(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2019년11월05일
(11) 등록번호 10-2040915
(24) 등록일자 2019년10월30일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 17/00 (2016.01) *A23L 23/00* (2016.01)
A23L 27/00 (2016.01) *A23L 3/36* (2006.01)
(52) CPC특허분류
A23L 17/00 (2016.08)
A23L 23/00 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2018-0160791
(22) 출원일자 2018년12월13일
심사청구일자 2018년12월13일
(56) 선행기술조사문헌
KR1020150001932 A*
KR1020180110363 A*
https://blog.naver.com/leehappytime/221405529088(2018.11.25.) 1부.*
KR101699219 B1
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
최재열
경기도 성남시 중원구 희망로 415, 101동 1002호 (중앙동, 롯데캐슬)
최순영
서울특별시 은평구 응암로22길 31-5 (응암동)
(72) 발명자
최재열
경기도 성남시 중원구 희망로 415, 101동 1002호 (중앙동, 롯데캐슬)
최순영
서울특별시 은평구 응암로22길 31-5 (응암동)
(74) 대리인
김창덕

전체 청구항 수 : 총 6 항 심사관 : 이윤아

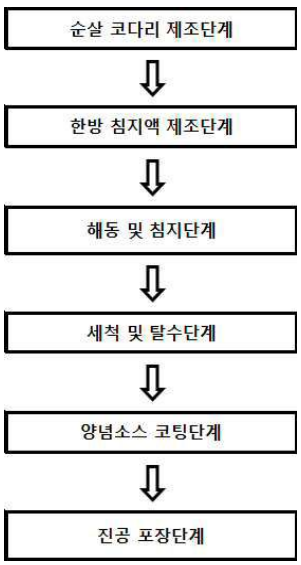
(54) 발명의 명칭 **순살 양념 코다리 제조방법 및 이에 의해 제조된 순살 양념 코다리**

(57) 요 약

본 발명은 코다리 제조방법 및 이에 의해 제조된 코다리에 관한 것으로서, 보다 구체적으로는 뼈 및 가시를 제거한 코다리에 양념소스를 입혀 맛과 영양이 뛰어난 순살 양념 코다리를 남녀노소 누구나 간편하게 섭취하도록 할 수 있는 순살 양념 코다리 제조방법 및 이에 의해 제조된 순살 양념 코다리에 관한 것이다.

(뒷면에 계속)

대 표 도 - 도1



이를 위해 본 발명은, 명태를 가공하여 순살 코다리를 제조하는 순살 코다리 제조단계와; 상기 순살 코다리를 침지할 한방 침지액을 제조하는 한방 침지액 제조단계와; 상기 순살 코다리 제조단계를 거쳐 제조된 후 냉동 보관된 순살 코다리를 해동한 다음 한방 침지액에 침지시키는 해동 및 침지단계와; 상기 해동 및 침지단계에 따라 한방 침지액에 침지된 순살 코다리를 세척한 다음 탈수시키는 세척 및 탈수단계와; 상기 세척 및 탈수단계를 통해 탈수된 순살 코다리에 양념소스를 입히는 양념소스 도포단계와; 상기 양념소스 도포단계를 거쳐 양념소스가 입혀진 순살 코다리를 진공 포장하는 진공 포장단계;를 포함하는 것을 특징으로 한다.

(52) CPC특허분류
A23L 27/00 (2016.08)
A23L 3/36 (2013.01)

명 세 서

청구범위

청구항 1

명태를 가공하여 순살 코다리를 제조하는 순살 코다리 제조단계와;

상기 순살 코다리를 침지할 한방 침지액을 제조하는 한방 침지액 제조단계와;

상기 순살 코다리 제조단계를 거쳐 제조된 후 냉동 보관된 순살 코다리를 해동한 다음 한방 침지액에 침지시키는 해동 및 침지단계와;

상기 해동 및 침지단계에 따라 한방 침지액에 침지된 순살 코다리를 세척한 다음 탈수시키는 세척 및 탈수단계와;

상기 세척 및 탈수단계를 통해 탈수된 순살 코다리에 양념소스를 입히는 양념소스 도포단계와;

