

**명세서**

**청구범위**

**청구항 1**

삭제

**청구항 2**

뼈가 제거된 순살 고기만으로 형성된 오리고기 원료육을 롤 형태로 말아 냉동시키는 1 단계;

상기 롤 형태로 냉동된 오리고기를 절단하는 2 단계;

상기 2 단계의 절단된 오리고기를 불고기 양념장으로 시즈닝하는 3 단계; 및

상기 3 단계에서 시즈닝된 오리고기를 진공 포장한 후, -2 ~ -5 °C의 냉장 상태에서 20 ~ 24시간 동안 또는 -20 ~ -17°C의 냉동 상태에서 48 ~ 52시간 동안 숙성시키는 4 단계;를 포함하는 공정을 수행하며,

상기 3 단계의 시즈닝은 롤 형태로 절단된 오리 100 중량부에 대하여, 불고기 양념 25 ~ 30 중량부의 비율로 혼합하여 수행하고,

상기 불고기 양념은,

썰은 부추 100 중량부에 대하여, 물엿 32.0 ~ 34.5 중량부, 설탕 28 ~ 34 중량부, 다진 마늘 64 ~ 68 중량부, 소금 55 ~ 68 중량부, 썰은 감자 90 ~ 130 중량부, 썰은 양파 30 ~ 40 중량부, 썰은 당근 55 ~ 70 중량부, 진간장 58 ~ 67 중량부, 후추 158 ~ 168 중량부, 무즙 90 ~ 110 중량부, 생강즙 30 ~ 35 중량부, 참깨 5 ~ 8 중량부, 배과즙 농축액 15 ~ 25 중량부, 맛술 5 ~ 10 중량부 및 한천분말 20 ~ 35 중량부를 혼합하여 제조한 것을 특징으로 하는 오리 불고기의 제조방법.

**청구항 3**

삭제

**청구항 4**

삭제

**청구항 5**

삭제

**청구항 6**

삭제

**청구항 7**

삭제

**발명의 설명**

**기술 분야**

본 발명은 오리 불고기 및 그 제조 방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는 불고기 양념에 의한 맛의 향상으로 오리 섭취에 어려움이 없어 남녀노소에 상관없이 오리에 의한 건강 증진을 한층 증대시킬 수 있도록 한 오리 불고기 및 그 제조 방법에 관한 것이다.

**배경 기술**

[0001]

