동안 염지시킨 후 숙성시켜 오리 정육을 얻는 염지 단계;
- [0013] d) 상기 염지 단계가 완료된 오리 정육을 스모크 하우스 내에서 굽는 훈연 단계;
- [0014] e) 상기 훈연된 오리정육을 15℃이하의 냉장실에서 2 ~ 3 시간 동안 냉장시키켜 7℃이하의 심부온도를 얻는 냉각 단계; 및
- [0015] f) 상기 냉각이 완료된 오리정육을 중량단위별로 포장한 후, -2℃ ~ 5℃의 냉장실에서 숙성시키는 포장 및 숙성 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 훈제 오리의 제조 방법을 제공한다.
- [0016] 본 발명은, 추가의 일면에 있어서,
- [0017] 상기 염지액은 마리네이드 45 ~ 55 중량%, 분리 대두단백 20 ~ 30 중량%, 마늘 분말 10 ~ 15 중량%, 정제염 5 ~ 15 중량%, 양파 분말 1 ~ 5 중량%, 생강 분말 0.5 ~ 3 중량%, 파프리카 추출물 0.2 ~ 10 중량%, 헛개나무 엑기스 0.2 ~ 10 중량% 및 황칠 엑기스 0.2 ~ 10 중량%를 포함하는 것을 특징으로 하는 훈제 오리의 제조방법을 제공한다.

발명의 효과

- [0018] 따라서, 본 발명에 따른 훈제 오리의 제조방법은 산화방지제 및 방부제와 같은 공업용 재료를 사용하지 않은 염지액으로 유통기한이 45일 정도인 훈제 오리를 제조할 수 있을 뿐만 아니라, 훈연으로 오리 정육에 포함된 피의 색을 제거하고 향이 더욱 첨가되어 소비자가 섭취하기에 편안한 훈제 오리 요리를 제공할 수 있다.

도면의 간단한 설명

- [0019] 도 1은 본 발명에 따른 훈제 오리의 제조 방법의 개략도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0020] 본 발명은, 일면에 있어서,
- [0021] a) 오리의 뼈를 발골하여 원료육을 준비하는 재료 준비 단계;
- [0022] b) 원료육이 냉동육인 경우, 원료육을 10℃이하 냉장실에서 24 ~ 48시간 동안 해동시키는 해동 단계;

