(19)대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(51) 。Int. Cl.[6]
A23L 1/315

(45) 공고일자 2006년01월27일
(11) 등록번호 10-0466809
(24) 등록일자 2005년01월07일

(21) 출원번호 10-1998-0025912
(22) 출원일자 1998년06월30일

(65) 공개번호 10-2000-0004475
(43) 공개일자 2000년01월25일

(73) 특허권자 씨제이 주식회사
서울특별시 중구 남대문로5가 500번지

(72) 발명자 신혜원
서울특별시 서초구 서초4동 삼익아파트 5동 501호

송상훈
인천광역시 남구 용현2동 유원아파트 8동 1210호

손종욱
서울특별시 강남구 압구정동 미성아파트 28동 607호

김석진
서울특별시 양천구 신정동 311 목동아파트 1018동 1304호

정헌웅
서울특별시 양천구 목3동 동신아파트 5동 1006호

정형근
서울특별시 서초구 잠원동 58-24 신반포아파트 320-1006호

김경립
서울특별시 강서구 화곡동 351-89 중앙하이츠2-707호

(74) 대리인 이덕록
특허법인 원전

심사관 : 남기창

(54) 즉석닭튀김식품의제조방법

요약

본 발명은 닭튀김과 소스를 제조하여, 이를 포장한 후 110~115℃에서 15~30분간 열처리하는 세미-레토르트 조건으로 살균처리함으로써, 미생물 안전성이 우수하고, 풍미 및 조직감이 더욱 향상된 즉석 닭튀김 식품의 제조방법을 제공한다.

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 가정에서 즉석으로 이용할 수 있는 즉석 닭고기 튀김요리에 있어서 닭고기 튀김의 풍미와 조직감을 상당기간 유지하기 위해 세미 레토르트 살균처리를 행하는 것을 특징으로 하는 제조방법에 관한 것이다.

현대사회의 핵가족화 추세와 맞벌이부부 및 독신자의 증가에 따라 소비자들은 가정에서의 조리에 있어서도 간단함과 편이성을 요구하게 되었다. 또한, 이러한 사회적 필요성에 발맞추어 가공식품 개발분야에 있어서도 다양화와 보편화 추구 및 손쉽게 조리할 수 있는 즉석식품 개발이 증가하고 있으며 일반 가정에서도 고급화·편이화된 가공식품을 선호하는 추세에 있다.

이러한 즉석 가공식품으로는 냉동식품이나 레트르트 살균처리한 식품이 주를 이루고 있으며, 이중 레토르트 가공식품은 121℃에서 강하게 살균처리하여 F_0치를 4이상으로 하는 것이 일반적이다. 그러나 기존에 많이 유통되고 있는 즉석 냉동식품이나, 121℃에서 살균정도를 강하게 처리한 레토르트 가공식품은 향미와 조직감이 뒤떨어지는 문제점이 있으며, 특히 가공식품이 닭튀김 요리와 같은 튀김류인 경우에는 조직감의 개선이 크게 요구되어 왔다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

본 발명의 목적은 종래의 즉석 닭튀김 제품에서의 문제점인 향미와 조직감을 보다 향상시키고, 아울러 미생물에 대해서도 장기간 안정한 즉석 닭튀김 식품의 개선된 제조방법을 제공하는 것이다.

발명의 구성 및 작용

상기와 같은 목적을 달성하기 위하여, 본 발명에서는 닭튀김과 소스로 이루어진 즉석 닭튀김 식품을 제조함에 있어서 닭튀김과 소스를 각각 세미-레토르트 조건 즉, 110~115℃에서 15~30분간 열처리하는 것을 특징으로 한다.

즉, 본 발명은 중화요리 전문점에서나 취식이 가능했던 중화풍 닭고기 튀김요리를 가정에서 즉석으로 손쉽게 조리할 수 있고 세심한 준비가 필요한 주재료를 고유의 풍미와 원물감이 느껴지는 조직감을 유지할 수 있도록 레토르트 살균기에서 기존의 레토르트 조건보다 낮은 110~115℃의 온도로 위생적으로 살균처리함으로써 일반가정에서의 취식을 가능하게 한 것이다.