- [0002] 일반적으로 불고기는 우리나라 고유의 고기 조리방법 중의 하나로 다른 나라에서는 이러한 방법을 찾아볼 수 없으며, 이 방법은 신선육 및 냉동육을 원료로 하여 양념이 잘 스며들게 얇게 고기를 절단하고, 여기에 간장, 참기름, 마늘, 생강, 양파, 당류, 향신료 등을 첨가하여 잘 혼합한 뒤 일정기간 숙성시켜 가열하여 식용하게되며, 이 외에도 조미료, 술, 깨 등을 첨가하기도 한다.
- [0003] 이러한 방법으로 고기를 숙성시키면, 숙성 동안에 고기가 부드러워지고, 첨가한 참기름 등의 유지로 인해 고기의 조직이 부드러워지며, 각종 양념류가 고기내부에 고르게 스며들어 맛과 향을 더해 주고, 영양적으로도 많은 종류의 첨가물을 같이 섭취하게 되므로 풍부한 영양분을 섭취하게 된다.
- [0004] 그리고, 첨가되는 마늘 등의 향신료는 각종 고기류 특유의 냄새를 억제해 주고, 첨가된 술은 좋지 않은 냄새를 제거하게 되어 전통적으로 가정에서는 불고기를 이용코자 할 때 직접 제조했으나, 현대에는 산업화되어 대량으로 불고기를 제조하여 포장하고 냉장 및 냉동하여 유통하고 있다.
- [0005] 포장은 대개 진공포장과 용기포장을 행하고 있으며, 일반적으로 고기는 실온 이상의 온도에서 가공, 저장 유통하면 미생물의 증식으로 인한 부패, 단백질, 지질 등의 변성으로 인한 품질열화가 뚜렷함으로 불고기의 제조시 저온에서 행하며 첨가하는 첨가물 특히 액상의 것은 저온을 유지해야 한다.
- [0006] 이와 같은 불고기의 제조방법은 우리나라 고유의 전통적인 방법으로 뼈와 고기를 분리하여 일정한 크기로 절단하거나, 갈비의 경우 뼈가 포함된 채로 절단하여 고기부분을 얇게 처리하여 준비하고, 고기를 부드럽게 하거나 양념의 침투가 용이하게 하기 위하여 칼로 고기를 저미는 방법을 사용하며, 준비된 육류에 양념류를 첨가한다.
- [0007] 양념류는 적당한 비율로 첨가하는데 고기의 준비와 양념류의 혼합은 10℃ 이하의 저온에서 그리고 위생적인 조건에서 이루어지며, 첨가물 중 액상의 것은 저온에 저장한 것을 사용하고 양념류가 고기에 고르게 침투할 수 있도록 충분히 혼합한 후 고기 내에 충분히 양념이 침투하도록 저온에서 충분한 시간 방치한다.
- [0008] 이때, 고기 내에서 일어나는 현상은 양념류의 고기 내 침투 및 유지류의 침투에 의한 고기의 연화뿐만 아니라 고기 내의 효소 및 무기질에 의해 단백질을 비롯한 성분들의 분해로 인해 고기가 부드러워지고, 맛 성분이 증가하며, 향을 내는 성분들의 함량도 증가하여 맛과 향이 좋아지고, 영양적으로도 성분의 분해로 인해 소화 흡수가 용이해지는 숙성효과가 일어나게 된다.
- [0009] 이러한 방법으로 제조되는 불고기는 미생물의 오염으로 인한 부패 및 식중독 균의 증식이 될 가능성이 있으며, 양념 처리된 고기는 가열 처리되지 않은 상태이므로 미생물에 오염되기 쉽고, 미생물은 고기 중에 포함되어 있던 것, 양념류에 포함되어 있던 것, 고기와 양념류를 혼합할 때 도구 및 취급자에 의해 유래되거나 저장 중에 오염될 수 있다.
- [0010] 그러므로 양념된 주물럭을 장시간 유통할 경우 미생물의 증식에 의한 부패 및 식중독 등이 염려되며, 고기 및 양념류 중에는 포함된 성분으로 인하여 변색 및 기호성이 나빠지는 결점이 발생할 수 있다.
- [0011] 또한, 최근에는 보관성이 우수하고, 간편하게 취사할 수 있을 뿐만 아니라 건강에도 크게 도움이 되는 불고기가 제공되고 있지 못한 실정이다.

**선행기술문헌**

**특허문헌**

- [0012] (특허문헌 0001) 한국 공개특허공보 제10-2015-0047183호(2015.05.04)

**발명의 내용**

**해결하려는 과제**

- [0013] 본 발명은 상기한 바와 같은 종래의 제반 문제점을 해소하기 위해 창안된 것으로서, 그 목적은 일반적인 불고기의 단점을 보완하고, 오리고기 자체의 효능을 향상시키며, 다양한 재료에 의한 불고기의 질적 향상을 도모할 수 있는 오리 불고기를 제공함에 있다.

**과제의 해결 수단**

[0014] 상기 과제를 해결하기 위한 본 발명은 오리 불고기 제조방법에 관한 것으로서, 뼈가 제거된 순살 고기만으로 형성된 오리고기 원료육을 롤 형태로 말아 냉동시키는 1 단계; 상기 롤 형태로 냉동된 오리고기를 절단하는 2 단계; 상기 2 단계의 절단된 오리고기를 불고기 양념장으로 시즈닝하는 3 단계; 및 상기 3 단계에서 시즈닝된 오리고기를 진공 포장한 후, 숙성시키는 4 단계;를 포함하는 공정을 수행하여 제조한다.