- [0023] c) 상기 원료육에 파프리카 추출물, 헛개나무 엑기스 및 황칠 엑기스를 함유하는 염지액을 가하고, 이를 텀블러에서 10℃이하의 온도로 22 ~ 26 시간 동안 염지시킨 후 숙성시켜 오리 정육을 얻는 염지 단계;
- [0024] d) 상기 염지 단계가 완료된 오리 정육을 스모크 하우스 내에서 굽는 훈연 단계;
- [0025] e) 상기 훈연된 오리정육을 15℃이하의 냉장실에서 2 ~ 3 시간 동안 냉장시키켜 7℃이하의 심부온도를 얻는 냉장 단계; 및
- [0026] f) 상기 냉각이 완료된 오리정육을 중량단위별로 포장한 후, -2℃ ~ 5℃의 냉장실에서 숙성시키는 포장 및 숙성 단계;를 포함하는 것을 특징으로 하는 훈제 오리의 제조 방법을 제공한다.
- [0027] 이하, 본 발명에 따른 훈제 오리의 제조 방법에 관하여 첨부된 도면을 참조하여 더욱 상세히 설명한다.
- [0028] 도 1은 본 발명의 일 실시형태에 따른 훈제 오리의 제조 공정도이다.
- [0029] 도 1에 나타난 바와 같이, 본 발명에 따른 훈제 오리의 제조 방법은 a) 재료의 준비 단계(S10), b) 해동 단계(S20), c) 염지 단계(S30), d) 훈연 단계(S40), e) 냉장 단계(S50), 및 f) 포장 및 숙성 단계(S60)를 포함한다.
- [0030] 이하, 상기 각 단계에 관하여 구체적으로 설명한다.
- [0031] 상기 원료육의 준비 단계(S10)에서 원료육은 신선육 또는 냉동육을 사용할 수 있으며, 통상적으로 오리 원료육은 생체중량(가공하지 않은 도압 중량)이 조리 분량에 따라 2.0 ~ 3.0kg의 오리를 사용하여 뼈를 발골하여 준비하는 것이 바람직하다.
- [0032] 상기 해동 단계(S20)에서는 원료육이 냉동육인 경우 해동과정을 실시한다. 상기 해동과정은 10℃이하의 냉장실에서 24 ~ 48시간 동안 자연해동 하며 매시간 온도체크와 12시간마다 상, 하 위치를 바꾸어주며 유수(流水) 해동은 하지 않는다.
- [0033] 상기 해동 단계(S20)에서 해동을 완료 후에도 원료육의 심부온도를 2℃이하를 유지하고 있어야 한다.
- [0034] 상기 염지 단계(S30)에서는 원료육을 텀블러에 투입하고, 염지액을 추가로 텀블러에 투입하여 22시간 내지 26시간 동안 5 ~ 8 RPM으로 회전시켜 상기 염지액이 내부까지 스며들어 원료육에서 균일한 맛을 낼 수 있도록 하고, 오리의 이미·이취를 제거하며 훈제 특유의 향미와 맛을 가지도록 하며, 원료육의 육질이 연해질 수 있다.
- [0035] 상기 텀블러에서 꺼낸 원료육에서 염지액이 흐르지 않도록 숙성을 시키는 것이 바람직하다. 상기 텀블러는 내부에 투입된 재료를 회전시키면서 혼합하는 일반적으로 시중에 유통되고 있는 텀블러 여러 제품 중 하나를 구매하여 사용할 수 있다.
- [0036] 상기 염지 단계(S30)에서는 원료육을 염지하여 오리 정육을 얻는다.
- [0037] 상기 숙성은 통상의 건조방법을 이용하는 것이 바람직하나, 40 ~ 80℃에서 30 ~ 60분 동안 건조하여 숙성하는 것이 가장 바람직하다.
- [0038] 염지액은 5℃의 정제수에 마리네이드 및 기타 부재료를 완전히 녹여 텀블러에 넣는 것이 바람직하다.
- [0039] 상기 염지액은 마리네이드 45 ~ 55 중량%, 분리 대두단백 20 ~ 30 중량%, 마늘 분말 10 ~ 15 중량%, 정제염 5 ~ 15 중량%, 양파 분말 1 ~ 5 중량%, 생강 분말 0.5 ~ 3 중량%, 파프리카 추출물 0.2 ~ 10 중량%, 헛개나무 엑기스 0.2 ~ 10 중량% 및 황칠 엑기스 0.2 ~ 10 중량%를 포함하는 것이 바람직하다.
- [0040] 상기 염지액은 더욱 바람직하게는 마리네이드 45 ~ 55 중량%, 분리 대두단백 20 ~ 30 중량%, 마늘 분말 10 ~ 15 중량%, 정제염 8 ~ 10 중량%, 양파 분말 1 ~ 5 중량%, 생강 분말 1 ~ 2 중량%, 파프리카 추출물 0.2 ~ 5 중량%, 헛개나무 엑기스 0.2 ~ 5 중량% 및 황칠 엑기스 0.2 ~ 5 중량%를 포함한다.
 통상적으로 마리네이드는 정백당 및 정제염을 배합하고 스파이시한 특징적인 맛을 부여하기 위하여 썬시킵, 양파분 후추류, 땅콩향 및 치킨 분말 등이 첨가된 것으로 상업적으로 입수가 가능하다.
 상기 마리네이드는 땅콩 기름, 간장, 참깨 기름, 와인 및 코코넛 등과 같은 각종 향진료를 추가하여 사용할 수 있다.
- [0041] 종래의 염지액은 원료육에 포함된 피의 색을 제거하기 위하여 아질산 나트륨은 포함하고, 산화 방지제로 에르솔빈산 나트륨을 포함하며, 방부제로 소르빈산을 포함하는 것으로 알려져 있으며, 상기와 같은 공업용 재료는 어

린이 및 노약자 등에 노출시 신체에 유해한 영향을 미칠 수 있다.