상기 양념소스 도포단계를 거쳐 양념소스가 입혀진 순살 코다리를 진공 포장하는 진공 포장단계;를 포함하고,

상기 해동은 12~24시간 냉장 해동이고,

상기 한방 침지액 제조단계는,

감초, 천궁, 대추 및 생강 중 적어도 어느 하나 이상을 손질 및 세척하는 한방재료 준비단계와,

상기 한방 재료 준비 단계를 거쳐 손질 및 세척된 한방재료를 일정비율로 혼합하는 한방재료 혼합단계와,

상기 한방재료 혼합단계에 따라 혼합된 한방재료를 물과 함께 가열 후 졸여 한방 침지액을 제조하는 한방 침지액 추출단계와,

상기 한방 침지액 제조단계를 통해 마련된 한방 침지액에 물을 희석하는 한방 침지액 희석단계를 포함하고,

상기 한방 침지액 희석단계에서 한방 침지액 및 물의 혼합비율은 190~210 : 0.8~1.2 중량비를 따르고,

상기 한방 침지액 추출 단계를 거쳐 농축된 한방 침지액을 추출하고, 상기 농축된 한방 침지액을 대량으로 제조한 다음 보관하였다가 희석하는 것을 특징으로 하고,

상기 한방재료 혼합단계에서 감초, 천궁, 대추 및 생강의 혼합비율은 3.5~4.5 : 2.5~3.5 : 1.5~2.5 : 0.5~1.5 중량비이고,

상기 한방 침지액 추출단계에서 혼합된 한방재료 및 물의 혼합비율은 0.7~1.3 : 12~14 중량비에 따르는 것을 특징으로 하는 순살 양념 코다리 제조방법.

청구항 2

청구항 1에 있어서,

상기 진공 포장단계 다음으로 진공 포장된 순살 코다리를 동결시키는 진공포장 동결단계와,

상기 진공포장 동결단계에 의해 동결된 진공 포장상태의 순살 코다리로부터 금속성분을 검출하는 금속성분 검출단계와,

상기 금속성분 검출단계에서 이상 없음이 판명된 진공 포장상태의 순살 코다리에 외부 포장을 하는 외부 포장단계를 더 포함하는 것을 특징으로 하는 순살 양념 코다리 제조방법.

청구항 3

청구항 1에 있어서,

상기 순살 코다리 제조단계는,

명태의 머리, 꼬리, 지느러미 및 내장 중 적어도 어느 하나 이상을 제거하는 명태 손질단계와,

상기 명태 손질단계를 거쳐 손질된 명태를 포 형태로 가공하는 명태 포 형성단계와,

상기 명태 포 형성단계를 통해 가공된 명태 포로부터 중간 뼈 및 배 부위 잔뼈를 제거하는 명태 뼈 제거단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 순살 양념 코다리 제조방법.

청구항 4

삭제

청구항 5

삭제

청구항 6

삭제

청구항 7

삭제

청구항 8

청구항 1에 있어서,

상기 양념소스 도포단계에서 사용되는 양념소스는 배, 사과, 유자, 고춧가루, 양파, 파, 마늘, 생강, 간장, 고추장 및 설탕 중 적어도 어느 하나 이상을 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 순살 양념 코다리 제조방법.

청구항 9

청구항 8에 있어서,

상기 양념소스 도포단계에서 배, 사과, 유자, 고춧가루, 양파, 파, 마늘, 생강, 간장 및 설탕의 배합비율은 0.3~0.4 : 0.2~0.3 : 0.2~0.3 : 0.7~0.9 : 1.2~1.4 : 1.0~1.2 : 0.8~1.0 : 0.1~0.2 : 4.0~4.5 : 2.5~3.0 중량비에 따르는 것을 특징으로 하는 순살 양념 코다리 제조방법.

청구항 10

청구항 1, 2, 3, 8 및 9 중 어느 한 항에 따른 제조방법에 의해 제조된 순살 양념 코다리.

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 코다리 제조방법 및 이에 의해 제조된 코다리에 관한 것으로서, 보다 구체적으로는 뼈 및 가시를 제거한 코다리에 양념소스를 입혀 맛과 영양이 뛰어난 순살 양념 코다리를 남녀노소 누구나 간편하게 섭취하도록 할 수 있는 순살 양념 코다리 제조방법 및 이에 의해 제조된 순살 양념 코다리에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0003] 일반적으로 명태는 약 10년을 살며 60㎝이상 자라는데, 3년이 지나면 성어가 되어 산란을 하게 되고, 생태, 동

태, 황태, 북어, 노가리, 코다리 등 손질 상태에 따라 여러 가지 이름으로 불려지며, 이러한 명태는 한의학에서 간을 보호하고 입맛을 돋우며 시력을 돕는다고 알려져 있다.