[0015] 또한, 본 발명의 다른 목적은 상기 방법으로 제조된 오리 불고기를 제공하는데 있다.

**발명의 효과**

[0016] 상술한 바와 같이 본 발명은 불고기 양념에 의한 맛의 향상으로 오리 섭취에 어려움이 없어 남녀노소에 상관없이 오리에 의한 건강 증진을 한층 증대시킬 수 있는 효과를 갖게 된다.

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

[0017] 이하 오리 불고기를 제조하는 방법을 통해 본 발명을 더욱 자세하게 설명한다.

[0018] 오리고기는 예로부터 귀한 음식으로 임금의 수랏상에 올렸다는 기록이 있다. 동의보감에서 보게 되면 혈액순환을 이롭게 하고, 몸을 회복시켜 주는 보약의 효과가 있다고 한다. 불포화지방산을 70% 정도 함유하고 있어 콜레스테롤 수치를 낮추고 혈관에 나쁜 지방 덩어리를 녹여주는 역할을 한다. 또한, 레시틴이라는 성분이 많이 함유되어 있어 독소를 해독할 뿐만 아니라 신장의 해독능력을 돕고, 아미노산도 풍부하여 기력을 충전하는데 큰 도움을 주며, 많이 먹으면 피부에도 좋아서 노화를 방지하는 효능이 있고, 다른 육류에 비해 칼로리가 현저히 낮아 고단백, 저지방 식품으로 체지방은 낮추고, 근육량은 늘려주는 다이어트에 좋은 음식이다.

[0019] 하지만, 오리고기는 기름기가 많아서 호불호가 다소 있는 음식인데, 본 발명은 특정 불고기 양념장으로 시즈닝 및 특정 조건으로 숙성시켜 제조함으로써, 오리 고기 내 기름으로 인한 느끼함을 최소화시키면서 오리 육질을 부드럽게 하여 남녀노소 부담 없이 즐길 수 있는 오리 불고기를 제조하였다.

[0020] 구체적으로는 본 발명의 오리 불고기는, 뼈가 제거된 순살 고기만으로 형성된 오리고기 원료육을 롤 형태로 말아 냉동시키는 1 단계; 상기 롤 형태로 냉동된 오리고기를 절단하는 2 단계; 상기 2 단계의 절단된 오리고기를 불고기 양념장으로 시즈닝(seasoning)하는 3 단계; 및 상기 3 단계에서 시즈닝된 오리고기를 진공 포장한 후, 숙성시키는 4 단계;를 포함하는 공정을 수행하여 제조한다.

[0021] 또한, 숙성된 오리고기를 포장하는 5단계;를 더 포함할 수도 있다.

[0022] 1단계에서 오리고기 원료육을 롤 형태로 말은 후에 냉동시키는 이유는 고기를 숙성시켜 육질을 부드럽게 만들고 냉동된 제품을 아주 얇게 슬라이스(slice) 할 수 있어 육질을 부드럽게 만들기 위해서이다.

[0023] 다음으로, 2단계의 절단은 롤 형태로 냉동된 오리고기 원료육을 대략 가로 0.3 ~ 3cm, 세로 1 ~ 10cm, 두께 1.0 ~ 2.0cm 정도의 크기로 절단시키는 것이 먹기 좋은 크기로서 바람직하다.

[0024] 다음으로, 3단계의 불고기 양념장은 오리 고기 내 기름으로 인한 느끼함을 최소화시키면서 오리 육질을 부드럽게 하면서, 오리 고기 잡내를 잡아주어 오리 고기의 맛을 향상시킨다.

[0025] 상기 불고기 양념장은 썰은 부추, 물엿, 설탕, 다진 마늘, 소금, 썰은 감자, 썰은 양파, 썰은 당근, 진간장, 후추, 무즙 및 생강즙을 혼합하여 제조할 수 있다.