한편, 본 발명에서는 레토르트 살균조건을 보편적으로 많이 사용하는 고온범위보다 조금 낮춰 F_0치를 2정도로 낮춘 110~115℃, 15~30분간의 살균처리를 세미- 레토르트라고 칭하였다.

일반적으로 레토르트 식품이란 F_0치가 4이상인 것을 말하는데, 본 발명이 취한 살균조건은 그 절반의 살균치로도 위생적이면서 풍미와 조직감을 살릴 수 있다는데 그 의의가 있다.

본 발명의 즉석 닭튀김 식품 제조방법을 구체적으로 설명하면 다음과 같다.

[튀김제조공정]

제 1 공정

닭고기, 바람직하게는 닭안심을 적정크기로 절단한 후, 조미액을 첨가하여 간이 고루배도록 염지를 한다. 이때 사용되는 조미액은 기호에 따라 각종 양념류를 적절히 배합하여 제조할 수 있으며, 바람직한 일예를 들자면 닭고기 40~66중량%에 대하여 얼음물(10×10×1㎜정도 크기의 얼음박편 50중량%와 물 50중량%로 구성) 10~15중량%, 인산염 0.15~0.3중량%, 간장 4.5~6중량%, 후추 0.15~0.25중량%, 다진 마늘 2~4중량%, 다진 생강 0.4~1중량%, 다진 양파 2~4중량%, 중백당 0.8~1.5중량%, MSG 0.02~0.08중량%로 조성된 조미액을 사용할 수 있다.

제 2 공정

상기 제1공정에서 염지 처리된 닭고기에 튀김옷을 입히기 위해 밀가루를 첨가하여 1차 혼합한 다음, 전분을 첨가하여 2차 혼합한다. 상기 밀가루로 1차 혼합할 때에 닭분쇄육이나 기타 첨가제를 함께 혼합하는 것이 바람직한데, 예를들면 닭분쇄육 10~25중량%, 육가공에 많이 사용하는 ISP(isolated soy protein) 1~3중량%, 핵산조미료 0.02~0.1중량%, 인산염(제3인산나트륨) 0.02~0.1중량%, 박력분 1~5중량%를 첨가하여 1차로 혼합하고, 옥수수 전분을 1~3중량% 첨가하여 2차 혼합을 실시한다.

제 3 공정

제2공정을 거친 제품을 성형한 후 160~180℃의 식용유지에서 30초~3분간 튀긴후, 튀김의 색을 좋게 하고 내부로 충분히 열전달을 주어 2차 살균이 되도록 그릴링(grilling)을 1분~2분간 실시한다.

제 4 공정

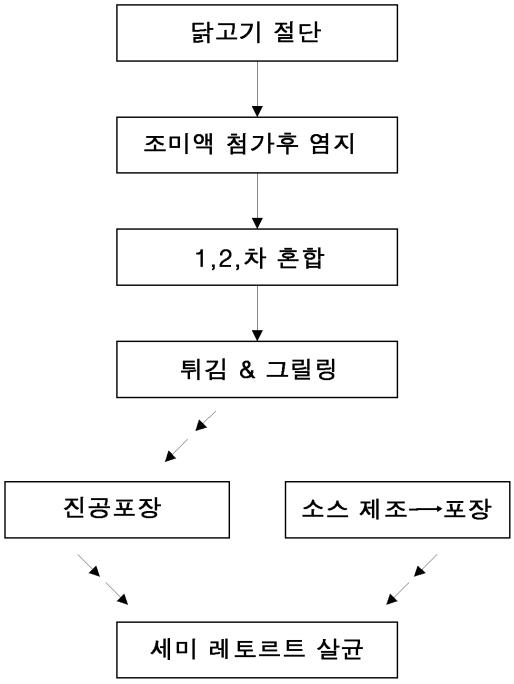
제3공정을 거친 것을 산패방지를 위해 진공포장을 실시한 후, 레토르트 살균기에서, 미생물을 살균하면서 동시에 풍미와 조직감을 살릴 수 있는 세미-레토르트조건인 110~115℃에서 15~30분간 열처리한다.

