



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2023년12월12일
(11) 등록번호 10-2613144
(24) 등록일자 2023년12월08일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 17/40 (2016.01) A23L 17/60 (2016.01)
A23L 23/00 (2022.01) A23L 27/00 (2016.01)
A23L 27/50 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 17/40 (2016.08)
A23L 17/60 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2022-0140181
(22) 출원일자 2022년10월27일
심사청구일자 2022년10월27일
(56) 선행기술조사문헌
KR101832416 B1
KR1020060095436 A*
KR1020200058098 A*
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
부정숙
제주특별자치도 서귀포시 토상로 32-1 (토평동)
(72) 발명자
부정숙
제주특별자치도 서귀포시 토상로 32-1 (토평동)
(74) 대리인
강성혜

전체 청구항 수 : 총 5 항

심사관 : 박소영

(54) 발명의 명칭 전복 게우젓 및 그 제조방법

(57) 요약

과제: 전복살에서 수분이 유실되는 것을 방지하여 전복 젓갈의 맛이 변하는 것에 대한 해결책을 제시하고, 새로운 전복 젓갈 제조방법 및 이 방법으로 제조된 전복 게우젓을 제공하려는 것.

해결수단: 본 발명자는 전복살에 뜨거운 맛국물을 부어 열을 가하면 전복살의 겉면에 단백질 막이 형성되어 수분 손실이 적게 되어 전복살이 부드러워지고, 전복 젓갈의 전체적인 맛도 유지되는 것을 확인하고, 전복살과 전복 내장(게우)을 포함하며, 전복살에서 수분이 빠져나와 젓갈의 맛이 변하고, 전복살의 수분 손실로 육질이 딱딱해지는 것을 보완한 전복 게우젓을 제조하였다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

A23L 23/00 (2022.01)

A23L 27/00 (2016.08)

A23L 27/50 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

- 1) 전복을 세척하여 전복살과 전복 내장(게우)을 분리하는 전복 준비 단계;
- 2) 맛국물을 제조하는 단계;
- 3) 상기 맛국물이 50~100℃로 뜨거운 상태에서 전복살과 1~2분간 혼합하는 전복 밑간 단계;
- 4) 전복 내장(게우)을 다지거나 갈아 양념하는 단계;
- 5) 상기 맛국물에 혼합한 전복살을 꺼내어 얇게 절단한 것과 상기 양념한 전복 내장(게우)을 혼합하는 단계; 및
- 6) 상기 전복 게우젓을 저온 숙성하는 단계;를 포함하는 전복 게우젓 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

청구항 1항에 있어서,

상기 맛국물은 어패류, 다시마, 양파, 대파를 담고 물을 가하여 5분 ~5시간 끓인 후, 걸러낸 국물에 간장 및 감미료를 넣고 끓여서 제조된 것인, 전복 게우젓 제조방법.

청구항 5

청구항 1항에 있어서,

상기 4) 단계의 양념은 고춧가루, 생강즙, 액젓, 마늘, 고추, 후추 중 하나 이상을 선택하여 제조한 것인, 전복 게우젓 제조방법.

청구항 6

청구항 1항에 있어서,

상기 5) 단계에서 성계를 더 혼합하는 것을 특징으로 하는 전복 게우젓 제조방법.

청구항 7

청구항 1, 청구항 4 내지 청구항 6 중 어느 한 항의 방법으로 제조된, 전복 게우젓.

발명의 설명

기술분야

본 발명은 전복 게우젓 및 그 제조 방법에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 전복살과 전복 내장(게우)을 포함하

[0001]

며, 전복살에서 수분이 빠져나와 젓갈의 맛이 변하고 전복살의 수분 손실로 육질이 딱딱해지는 것을 보완한 전복 계우젓 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