[0026] 상기 부추는 황화알릴이라는 물질을 함유하고 있는데 이 성분이 신진대사를 촉진시켜 몸에 열을 낼 수 있게 해주어 자양강장 및 피로회복에 도움이 된다. 비타민B1은 보통 흡수가 잘되지 않는다는 단점이 있으나 부추 안에는 알라신 성분이 있어 소화계를 튼튼하게 하고 살균하는 효과가 있어 고기를 먹을 때 같이 먹으면 탈나지 않게 해주고 오리고기 안에 들어 있는 미생물 및 세균을 없애는 기능을 한다.

[0027] 불고기 양념장 성분 중 상기 물엿의 사용량은 상기 썰은 부추 100 중량부에 대하여, 30 ~ 36 중량부, 바람직하게는 31 ~ 35 중량부, 더욱 바람직하게는 32.0 ~ 34.5 중량부를 사용하는 것이 좋다.

[0028] 불고기 양념장 성분 중 상기 설탕의 사용량은 썰은 부추 100 중량부에 대하여, 25 ~ 35 중량부를, 바람직하게는 28 ~ 34 중량부를, 더욱 바람직하게는 30 ~ 34 중량부를 사용하는 것이 좋다. 이때, 설탕 사용량이 25 중량부 미만이면 감칠맛이 부족한 문제가 있을 수 있고, 35 중량부를 초과하여 사용하면 양념장이 달게되어 맛을 오히려 떨어트리는 문제가 있을 수 있으므로 상기 범위 내로 사용하는 것이 좋다.

[0029] 불고기 양념장 성분 중 상기 소금의 사용량은 썰은 부추 100 중량부에 대하여, 50 ~ 70 중량부를, 바람직하게는

50 ~ 68 중량부를, 더욱 바람직하게는 55 ~ 68 중량부를 사용하는 것이 좋다. 이때, 소금 사용량이 50 중량부 미만이면 양념장의 간이 맞지 않는 문제가 있을 수 있고, 70 중량부를 초과하여 사용하면 간이 너무 째게 되어 짠맛이 너무 강한 문제가 있을 수 있으므로 상기 범위 내로 사용하는 것이 좋다.

[0030] 불고기 양념장 성분 중 상기 다진 마늘은 오리고기의 잡내를 제거하고, 맛을 풍부하게 하는 역할을 하는 것으로서, 썰은 부추 100 중량부에 대하여, 60 ~ 70 중량부를, 바람직하게는 62 ~ 68 중량부를, 더욱 바람직하게는 64 ~ 68 중량부를 사용하는 것이 좋다. 이때, 다진 마늘 사용량이 60 중량부 미만이면 맛에 아무런 효과를 미치지 않게 하는 문제가 있을 수 있고, 70 중량부를 초과하여 사용하면 맛에서 쓴맛이 발생 하는 문제가 있을 수 있으므로 상기 범위 내로 사용하는 것이 좋다.

[0031] 불고기 양념장 성분 중 상기 썰은 감자는 먹기 좋게 적정 크기로 썰어서 사용한다. 그리고, 썰은 감자의 사용량은 썰은 부추 100 중량부에 대하여, 80 ~ 150 중량부를, 바람직하게는 90 ~ 140 중량부를, 더욱 바람직하게는 90 ~ 130 중량부를 사용하는 것이 좋다. 이때, 썰은 감자 사용량이 80 중량부 미만이면 제품의 육즙에 아무런 효과를 미치지 못하게 하는 문제가 있을 수 있고, 150 중량부를 초과하여 사용하면 점도가 높아져 고기의 부드러운 맛을 덜하게 하는 문제가 있을 수 있으므로 상기 범위 내로 사용하는 것이 좋다.