[소스 제조공정]

소스는 통상의 소스 제조원료들을 적절히 조성하여 제조할 수 있으며, 바람직한 소스의 제조 배합의 예를 들자면 진간장 4~8중량%, 고추씨기름 1.5~2.5중량%, 파기름 2.5~3중량%, 사과 식초 2~3중량%, 정종 3~4중량%, 설탕 5~10중량%, 식염 0.2~0.5중량%, 후추 0.05~0.1중량%, 핵산조미료 0.3~0.6중량%, 다진 생강 0.3~0.6중량%, 호유(굴소스) 4~24중량%, 옥수수전분 2~3중량%, 산탄검 0.05~0.1중량%를 배합하고 식수로 100중량%를 맞추어 제조한다. 그런 다음 포장하여 세미-레토르트 조건으로 110~115℃에서 15~30분간 열처리한다.

상기와 같은 본 발명 제조방법에서 세미-레토르트 처리를 제외한 닭튀김의 제조와 소스 제조 공정은 통상적인 공지의 방법을 적용할 수 있다.

본 발명의 즉석 닭튀김 식품의 제조공정을 요약, 도시하면 다음과 같다.



이하 실시예를 통하여 본 발명을 보다 상세하게 설명한다.

실시예 1

42중량%의 닭안심을 20×20㎜의 큐빅 형태로 절단하고, 얼음물 15중량%, 인산염 0.15중량%, 간장 5중량%, 후추 0.15중량%, 다진 마늘 4중량%, 다진 생강 1중량%, 다진 양파 2.5중량%, 중백당 1.0중량%, MSG 0.07중량%를 첨가하여 간이 고루 배도록 염지를 하였다. 이 제품에 닭분쇄육 20중량%, ISP(isolated soy protein) 3중량%, 핵산조미료 0.05중량%, 인산염(제3인산나트륨) 0.08중량%, 박력분 3중량%를 첨가하여 1차로 혼합하고 옥수수전분을 3중량% 첨가하여 2차 혼합을 실시하였다.

그런 다음 성형기로 제품을 성형한 후 180℃의 식용유지에서 3분간 튀기고, 튀김의 색을 좋게 하고 내부로 충분히 열전달을 주어 2차 살균이 되도록 그릴링 (grilling)을 2분간 실시하였다. 이것을 산패방지를 위해 진공포장을 실시한 후 레토르트 살균기에서 미생물을 살균하면서 동시에 풍미와 조직감을 살릴 수 있는 조건인 세미-레토르트 조건으로 110℃에서 20분간 열처리하였다.

한편, 소스는 진간장 7중량%, 고추씨기름 2.5중량%, 파기름 3중량%, 사과식초 3중량%, 정종 3중량%, 설탕 10중량%, 식염 0.5중량%, 후추 0.05중량%, 핵산조미료 0.5중량%, 다진 생강 0.5중량%, 호유(굴소스) 15중량%, 옥수수전분 3중량%, 산탄검 0.1중량%를 배합하고 식수로 100중량%를 맞추어 제조하고 포장한 후 레토르트 살균기에서, 미생물을 살균하면서 동시에 향과 색을 살릴 수 있는 조건인 세미-레토르트 조건으로 110℃에서 20분간 열처리하였다.

< 미생물 안전성 시험 >

상기와 같이 제조한 제품을 10℃에 저장하면서 총균수를 분석한 결과는 표 1과 같다.