- [0002] 전복은 우리나라, 일본, 중국 등지에서 오래전부터 귀하게 여기는 기능성 수산물 중의 하나로 여러가지 유효한 영양성분이 함유되어 있어서 시장에서 높은 평가를 받고 있다.
- [0003] 전복은 단백질과 비타민을 풍부하게 포함하고 있으며 피부미용, 자양강장 등 허약 체질에 탁월한 효능을 가지고 있어 식용 및 약용으로 널리 사용되고 있다. 식용으로는 전복회, 전복죽, 전복숙회 등으로 섭취하나, 저장성을 높이기 위해 전복장으로 먹기도 한다.
- [0004] 또한, 전복 내장은 전복살에 비하여 다량의 항산화 활성, 안진오텐신 전환효소의 활성 저해능, 항혈전 효과 및 아질산염 소거능 등을 가지는 기능성 물질과 카테노이드의 유효성분을 함유하고 있어 인체에 유익한 효능이 많다. 그러나 전복 내장은 비린내가 심하고 맛이 없어 선호도가 낮다. 전복 내장의 이러한 단점을 보완하고자 전복 내장을 전복 내장 젓갈로 만들어 섭취하기도 한다.
- [0005] 대한민국 등록특허 제1832416호에는 전복을 탈각하고, 전복육과 전복 내장을 분리하는 단계와, 상기 분리된 전복 내장을 식염수에 침지하여 세척하는 단계와, 상기 세척된 전복 내장을 절단하는 단계와, 상기 절단된 전복 내장 100중량부에 대하여 식염 8~15중량부를 첨가하는 단계와, 상기 식염이 첨가된 전복 내장을 밀폐하여 10~20℃의 온도에서 200~360일간 발효 및 숙성하는 단계와, 상기 발효 및 숙성된 전복 내장으로부터 유출액을 제거하는 단계와, 상기 유출액이 제거된 전복 내장에 무즙을 포함하는 양념을 첨가하여 혼합하는 단계를 포함하는 전복 내장 젓갈 제조방법이 개시되어 있다.
- [0006] 대한민국 공개특허 제2022-0064488호 "전복젓갈 제조방법"은 전복육과 전복내장을 이용한 전복젓갈의 제조방법에 대하여 기술하고 있고, 대한민국 등록특허 제1346617호는 인삼과 대추의 추출액 및 사람주나무 잎의 추출액을 전복육과 전복 내장의 세절물에 가하고 양념을 혼합하여 제조하여 전복육과 전복 내장 세절물의 특이취가 거의 없고 그 결과 맛 등 기호성이 향상된 전복 젓갈 제조 방법을 개시한다. 그러나 이러한 제조방법들에 따르면, 삼투압 현상에 의해 전복살에서 수분이 나와 전복 젓갈의 맛을 저하시키고, 전복살의 수분 손실로 인해 전복살의 육질이 딱딱해지는 단점이 있다.
- [0007] 또한, 대한민국 특허 제1646216호는 전복 및 전복장 소스를 포장용기에 담은 전복장 원료 혼합 단계; 전복 및 전복장 소스가 담긴 포장용기를 밀봉하는 포장용기 밀봉 단계; 및 포장용기 내의 혼합물을 20~50분 동안 110~130℃에서 멸균하고 익히는 멸균·익힘 단계를 포함하는 전복장 제조방법에 관한 것이다. 그러나 이 제조방법은 전복을 110~130℃의 고온에서 20~50분 동안 처리하기 때문에 단백질이 주성분인 전복살이 지나치게 단단해져 부드러운 식감을 살리기 어렵다는 문제점이 있다.
- [0008] 본 발명에서는 전술한 바와 같이 여러 효능을 지닌 전복살과 전복 내장(계우)을 이용한 젓갈을 제조함에 있어서 전복살의 수분 손실을 최소화하여 육질을 부드럽게 유지하고, 전복 젓갈의 전체적인 맛도 유지할 수 있는 전복 젓갈 제조방법을 개시한다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0009] 본 발명의 목적은 전복살과 전복 내장(계우)을 포함하는 전복 계우젓에 있어서, 전복살에서 지나치게 많은 수분이 유실되는 것을 방지함과 동시에 전복살의 쫄깃하면서도 부드러운 맛을 살리고, 전복살에 맛간장이 배어들어 풍미를 더하고, 전복살로부터 빠져나온 과량의 수분으로 인하여 전복 계우젓의 맛이 변하는 것을 방지하여 씹는 맛과 영양이 뛰어나고 보존 기간이 늘어난 전복 계우젓을 제공하려는 것이다.

과제의 해결 수단

- [0010] 위와 같은 과제를 해결하기 위하여 다양한 방법을 연구한 결과, 본 발명자는 전복살에 뜨거운 맛국물을 끼얹거나 뜨거운 맛국물에 전복살을 가하여 전복살의 겉면에 빠르게 단백질 막이 형성된 후 맛국물에 혼합한 전복살을 꺼냄으로써 전복살 내부까지 오랜 시간 동안 열을 가하지 않게 되어 전복살 내부는 부드럽고 쫄깃한 맛을 유지할 수 있으며, 전복살 내부의 수분 손실이 적어져 양념한 전복 내장(계우)의 보존 기간이 늘어나고, 전복 계우젓의 전체적인 맛도 유지되는 것을 확인하고 전복 계우젓 제조방법을 발명하기에 이르렀다.