[0005] 그 중에서도 코다리는 명태의 내장을 제거한 후 반건조시켜 명태의 코를 꿰어 말렸다 하여 이름이 불리어진 것으로, 일반 생선은 조리를 하다 보면 잘 부서지나 그에 비해 단백질 함량이 높은 코다리는 쫀득하고 담백한 식감을 가지며, 특히 명태를 코다리로 말리게 되면 수분이 증발하면서 해독 성분들이 훨씬 더 증가하고 지방 함량이 적어 다이어트 식품으로도 인기가 많으며 또한 코다리 껍질에는 분자구조가 작아 흡수가 잘되는 콜라겐 성분이 가득 들어있어 특히 여성의 피부관리에 매우 효과적이다.

[0007] 또한 코다리는 단백질이 대략 56% 정도인 저칼로리 건강식(지방 함량 2%)으로 필수 아미노산이 풍부하여 현대인의 공해에 찌든 독을 해독하고 과음과 피로한 간을 보호해주는 메타오닌 등 아미노산이 풍부한 건강식품으로 동의보감에 기재되어 있다.

[0009] 그런데 이와 같이 코다리는 식재료로서 맛과 영양이 우수함에도 불구하고 뼈가 많아 어린이나 노약자가 먹기에는 매우 어려울 뿐더러 요리하기 까지의 전반적인 절차 또한 번거롭기 때문에, 남녀노소 누구나 부담없이 간편하게 코다리 요리를 즐기도록 할 수 있는 기술 개발이 필요한 실정이다.

선행기술문헌

특허문헌

[0011] (특허문헌 0001) 대한민국 등록특허공보 제10-1580501호

(특허문헌 0002) 대한민국 등록특허공보 제10-1245201호

발명의 내용

해결하려는 과제

[0012] 본 발명은 상기한 종래 기술의 문제점을 해결하기 위해 안출된 것으로서, 뼈와 가시를 제거한 코다리에 특제 양념소스를 발라 진공 포장한 상태로 출하하여 맛과 영양이 매우 우수한 순살 양념 코다리를 남녀노소가 부담없이 편리하게 섭취가능하게 하는 순살 양념 코다리 제조방법 및 이에 의해 제조된 순살 양념 코다리를 제공하는데 그 목적이 있다.

과제의 해결 수단

[0014] 상기 목적을 달성하기 위하여, 본 발명은, 명태를 가공하여 순살 코다리를 제조하는 순살 코다리 제조단계와; 상기 순살 코다리를 침지할 한방 침지액을 제조하는 한방 침지액 제조단계와; 상기 순살 코다리 제조단계를 거쳐 제조된 후 냉동 보관된 순살 코다리를 해동한 다음 한방 침지액에 침지시키는 해동 및 침지단계와; 상기 해동 및 침지단계에 따라 한방 침지액에 침지된 순살 코다리를 세척한 다음 탈수시키는 세척 및 탈수단계와; 상기 세척 및 탈수단계를 통해 탈수된 순살 코다리에 양념소스를 입히는 양념소스 도포단계와; 상기 양념소스 도포단계를 거쳐 양념소스가 입혀진 순살 코다리를 진공 포장하는 진공 포장단계;를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0016] 또한, 본 발명은, 상기 진공 포장단계 다음으로 진공 포장된 순살 코다리를 동결시키는 진공포장 동결단계와, 상기 진공포장 동결단계에 의해 동결된 진공 포장상태의 순살 코다리로부터 금속성분을 검출하는 금속성분 검출단계와, 상기 금속성분 검출단계에서 이상 없음이 판명된 진공 포장상태의 순살 코다리에 외부 포장을 하는 외부 포장단계를 더 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0018] 그리고, 상기 순살 코다리 제조단계는 명태의 머리, 꼬리, 지느러미 및 내장 중 적어도 어느 하나 이상을 제거하는 명태 손질단계와, 상기 명태 손질단계를 거쳐 손질된 명태를 포 형태로 가공하는 명태 포 형성단계와, 상기 명태 포 형성단계를 통해 가공된 명태 포로부터 중간 뼈 및 배 부위 잔뼈를 제거하는 명태 뼈 제거단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0020] 한편으로, 상기 한방 침지액 제조단계는 감초, 천궁, 대추 및 생강 중 적어도 어느 하나 이상을 손질 및 세척하는 한방재료 준비단계와, 상기 한방 재료 준비 단계를 거쳐 손질 및 세척된 한방재료를 일정비율로 혼합하는 한방재료 혼합단계와, 상기 한방재료 혼합단계에 따라 혼합된 한방재료를 물과 함께 가열 후 졸여 한방 침지액을

제조하는 한방 침지액 추출단계와, 상기 한방 침지액 추출단계를 통해 마련된 한방 침지액에 물을 희석하는 한방 침지액 희석단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0022] 여기서, 상기 한방재료 혼합단계에서 감초, 천궁, 대추 및 생강의 혼합비율은 3.5~4.5 : 2.5~3.5 : 1.5~2.5 : 0.5~1.5 중량비에 따르고, 상기 한방 침지액 추출단계에서 혼합된 한방재료 및 물의 혼합비율은 0.7~1.3 : 12~14 중량비에 따르며, 상기 한방 침지액 희석단계에서 한방 침지액 및 물의 혼합비율은 190~210 : 0.8~1.2 중량비에 따르는 것을 특징으로 한다.

