

명세서

청구범위

청구항 1

참치 버거용 절인 참치 제조 방법에 있어서,

참치살의 비린맛을 제거하기 위한 절임 혼합물을 준비하는 단계; 용기 내에 참치살을 투입하고 상기 절임 혼합물을 상기 참치살에 덮는 단계; 상기 용기를 냉장 보관하는 단계를 포함하되,

상기 참치살은 복수개의 패티 형태로 준비되고, 상기 용기에 상기 복수개의 패티 형태의 참치살을 적층하되, 패티 형태의 참치살의 하부면 및 상부면에 상기 절임 혼합물이 배치되도록 적층하며, 상기 참치살과 절임 혼합물로 채워진 용기를 5시간 동안 냉장 보관하여 절인 참치를 제조하고,

상기 절임 혼합물은 상기 참치살 100 중량부에 대하여, 소금 10 중량부, 설탕 20 중량부, 오렌지 껍질 1 중량부, 레몬 껍질 1 중량부, 오렌지즙 2 중량부, 레몬즙 2 중량부, 백후추 2 중량부, 바질 1 중량부 및 타임 1 중량부를 혼합하여 형성되는 것을 특징으로 하는 참치 버거용 절인 참치 제조 방법.

청구항 2

참치 버거용 절인 참치 제조 방법에 있어서,

참치살의 비린맛을 제거하기 위한 절임 혼합물을 준비하는 단계; 용기 내에 참치살을 투입하고 상기 절임 혼합물을 상기 참치살에 덮는 단계; 상기 용기를 냉장 보관하는 단계를 포함하되,

상기 참치살은 복수개의 패티 형태로 준비되고, 상기 용기에 상기 복수개의 패티 형태의 참치살을 적층하되, 패티 형태의 참치살의 하부면 및 상부면에 상기 절임 혼합물이 배치되도록 적층하며, 상기 참치살과 절임 혼합물로 채워진 용기를 5시간 동안 냉장 보관하여 절인 참치를 제조하고,

상기 절임 혼합물은 상기 참치살 100 중량부에 대하여, 소금 10 중량부, 설탕 20 중량부, 오렌지 껍질 1 중량부, 레몬 껍질 1 중량부, 오렌지즙 2 중량부, 레몬즙 2 중량부, 백후추 2 중량부, 바질 1 중량부, 타임 1 중량부 및 비트 1 중량부를 혼합하여 형성되는 것을 특징으로 하는 참치 버거용 절인 참치 제조 방법.

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 참치 버거용 절인 참치 제조 방법에 관한 것으로, 특히 참치살의 비린맛을 제거하기 위한 절임 혼합물을 준비한 후, 용기 내에 참치살을 투입하고 상기 절임 혼합물을 상기 참치살에 덮은 다음 냉장 보관함으로써, 수요자들이 좋아하지 않는 참치 특유의 향 또는 냄새 및 비린맛을 제거할 수 있고, 식감을 향상시킬 수 있도록 하며, 이로 인하여 일반 수요자들이 대다수 좋아할 수 있는 참치 버거를 제공할 수 있도록 하는 참치 버거용 절인 참치 제조 방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0003] 종래의 햄버거는 소고기, 돼지고기, 또는 기타 육류를 원형 또는 적정량 혼합하여 제조한 것으로서, 육류의 고

지방, 고칼로리 그리고 탄수화물의 빵과 소량의 야채 만의 단조로운 재료로 영양소의 결핍과 불균형이 발생하여 소비자 건강에 유해성이 지속적으로 제기되어 왔다. 그로 인하여 근래에는 햄버거 특정 전문점에서나 즐기 수 있고 그 수요도 감소 추세에 있는 실정이다.

[0004] 반면, 참치의 영양소를 보면 고단백, 저지방, 저칼로리 식품으로 특히 아이코사펜타엔산(EPA), 도코사헥사엔산(DHA)이 풍부하여 뇌를 건강하게 하는 식품으로 분석되고 있어, 인스턴트 식품인 육류 햄버거의 소비자 비만 초래 등 단점을 해소하고, 건강을 보호하거나 향상시킬 수 있는 건강 식품으로 시장성이 클 것으로 보인다.

[0005] 또한 참치의 장점으로는 어획과 동시에 -50℃~-60℃의 급속냉동으로 저장하기 때문에 선도가 유통 중에 지속적으로 유지되고, 어질의 맛이 부드러우며, 그 특징으로는, ① 노화방지, 암예방 : 핵산(DHA)과 칼슘, 인, 마그네슘, 셀레늄 등이 풍부, ② 동맥경화 방지 : 다량의 EPA 함유, ③ 비만방지 : 저칼로리 식품, ④ 신진대사의 균형유지 : 풍부한 비타민, ⑤ 빈혈방지 : 다량의 철분 함유, ⑥ 윤택하고 탄력있는 피부 : 고단백, 저지방, 저칼로리 식품 등이 있다.