[0032] 불고기 양념장 성분 중 상기 썰은 양파는 고기의 육질을 부드럽게 하고 감칠맛을 나게 하는 역할을 하는 것으로서, 썰은 부추 100 중량부에 대하여, 30 ~ 50 중량부를, 바람직하게는 30 ~ 45 중량부를, 더욱 바람직하게는 30 ~ 40 중량부를 사용하는 것이 좋다. 이때, 썰은 양파 사용량이 30 중량부 미만이면 감칠맛이 덜하게 하는 문제가 있을 수 있고, 50 중량부를 초과하여 사용하면 양파향이 강해져 제품 고유의 맛을 감하게 하는 문제가 있을 수 있으므로 상기 범위 내로 사용하는 것이 좋다.

[0033] 불고기 양념장 성분 중 상기 썰은 당근은 감칠맛을 나게 하는 역할을 하는 것으로서, 썰은 부추 100 중량부에 대하여, 50 ~ 80 중량부를, 바람직하게는 54 ~ 75 중량부를, 더욱 바람직하게는 55 ~ 70 중량부를 사용하는 것이 좋다. 이때, 썰은 당근 사용량이 50 중량부 미만이면 효과가 미비해서 맛에 영향을 미치지 못하는 문제가 있을 수 있고, 80 중량부를 초과하여 사용하면 불고기 양념 고유의 맛이 사라지는 문제가 있을 수 있으므로 상기 범위 내로 사용하는 것이 좋다.

[0034] 불고기 양념장 성분 중 진간장은 간을 맞춰주고 향미를 증진시키게 하는 역할을 하는 것으로서, 썰은 부추 100 중량부에 대하여, 55 ~ 70 중량부를, 바람직하게는 58 ~ 68 중량부를, 더욱 바람직하게는 58 ~ 67 중량부를 사용하는 것이 좋다. 이때, 진간장 사용량이 55 중량부 미만이면 맛이 미미해지게 하는 문제가 있을 수 있고, 70 중량부를 초과하여 사용하면 간이 진해서 짜게 만들게 하는 문제가 있을 수 있으므로 상기 범위 내로 사용하는 것이 좋다.

[0035] 불고기 양념장 성분 중 후추는 오리고기 내 잡내를 제거하는 역할을 하는 것으로서, 썰은 부추 100 중량부에 대하여, 150 ~ 180 중량부를, 바람직하게는 155 ~ 175 중량부를, 더욱 바람직하게는 158 ~ 168 중량부를 사용하는 것이 좋다. 이때, 후추 사용량이 150 중량부 미만이면 잡내가 발생할 수 있는 문제가 있을 수 있고, 180 중량부를 초과하여 사용하면 매운맛이 강해지는 문제가 있을 수 있으므로 상기 범위 내로 사용하는 것이 좋다.

[0036] 불고기 양념장 성분 중 무즙은 오리고기 내 잡내 제거 및 감칠맛을 나게 하는 역할을 하는 것으로서, 썰은 부추 100 중량부에 대하여, 80 ~ 120 중량부를, 바람직하게는 85 ~ 115 중량부를, 더욱 바람직하게는 90 ~ 110 중량부를 사용하는 것이 좋다. 이때, 무즙 사용량이 80 중량부 미만이면 잡내 및 감칠맛이 덜하는 문제가 있을 수 있고, 120 중량부를 초과하여 사용하면 무의 매운맛이 제품의 맛을 감소시키는 문제가 있을 수 있으므로 상기 범위 내로 사용하는 것이 좋다.

[0037] 불고기 양념장 성분 중 생강즙은 오리고기 내 잡내 제거 및 맛을 풍부하게 해주는 역할을 하는 것으로서, 썰은 부추 100 중량부에 대하여, 30 ~ 40 중량부를, 바람직하게는 30 ~ 38 중량부를, 더욱 바람직하게는 30 ~ 35 중량부를 사용하는 것이 좋다. 이때, 생강즙 사용량이 30 중량부 미만이면 맛이 나지않는 문제가 있을 수 있고, 40 중량부를 초과하여 사용하면 생강의 독한 맛으로 양념맛이 나지 않는 문제가 있을 수 있으므로 상기 범위 내로 사용하는 것이 좋다.