[0024] 추가로, 상기 양념소스 도포단계에서 사용되는 양념소스는 배, 사과, 유자, 고춧가루, 양파, 파, 마늘, 생강, 간장, 고추장 및 설탕 중 적어도 어느 하나 이상을 포함하여 이루어지며, 배, 사과, 유자, 고춧가루, 양파, 파, 마늘, 생강, 간장 및 설탕의 배합비율은 0.3~0.4 : 0.2~0.3 : 0.2~0.3 : 0.7~0.9 : 1.2~1.4 : 1.0~1.2 : 0.8~1.0 : 0.1~0.2 : 4.0~4.5 : 2.5~3.0 중량비에 따르는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0026] 이상과 같은 본 발명에 따른 순살 양념 코다리 제조방법 및 이에 의해 제조된 순살 양념 코다리는 명태를 순살 코다리로 가공하는 별도의 과정을 거쳐 뼈, 가시를 제거한 다음으로 한방 침지액에서 잡내 또한 없앤 다음 특제 양념 소스를 발라 진공 포장 상태로 출하함에 따라 맛과 영양이 매우 우수한 순살 양념 코다리를 남녀노소 모두가 언제 어디서든 부담없이 간편하게 섭취할 수 있다.

도면의 간단한 설명

[0028] 도 1은 본 발명에 따른 순살 양념 코다리 제조방법을 도시한 순서도

도 2는 본 발명에 따른 순살 양념 코다리 제조방법 중 순살 코다리 제조 과정을 도시한 순서도.

도 3은 본 발명에 따른 순살 양념 코다리 제조방법 중 한방 침지액 제조 과정을 도시한 순서도.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0029] 본 명세서 및 청구범위에 사용된 용어나 단어는 통상적이거나 사전적인 의미로 한정해서 해석되어서는 아니 되며, 발명자는 그 자신의 발명을 가장 최선의 방법으로 설명하기 위해 용어의 개념을 적절하게 정의할 수 있다는 원칙에 입각하여 본 발명의 기술적 사상에 부합하는 의미와 개념으로 해석되어야만 한다.

[0031] 따라서, 본 명세서에 기재된 실시예와 도면에 도시된 구성은 본 발명의 가장 바람직한 일 실시예에 불과할 뿐이고, 본 발명의 기술적 사상을 모두 대변하는 것은 아니므로, 본 출원시점에 있어서 이들을 대체할 수 있는 다양한 균등물과 변형예들이 있을 수 있음을 이해하여야 한다.

[0033] 이하, 도면을 참조로 하여 본 발명에 따른 순살 양념 코다리 제조방법 및 이에 의해 제조된 순살 양념 코다리를 설명하기로 한다.

[0035] 도 1은 본 발명에 따른 순살 양념 코다리 제조방법을 도시한 순서도이다.

[0037] 본 발명은 기본적으로 순살 코다리 제조단계와, 한방 침지액 제조단계와, 해동 및 침지단계와, 세척 및 탈수단계와, 양념소스 도포 단계와, 진공 포장단계를 포함하여 구성된다.

[0039] 보다 구체적으로, 본 발명은 명태를 가공하여 순살 코다리를 제조하는 순살 코다리 제조단계와, 순살 코다리를 침지할 한방 침지액을 제조하는 한방 침지액 제조단계와, 순살 코다리 제조단계를 거쳐 제조된 후 냉동 보관된 순살 코다리를 해동한 다음 한방 침지액에 침지시키는 해동 및 침지단계와, 해동 및 침지단계에 따라 한방 침지액에 침지된 순살 코다리를 세척한 다음 탈수시키는 세척 및 탈수단계와, 세척 및 탈수단계를 통해 탈수된 순살 코다리에 양념소스를 입히는 양념소스 도포단계와, 양념소스 도포단계를 거쳐 양념소스가 입혀진 순살 코다리를 진공 포장하는 진공 포장단계를 포함하여 이루어진다.

[0041] 도 2는 본 발명에 따른 순살 양념 코다리 제조방법 중 순살 코다리 제조 과정을 도시한 순서도이다.