- [0012] 본 발명은 전복 게우젓 제조방법 및 이 방법에 의하여 제조된 전복 게우젓에 관한 것이다.
- [0013] 본 발명은
- [0014] 전복을 세척하여 껍질을 분리하고 전복살과 전복 내장(게우)을 분리하는 전복 준비 단계;
- [0015] 맛국물을 제조하는 단계;
- [0016] 전복살과 상기 맛국물을 혼합하는 전복 밀간 단계;
- [0017] 전복 내장(게우)을 양념하는 단계;
- [0018] 상기 맛국물에 혼합한 전복살과 상기 양념한 전복 내장(게우)을 혼합하는 단계를 포함하는 전복 젓갈 제조방법에 관한 것이다.
- [0019] 이때 유의할 점은 상기 맛국물은 뜨거운 상태 즉, 50~100℃, 또는 약 50℃ 이상, 또는 약 60℃ 이상, 또는 약 70℃ 이상, 또는 약 80℃ 이상, 또는 약 90℃ 이상인 것을 특징으로 한다.
- [0020] 뜨거운 맛국물과 전복살을 혼합하는 단계는 약 1분 내지 10분, 또는 약 2분 내지 약 7분, 또는 약 3분 내지 약 6분, 또는 약 4분 내지 약 5분 정도로 처리한다..
- [0021] 전복 내장 양념 단계에서는 전복 내장을 잘 다지거나 갈아서 양념한다.
- [0022] 또한, 뜨거운 맛국물에 혼합하여 열처리된 전복살은 2~4mm 정도의 슬라이스로 절단하여 양념된 전복 내장과 혼합한다.
- [0023] 또한, 위와 같은 방법으로 제조된 전복 게우젓은 저온에서 2일 내지 10일간, 또는 약 7일간 숙성하는 단계를 부가하여 전복 게우젓의 풍미를 높일 수 있다.
- [0024] 부가적으로, 맛국물에 혼합한 전복살과 양념한 전복 내장(게우) 혼합물에 싱게 등을 혼합하면 전복 게우젓의 맛을 더욱 풍성하게 할 수 있다.
- [0026] 본 발명의 일 실시예를 더욱 상세하게 설명하면,
- [0027] 1) 깨끗한 수세미나 솔로 전복 몸통과 껍질을 비벼 씻어내고 껍질과 몸통을 연결하는 패주 부분을 칼로 잘라내고 전복살과 전복 내장(게우)을 분리하고, 전복살에 끝에 붙어 있는 이빨을 제거하여 전복을 준비하는 전복 준비 단계;
- [0028] 2) 큰 냄비에 해감한 바지락, 다시마, 양파, 대파를 담고 물 1리터를 넣어 10분간 끓인 후, 바지락, 다시마, 양파, 대파를 걸러낸 국물 200ml에 양조간장 200ml, 올리고당 130g을 넣고 끓여서 맛국물을 제조하는 맛국물을 제조하는 단계; 이 단계에서 맛국물의 제조에 사용되는 재료들은 취향에 따라 다양하게 변경할 수 있다. 예컨대 단맛을 줄이기 위해 올리고당을 넣지 않거나, 바지락, 다시마, 양파, 대파 외에 다른 재료를 가할 수 있고, 또는 어떤 재료들은 생략할 수 있으며, 재료들 간의 비율을 조절할 수 있다. 맛국물의 재료로는 조미료, 생강, 정종, 물엿, 과일 당절임이나 채소 당절임 국물 등의 감미료, 참기름, 통 참깨, 다양한 야채, 간장, 맛술, 올리고당, 마늘, 대파, 양파, 홍고추, 청양고추, 통후추 등을 혼합하여 만들어질 수 있으며, 본 발명이 속하는 기술분야에 널리 알려진 것이라면 특별한 제한 없이 사용가능하다.
- [0029] 3) 열에 강한 스텐 볼에 손질된 전복살을 담고 상기 맛국물을 뜨거운 상태로 전복살에 고루 부어 약 5분간 두는 전복 밀간 단계;
- [0030] 4) 전복 내장(게우)은 칼로 곱게 다지거나 커트기로 곱게 갈아 고춧가루, 청주, 생강즙, 멸치액젓, 편마늘, 청양고추, 홍고추를 넣고 고루 섞어 전복 내장(게우)젓을 제조하는 전복 내장(게우) 양념하는 단계; 이 단계는 전복 내장(게우)을 손질하여 향신료를 첨가하여 전복 내장(게우)의 맛을 살리는 작업이다. 전복 내장(게우)의 저장성과 비린맛을 없애기 위해 고운 고춧가루를 넣어 1차로 버무리고, 청주, 생강즙을 넣어 비린맛을 중화시킨 후 멸치액젓으로 간을 맞춘다. 살균 작용을 하는 마늘은 아주 얇게 편으로 썰어 넣는다. 다진 마늘도 가능하나 다진 마늘보다 편으로 썰어 넣으면 볼륨이 살아나면서 전복 내장(게우)이 형태를 잡는다. 이후, 다진 청양고추, 다진 홍고추를 넣어 색을 살리는 작업을 한다. 이때 들어가는 향신료(고춧가루, 청주, 생강즙, 마늘, 청양고추, 홍고추)는 전복 내장(게우)의 맛을 살리면서 저장성을 높일 수 있는 양념류이다. 또한, 전복 내장과 혼합하는 양념은 취향에 따라 매운 맛을 줄이거나 자극적인 향신료를 사용하지 않거나, 각 재료의 비율을 달리 하는 등 다양하게 변형 가능함을 밝힌다.