[0038] 또한, 상기 불고기 양념장은 참깨, 배과즙 농축액, 맛술 및 한천분말 중에서 선택된 1종 이상을 더 혼합하여 제조할 수 있다.

[0039] 상기 참깨는 고소함을 부여하는 역할로서, 썰은 부추 100 중량부에 대하여, 5 ~ 10 중량부를, 바람직하게는 5 ~ 8 중량부를 사용하는 것이 좋다. 이때, 참깨 사용량이 5 중량부 미만이면 고소함 부여 효과가 미비할 수 있고,

10 중량부를 초과하면 느끼한 맛이 날 수 있으므로 상기 범위 내로 사용하는 것이 좋다.

[0040] 상기 배과즙 농축액은 연육 효과 및 감칠맛을 추가적으로 부여하는 역할을 하는 것으로서, 그 사용량은 썰은 부추 100 중량부에 대하여, 15 ~ 30 중량부를, 바람직하게는 15 ~ 25 중량부를, 더욱 바람직하게는 10 ~ 20 중량부를 사용하는 것이 좋다. 이때, 배과즙 농축액 사용량이 15 중량부 미만이면 이를 사용하는 효과가 미비하고, 30 중량부를 과량 사용이고 불고기 양념장이 너무 달게 느낄 수 있으므로 상기 범위 내로 사용하는 것이 좋다.

[0041] 상기 맛술은 추가적으로 고기의 잡내를 제거하는 역할을 하는 것으로서, 그 사용량은 썰은 부추 100 중량부에 대하여, 5 ~ 15 중량부를, 바람직하게는 5 ~ 10 중량부를 사용하는 것이 적당하다.

[0042] 또한, 상기 한천분말은 양념장의 점도 조절 역할을 하는 것으로서, 그 사용량은 썰은 부추 100 중량부에 대하여, 20 ~ 50 중량부를, 바람직하게는 20 ~ 45 중량부를, 더욱 바람직하게는 20 ~ 35 중량부 정도를 사용하는 것이 좋다. 한천분말 사용량이 20 중량부 미만이면 불고기 양념장의 점도가 너무 낮은 문제가 있을 수 있고, 50 중량부를 초과사용하면 점도가 오히려 너무 높은 문제가 있을 수 있으므로 상기 범위 내로 사용하는 것이 좋다.

[0043] 다음으로, 4단계는 앞서 설명한 조성 및 조성비로 제조한 불고기 양념장으로 시즈닝한 오리고기를 진공 포장한 후, 숙성시켜서, 오리고기에 불고기 양념장이 잘 배이도록 하는 공정이다.

[0044] 상기 숙성은 냉장 상태에서 수행시에는 -2 ~ -5℃에서 10 ~ 36시간 동안, 바람직하게는 -2 ~ -5℃에서 20 ~ 24 시간 동안 수행하는 것이 바람직하다.

[0045] 그리고, 상기 숙성을 냉동 상태에서 수행시에는 -20 ~ -17℃에서 30 ~ 62시간 동안, 바람직하게는 -19 ~ -17℃에서 48 ~ 52시간 동안 수행하는 것이 바람직하다.

[0046] 이하, 하기 실시예 및 실험예에 의하여 본 발명을 보다 상세히 설명한다. 그러나, 하기 실시예 및 실험예는 본 발명을 예시하기 위한 것으로 본 발명의 범위가 이들 실시예 및 실험예에 의하여 한정되는 것은 아니다.

[0047] [실시예]

[0048] 실시예 1 : 오리 불고기의 제조

[0049] (1) 불고기 양념장 제조

[0050] 썰은 부추 100 중량부에 대하여, 물엿 33.3 중량부, 설탕 33.3 중량부, 다진 마늘 66.7 중량부, 소금 66.7 중량부, 썰은 감자 100 중량부, 썰은 양파 33.7 중량부, 썰은 당근 66.7 중량부, 진강장 66.7 중량부, 후추 166 중량부, 무즙 100 중량부 및 생강즙 33.7 중량부를 혼합하여 불고기 양념장을 제조하였다.

