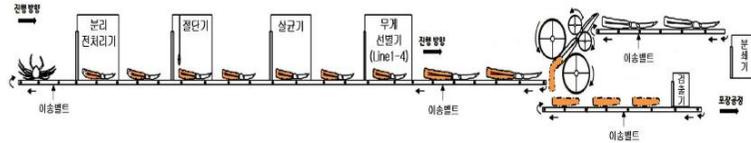




게 다리 살을 분리하는 방법 및 장치

기술 개요

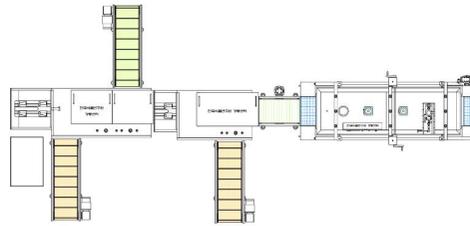
- 게 다리 살을 분리하는 방법 및 장치에 관한 것임
- (a) 게 다리 껍질과 게 다리 살이 붙어 있는 게 다리를 냉동시키는 단계, (b) 냉동된 게 다리 껍질과 게 다리 살의 결합력을 저하시키는 단계, (c) 결합력이 저하된 게 다리 관절을 절단하는 단계 및 (d) 관절이 절단된 게 다리를 롤러에 통과시켜 게 다리 껍질과 게 다리 살을 분리하는 단계를 포함함



〈 게 다리 살을 분리하는 장치 〉

기술의 우수성

- 종래 자속공정 또는 스팀공정으로 분리된 게 다리 살에 비해 분리수율이 향상되고 맛·향·색 및 미네랄의 함량이 증가된 게 다리살을 분리하는 방법 및 장치에 관한 것임
- 게 다리 살은 일반적으로 수작업 또는 기계로 분리하는 과정을 거쳐 수득되는데 수작업으로 분리하는 경우에는 시간적, 효율적인 면에서 기계로 분리하는 것보다 떨어질 수 있으나, 기계로 분리하는 것보다 정확하게 게 다리 살을 분리할 수 있음



〈 게 다리 살을 분리하는 장치의 무게 선별기 〉

기술의 필요성

- 게살을 활용한 스시, 샐러드 등의 시장규모 증가에 따른 고급 품질의 게살제품 수요가 계속 증가하고 있음
- 종래 게다리 살을 분리하기 위해 수작업 또는 기계로 분리하는 과정에서 게를 자숙(삶)하거나 스팀(찌는)하는 과정을 필수로 포함하고 있으나, 자숙 또는 스팀 공정 중 원료 내에 함유된 맛·향·기능 성분 및 미네랄 등이 다량 유실될 뿐만 아니라, 물성 및 맛 복원, 기호도 개선을 목적으로 조미공정을 도입하는 경우도 있음
- 특히, 자속공정의 경우, 원료를 삶기 위한 대량의 물이 필요하며, 고액의 폐수처리비용 발생, 고에너지 사용 및 비용 발생 등 파생되는 문제점이 많음
- 따라서, 식품첨가물을 첨가하지 않더라도 천연 게살 그대로의 맛을 제공할 수 있을 뿐만 아니라, 산업적인 문제점을 해결할 수 있는 게살분리공정의 개선이 시급함

시장동향 및 전망

[세계 샐러드 및 신선편의식품 시장현황]

(단위: 억 원)

구분	한국	일본	영국	미국
샐러드	242	4246	10617	25478
신선편의식품	956	25480	28665	78558
총합계	1198	29726	39282	104036

※출처: At한국농수산식품유통공사&캐나딘, 2015

- ‘웰빙’, ‘웰니스’ 등 건강한 라이프스타일이 트렌드로 자리 잡으며 ‘건강한 한 끼’에 대한 수요도 증가하고 있음
- 강남·여의도 등 회사가 몰려 있는 지역을 중심으로 샐러드만 파는 전문점도 늘고 있으며, 채소뿐만 아니라 해산물·곡물·닭고기 등 다양한 재료와 소스가 더해져 취향에 따라 골라 먹을 수 있음
- 한국농수산식품유통공사(At)에 따르면 샐러드·냉동과일 등 신선편의식품의 국내시장 규모는 2015년 기준 956억원으로 2018년 이후 꾸준히 증가하는 추세임
- At는 기존 외식 업체나 유통 기업 외에 스타벅스 등 커피 전문점에 서도 간편 과일과 샐러드 제품 판매가 늘고 있다고 밝힌 바 있음
- 샐러드를 식사로 먹는 문화는 한국보다 외국에서 더 보편적임
- 영국의 시장조사 기관 캐나딘은 세계 신선편의식품 시장 규모가 2015년 기준 285억 달러에 달했으며, 2019년에는 333억 달러 규모로 성장할 것이라고 전망함



※출처: www.gigglehd.com

〈 게 살을 첨가한 초밥 〉



※출처: www.flickr.com

〈 게 살을 첨가한 샐러드 〉

지식재산권현황

유형	상태	출원인	출원번호	특허명
특허	출원	한국식품연구원	KR 2017-0083537	게 다리 살을 분리하는 방법 및 장치

기술완성도



Step5 구현환경 적용실험

기술문의

한국식품연구원 윤원중 Tel. 063-219-9195 Email. ywj@kfri.re.kr
 공동마케팅사무국 서원우 Tel. 044-287-7354 Email. sww93@wips.co.kr