[0006] 참치를 이용한 햄버거에 관련하여, 대한민국 공개특허 제10-2016-0016319호(이하, "선행기술문헌"이라 함)는 기존 돼지고기나 소고기가 아닌 참치를 패티로 적용함으로써 기존에 비해 영양성분이 균일하고 육류에 의한 성인병 등의 발병 가능성을 최소화하면서도 충분히 육류 패티와 동일한 식감을 느낄 수 있도록 하는 참치 버거 제조 방법을 제안하고 있다.

[0007] 그러나, 참치를 패티 등으로 포함하여 제조된 버거는 참치 특유의 향 또는 냄새가 잔존하고, 비린내가 날 수 있으며, 식감을 보장할 수 없는 단점을 가지고 있다. 따라서, 기존의 참치 버거는 많은 수요자들이 대부분 좋아할 수 있는 일반화된 기호 식품이라기보다는 특정 매니아층 위주로 찾게되는 제한된 수요자들을 위한 식품이라는 한계점을 가지고 있다.

선행기술문헌

특허문헌

[0009] (특허문헌 0001) 대한민국 공개특허 제10-2016-0016319호(공개일자 : 2016년 02월 15일, 발명의 명칭 : 참치 버거 제조방법)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0010] 본 발명은 상기와 같은 종래 기술의 문제점을 해결하기 위하여 창안된 것으로, 참치살의 비린맛을 제거하기 위한 절임 혼합물을 준비한 후, 용기 내에 참치살을 투입하고 상기 절임 혼합물을 상기 참치살에 덮은 다음 냉장 보관함으로써, 수요자들이 좋아하지 않는 참치 특유의 향 또는 냄새 및 비린맛을 제거할 수 있고, 식감을 향상시킬 수 있도록 하며, 이로 인하여 일반 수요자들이 대다수 좋아할 수 있는 참치 버거를 제공할 수 있도록 하는 참치 버거용 절임 참치 제조 방법을 제공하는 것을 그 목적으로 한다.

[0011] 또한, 본 발명은 색깔, 식감 및 외형을 달리하는 다양한 종류의 절인 참치를 제조할 수 있도록 구성함으로써, 참치 버거에 대한 수요자의 선택의 폭을 넓힐 수 있고, 이로 인하여 다양하고 많은 수요자의 만족도를 향상시킬 수 있도록 하는 참치 버거용 절인 참치 제조 방법을 제공하는 것을 그 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

[0013] 상기와 같은 과제를 해결하기 위하여 제안된 본 발명인 참치 버거용 절인 참치 제조 방법을 이루는 구성수단은, 참치 버거용 절인 참치 제조 방법에 있어서, 참치살의 비린맛을 제거하기 위한 절임 혼합물을 준비하는 단계; 용기 내에 참치살을 투입하고 상기 절임 혼합물을 상기 참치살에 덮는 단계; 상기 용기를 냉장 보관하는 단계를 포함하여 이루어진 것을 특징으로 한다.

[0014] 여기서, 상기 절임 혼합물은 상기 참치살 100 중량부에 대하여, 소금 8~12 중량부, 설탕 15~25 중량부, 오렌지 껍질 0.8~1.2 중량부, 레몬 껍질 0.8~1.2 중량부, 오렌지즙 1.5~2.5 중량부, 레몬즙 1.5~2.5 중량부, 백후추 1.5~2.5 중량부, 바질 0.8~1.2 중량부 및 타임 0.8~1.2 중량부를 혼합하여 형성되는 것을 특징으로 한다.

[0015] 여기서, 상기 절임 혼합물은 상기 참치살 100 중량부에 대하여, 우유 40~60 중량부 및 비트 0.8~1.2 중량부 중 적어도 하나를 더 혼합하여 형성되는 것을 특징으로 한다.

[0016] 또한, 상기 용기 내에 투입되는 참치살은 패티 형태 또는 스테이크 형태 또는 덩어리 형태인 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0018] 상기와 같은 과제 및 해결 수단을 가지는 본 발명인 참치 버거용 절인 참치 제조 방법에 의하면, 참치살의 비린 맛을 제거하기 위한 절임 혼합물을 준비한 후, 용기 내에 참치살을 투입하고 상기 절임 혼합물을 상기 참치살에 덮은 다음 냉장 보관하기 때문에, 수요자들이 좋아하지 않는 참치 특유의 향 또는 냄새 및 비린맛을 제거할 수 있고, 식감을 향상시킬 수 있도록 하며, 이로 인하여 일반 수요자들이 대다수 좋아할 수 있는 참치 버거를 제공할 수 있도록 하는 장점이 발생된다.