표 1. 실시예 1에 의해 제조한 닭튀김과 소스의 저장중 미생물 생육

(cfu/g, cfu/㎖)

저장일수	0	20	40	60	80	100	120
닭튀김	음성(0)	음성(0)	음성(0)	음성(0)	음성(0)	음성(0)	음성(0)
소스	음성(0)	음성(0)	음성(0)	음성(0)	음성(0)	음성(0)	음성(0)

표 1에서와 같이 본 발명의 방법으로 제조한 제품이 저장 120일 경과후에도 미생물에 대해 안전하다는 사실을 알 수 있다. 이는 기존에 많이 사용하는 레토르트 조건보다는 살균정도를 낮춘 것인데도 불구하고 미생물에 대해 안전하다는 점에서 의미가 있다. 즉, 내열성균의 포자까지도 멸균한 것으로 볼 수 있다.

한편, 레토르트 온도를 105℃로 할 경우, 일부 시료에서는 내열성균의 생육이 활발한 경우도 발생하여 미생물에 대해 완전히 안전하다고 할 수 없었다. 따라서, 본 발명의 세미-레토르트 공정온도 범위는 110~115℃로 결정하였다.

< 조직감 시험 >

금방 튀겨낸 닭튀김(A)(대조구)과 실시예 1에 의해 제조한 닭튀김을 10℃에서 냉장저장한 것(B), 121℃에서 20분간 레토르트한(F_0치=6) 닭튀김을 10℃에서 냉장 저장한 것(C)의 저장중 조직감의 변화를 나타낸 결과로서 표 2와 같다. 조직감 분석은 레오미터(reometer)를 사용하여 한 시료에 대해 5번 이상을 테스트하고 평균을 내어 행하였다.

표 2. 닭튀김의 저장중 조직감의 변화(g force)

시료/일	0	40	80	120
A	0.298	0.298	0.298	0.298
B	0.298	0.347	0.396	0.420
C	0.298	0.365	0.451	0.568

저장기간이 경과할수록 121℃에서 레토르트한 닭튀김의 조직은 수분탈리로 인해 더욱 퍽퍽하고 딱딱해지는 것으로 나타났다. 그러나, 세미-레토르트한 B의 경우 금방 튀겨낸 닭튀김 만큼의 바삭거림에는 못 미치지만 부드러운 조직감을 가지고 있다고 할 수 있다. 또한, 시간이 경과해도 조직감 열화가 심하게 일어나지 않았다.

< 관능검사 >

실시예 1에 의해 제조한 닭튀김과 소스를 10℃에서 냉장저장한 것(B)를 금방 제조한 닭튀김요리(A)와 121℃에서 20분간 레토르트 살균한 닭튀김과 소스를 10℃에서 냉장저장한 것(C)와 함께 저장기간동안 일정시간 경과 후 조리하여 훈련된 관능요원 25명을 대상으로 5점척도 관능검사(5 : 매우좋다, 3 : 보통, 1 : 매우 나쁘다)로 비교한 결과는 표 3과 같다. 이때 금방 제조한 닭튀김 요리의 관능점수를 최고 점수인 5점으로 하여 비교하였다.

표 3. 관능검사결과

기호도 항목	시료/일	0	30	60	90	120
튀김 향 기호도	A	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
	B	4.56	4.32	4.0	3.75	3.52
	C	4.02	3.78	3.63	3.12	2.65
외관 기호도	A	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
	B	4.50	4.23	3.96	3.69	3.32
	C	4.08	3.67	3.52	3.04	2.76
튀김 조직감 기호도	A	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
	B	4.58	4.35	4.00	3.81	3.55
	C	3.98	3.66	3.48	3.00	2.54
전체 기호도	A	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
	B	4.42	4.21	4.02	3.73	3.56
	C	3.92	3.59	3.36	2.95	2.51

표 3에서와 같이 튀김 고유의 향과 조직감, 외관, 전체 기호도에서 실시예 1에 의해 제조한 제품이 기존의 레토르트 제품보다 훨씬 더 우수함을 나타냈다. 특히 전체 기호도를 예를 든다면 초기에 4.42의 점수에서 120일 경과후에도 3.56의 좋은 기호도를 나타내고 있는 반면에 121℃에서 20분간 레토르트한 제품은 120일 경과후 2.5정도까지 기호도가 떨어지는 것을 알 수 있다. 이는 F_0치가 6인 비교구 C는 조직감이 퍽퍽하고 레토르트취가 발생하며 튀김 풍미가 감소한 결과에 의한 것이다. 한편, 이와같은 차이는 시간이 경과할수록 더욱 심해지는 것을 알 수 있다.

