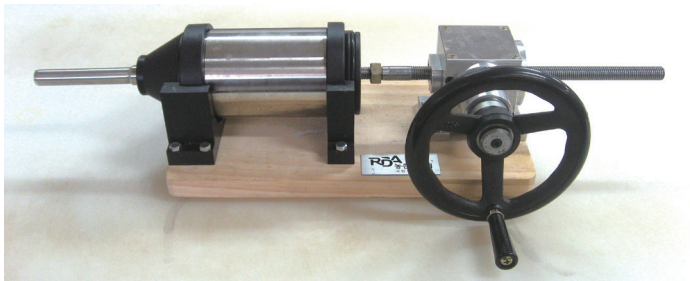


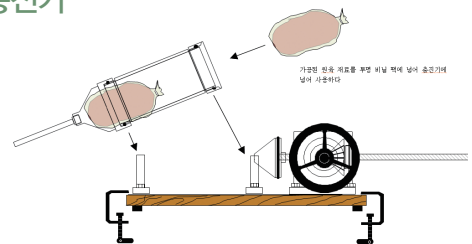
02 achievements

소시지 가정에서 만들어 보세요!

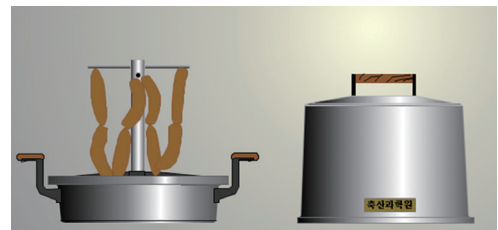
가정용
소형 충전기, 찌기 개발



충전기



찌기 : 실용신안 등록20-0476012



:: 연구요약

돼지 저지방 부위 소비촉진을 위해 가정에서도 소시지를 제조할 수 있는 소형 육가공 기기 2종을 개발하고, 천연첨가물을 활용한 소시지 제조법을 확립하여 보급하였다.

축산물이용과 성필남

063)238-7352 spn2002@korea.kr

:: 추진배경

웰빙시대에 맞춰 소비자가 고기와 천연첨가제를 선택하여 가정에서 직접 소시지를 만들어 먹을 수 있는 소형 육가공 기기를 개발하였다. 또한 소비자에게 부정적 인식인 육제품용 화학첨가제 사용을 개선하기 위하여 천연첨가제를 혼합하여 제조하는 방법을 개발 보급하였다.

:: 연구성과

육가공용 소형기기 개발

대표적인 육제품인 햄이나 소시지 제조에 반드시 필요한 기기 2종(충전기, 찜기)의 소형화로 가격과 생산용량을 낮추었다. '충전기'는 수동형으로 간단하면서 위생적인 방법으로 고기혼합물을 소시지 케이싱에 주입할 수 있으며, 무게(약 5kg)와 크기(50×30cm)를 줄여 쉽게 이동할 수 있고, 1회 최대 1kg의 소시지를 만들 수 있다.

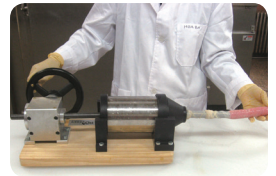
'찜기'는 거는 방식으로 만들어 물속이나 채반에서 익혔을 때의 단점(영양성분 분리, 조직감 저하, 외형문제 등)을 보완하였다. 또한, 소시지는 80℃이상으로 익히면 품질이 떨어지므로 온도를 조절할 수 있도록 하였다.

[고기 혼합물 제조]



- 돼지 뒷다리고기와 적당량의 등지방을 갈아서 1회용 위생팩에 담고 미리 칭량해 둔 염지제와 향신료를 넣어 잘 섞어준다.

※ 고기혼합물을 냉장고에 하루 정도 두었다가 사용하면 품질이 더 좋아짐



- 충전기에서 통에 고기혼합물이 든 위생팩을 삽입하고, 노즐에 케이싱을 끼워 한쪽 끝을 묶어준다.
- 물레를 돌려 고기혼합물을 케이싱 내부로 밀어 넣고, 10cm 정도 길이로 묶는다.