[0019] 또한, 본 발명에 의하면, 색깔, 식감 및 외형을 달리하는 다양한 종류의 절인 참치를 제조할 수 있도록 구성하기 때문에, 참치 버거에 대한 수요자의 선택의 폭을 넓힐 수 있고, 이로 인하여 다양하고 많은 수요자의 만족도를 향상시킬 수 있도록 하는 효과가 발생한다.

도면의 간단한 설명

[0021] 도 1은 본 발명의 실시예에 따른 참치 버거용 절인 참치 제조 방법에 관한 플로우차트이다.
 도 2는 본 발명의 실시예에 따른 참치 버거용 절인 참치 제조 방법에 의해 제조된 네 종류의 절인 참치를 포함하는 참치 버거의 구성품을 보여주는 사진이다.
 도 3은 본 발명의 실시예에 따른 참치 버거용 절인 참치 제조 방법에 의해 제조된 제1 절인 참치를 포함하는 참치 버거를 만드는 과정에 관한 사진이다.
 도 4는 본 발명의 실시예에 따른 참치 버거용 절인 참치 제조 방법에 의해 제조된 제2 절인 참치를 포함하는 참치 버거를 만드는 과정에 관한 사진이다.
 도 5는 본 발명의 실시예에 따른 참치 버거용 절인 참치 제조 방법에 의해 제조된 제3 절인 참치를 포함하는 참치 버거를 만드는 과정에 관한 사진이다.
 도 6은 본 발명의 실시예에 따른 참치 버거용 절인 참치 제조 방법에 의해 제조된 제4 절인 참치를 포함하는 참치 버거를 만드는 과정에 관한 사진이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0022] 본 발명은 다양한 변형을 가할 수 있고 여러 가지 실시예를 가질 수 있는 바, 특정 실시예들을 도면에 예시하고 상세한 설명에 상세하게 설명하고자 한다. 본 발명의 효과 및 특징, 그리고 그것들을 달성하는 방법은 도면과 함께 상세하게 후술되어 있는 실시예들을 참조하면 명확해질 것이다. 그러나 본 발명은 이하에서 개시되는 실시예들에 한정되는 것이 아니라 다양한 형태로 구현될 수 있다.

[0023] 이하, 첨부된 도면을 참조하여 본 발명의 실시예들을 상세히 설명하기로 하며, 도면을 참조하여 설명할 때 동일하거나 대응하는 구성 요소는 동일한 도면부호를 부여하고 이에 대한 중복되는 설명은 생략하기로 한다.

[0024] 이하의 실시예에서, 포함하다 또는 가지다 등의 용어는 명세서상에 기재된 특징, 또는 구성요소가 존재함을 의미하는 것이고, 하나 이상의 다른 특징들 또는 구성요소가 부가될 가능성을 미리 배제하는 것은 아니다.

[0025] 도면에서는 설명의 편의를 위하여 구성 요소들이 그 크기가 과장 또는 축소될 수 있다. 예컨대, 도면에서 나타난 각 구성의 크기 및 두께는 설명의 편의를 위해 임의로 나타내었으므로, 본 발명이 반드시 도시된 바에 한정되지 않는다.

[0026] 어떤 실시예가 달리 구현 가능한 경우에 특정한 공정 순서는 설명되는 순서와 다르게 수행될 수도 있다. 예를 들어, 연속하여 설명되는 두 공정이 실질적으로 동시에 수행될 수도 있고, 설명되는 순서와 반대의 순서로 진행될 수 있다.

[0027] 이하, 본 발명의 바람직한 실시 예에 따른 참치 버거용 절인 참치 제조 방법에 대하여 구체적으로 설명한다.

[0028] 도 1을 참조하면, 본 발명의 실시 예에 따른 참치 버거용 절인 참치 제조 방법은 참치 버거용 절인 참치 제조

방법에 있어서, 참치살의 비린맛을 제거하기 위한 절임 혼합물을 준비하는 단계와, 용기 내에 참치살을 투입하고 상기 절임 혼합물을 상기 참치살에 덮는 단계 및 상기 용기를 냉장 보관하는 단계를 포함한다.