실시예 2

49중량%의 닭안심을 30×30㎜의 큐빅 형태로 절단하고, 얼음물을 12중량%, 인산염 0.15중량%, 간장 6중량%, 후추 0.25중량%, 다진 마늘 3중량%, 다진 생강 0.82중량%, 다진 양파 4중량%, 중백당 1.5중량%, MSG 0.08중량%를 첨가하여 간이 고루 배도록 염지를 하였다. 이 제품에 닭분쇄육 15중량%, 인산염(제3인산나트륨) 0.1중량%, ISP(isolated soy protein) 1중량%, 핵산조미료 0.1중량%, 박력분 5중량%를 첨가하여 1차로 혼합하고 옥수수전분을 2중량% 첨가하여 2차 혼합을 실시하였다. 그런 다음 성형기로 제품을 성형한 후 160℃의 식용유지에서 2분간 튀긴후, 튀김의 색을 좋게 하고 내

부로 충분히 열전달을 주어 2차 살균이 되도록 그릴링(grilling)을 1분간 실시하였다. 이것을 산패방지를 위해 진공포장을 실시한 후 레토르트 살균기에서 미생물을 살균하면서 동시에 풍미와 조직감을 살릴 수 있는 조건인 세미-레토르트 조건으로 110℃에서 25분간 열처리하였다.

한편, 소스는 진간장 8중량%, 고추씨기름 1.5중량%, 파기름 2.5중량%, 사과식초 2중량%, 정종 4중량%, 설탕 5중량%, 식염 0.2중량%, 후추 0.1중량%, 핵산조미료 0.6중량%, 다진 생강 0.3중량%, 호유(굴소스) 24중량%, 옥수수전분 2중량%, 산탄검 0.05중량%를 배합하고 식수로 100중량%를 맞추어 제조하고 포장한 후 레토르트 살균기에서, 미생물을 살균하면서 동시에 향과 색을 살릴 수 있는 조건인 세미-레토르트 조건으로 110℃에서 25분간 열처리하였다.

열처리를 거친 실시예 2 제품의 저장중 미생물의 생육정도는 실시예 1의 경우와 마찬가지로 안전하다고 판정되었다.

< 관능검사 >

실시예 2에 의해 제조한 닭튀김과 소스를 10℃에 냉장저장한 것(B)를 금방 제조한 닭튀김요리(A)와 121℃에서 20분간 레토르트 살균한 닭튀김과 소스를 10℃에 냉장저장한 것(C)와 함께 일정시간 경과 후 조리하여 훈련된 관능요원 25명을 대상으로 5점척도 관능검사로 비교한 결과는 표 4와 같다.

표 4. 관능검사결과

기호도 항목	시료/일	0	30	60	90	120
튀김 향 기호도	A	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
	B	4.46	4.23	4.03	3.65	3.53
	C	4.08	3.68	3.56	3.22	2.75
외관 기호도	A	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
	B	4.53	4.18	3.97	3.62	3.42
	C	4.02	3.57	3.32	3.01	2.56
튀김 조직감 기호도	A	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
	B	4.50	4.25	4.03	3.74	3.45
	C	3.95	3.56	3.39	3.02	2.64
전체 기호도	A	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
	B	4.45	4.22	3.98	3.75	3.52
	C	3.92	3.59	3.34	2.85	2.57

표 4에서 알 수 있듯이 실시예 1에서와 마찬가지로 F_0치가 큰 비교시료(C)에 비해 실시예 2 시료가 향과 조직감 및 전체 맛 기호도에서 우세하다는 것을 나타낸다. 한편, 전체 기호도에서 특히 두 시료간의 차이가 크게 나타났다.