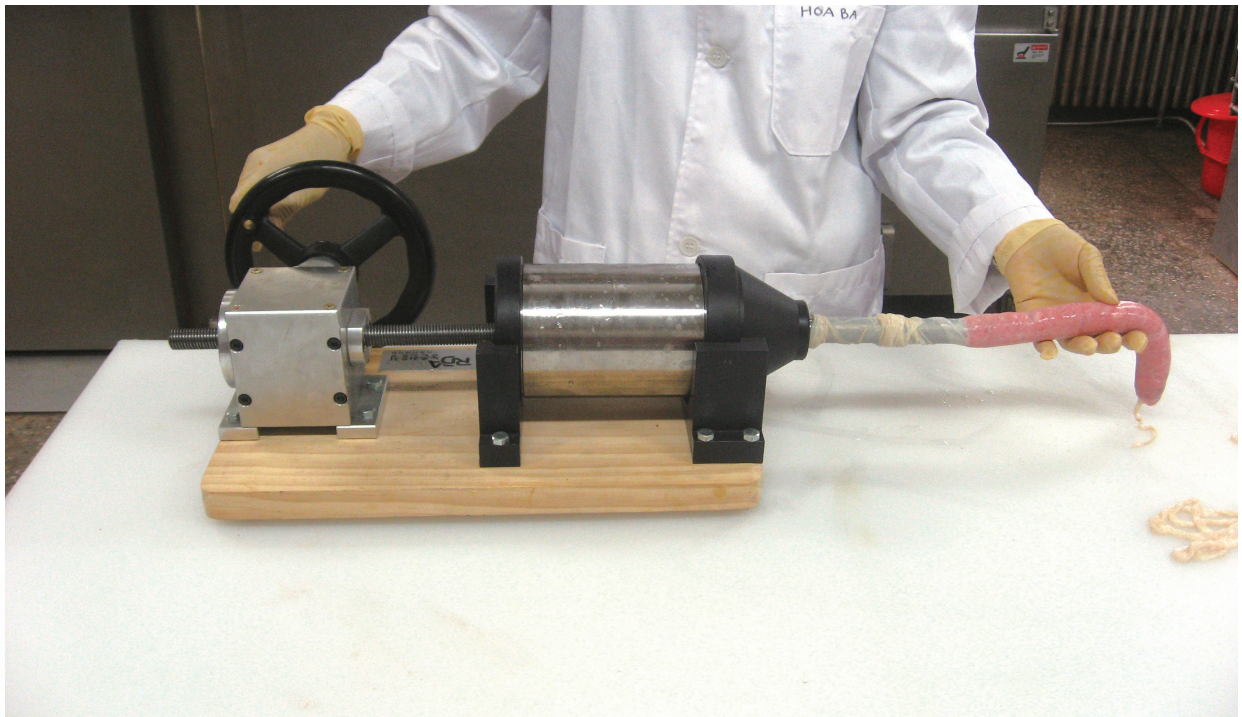
- 찜기 뚜껑을 열고 소시지를 걸어 가열한다. 이 때 내부온도는 75~80℃를 유지시켜 약 30분간 가열하고 식힌다. 열시간은 소시지 굵기에 따라 조절해야하며, 굵을수록 오래 가열하여야 한다.

:: 활용방향 및 기대효과

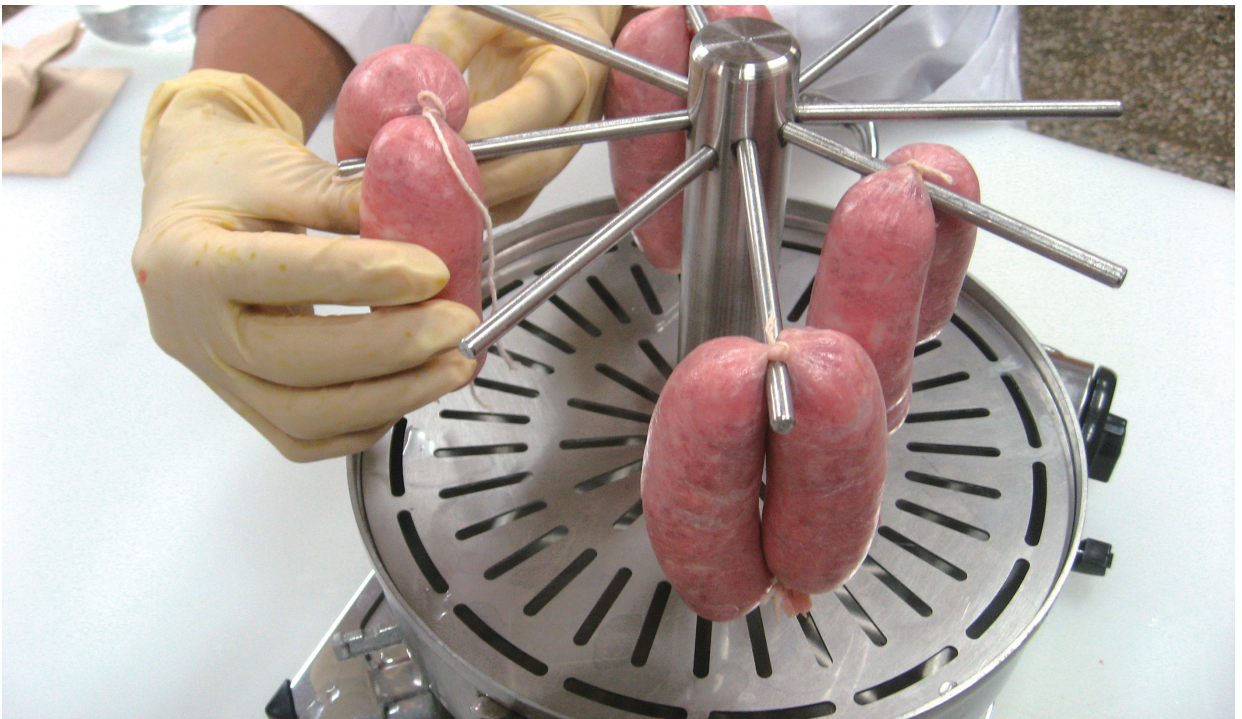
6차산업화 소재로도 활용가능

소형 육가공 기기를 활용함으로써 가정이나 체험농장에서 육제품을 직접 제조할 수 있으며, 소비자 대상 체험과정도 운영할 수 있다. 즉, 육가공 기술을 대중화시킬 수 있으며, 장기적으로는 육제품 소비를 촉진하여 돼지고기 부위별 균형소비라는 궁극적 효과를 기대할 수 있다.

Image



01 충전기 활용법



02 찜기 활용법