- [0030] 이하, 각 단계별로 구체적으로 살펴본다.
- [0032] 1. 절임 혼합물 준비 단계(s10)
- [0033] 본 발명에 따라 제조되는 참치 버거용 절임 참치는 다양한 구성요소가 혼합되어 형성되는 절임 혼합물에 절인다. 따라서, 절임 혼합물을 먼저 준비하는 단계를 수행한다.
- [0034] 상기 절임 혼합물은 기본적으로 절임 참치의 원료인 참치살의 비린맛을 제거하기 위하여 제공된다. 또한, 상기 절임 혼합물은 부가적으로 제조되는 절임 참치의 색깔, 식감 및 외형을 변화시키기 위하여 제공된다. 즉, 상기 절임 혼합물은 절임 참치의 숙성을 향상시키고, 비린맛을 제거하여 맛에 관한 기호성을 극대화시키며, 다양한 색상과 외형을 제공하여 수요자의 선택의 폭을 확장시킬 수 있다.
- [0035] 상기 절임 혼합물은 다양한 구성 및 함유량을 조정하여 형성될 수 있는데, 지속적인 시행착오를 거쳐 수요자들의 기호성을 향상시키고 수요자의 만족도를 증대시킬 수 있는 기본적인 구성요소와 함유량을 제공할 수 있게 되었다.
- [0036] 구체적으로, 본 발명에 따른 상기 절임 혼합물은 기본적으로 상기 참치살 100 중량부에 대하여, 소금 8~12 중량부, 설탕 15~25 중량부, 오렌지 껍질 0.8~1.2 중량부, 레몬 껍질 0.8~1.2 중량부, 오렌지즙 1.5~2.5 중량부, 레몬즙 1.5~2.5 중량부, 백후추 1.5~2.5 중량부, 바질 0.8~1.2 중량부 및 타임 0.8~1.2 중량부를 혼합하여 형성된다.
- [0037] 상기 소금 및 설탕은 절임 참치의 기본적인 맛을 위하여 첨가하고, 상기 오렌지 껍질, 레몬 껍질, 오렌지즙, 레몬즙, 백후추, 바질 및 타임은 절임 참치의 향을 좋게 하고 비린맛을 제거하기 위하여 첨가한다.
- [0038] 상기 오렌지 껍질 및 레몬 껍질은 분쇄 또는 절단된 형태로 첨가될 수도 있다. 상기 오렌지 껍질 및 레몬 껍질과 별개로 오렌지즙 및 레몬즙이 첨가되는데, 이는 오렌지와 레몬에 의한 절임 참치의 향을 배가시키고 비린맛 제거 효과를 배가시키기 위하여 함께 첨가된다.
- [0039] 상기 바질은 절임 참치의 비린맛과 비린내를 제거하는 성능을 발휘하고, 상기 타임은 비린내 및 비린맛 제거뿐만 아니라 향을 좋게하고 식욕을 향상시키는 성능을 발휘한다.
- [0040] 이와 같은 함유량을 가지는 구성요소들의 혼합으로 형성되는 상기 절임 혼합물은 이용하여 참치살을 절임 다음 일정 시간동안 냉장보관한 후 제조된 절임 참치("제1 절임 참치"라 함, 도 2에서 도면부호 1로 표기됨)는 기본적인 색상과 식감을 가진다.
- [0041] 수요자들은 참치 버거에 들어가는 절임 참치의 식감이 좀 더 부드럽고 연한 것을 선호할 수도 있고, 이와 별도로 쇠고기 색상에 해당하는 붉은 색깔 등 다양한 색상을 선호할 수도 있다.
- [0042] 이를 위하여, 본 발명에 따른 상기 절임 혼합물은 상기 참치살 100 중량부에 대하여, 우유 40~60 중량부 및 비트 0.8~1.2 중량부 중 적어도 하나를 더 혼합하여 형성될 수도 있다.
- [0043] 구체적으로, 본 발명에 따른 상기 절임 혼합물은 상기 참치살 100 중량부에 대하여, 소금 8~12 중량부, 설탕 15~25 중량부, 오렌지 껍질 0.8~1.2 중량부, 레몬 껍질 0.8~1.2 중량부, 오렌지즙 1.5~2.5 중량부, 레몬즙 1.5~2.5 중량부, 백후추 1.5~2.5 중량부, 바질 0.8~1.2 중량부, 타임 0.8~1.2 중량부 및 우유 40~60 중량부를 혼합하여 형성될 수도 있다. 즉, 절임 혼합물의 기본 구성에 우유 40~60 중량부가 더 첨가되어 새로운 절임 혼합물을 형성할 수도 있다.
- [0044] 상기 우유는 절임 참치를 더 부드럽게 하고 더 연하게 만들기 위하여 첨가되고, 40~60 중량부를 첨가하는 것이 식감과 색상 모두를 만족하게 된다. 즉, 상기 우유의 함유량을 초과하게 되면 절임 참치의 색깔이 너무 흰색을 띠게되어 식욕을 떨어뜨리고 너무 연해져서 부서지는 문제점을 가질 수 있고, 상기 함유량 미만이면 부드럽고 연한 식감을 원하는 수요자들을 만족시킬 수 없는 문제점이 있다. 따라서, 상기 우유는 상기 참치살 100 중량부에 대하여, 40~60 중량부가 첨가되는 것이 바람직하다.
- [0045] 이와 같이 우유가 더 첨가된 구성요소들의 혼합으로 형성되는 상기 절임 혼합물은 이용하여 참치살을 절임 다음 일정 시간동안 냉장보관한 후 제조된 절임 참치("제2 절임 참치"라 함, 도 2에서 도면부호 2로 표기됨)는 기본 구성에 의해 제조된 절임 참치(도 2에서 도면부호 1로 표기됨)에 비해 색깔이 다소 흰색을 띠게 되지만 식감이