실시예 3

55중량%의 닭안심을 25×25㎜의 큐빅 형태로 절단하고, 얼음물 10중량%, 인산염 0.2중량%, 간장 5중량%, 후추 0.2중량%, 다진 마늘 2중량%, 다진 생강 0.4중량%, 다진 양파 3중량%, 중백당 1.0중량%, MSG 0.07중량%를 첨가하여 간이 고루 배도록 염지를 하였다. 이 제품에 닭분쇄육 17중량%, ISP(isolated soy protein) 1.5중량%, 핵산조미료 0.05중량%, 인산염(제3인산나트륨) 0.08중량%, 박력분 2중량%를 첨가하여 1차로 혼합하고 옥수수전분을 2.5중량% 첨가하여 2차 혼합을 실시하였다. 그런 다음 성형기로 제품을 성형한 후 170℃의 식용유지에서 1분간 튀긴후, 튀김의 색을 좋게 하고 내부로 충분히 열전달을 주어 2차 살균이 되도록 그릴링(grilling)을 1.5분간 실시하였다. 이것을 산패방지를 위해 진공포장을 실시한 후 레토르트 살균기에서 미생물을 살균하면서 동시에 풍미와 조직감을 살릴 수 있는 조건인 세미-레토르트 조건으로 110℃에서 30분간 열처리하였다.

한편, 소스는 진간장 7중량%, 고추씨기름 1.8중량%, 파기름 2.8중량%, 사과식초 2.2중량%, 정종 3.5중량%, 설탕 8중량%, 식염 0.4중량%, 후추 0.05중량%, 핵산조미료 0.4중량%, 다진 생강 0.5중량%, 호유(굴소스) 10중량%, 옥수수전분 3중량%, 산탄검 0.08중량%를 배합하고 식수로 100중량%를 맞추어 제조하고 포장한 후 레토르트 살균기에서, 미생물을 살균하면서 동시에 향과 색을 살릴 수 있는 조건인 세미-레토르트 조건으로 110℃에서 30분간 열처리하였다.

이 제품의 10℃에서의 미생물 안전성에 대한 실험결과는 실시예 1과 마찬가지로 유통중의 미생물의 오염에 대해 안전하다고 판정되었다.

< 관능검사 >

실시예 1에서의 방법과 동일하게 실시한 대조시료와 비교시료와의 저장기간 중 비교관능검사의 결과는 다음 표 5와 같다.

표 5. 관능검사결과

기호도 항목	시료/일	0	30	60	90	120
튀김 향 기호도	A	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
	B	4.36	4.12	3.89	3.75	3.52
	C	3.96	3.68	3.36	3.02	2.55
외관 기호도	A	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
	B	4.41	4.08	3.78	3.59	3.32
	C	4.02	3.64	3.22	2.98	2.52
튀김 조직감 기호도	A	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
	B	4.40	4.25	4.01	3.83	3.56
	C	3.92	3.56	3.28	2.96	2.44
전체 기호도	A	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
	B	4.40	4.11	4.00	3.75	3.51
	C	3.90	3.49	3.22	2.85	2.62

표 5에서와 같이 튀김옷의 색 등 외관에 대한 기호도에 있어서 실시예 3의 시료가 금방 제조한 닭튀김 요리보다는 좋지 못하나, 비교시료 C에 비해 더 먹음직스럽고 색이 더 좋다고 응답한 사람이 많았으며, 120일 경과후에도 조직감 기호도가 3.56으로 C와 많은 차이를 보이고 있다.

