

순살 양념 코다리 제조방법

①거래유형 : 추후 협의 ②기술가격 : 별도 협의

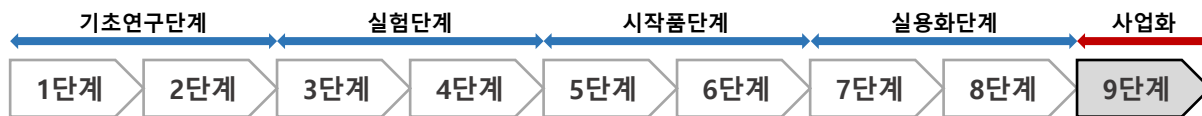
기술개요

- 한방 침지액을 사용하여 잡내가 없고, 맛과 영양이 우수함
- 코다리의 머리, 내장, 및 뼈를 완전히 제거하여 편하게 섭취 가능함

<대표 청구항>

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.

TRL 기술의 구현 수준



적용 분야 및 시장

- 명태(코다리) 가공품 시장

지식재산권 현황

No.	국가	발명의 명칭	등록번호 (등록일)	권리자	상태
1	KR	순살 양념 코다리 제조방법 및 이에 의해 제조된 순살 양념 코다리	10-2040915 (2019.10.30)	아이피뱅크 주식회사	등록

문의처

기술보유기관	담당자	연락처	이메일
인텔렉추얼 디스커버리	이호성 선임심사역	02-6004-8033	hs.lee@i-discovery.com