

# 2022년 기술거래 화개장터 기술소개서

## 간편식 스테이크의 제조방법

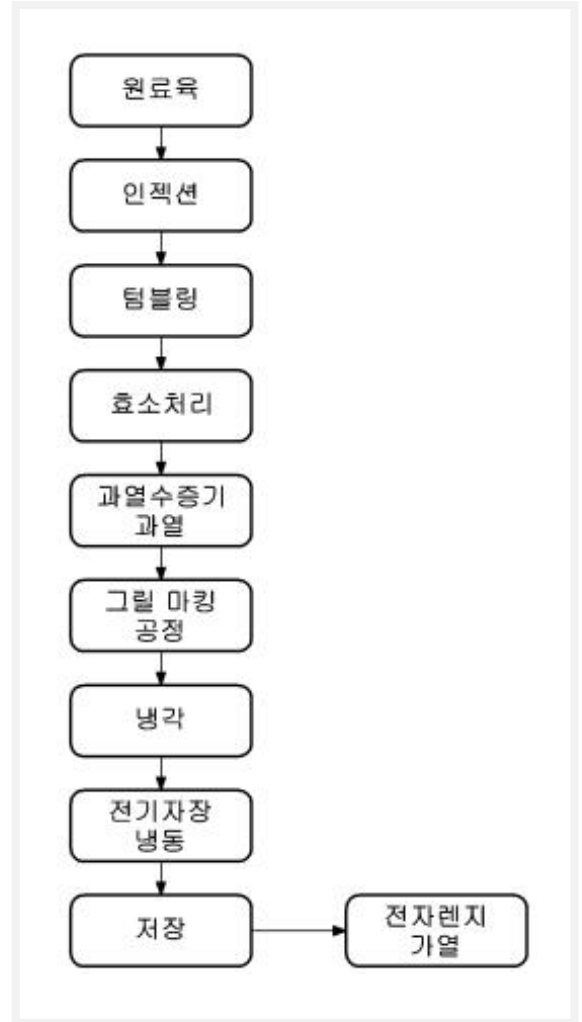
### 기술 개요

- 본 발명은 장기간 보관 시에도 해동감량 및 수분함량이 거의 저하되지 않으며 지방산화가 거의 발생하지 않는 간편식 스테이크의 제조방법 관한 것임

### 기술의 특장점

- 장기간 보관 시에도 지방산화가 거의 발생하지 않으며, 조직감이 거의 저하되지 않고 우수한 관능성을 유지함

- (A) 인젝터로 원료육에 염지액을 주입하는 단계; (B) 텀블러에 염지액 및 상기 염지액이 주입된 원료육을 투입한 후 텀블링시켜 원료육에 염지액을 침투시키는 단계; (C) 염지액이 침투된 원료육에 연육제를 첨가하여 효소처리하는 단계; (D) 효소처리된 원료육을 과열수증기로 가열하는 단계; (E) 과열수증기로 익힌 원료육의 표면을 그릴(Grill)로 가열하는 단계; 및 (F) 그릴로 가열된 원료육을 전기자장으로 냉동하는 단계;를 포함함으로써, 장기간 보관 시에도 원료육의 해동감량 및 수분함량이 거의 저하되지 않으며 지방산화가 거의 발생하지 않음



### 기술완성도(TRL)



# 2022년 기술거래 화개장터 기술소개서

**적용분야** • 간편식, 소량 포장형태의 편의식품, HMR(Home Meal Replacement) 등



**시장동향** • 신종 코로나바이러스 감염증(코로나19) 팬데믹으로 외식 대신 집밥을 선호하는 소비자가 늘면서 가정간편식(HMR)시장 폭발적으로 성장  
- 가정간편식 시장 규모는 2017년 2조7천421억원으로 2015년(1조6천823억원)과 비교해 63% 성장



## 관련 특허 정보현황

구분	출원/등록번호	상태	발명의 명칭
국내	10-2014-0146250/ 10-1645639	등록	간편식 스테이크의 제조방법 및 이에 따라 제조된 간편식 스테이크

## 기술문의

소속 한국식품연구원 성과확산실    담당자    채희수 연구원    TEL 063-219-9189