[0043] 여기서, 상기 순살 코다리 제조단계는 명태의 머리, 꼬리, 지느러미, 내장 등을 제거하는 명태 손질단계와, 명태 손질단계를 거쳐 손질된 명태를 포 형태로 가공하는 명태 포 형성단계와, 명태 포 형성단계를 통해 가공된 명태 포로부터 중간 뼈, 배 부위 잔뼈를 제거하는 명태 뼈 제거단계를 포함하여 이루어진다.

[0045] 상기 명태 손질단계에서는 우선적으로 뼈가 굵거나 살이 없어 사람이 먹기 불편한 부위인 머리, 꼬리, 지느러미

를 절단하여 제거하고 쓴맛이 나는 내장 또한 제거하여 전체적으로 코다리로 사용될 부위를 선정하게 된다.

[0047] 상기 명태 포 형성단계는 명태 손질단계에서 가공된 명태를 반으로 갈라 1개 명태마다 2개의 명태 포가 마련되도록 절단하는 과정이 수행된다.

[0049] 상기 명태 뼈 제거단계에서는 포 형태로 평평하게 벌려진 명태의 뼈를 제거하게 되는데, 머리, 꼬리, 지느러미를 제거한 상태에서 명태의 뼈는 중간 뼈와 배 부위의 뼈만 남게 되기 때문에 인간이 척추 역할을 하는 중간 뼈를 잡아당겨 제거한 다음으로 잔가시 형태의 배 부위 뼈를 제거하는 것으로 순살 코다리 제조단계가 완료된다.

[0051] 도 3은 본 발명에 따른 순살 양념 코다리 제조방법 중 한방 침지액 제조 과정을 도시한 순서도이다.

[0053] 한편으로, 상기 한방 침지액 제조단계는 감초, 천궁, 대추, 생강 등을 손질 및 세척하는 한방재료 준비단계와, 한방 재료 준비 단계를 거쳐 손질 및 세척된 한방재료를 일정비율로 혼합하는 한방재료 혼합단계와, 한방재료 혼합단계에 따라 혼합된 한방재료를 물과 함께 가열하면서 졸여 한방 침지액을 제조하는 한방 침지액 추출단계와, 한방 침지액 제조단계를 통해 마련된 한방 침지액에 물을 희석하는 한방 침지액 희석단계를 포함하여 이루어진다.

[0055] 참고로, 기술된 바와 같은 한방재료의 효능/효과는 다음과 같다.

[0057] 감초는 콩과에 속하는 여러해살이풀로 중국 북동부와 시베리아, 몽골, 중국 북부 등지에 분포하고 뿌리는 건조시켜서 한약재로 사용하는데 그 맛이 달기 때문에 감초라 하며 모든 약물과 배합이 잘 되어 중화작용을 한다. 높이는 1.5m 정도이며 비대한 곧은 뿌리가 있다. 잎은 깃 모양이며, 7-8월에 엷은 남보라색 꽃이 이삭 모양으로 핀다. 뿌리와 줄기 밑 부분을 감미제와 위궤양·십이지장궤양의 치료제로 사용한다. 다른 약의 작용을 순하게 하므로, 한방에서 다양한 용도로 쓴다. 열매는 활처럼 굽은 꼬투리이며 겉에 가시같은 털이 있다. 글리시리진, 글라브릭산, 슈크로즈, 글루코즈, 리퀴리틴, 리코리시딘 등을 함유하고 있다. 글리시리진은 디프테리아 독소와 뱀독, 복어독 해독 효과가 있으며 파상풍의 치료약이다. 한방에서는 자감초탕(炙甘草湯)·작약감초탕(芍藥甘草湯)·감초길경탕(甘草桔梗湯) 등으로 처방한다.

[0059] 천궁은 미나리과의 여러해살이 풀로, 높이 30~60cm이며 속이 비어 있고 가지가 다소 갈라진다. 잎은 어긋나고 2회 3출 깃꼴겹잎이며 갈래조각은 달걀 모양의 바소꼴이고 다소 깊은 톱니가 있다. 뿌리잎과 밑부분의 잎은 긴 잎자루가 있고 밑부분이 잎집으로 되어 줄기를 감싼다. 꽃은 8~9월에 피고 흰색이며 복산형꽃차례를 이룬다. 꽃잎은 5개이고 안쪽으로 말리며 수술은 5개, 암술은 1개이다. 총포와 소총포는 각각 5~6개이며 줄 모양이다. 열매는 열리지만 성숙하지 않는다. 땅 속에 있는 마디 사이는 길이 5~10cm, 지름 3~5cm의 덩어리처럼 생기고 강한 향기가 있다. 진정 ·진통 ·강장 등에 효능이 있어 두통 ·빈혈증 ·부인병 등을 치료하는데 쓴다. 9~11월에 근경을 캐어 잎과 줄기를 제거하고 햇볕에 말린 후 3~6g을 달여서 복용하거나, 환제(丸劑)나 산제(散劑)로 하여 사용한다.