- [0042] 본 발명에 따른 염지액은 천연 재료로서 상기 파프리카 추출물, 헛개나무 엑기스 및 황칠 엑기스를 사용한다.
- [0043] 상기 파프리카 추출물, 헛개나무 및 황칠 엑기스는 상기의 공업용재료를 사용하지 않고 오리 정육에 포함된 피의 색이 제거되고, 산화가 방지되며, 45일 정도의 유통기한을 확보할 수 있을 뿐만 아니라 훈연으로 향미가 증진될 수 있다.
- [0044] 따라서 본 발명은 파프리카 추출물, 헛개나무 엑기스 및 황칠 엑기스를 포함하여 공업용 재료를 염지액에 포함하지 않은 것에 주된 특징이 있다.
- [0045] 상기 염지액에 포함되는 천연 재료의 성분인 상기 헛개나무 추출물, 파프리카 엑기스 및 황칠 엑기스는 원재료의 껍질, 줄기, 가지, 잎, 또는 뿌리를 깨끗이 세척하여 건조하여 세절한 다음 10 ~ 35℃의 온도, 바람직하게는 실온에서, 물 또는 50 ~ 90% C₁₋₄ 저급 알코올, 더욱 바람직하게는 메탄올에 3 ~ 14일, 바람직하게는 약 1주일 동안 암실에서 침지시키는 단계, 상기 용액으로부터 상층액을 회수하여 전진공농축기를 이용하여 45 ~ 55℃, 바람직하게는 50℃에서 증발시켜 조추출물을 얻는 단계, 상기 회수된 조추출물을 동결건조시키는 단계, 및 이를 용매, 바람직하게는 PBS(Phosphate Buffered Saline)에 현탁하는 단계, 및 필터를 사용하여 여과하는 단계에 의해 제조될 수 있다. C₁₋₄ 저급 알코올은 메탄올, 에탄올, 프로판올 등을 포함한다. 상기 여과는 0.2 μ m 필터를 사용하는 것이 적합하다.
- [0046] 상기 천연재료의 엑기스를 얻기 위한 또 다른 방법으로는 원재료를 깨끗이 세척하여 건조하여 세절한 다음 이를 용기에 넣고 원재료와 물을 중량 기준으로 1:1 ~ 5중량부로 혼합하여 고압멸균솥에 넣고 95 ~ 125℃의 온도에서 2 ~ 5 시간 동안 추출하여 여과하여 농축할 수 있다.
- [0047] 상기 훈연 단계(S40)에서는 염지가 끝나면 텀블러 뚜껑을 개방하여 테이블에 염지된 오리 정육을 꺼내어 스모크 스틱에 4마리씩 배열하여 쪄는다.
- [0048] 상기 오리를 스틱으로 꽂을 때 왼쪽과 오른쪽 가슴살 윗부분을 통과시켜 수평이 되도록 하고 대차에 걸 때는 오리와 오리는 서로 닿지 않도록 하며 목 부분의 껍질은 살 부분이 있는 앞으로 향하게 하여 스모크 하우스 내부에 넣어 훈연하는 것이 바람직하다.
- [0049] 훈연은 소금에 절인 어류 및 육류를 연기에 그을려 말리는 것 또는 그 가공식품을 말하는 것으로서, 훈연의 목적은 수분을 제거하여 건조상태로 만드는 동시에 연기 속에 있는 방부성분을 침투시켜서 보존성을 가지게 하고, 오리 고기의 냄새를 연기의 향미로 제거하여 맛을 돋우는 것에 있다.
- [0050] 상기 훈연 단계(S40)는 일 실시예로 오리의 피부가 그을리지 않고, 스킨만 유지될 수 있도록 하며 그 공정 중에 지방층이 용해되고 고기가 육심부까지 익을 수 있도록 참나무 톱밥이나 숯을 이용한 가마에서 200℃이상 230℃ 이하에서 직화로 45 ~ 60분 정도 회전 또는 공기의 순환을 통하여 구운 후 참나무 또는 벗나무 연기로 15 내지 20분간 훈연하여 은은한 향이 오리 전체에 스며들도록 함으로써 훈제 오리의 조리를 완성할 수 있다.
- [0051] 상기 훈연 단계(S40)는 다른 실시예로 스모크 하우스에서 습식과정을 2차에 걸쳐 진행하여 1차 습식에서 오리 정육의 내부까지 고루 익히고, 2차 습식에서 오리정육을 살균 및 멸균하기 위해 너도밤나무 및 소나무 우드칩을 이용하여 1차는 75℃ 내지 80℃의 온도에서 10분 내지 15분간 습식하고, 2차는 85℃ 내지 90℃의 온도에서 50분 내지 60분간 습식하여 제조할 수 있는 것이 바람직하다.
- [0052] 상기 훈연 단계(S40)는 또 다른 실시예로 오리 정육에서 용출된 약간의 수분을 증발시키도록 50 ℃의 온도에서 15 분간 1차로 건조하고 60 ℃의 온도에서 20 분간 2차로 건조한 후 오리 정육의 표면에 용출된 수분이 2 단계에 걸친 건조 과정에서 증발되면 상기 오리 정육을 70 ℃의 온도에서 20 분간 가열 훈연하고 75 ℃의 온도에서 10 분간 스팀 훈연하고 가열 훈연 및 스팀 훈연된 오리 정육을 85 ℃의 온도에서 40 분간 가열 조리하여 완숙한 후 90 ~ 100 ℃ 온도의 열풍을 15 ~ 25 분간 분사하여 열풍 처리하여 제조할 수 있다.
- [0053] 상기 오리 정육의 표면에 고온의 열풍이 일정 시간동안 분사되면 상기 오리 정육 표면의 조직이 대단히 치밀해져서 상기 오리 정육의 내부에 함유된 수분이 상기 오리 정육의 표면으로 용출되지 않는다. 오리 정육의 표면에 분사되는 열풍의 온도가 90 ℃ 미만이면 오리 정육 표면의 조직이 충분히 치밀해지지 않으며 열풍의 온도가 100 ℃를 초과하면 오리 정육의 육 표면이 과잉으로 조리된다. 또한, 오리 정육의 표면으로 열풍이 분사되는 시간이 15 분 미만이면 오리 정육 표면의 조직이 충분히 치밀해지지 않으며 열풍 분사 시간이 25 분을 초과하면 오리 정육 표면의 조직이 더이상 치밀해지지 않는다.