- [0031] 5) 이후에는 상기 맛국물에 혼합한 전복살을 꺼내어 편리하게 썰고, 상기 양념한 전복 내장(게우)젓을 섞어 전복 게우젓을 제조하는 전복 게우젓 제조 단계;를 수행한다.
- [0032] 6) 부가적으로 위 1) 단계 내지 5) 단계를 거쳐 제조된 전복 게우젓을 25℃ 이하의 온도에서 2~10일간 저온 숙성하는 단계;를 거칠 수 있다.
- [0033] 전복 게우젓의 전통적인 조리법은 전복살을 전복 내장(게우) 양념에 생으로 버무리지만 시간이 지나면서 전복살에 함유된 수분이 지속적으로 빠져나와 것갈의 맛을 떨어뜨리고, 수분 손실로 전복살의 육질이 딱딱해져버리는 문제점이 있다. 이를 보완하기 위하여, 본 발명에서는 전복살에 뜨거운 상태의 맛국물을 부어 약 5분 내외 열처리하는 것을 특징으로 한다. 이 단계는 맛국물이 전복살에 쉽게 배어들고 전복살의 겉면에 단백질이 막을 형성하면서 수분 손실을 줄여준다. 따라서, 전복살의 식감이 겉은 쫄깃하면서도 내부는 부드러워지고 것갈 맛이 보존되는 효과가 있다.
- [0034] 또한, 부가적으로 상기 맛국물에 혼합한 전복살과 양념한 전복 내장(게우)의 혼합물에 성계를 혼합하여 풍미를 더할 수 있다. 좀 더 자세히는 성계는 생물도 가능하고, 냉동된 성계는 자연해동하여 사용할 수 있다. 성계만으로 만든 성계젓은 빨리 물이 되어 녹아버리기 때문에 것갈을 담그려면 많은 소금이 필요하며, 저염으로 보관하기가 어렵지만, 전복 게우젓에 성계를 혼합하면 전복 것갈의 풍미와 맛이 좋아지고, 성계의 맛도 느낄 수 있기 때문에 서로 맛을 보완하는 장점이 있다.
- [0035] 또한, 본 발명에서는 전복살 대신 소라살을 넣어도 되고, 전복살과 소라살을 함께 넣어 위의 방법으로 전복 게우젓을 제조할 수 있다.

발명의 효과

- [0036] 본 발명에 따르면, 전복살에 뜨거운 상태의 맛국물을 부어 짧은 시간 열처리를 하므로 전복살이 지나치게 딱딱해지는 것을 방지할 수 있고, 맛국물이 전복살에 쉽게 배어들고 전복살의 겉면에 단백질 막이 형성되면서 수분 손실을 줄여주기 때문에 전복살의 식감이 부드럽고 전복살로부터 지나친 수분 유실을 막아주어 것갈 맛이 보존되는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

- [0037] 도 1은 본 발명의 일 실시예에 의한 전복 것갈의 제조과정을 간단히 사진으로 나타낸 것이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0038] 이하, 상기 목적 외에 본 발명의 다른 목적 및 특징들은 첨부 도면을 참조한 실시예 및 실험예에 대한 설명을 통하여 명백히 드러나게 될 것이며, 다르게 정의되지 않는 한 기술적이거나 과학적인 용어를 포함해서 여기서 사용되는 모든 용어들은 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자에 의해 일반적으로 이해되는 것과 동일한 의미를 가지고 있다. 일반적으로 사용되는 사전에 정의되어 있는 것과 같은 용어들은 관련 기술의 문맥상 가지는 의미와 일치하는 의미를 가진 것으로 해석되어야 하며, 본 출원에서 명백하게 정의하지 않는 한, 이상적이거나 과도하게 형식적인 의미로 해석되지 않는다.