[0061] 대추는 단맛에 따뜻한 성질로 '대조'(大棗)라고 하는데, 심장을 도와 혈액순환을 원활하게 하고 신경을 안정시키는 효능이 있으며, 잠이 잘 오게 한다. 비, 위장을 건전하게 하며 배속이 차서 아프고 대변이 묽으며 설사할 때도 좋다. 한방에서는 이뇨 강장(强壯) 완화제로 쓰인다. 한약에 대추를 많이 이용하는 이유는 기와 혈을 보하는 효능이 크고 여러 가지 약물을 조화시켜주는 작용이 있기 때문이다. 오래 먹으면 몸이 가벼워지고 정신을 안정시켜 주어 불안증상과 불면증에 좋다. 12경맥을 도와 몸안의 체액을 보충해 준다.

[0063] 생강은 특유의 향기와 매운 맛이 나는데 매운 맛은 진저롤이라는 성분 때문이다. 수분함유량은 86%정도이며 다량의 무기질을 함유하고 있다. 건위발한(建胃發汗)에 효능이 있어 말린 생강은 한약재로도 쓰인다. 생강은 쇼가올이라는 성분도 함유하고 있다. 몸을 따뜻하게 해주어 감기 예방에 탁월하며, 혈관에 쌓인 콜레스테롤을 몸 밖으로 배출해 동맥경화나 고혈압 등 성인병 예방과 수족냉증 해소에 도움된다. 이뇨작용을 도와 부기 제거에 효과적이다.

[0065] 여기서, 상기 한방재료 혼합단계에서는 감초, 천궁, 대추 및 생강의 혼합비율을 3.5~4.5 : 2.5~3.5 : 1.5~2.5 : 0.5~1.5 중량비에 따라 혼합하는 것이 바람직한데, 이는 순살 코다리에 지나친 한약재 냄새나 단맛이 안나도록 하여 코다리 고유의 풍미를 즐길 수 있도록 하기 위함이다.

[0067] 또한 상기 한방 침지액 추출단계는 혼합된 한방재료 및 물의 혼합비율을 0.7~1.3 : 12~14 중량비에 따라 혼합한 다음으로 약불에서 4시간 정도 가열하는 과정을 통해 한방재료 성분이 충분히 추출되도록 하며, 물 투입량이 너무 적거나 과할 경우 한방재료의 유효 성분 추출이 제대로 안되거나 오랜시간 동안 졸여야 하는 비효율적인 문제가 발생될 수 있다.

[0069] 또한, 상기 한방 침지액 추출단계를 거쳐 농축된 형태의 한방 침지액을 추출한 다음으로 순살 코다리를 한방 침지액에 침지할 때는 그 농축된 한방 침지액을 한방 침지액 희석단계를 거쳐 희석한 상태에서 코다리를 침지하는 하게 되며, 이 때 농축된 한방 침지액의 희석시키기 위한 한방 침지액 및 물의 혼합비율은 190~210 : 0.8~1.2 중량비에 따르게 된다.

[0071] 농축된 한방 침지액을 대량으로 제조한 다음 보관하였다가, 기술된 바와 같은 비율로 희석한 후 순살 코다리를 침지시켜 잡내를 제거함과 아울러 한방 침지액의 영양성분이 코다리로 흡수되도록 한다.

[0073] 위에서 언급된 한방 침지액 및 물의 혼합에 따른 희석비율은 잡내 제거를 위한 한방 침지액의 최적 비율이며, 한방 침지액이 지나치게 많을 경우 한약 냄새가 코다리 맛을 저해할 수 있고 물이 너무 많이 투입될 경우 잡내 제거가 제대로 이루어지지 않게 된다.

[0075] 상기 해동 및 침지단계는 순살 코다리를 양념 가공하여 출하하기 이전에 먼저 순살 코다리 제조단계를 거쳐 제조된 후 냉동 보관된 순살 코다리를 12~24시간 냉장 해동한 다음 한방 침지액 희석단계를 통해 희석된 한방 침지액에 담궈 잡내 제거와 한방 침지액 성분이 순살 코다리로 흡수되도록 한다.