더 부드럽고 연해진다.

- [0046] 다음으로, 본 발명에 따른 상기 절임 혼합물은 상기 참치살 100 중량부에 대하여, 소금 8~12 중량부, 설탕 15~25 중량부, 오렌지 껍질 0.8~1.2 중량부, 레몬 껍질 0.8~1.2 중량부, 오렌지즙 1.5~2.5 중량부, 레몬즙 1.5~2.5 중량부, 백후추 1.5~2.5 중량부, 바질 0.8~1.2 중량부, 타임 0.8~1.2 중량부 및 비트 0.8~1.2 중량부를 혼합하여 형성될 수도 있다. 즉, 절임 혼합물의 기본 구성에 비트 0.8~1.2 중량부가 더 첨가되어 새로운 절임 혼합물을 형성할 수도 있다.
- [0047] 상기 비트는 절인 참치의 색깔을 붉게 만들기 위하여 첨가되고, 0.8~1.2 중량부를 첨가하는 것이 거부감 없는 붉은 색깔 및 쇠고기 색깔과 유사한 색깔을 낼 수 있게 된다. 즉, 상기 비트의 함유량을 초과하게 되면 절인 참치의 색깔이 너무 짙한 붉은색을 띄게되어 거부감을 발생시키고 오히려 식욕을 떨어뜨리는 문제점을 가질 수 있고, 상기 함유량 미만이면 붉은 색깔이 너무 약하고 쇠고기 색깔에 근접하지 못하여 수요자의 식욕을 끌어올리는데 한계가 있는 문제점이 있다. 따라서, 상기 비트는 상기 참치살 100 중량부에 대하여, 0.8~1.2 중량부가 첨가되는 것이 바람직하다.
- [0048] 이와 같이 비트가 더 첨가된 구성요소들의 혼합으로 형성되는 상기 절임 혼합물은 이용하여 참치살을 절인 다음 일정 시간동안 냉장보관한 후 제조된 절인 참치("제3 절인 참치"라 함, 도 2에서 도면부호 3으로 표기됨)는 기본 구성에 의해 제조된 절인 참치(도 2에서 도면부호 1로 표기됨)에 비해 색깔이 붉은색을 띄게 되고 쇠고기 색깔과 유사한 색깔을 띄게 되어 수요자의 식욕을 증대시킬 수 있다.
- [0049] 다음으로, 본 발명에 따른 상기 절임 혼합물은 상기 참치살 100 중량부에 대하여, 소금 8~12 중량부, 설탕 15~25 중량부, 오렌지 껍질 0.8~1.2 중량부, 레몬 껍질 0.8~1.2 중량부, 오렌지즙 1.5~2.5 중량부, 레몬즙 1.5~2.5 중량부, 백후추 1.5~2.5 중량부, 바질 0.8~1.2 중량부, 타임 0.8~1.2 중량부, 우유 40~60 중량부 및 비트 0.8~1.2 중량부를 혼합하여 형성될 수도 있다. 즉, 절임 혼합물의 기본 구성에 우유 40~60 중량부 및 비트 0.8~1.2 중량부가 더 첨가되어 새로운 절임 혼합물을 형성할 수도 있다.
- [0050] 상기 우유와 비트의 첨가에 따른 식감 및 색깔에 대한 변화는 상술한 바와 같다. 다만, 우유와 비트가 함께 첨가되기 때문에, 이와 같은 구성을 가지는 절임 혼합물(기본 구성에 우유와 비트가 첨가되어 혼합된 절임 혼합물)에 의해 제조되는 절인 참치는 기본 구성에 우유만을 더 첨가한 절임 혼합물에 의해 제조된 절인 참치(도 2에서 도면부호 2로 표기됨)에 비해 식감은 덜 부드럽고 더 붉은 색깔을 띄게 되고, 기본 구성에 비트만을 더 첨가한 절임 혼합물에 의해 제조된 절인 참치(도 2에서 도면부호 3으로 표기됨)에 비해 식감은 더 부드럽고 더 연한 붉은 색깔을 띄게된다.
- [0051] 이와 같이 우유와 비트가 함께 더 첨가된 구성요소들의 혼합으로 형성되는 상기 절임 혼합물은 이용하여 참치살을 절인 다음 일정 시간동안 냉장보관한 후 제조된 절인 참치("제4 절인 참치"라 함, 도 2에서 도면부호 4로 표기됨)는 기본 구성에 의해 제조된 절인 참치(도 2에서 도면부호 1로 표기됨)에 비해 식감이 더 부드럽고 색깔이 붉은색을 띄게 되어 수요자의 식욕을 증대시킬 수 있다. 이 경우는 중간 정도의 부드러운 식감을 가지고 붉은 색깔을 띄는 절인 참치에 식욕이 강해지는 수요자들에게 선호될 수 있다.
- [0053] 2. 참치살 투입 및 절임 혼합물 덮는 단계(s20)
- [0054] 상기 절임 혼합물 준비 단계에서 참치살의 비린맛을 제거하기 위한 절임 혼합물이 준비되면, 참치살을 절이기 위해, 용기 내에 참치살을 투입하고 상기 절임 혼합물을 상기 참치살에 덮는 단계를 수행한다.
- [0055] 상기 용기 내에 투입되는 참치살은 패티 형태 또는 스테이크 형태 또는 덩어리 형태인 것이 바람직하다. 즉, 상기 용기 내에 투입되는 참치살은 일정한 크기로 절단되지 않는 하나의 덩어리 형태일 수도 있고, 일정한 크기로 만들어진 패티 형태(도 2에서 도면부호 1, 2 및 3으로 표기된 형태)일 수도 있고, 일정한 크기로 절단된 스테이크 형태(도 2에서 도면부호 4로 표기된 형태)일 수도 있다.
- [0056] 상기 참치살이 덩어리 형태인 경우에는 용기에 덩어리 형태의 참치살을 투입한 후, 상기 절임 혼합물을 상기 덩어리 형태의 참치살에 고르게 묻을 수 있도록 덮어준다. 반면, 상기 참치살이 패티 형태 또는 스테이크 형태인 경우에는 용기 바닥에 상기 절임 혼합물을 깔고 그 위에 참치살을 올리고, 이 참치살 위에 상기 절임 혼합물을 덮는 과정을 통해 복수의 참치살을 적층한다. 즉, 상기 참치살이 패티 형태 또는 스테이크 형태인 경우에는 복수의 참치살이 상기 용기 내에 적층 형태로 배치되되, 각 참치살의 상부 및 하부에는 상기 절임 혼합물이 배치된다.
- [0058] 3. 냉장 보관 단계(s30)