[0040] 실시예 1 : 전복 준비 단계

- [0041] 깨끗한 수세미나 솔로 전복 몸통과 껍질을 비벼 씻어내고 껍질과 몸통을 연결하는 패주 부분을 칼로 잘라내고 전복살과 전복 내장(게우)을 분리하고, 전복살에 끝에 붙어 있는 이빨을 제거하였다.

[0043] 실시예 2 : 맛국물 제조 단계

- [0044] 큰 냄비에 해감한 바지락, 다시마, 양파, 대파를 담고 물 1리터를 넣어 10분간 끓인 후, 바지락, 다시마, 양파, 대파를 걸러낸 국물 200ml에 양조간장 200ml, 올리고당 130g을 넣고 끓여서 맛국물을 완성하였다.

[0046] 실시예 3 : 전복 밀간 단계

- [0047] 열에 강한 스텐 볼에 손질된 전복살을 담고 실시예 2의 뜨거운 상태의 맛국물을 전복살에 고루 부어 5분간 담가 주었다.

[0049] 실시예 4 : 전복 내장(게우) 양념하는 단계

- [0050] 전복 내장(게우)은 칼로 곱게 다지거나 커트기로 곱게 갈아 고춧가루, 생강즙, 멸치액젓, 편마늘, 청양고추, 홍

고추를 넣고 고루 섞어 전복 내장(게우)젓을 만들었다.

[0052] 실시예 5 : 전복 게우젓 제조 단계

[0053] 실시예 3의 맛국물에 담근 전복살을 꺼내어 편편하게 썰고, 실시예 4의 전복 내장(게우)젓을 섞고 약 10℃ 내외의 저온에서 7일간 숙성하여 전복 게우젓을 완성하였다.

[0055] 실시예 6 : 전복 및 성게 젓갈 제조 단계

[0056] 상기 실시예 5의 전복 게우젓에 자연해동시킨 성게를 넣어 살살 버무려 밀폐용기에 담아 냉장보관하였다. 밀폐용기에 소분하여 담아서 저장성을 높였다.

[0058] 비교예 1

[0059] 상기 실시예 5와 동일한 방법으로 전복 게우젓을 제조하되, 전복을 맛국물과 혼합하여 익히는 단계는 생략하고 전복육을 두께 2 ~ 4mm 크기로 절단하여 양념과 혼합한 게우에 넣고 7일간 저온 숙성하였다.

[0061] 비교예 2

[0062] 깨끗한 수세미나 솔로 전복 몸통과 껍질을 비벼 씻어내고 껍질과 몸통을 연결하는 패주 부분을 칼로 잘라내고 전복살과 전복 내장(게우)을 분리하고, 전복살에 끝에 붙어 있는 이빨을 제거하여 전복을 준비하였다.

[0063] 전복살과 고추 가루, 조미료, 다진 생강, 다진 마늘, 정종, 물엿, 매실 엑기스, 참기름, 통 참깨, 다양한 야채를 혼합한 전복장 소스를 포장용기에 담았다.

[0064] 전복과 상기 전복장 소스가 담긴 포장용기를 밀봉하였다.

[0065] 밀봉한 포장용기 내의 혼합물을 30분 동안 120℃에서 멸균하면서 내용물을 익혔다.

[0066] 멸균, 익힘 단계가 끝난 포장용기 내의 혼합물을 저온에서 10일간 저온숙성하여 전복장을 제조하였다.

[0068] 실험예 1 : 관능검사

[0069] 상기 실시예 5의 방법에 의하여 제조된 본 발명의 전복 게우젓과, 비교예 1의 전복 내장젓, 비교예 2의 전복장에 대하여 10~65세의 남녀 30명을 선발하여 제조한 직후와 7일 이후에 전복살의 식감과 전체적인 맛에 대하여 관능검사를 실시하여 그 결과를 아래 표 1에 나타내었다.