[0077] 상기 세척 및 탈수단계에서는 한방 침지액에 담긴 순살 코다리를 꺼내어 이물질이 제거되도록 세척한 다음 탈수하여 촉촉한 상태의 코다리에 양념 소스가 잘 흡수될 수 있도록 전처리 하게 된다.

[0078]

[0079] 상기 양념소스 도포단계는 촉촉하고 평편한 포 형태의 순살 코다리에 양념소스를 고르게 펼쳐 양념소스 맛이 코다리에 스며들도록 하는데, 이러한 양념소스 도포단계에서 사용되는 양념소스는 배, 사과, 유자, 고춧가루, 양파, 파, 마늘, 생강, 간장, 고추장, 설탕 등을 포함하게 된다.

[0081] 여기서, 배, 사과, 유자는 코다리가 부드러워지도록 하면서 천연의 단맛과 향을 제공하게 되며, 고춧가루, 양파, 파, 마늘, 생강은 주재료로 사용되고, 간장, 고추장, 설탕은 부재료로 사용된다.

[0083] 이러한 상기 양념소스 도포단계에서 배, 사과, 유자, 고춧가루, 양파, 파, 마늘, 생강, 간장 및 설탕의 배합비율은 0.3~0.4 : 0.2~0.3 : 0.2~0.3 : 0.7~0.9 : 1.2~1.4 : 1.0~1.2 : 0.8~1.0 : 0.1~0.2 : 4.0~4.5 : 2.5~3.0 중량비에 따르게 되는데, 이와 같은 배합비율을 통해 간장 소스 개념의 양념 순살 코다리 풍미를 느끼도록 할 수 있으며, 여기서 간장의 배합비율을 2.5~3.0으로 변경하고 고추장을 3.0~3.5 중량비에 따라 추가하여 매콤한 고추장 소스 개념의 양념 순살 코다리 맛을 느끼도록 할 수도 있다.

[0085] 상기 진공 포장단계는 양념소스 도포단계를 거쳐 양념소스가 입혀진 순살 코다리를 예로써 PE 재질의 포장지에 진공 포장함으로써 순살 양념 코다리를 장기간 동안 보관/유통이 가능하도록 한다.

[0087] 추가로, 본 발명은 상기 진공 포장단계 다음으로 진공 포장된 순살 코다리를 동결시키는 진공포장 동결단계와, 진공포장 동결단계에 의해 동결된 진공 포장상태의 순살 코다리로부터 금속성분을 검출하는 금속성분 검출단계와, 금속성분 검출단계에서 이상 없음이 판명된 진공 포장상태의 순살 코다리에 외부 포장을 하는 외부 포장단계를 더 포함할 수 있다.

[0089] 상기 진공포장 동결단계는 포장지에 진공 포장된 순살 코다리를 -20℃ 이하에서 최소 6시간 이상 동결시켜 냉동 살균이 이루어지도록 하는 것이 바람직하다.

[0091] 상기 금속성분 검출단계는 진공 포장 후 냉동 살균된 순살 코다리로부터 Fe, Sus와 같은 금속성분을 검출하여 성분 검출이 안된 제품만을 출하 대상이 되도록 하는데, 예를 들어 직경 2.0㎜ 이상의 Fe가 검출되거나 직경 3.0㎜ 이상의 Sus가 검출되는 경우 출하 대상에서 제외한다.

[0093] 상기 외부 포장단계는 금속성분 검출단계에서 이상 없음이 확정된 코다리만을 외부 포장하여 최종적으로 판매 가능한 상태로 가공 완료하게 되며, 이후로 보관(예: -18℃ 이하 보관) 및 출하 과정이 따르게 된다.

[0095] 참고로, 기술된 바와 같은 과정에 따라 출하된 순살 양념 코다리 조리 방법의 일 실시예는 다음과 같다.

[0097] 1) 프라이팬에 기름을 적당량 두르고 약한 불에서 가열함

[0098] 2) 냉동실에서 꺼낸 코다리를 살쪽 부위가 팬 바닥에 먼저 닿게 하여 익히되 약한 불에서 프라이팬 뚜껑을 덮고 약 3분간 익임

[0099] 3) 다시 뒤집어서 껍질 부위가 팬에 닿게 하여 뚜껑을 덮은 뒤 약 2분간 익임

[0100] * 전자레인지에서 익혀서 먹을 수도 있음

[0102] 이하에서는 몇가지 실험예를 통해 본 발명에 따라 제조된 순살 양념 코다리를 살펴보기로 한다.