[0051] (2) 오리 불고기 제조

[0052] 뼈가 제거된 순살 고기만으로 형성된 오리고기 원료육을 롤 형태로 말아 냉동시켰다.

[0053] 다음으로, 롤 형태로 냉동된 오리고기를 대략 가로 0.3cm, 세로 10cm, 두께 1.5cm 정도의 먹기 좋은 크기로 절단시켰다.

[0054] 다음으로, 절단시킨 오리고기를 상기 불고기 양념장으로 시즈닝(seasoning)한 후, 이를 진공 포장하였다.

[0055] 그리고, 진공 포장 및 시즈닝된 오리고기를 약 -3℃에서 24시간 동안 숙성시켜서 오리 불고기를 제조하였다.

[0056] 실시예 2 ~ 5 및 비교예 1 ~ 5

[0057] 상기 실시예 1과 동일한 방법으로 불고기 양념장 및 이를 이용하여 오리 불고기를 제조하되, 하기 표 1 ~ 2와 같이 불고기 양념장 조성 및 조성비를 달리하여 불고기 양념장을 제조하되, 이를 각각 이용하여 실시예 2 ~ 5 및 비교예 1 ~ 5를 각각 실시하였다.

표 1

| 구분(중량부) | 실시예 1 | 실시예 2 | 실시예 3 | 실시예 4 | 실시예 5 |
|---------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 부추      | 100   | 100   | 100   | 100   | 100   |
| 물엿      | 33.3  | 32.0  | 32.0  | 32.0  | 32.0  |
| 설탕      | 33.3  | 34.0  | 34.0  | 34.0  | 34.0  |
| 다진마늘    | 66.7  | 68.2  | 68.2  | 68.2  | 68.2  |
| 소금      | 66.7  | 62.4  | 62.4  | 62.4  | 62.4  |
| 썰은 감자   | 100   | 112   | 112   | 112   | 112   |

|         |      |      |      |      |      |
|---------|------|------|------|------|------|
| 썰은 양파   | 33.7 | 38.5 | 38.5 | 38.5 | 38.5 |
| 썰은 당근   | 66.7 | 66.7 | 66.7 | 66.7 | 66.7 |
| 진간장     | 66.7 | 64.0 | 64.0 | 64.0 | 64.0 |
| 후추      | 166  | 160  | 160  | 160  | 160  |
| 무즙      | 100  | 100  | 100  | 100  | 100  |
| 생강즙     | 33.7 | 35.0 | 35.0 | 35.0 | 33.7 |
| 잡깨      | -    | -    | 6.3  | 6.3  | 6.3  |
| 배과즙 농축액 | -    | -    | 14.5 | 14.5 | 14.5 |
| 맛술      | -    | -    | -    | 5.8  | 5.8  |
| 한천분말    | -    | -    | -    | -    | 26.4 |

표 2

[0059]

| 구분(중량부) | 비교예 1 | 비교예 2 | 비교예 3 | 비교예 4 | 비교예 5 |
|---------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 부추      | 100   | 100   | 100   | 100   | 100   |
| 물엿      | 33.3  | 32.0  | 32.0  | 32.0  | 32.0  |
| 설탕      | 20    | 34.0  | 34.0  | 34.0  | 34.0  |
| 다진마늘    | 66.7  | 68.2  | 68.2  | 68.2  | 68.2  |
| 소금      | 45    | 75    | 62.4  | 62.4  | 62.4  |
| 썰은 감자   | 100   | 112   | 112   | 152   | 112   |
| 썰은 양파   | 33.7  | 33.7  | 25.0  | 38.5  | 38.5  |
| 썰은 당근   | 66.7  | 66.7  | 66.7  | 90.2  | 66.7  |
| 진간장     | 66.7  | 75    | 64.0  | 64.0  | 64.0  |
| 후추      | 166   | 166   | 160   | 160   | 190   |
| 무즙      | 100   | 100   | 70    | 100   | 100   |
| 생강즙     | 33.7  | 33.7  | 35.0  | 35.0  | 45.0  |