실시예 4

57중량%의 닭안심을 30×30㎜의 큐빅 형태로 절단하고, 얼음물 10중량%, 인산염 0.15중량%, 간장 5.5중량%, 후추 0.19중량%, 다진 마늘 3.5중량%, 다진 생강 0.4중량%, 다진 양파 4중량%, 중백당 1.4중량%, MSG 0.06중량%를 첨가하여 간이 고루 배도록 염지를 하였다. 이 제품에 닭분쇄육 10중량%, ISP(isolated soy protein) 2.5중량%, 핵산조미료 0.1중량%, 인산염(제3인산나트륨) 0.2중량%, 박력분 3중량%를 첨가하여 1차로 혼합하고 옥수수전분을 2중량% 첨가하여 2차 혼합을 실시하였다. 그런 다음 성형기로 제품을 성형한 후 180℃의 식용유지에서 2분간 튀긴후, 튀김의 색을 좋게 하고 내부로 충분히 열전달을 주어 2차 살균이 되도록 그릴링(grilling)을 2분간 실시하였다. 이것을 산패방지를 위해 진공포장을 실시한 후 레토르트 살균기에서 미생물을 살균하면서 동시에 풍미와 조직감을 살릴 수 있는 조건인 세미-레토르트 조건으로 115℃에서 15분간 열처리하였다.

한편, 소스는 진간장 7중량%, 고추씨기름 1.5중량%, 파기름 2.5중량%, 사과식초 3중량%, 정종 4중량%, 설탕 7중량%, 식염 0.5중량%, 후추 0.05중량%, 핵산조미료 0.3중량%, 다진 생강 0.3중량%, 호유(굴소스) 21중량%, 옥수수전분 3중량%, 산탄검 0.1중량%를 배합하고 식수로 100중량%를 맞추어 제조하고 포장한 후 레토르트 살균기에서, 미생물을 살균하면서 동시에 향과 색을 살릴 수 있는 조건인 세미-레토르트 조건으로 115℃에서 15분간 열처리하였다.

이 제품의 저장중의 총균수 변화는 실시예 1과 같이 역시 유통중의 미생물 오염에 대해 안전하다고 판정되었다.

< 관능검사 >

실시예 1에서와 동일한 방법으로 실시한 대조시료와 비교시료와의 비교 관능검사 결과는 표 6과 같다.

표 6. 관능검사결과

기호도 항목	시료/일	0	30	60	90	120
튀김 향 기호도	A	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
	B	4.50	4.22	4.05	3.65	3.50
	C	4.00	3.68	3.55	3.12	2.55
외관 기호도	A	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
	B	4.45	4.18	3.96	3.59	3.42
	C	3.99	3.57	3.35	3.04	2.66
튀김 조직감 기호도	A	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
	B	4.38	4.24	3.94	3.52	3.36
	C	3.98	3.56	3.40	3.00	2.58
전체 기호도	A	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
	B	4.34	4.11	3.92	3.64	3.51
	C	3.92	3.60	3.33	2.85	2.55

표 6에서와 같이 실시예 4의 경우, 비교시료 C에 비해 향, 외관, 조직감에서 더 우수한 기호도를 얻었으며, 전체기호도에서도 120일 경과시 비교시료는 2.55로 보통에도 못미치는 수준인데 비해 실시예 4는 3.51의 높은 점수를 얻었다.

발명의 효과

본 발명의 즉석 닭튀김 식품 제조방법에 의하면, 세미-레토르트 조건으로 살균처리하므로써 미생물에 대한 장기간 안전성이 우수하면서 기존의 레토르트 조건으로 처리한 제품에 비하여 풍미와 조직감 및 전체 기호도에서 보다 뛰어난 제품을 제조할 수 있다.

(57) 청구의 범위

청구항 1.

절단된 닭고기에 조미액을 첨가하고 염지하는 단계; 염지 처리된 닭고기에 튀김옷을 입히는 단계; 160~180℃에서 30초~30분간 튀긴 후 그릴링을 실시하여 닭튀김을 제조하는 단계; 제조된 닭튀김 및 별도로 제조된 닭튀김용 소스를 각각 포장하는 단계; 및 포장된 닭튀김 및 소스를 110℃에서 20분간 레토르트 살균처리하는 단계의 결합을 특징으로 하는 즉석 닭튀김 식품의 제조방법.