[0104] <실험예 1-순살 양념 코다리 관능 평가>

표 1

[0106]

구 분	한방 침지 여부	한방 침지액 희석 비율 (한방 침지액:물)	양념소스 적용 여부
실시예 1	x	x	x
실시예 2	x	x	0
실시예 3	0	175:1	0
실시예 4	0	200:1	0
실시예 5	0	225:1	0

표 2

[0108]

구 분	코다리 맛	코다리 향	코다리 식감	코다리 외형
실시예 1	2	2	3	5
실시예 2	4	3	4	15
실시예 3	7	8	8	23
실시예 4	79	80	78	33
실시예 5	10	7	7	24

[0109]

[0110] 1) 표 1은 본 발명에 따라 순살 양념 코다리를 제조할 시에 한방 침지 적용여부, 한방 침지액 희석 비율, 양념소스 적용 여부를 달리한 실시예1 내지 실시예5의 조건을 나타낸 것

[0111] 2) 표 2는 표 1의 조건에 따라 제조된 순살 양념 코다리의 맛, 향, 식감, 외형에 대해 일반인 100인을 대상으로 한 관능평가(수치가 높을수록 양호한 것으로 판단)

[0113] 표 1 내지 표 2를 참조로 하면, 본 발명의 조건에 따라 제조된 실시예4가 관능평가에서 가장 우수하게 평가되었음을 알 수 있다.

[0115] <실험예 2-순살 양념 코다리 블라인드 테스트 평가>

표 3

[0117]

구 분	코다리 맛	코다리 향	코다리 식감	코다리 외형
실시예 4	65	71	81	43
비교예 1(A사)	21	23	6	33
비교예 2(B사)	14	6	13	24

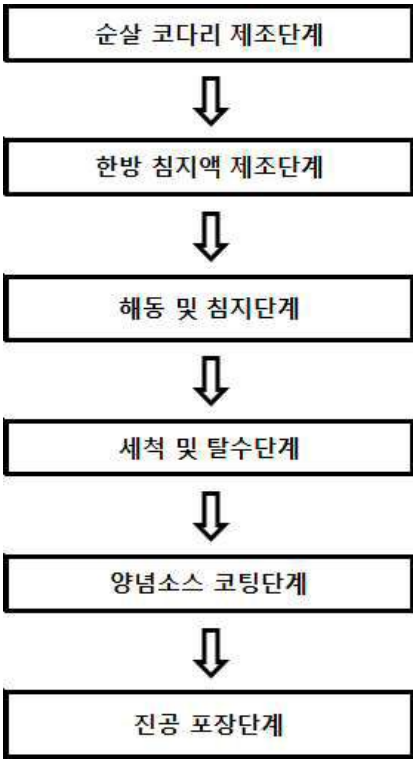
[0119] 1) 표 3은 본 발명에 따라 제조된 순살 양념 코다리인 실시예4와 타사(A사, B사)에서 판매 중인 양념 코다리를 일반인 100인을 대상으로 블라인드 테스트 평가한 것(수치가 높을수록 양호한 것으로 판단)

[0121] 표 3을 참조로 하면, 본 발명의 조건에 따라 제조된 실시예4가 블라인드 테스트에서 가장 우수하게 평가되었음을 알 수 있다.

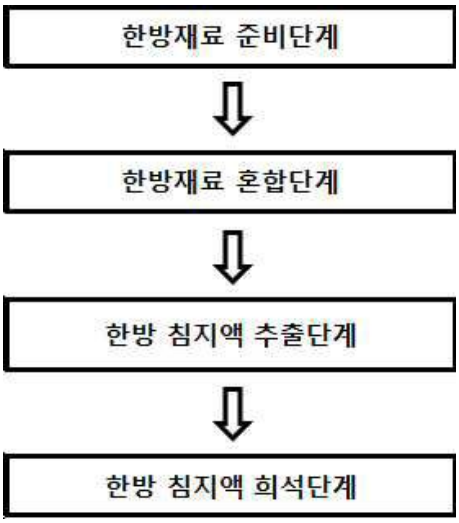
[0123] 이상에서 첨부된 도면을 참조하여 본 발명을 설명함에 있어 특정형상 및 방향을 위주로 설명하였으나, 본 발명은 당업자에 의하여 다양한 변형 및 변경이 가능하고, 이러한 변형 및 변경은 본 발명의 권리범위에 포함되는 것으로 해석되어야 한다.

도면

도면1


순살 코다리 제조단계
한방 침지액 제조단계
해동 및 침지단계
세척 및 탈수단계
양념소스 코팅단계
진공 포장단계

도면2

명태 손질단계
명태 포 형성단계
명태 뼈 제거단계

도면3