[0060]

실험예 1 : 관능평가

[0061]

상기 실시예 1 ~ 5 및 비교예 1 ~ 6에서 제조한 오리 불고기를 조리한 다음, 20세 ~ 60세의 성인남녀 20명(남자:13명, 여자:7명)을 대상으로 관능평가를 하였고, 그 결과를 하기 표 3에 나타내었다.

[0062]

관능평가는 향, 맛, 느끼함, 질감 및 종합적 기호도 항목에 대하여 5점 평점법(scoring test)을 이용하여 평가하였다(매우 좋음:5점, 좋음:4점, 보통:3점, 나쁨:2점, 매우 나쁨:1점)

표 3

[0063]

| 구분    | 향   | 맛   | 느끼함 | 질감  | 종합적 기호도 |
|-------|-----|-----|-----|-----|---------|
| 실시예 1 | 4.0 | 4.2 | 3.8 | 4.2 | 4.1     |
| 실시예 2 | 4.0 | 4.3 | 3.9 | 4.2 | 4.1     |
| 실시예 3 | 4.1 | 4.4 | 4.2 | 4.4 | 4.3     |
| 실시예 4 | 4.1 | 4.5 | 4.3 | 4.4 | 4.4     |
| 실시예 5 | 4.3 | 4.6 | 4.5 | 4.4 | 4.5     |
| 비교예 1 | 4.0 | 3.7 | 3.8 | 4.1 | 3.9     |
| 비교예 2 | 4.0 | 3.5 | 3.7 | 4.0 | 3.8     |
| 비교예 3 | 4.1 | 3.8 | 3.8 | 3.7 | 3.8     |
| 비교예 4 | 4.0 | 3.6 | 3.6 | 4.0 | 3.8     |
| 비교예 5 | 3.6 | 4.3 | 4.0 | 4.1 | 3.9     |

[0064]

상기 표 3의 관능평가를 살펴보면, 실시예 1 ~ 5의 불고기 양념장으로 요리한 오리 불고기의 경우, 전반적으로 우수한 평가를 받았으며, 특히 실시예 5가 가장 높은 평가를 받았다.

[0065]

이에 반해, 설탕을 25 중량부 미만으로 사용하고, 소금을 50 중량부 미만으로 사용한 비교예 1의 양념장은 감칠맛이 부족하다는 평가를 받았다.

[0066]

또한, 소금 및 진간장을 70 중량부 초과 사용한 비교예 2의 경우, 양념장이 전반적으로 좀 짜다는 결과를 보였

다.

- [0067] 또한, 썰은 양파를 30 중량부 미만으로 사용하고, 무즙을 80 중량부 미만으로 사용한 비교예 3의 경우, 고기 육질이 다소 질기고, 감칠맛이 뭔가 부족하다는 평가를 받았다.
- [0068] 또한, 썰은 감자를 150 중량부 초과 사용하고, 썰은 당근을 80 중량부 초과 사용한 비교예 4의 경우, 양념장의 점도가 너무 높고, 양념맛이 오히려 떨어지고 느끼하다는 평가를 보였다.
- [0069] 그리고, 후추를 180 중량부 초과 및 생강즙을 40 중량부를 초과 사용한 비교예 5의 경우, 양념맛이 너무 쎄고, 다소 매운 향이 강하다는 부정적 평가를 받았다.
- [0070] 이상에서는 특정의 실시예에 대하여 설명하였다. 그러나, 전술한 실시예에만 한정되지 않으며, 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자라면 이하의 청구범위에 기재된 발명의 기술적 사상의 요지를 벗어남이 없이 얼마든지 다양하게 변경 실시할 수 있을 것이다.