- [0059] 상기 용기 내에 참치살을 투입하고 상기 절임 혼합물을 상기 참치살에 덮는 단계가 완료되면, 상기 용기를 냉장 보관하는 단계를 수행한다.
- [0060] 상기 냉장 보관 단계는 상기 용기 내에 투입된 참치살의 절임 효과를 증대시키고 숙성 효과를 증대시키기 위해 수행된다. 이를 위하여, 상기 참치살과 절임 혼합물이 채워진 용기는 4시간 ~ 6시간 동안 냉장 보관되는 것이 바람직하다. 상기 냉장 보관 시간을 초과하면 숙성이 과하게 되어 제조된 절임 참치가 너무 흐물흐물해지고 물기가 생겨서 식감이 오히려 떨어지고, 상기 냉장 보관 시간 미만이면 숙성이 덜되어서 풍미가 약하고 부드럽지 못한 단점을 가진다.
- [0061] 상기와 같은 시간 동안 냉장 보관하면 절임 참치가 완성된다.
- [0063] 이와 같이 제조된 절임 참치는 상술한 바와 같이 네 종류의 절임 혼합물을 통해 제조될 수 있고, 상술한 바와 같이 제1 절임 참치 내지 제4 절임 참치(도 2에서 도면 부호 1 내지 4로 표기됨)를 제조할 수 있다.
- [0064] 도 3은 구워진 패티 형태의 제1 절임 참치를 양배추, 상추, 등 다양한 내용물과 함께 빵에 올리고 소스를 뿌려서 참치 버거를 만드는 것을 예시하고 있고, 도 4는 구워진 패티 형태의 제2 절임 참치를 양배추, 상추, 등 다양한 내용물과 함께 빵에 올리고 소스를 뿌려서 참치 버거를 만드는 것을 예시하고 있고, 도 5는 구워진 패티 형태의 제3 절임 참치를 양배추, 상추, 등 다양한 내용물과 함께 빵에 올리고 소스를 뿌려서 참치 버거를 만드는 것을 예시하고 있으며, 도 6은 스테이크 형태의 제4 절임 참치를 양배추, 상추, 등 다양한 내용물과 함께 빵에 올리고 소스를 뿌려서 참치 버거를 만드는 것을 예시하고 있다.
- [0066] 이하, 실시 예를 통하여 본 발명의 참치 버거용 절임 참치 제조 방법과 이를 포함하는 참치 버거 제조 방법에 대해 설명하고자 한다. 다만, 하기의 실시 예는 본 발명을 구체적으로 설명하기 위한 것으로, 본 발명의 범위를 하기의 실시 예로 한정하는 것은 아니다.
- [0068] (실시예 1)
- [0069] 절임 혼합물을 이용하여 참치살 1kg을 절여서 절임 참치를 제조하되, 여기서 상기 절임 혼합물은 소금 100g, 설탕 200g, 오렌지껍질 10g, 레몬껍질 10g, 오렌지즙 20g, 레몬즙 20g, 백후추 20g, 바질 10g 및 타임 10g을 혼합하여 형성한다.
- [0070] 상기 참치살 1kg은 각각의 중량이 100g인 10개의 패티 형태로 준비한다.
- [0071] 용기에 상기 10개의 패티 형태의 참치살을 적층하되, 패티 형태의 참치살의 하부면 및 상부면에 상기 절임 혼합물이 배치되도록 배치한다.
- [0072] 이후, 상기 참치살과 절임 혼합물로 채워진 용기를 5시간 동안 냉장 보관하여 절임 참치를 제조한다.
- [0073] 이와 같이 제조된 패티 형태의 절임 참치를 포함하는 참치 버거를 만들었다. 즉, 구워진 패티 형태의 제1 절임 참치를 양배추, 상추, 등 다양한 내용물과 함께 빵에 올리고 소스를 뿌려서 참치 버거를 만들었다.
- [0075] (실시예 2)
- [0076] 절임 참치를 제조하는 과정에 관련하여, 실시예 1에서 적용한 절임 혼합물에 우유 500ml가 더 첨가되는 점만 상이하고 나머지는 모두 실시예1과 동일하다.
- [0077] 이와 같이 제조된 패티 형태의 절임 참치를 포함하는 참치 버거를 만들었다. 즉, 구워진 패티 형태의 제2 절임 참치를 양배추, 상추, 등 다양한 내용물과 함께 빵에 올리고 소스를 뿌려서 참치 버거를 만들었다.
- [0079] (실시예 3)
- [0080] 절임 참치를 제조하는 과정에 관련하여, 실시예 1에서 적용한 절임 혼합물에 비트 10g이 더 첨가되는 점만 상이하고 나머지는 모두 실시예1과 동일하다.
- [0081] 이와 같이 제조된 패티 형태의 절임 참치를 포함하는 참치 버거를 만들었다. 즉, 구워진 패티 형태의 제3 절임 참치를 양배추, 상추, 등 다양한 내용물과 함께 빵에 올리고 소스를 뿌려서 참치 버거를 만들었다.
- [0083] (비교예 1)
- [0084] 절임 참치를 제조하는 과정에 관련하여, 실시예 1에서 적용한 절임 혼합물이 소금 100g과 설탕 200g으로만 구성되고 냉장 보관 없이 상온에 3시간 동안 재워서 절임 참치를 제조하는 점만 상이하고 나머지는 모두 실시예1과