[0070] 비교예 2의 전복장은 젓갈이 아니므로 "젓갈의 전체적인 맛" 항목은 비교하지 아니하였음을 밝힌다.

표 1

구분		제조 직후 시식		7일 이후 시식	
		전복살의 식감	젓갈의 전체적인 맛	전복살의 식감	젓갈의 전체적인 맛
실시예 5	10~20대 (n=10)	2.9	2.8	2.9	2.8
	30~40대 (n=10)	2.9	2.9	2.7	2.9
	50~60대 (n=10)	2.8	2.9	2.8	2.9
비교예 1	10~20대 (n=10)	2.7	2.6	1.9	2.2
	30~40대 (n=10)	2.6	2.5	1.7	2.0
	50~60대 (n=10)	2.7	2.4	1.8	2.1
비교예 2	10~20대 (n=10)	2.0	-	1.9	-
	30~40대 (n=10)	1.9	-	1.9	-
	50~60대 (n=10)	1.8	-	1.8	-

[0072] (전복살의 식감 - 부드러움 : 3, 보통 2, 딱딱함 1 / 젓갈의 전체적인 맛 - 좋음 : 3, 보통 : 2, 나쁨(싱거워짐) : 1)

[0074] 표 1에서 보는 것과 같이, 실시예 5와 비교예 1의 제조 직후 전복살의 식감이나 젓갈의 전체적인 맛의 평가에서 실시예 5가 비교예 1에 비하여 약간 높은 값을 보였고, 7일 이후 시식한 결과에서는 실시예 5가 비교예 1과 비교하여 전복살의 식감 및 전체적인 젓갈의 맛에서 월등히 높은 평가를 받은 것을 확인할 수 있었다. 이는 전복살을 전복 내장(게우) 양념에 생으로 버무리면 시간이 지나면서 수분이 빠져나와 젓갈의 맛을 떨어뜨리고, 수분 손실로 전복살의 육질이 딱딱해져 버리는 문제점을 전복살에 뜨거운 상태의 맛국물을 부어 담가주어 전복살을

부드럽게 만들었고, 맛국물이 전복살에 쉽게 베어들고 전복살의 겉면에 단백질이 막을 형성하면서 수분 손실을 줄여 전복살의 식감이 부드럽고 젓갈 맛이 보존되는 효과가 있음을 알 수 있었다.

[0075] 또한, 비교예 2는 젓갈은 아니지만, 전복육을 이용한 전복장이고, 이것과 본 발명의 실시예 5에 의한 전복 계우 젓을 비교한 결과, 제조 직후의 값에서 비교예 2의 전복장에서 전복육은 120℃에서 30분 열처리로 단백질이 주 성분인 전복육이 딱딱해지는 문제가 발생하여 제조 직후에도 식감이 부드럽지 않다는 평가를 받았고, 7일 후 평가에서도 유사한 정도의 평가를 받아 본 발명 실시예 1의 전복살의 부드러운 식감이 뛰어난을 확인할 수 있다.

[0077] 이상과 같이 본 발명에서는 구체적인 구성 요소 등과 같은 특정 사항들과 한정된 실시예 및 도면에 의해 설명되었으나 이는 본 발명의 전반적인 이해를 돕기 위해서 제공된 것일 뿐, 본 발명의 범위가 상기 실시예에 한정되는 것은 아니며, 본 발명이 속하는 분야에서 통상적인 지식을 가진 자라면 이러한 기재로부터 다양한 수정 및 변형이 가능하다.

[0078] 그러므로, 본 발명의 사상은 설명된 실시예에 국한되어 정해져서는 아니되며, 후술하는 특허청구범위뿐 아니라 이 특허청구범위와 균등하거나 등가적인 변형이 있는 모든 것들은 본 발명 사상의 범주에 속한다고 할 것이다.

도면

도면1

	
<p>활전복을 깔끔하게 세척한다.</p>	<p>맛국을 재료들</p>
	
<p>맛국을 재료와 물 1리터를 부어 10분간 끓여 국물을 거른다.</p>	<p>전복은 음통과 내장을 분리한다.</p>
	
<p>내장을 다져서 양념 재료들을 넣어 혼합한다.</p>	<p>전복살은 맛국이 뜨거울 때 부어 밀간을 위해서 잠시 둔다(약 5분간).</p>
	
<p>전복살을 편편하게 썰어 양념한 전복 내장에 넣는다.</p>	<p>성게를 넣어 살살 혼합한 후 병에 넣는다.</p>