[0054] 본 발명에 따른 냉각 단계(S50)는 냉각실을 15℃이하로 유지하여 오리 정육을 2 ~ 3시간 동안 냉각시켜 심부 온도가 7℃이하가 되도록 하는 것이 바람직하다.

[0055] 상기 포장 및 숙성 단계(S60)는 냉각이 완료되면 스틱에서 혼연된 오리를 빼내어 오리잔모제거용 핀셋을 이용하여 잔모를 제거한다. 오리를 가슴살과 가슴살 사이를 이등분하여 5 ~ 7mm슬라이스기에 넣어 슬라이스를 한 후 200g, 400g, 800g 등 중량 단위별로 진공포장지에 넣고 진공포장 한다.

[0056] <실시예>

[0057] 이하, 본 발명은 다음의 대표적인 실시예에 의하여 더욱 구체적으로 설명되나, 본 발명이 이들 실시예에 의하여 어떤 식으로든 제한되는 것은 아니다.

[0058] 실시예 1: 훈제 오리의 제조

[0059] 평균 중량이 2.4Kg인 오리 10마리를 선별하여 발골한 후 텀블러에 넣었다. 염지액의 조성은 다음의 표 1에 나타낸 바와 같다.

표 1

품목	구성비(중량%)
마리네이드	49.3
분리대두단백	25
마늘분말	12
정제염	10
양파분말	2
생강분말	1.1
파프리카 추출물	0.2
헛개나무 엑기스	0.2
황칠 엑기스	0.2

[0061] 위와 같이 조성된 염지액은 위 배합표에 따라 배합하고 5℃의 정제수에 기본베이스와 기타 부재료를 완전히 녹여 텀블러에 넣고 이어서, 텀블러 뚜껑을 밀폐하고 진공펌프를 가동하여 진공도 70%에서 진공펌프를 off시켰다.

[0062] 한편, 염지실은 냉동기를 가동하여 실내 온도를 10℃로 유지될 수 있도록 하고 텀블러에 넣어 정회전→휴지→역회전→휴지→정회전→휴지 순으로 24시간 동안 운전하였다. 염지가 끝나고 텀블러 뚜껑을 열고 오리육 상태를 확인하여 텀블러 내부에 염지액이 존재하지 않음을 확인하였다. 이어서 테이블에 염지된 오리를 꺼내어 스모크 스틱에 4마리씩 끼우고 스모크용 대차에 걸어서 표2에 나타낸 바와 같은 조건으로 혼연했다.

표 2

순서	조건
1차 습식	80℃ 15분
2차 습식	90도 60분

[0064] 이어서, 상기 훈제 오리를 냉각실을 15℃이하로 유지하고 2시간 동안 냉각시킨 후, 인큐베이터에 저장했다.

[0065] 시험예 1: 관능 검사

[0066] 관능 검사 능력이 있는 30명을 대상으로 하여 상기 실시예 1 및 비교예의 훈제 오리(제조원: 영농조합법인 대숲)에 대하여 관능 검사를 하였다. 관능 검사의 결과는 맛, 향, 기호도가 매우 뛰어난 경우는 5점, 뛰어난 경우는 4점, 보통인 경우는 3점, 나쁜 경우는 2점, 매우 나쁜 경우는 1점으로 계산하여 평균을 내어 반올림하였으며, 결과는 하기 표 3과 같다.

표 3

[0067]

	실시예1	비교예
식감	4.4	3.2
맛	4.3	3.3
향	4.3	3.1
기호도	4.5	3.6

[0068]

이상의 시험예를 종합하여 보면, 관능평가 결과 식감, 맛, 향 및 기호도가 본 발명의 실시예 1의 시제품이 비교예에 비하여 우수하였음을 알 수 있다.

[0069]

시험예 2: 유통기간 검사

[0070]

실시예 1에 따라 훈제 오리를 제조하여 5℃의 온도의 인큐베이터(incubator)에서 저장하면서 유통기한 테스트를 진행하였다.

[0071]

5℃에서 2시간 동안 냉각한 훈제 오리는 내열성 세균을 포함한 세균이 검출되지 않았으며, 45일간의 저장기간 동안 세균이 검출되지 않았다.

[0072]

이를 통해 본 발명의 훈제 오리의 제조방법에 따라 제조된 훈제 오리는 45일을 유통기한으로 냉장유통이 가능함을 확인할 수 있었다.

[0073]

이상의 시험예를 보면, 본 발명에 따라 방부제를 사용하지 않고 천연재료를 사용한 훈제 오리의 유통기한이 우수하였음을 알 수 있다.

도면

도면1