동일하다.

[0085] 이와 같이 제조된 패티 형태의 절인 참치를 포함하는 참치 버거를 만들었다. 즉, 구워진 패티 형태의 절인 참치를 양배추, 상추, 등 다양한 내용물과 함께 빵에 올리고 소스를 뿌려서 참치 버거를 만들었다.

[0087] <관능검사>

[0088] 실시예 1 내지 실시예 3과 비교예 1의 절인 참치를 포함하는 참치 버거를 시식하여 관능검사를 실시하였다. 30명의 패널을 선정하여 참치 버거의 외관, 식감, 맛, 기호성을 5점 척도법에 의해 평가하도록 하여 그 결과를 하기의 표 1에 나타내었다. 실시예 1 내지 실시예3과 비교예 1의 참치 버거는 내용물이 보일 수 있도록 절반으로 썰어진 시료로 사용하였다.

표 1

구분	외관	식감	맛	종합기호성
실시예 1	4.2	4.5	4.4	4.4
실시예 2	4.0	4.8	4.6	4.5
실시예 3	4.7	4.5	4.5	4.6
비교예 1	3.5	3.5	2.5	3.2

[0090] 관능검사 결과, 실시예 1은 외관, 식감, 맛에 있어서 모두 양호한 점수로 나타나, 기호도가 상대적으로 우수한 것으로 나타났다. 비린맛이 없고 숙성이 잘 되서 어느 정도 식감도 양호하고 절인 과정을 통해 특유 색깔을 나타내고 있어서 전체적으로 양호한 점수가 나온 것으로 판단된다.

[0091] 또한, 실시예 2는 실시예에 1과 비교하여 외관에서는 상대적으로 다소 낮은 점수이나 식감과 맛에 있어서 상대적으로 더 높은 점수를 받아서 종합 기호성 역시 더 높게 나타났다. 이는 우유 첨가에 따라 절인 참치가 더 부드럽고 연해져서 식감 및 맛에 대해 더 높은 점수를 받은 것으로 판단되고, 우유로 인해 색깔이 흰색을 띄게되어서 외관은 덜 양호한 것으로 나타난 것으로 판단된다.

[0092] 또한, 실시예 3은 실시예 1 및 실시예 2에 비하여 외관에서 상대적으로 매우 높은 점수를 받았고, 식감 및 맛 역시 상당히 높은 점수를 받은 것으로 나타나서 종합 기호성은 가장 높은 것으로 나타났다. 이는 비트로 인해 쇠고기 색깔과 유사한 색깔을 띄게되어 식욕을 상승시키는 외관을 보여주는 것을 판단되고, 맛 및 식감 역시 비트가 가미되어 상당히 양호하게 나타난 것으로 판단된다.

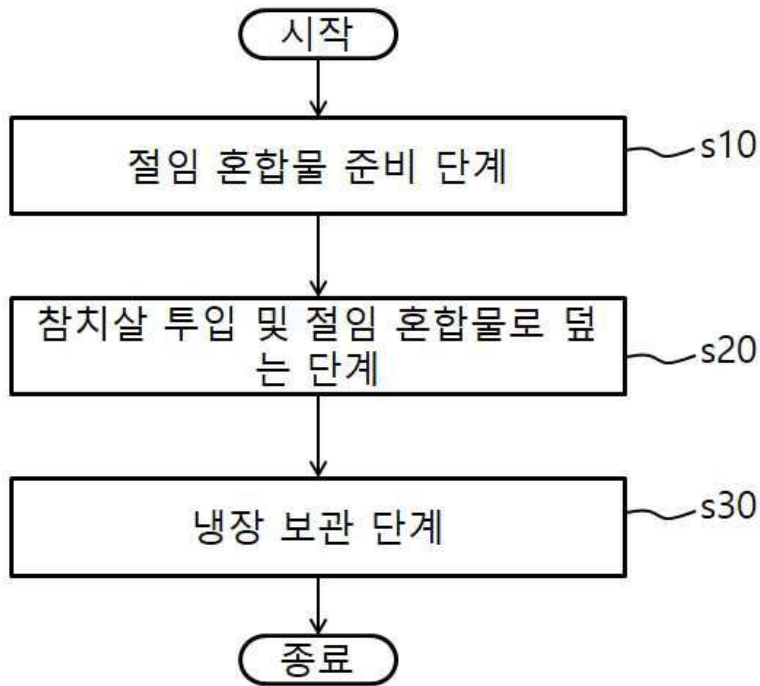
[0093] 반면 비교예 1에 의하여 제조되는 참치 버거는 외관, 식감 및 맛에 관하여 위 실시예들과 비교하여 매우 좋지 않는 점수를 받았다. 이는 단지 소금과 설탕만으로 맛을 내고 있기 때문에, 참치 특유의 냄새, 비린맛을 제거하지 못하고, 적절한 시간 동안의 냉장 보관을 하지 않아 숙성이 되지 않아서 식감과 맛에 대한 점수가 낮게 나온 것으로 판단된다.

[0094] 따라서, 실시예 1 내지 실시예3에 의하여 제조되는 참치 버거는 비교예1에 비하여 상대적으로 외관, 맛, 식감이 매우 우수한 것으로 나타났다. 특히, 실시예 3에 의한 참치 버거가 가장 기호성이 높은 것으로 나타났다. 이를 통해 본 발명은 맛과 기호성이 우수한 참치 버거를 제조할 수 있도록 하는 것이 기대된다.

[0095] 이상에서 본 발명에 따른 실시예들이 설명되었으나, 이는 예시적인 것에 불과하며, 당해 분야에서 통상적 지식을 가진 자라면 이로부터 다양한 변형 및 균등한 범위의 실시예가 가능하다는 점을 이해할 것이다. 따라서, 본 발명의 진정한 기술적 보호 범위는 다음의 특허청구범위에 의해서 정해져야 할 것이다.

도면

도면1



도면2



도면3



(a)



(b)



(c)

도면4



(a)



(b)



(c)

도면5



(a)



(b)



(c)

도면6



(a)



(b)



(c)