



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2020년06월05일
(11) 등록번호 10-2119417
(24) 등록일자 2020년06월01일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 2/38 (2006.01) A23L 2/52 (2006.01)
(52) CPC특허분류
A23L 2/382 (2013.01)
A23L 2/52 (2013.01)
(21) 출원번호 10-2018-0149604
(22) 출원일자 2018년11월28일
심사청구일자 2018년11월28일
(56) 선행기술조사문헌
KR1020170002050 A*
KR1020160123720 A*
KR1020020024127 A*
KR1020130039309 A*
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
한희정
(72) 발명자
한희정
(74) 대리인
정남진

전체 청구항 수 : 총 3 항

심사관 : 유진오

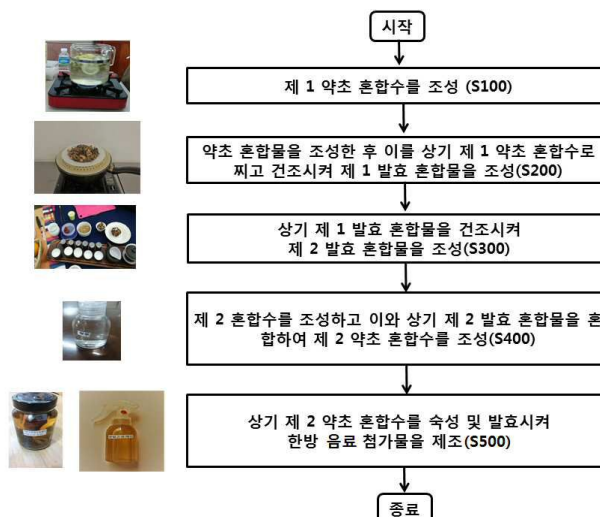
(54) 발명의 명칭 **음료 첨가물 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 음료 첨가물 제조방법에 관한 것으로서, 음료 첨가물을 제조하기 위한 각 단계들에 있어서, 지장수와 각종 한약재 성분들이 첨가되도록 하는 과정들을 포함하며, 이를 통해 지장수와 각종 한약재들의 이로운 성분들이 포함된 건강 음료가 조성되는 효과가 발생한다.

또한, 본 발명에 의한 음료 첨가물 제조방법은, 음료 첨가물을 제조하기 위한 각 단계들에 있어서, 식용 숯이 첨가되도록 하는 과정들을 포함하며, 이에 따라 식용 숯의 습기 제거 및 향균 성분이 음료에 작용하게 됨으로써, 이를 통해 습기와 각종 바이러스로 인한 음료의 부패 진행이 더디지게 되어, 이러한 부패를 통해 발생하게 되는 유통기한의 저하가 최소화되는 효과가 발생한다.

대표도 - 도1



명세서

청구범위

청구항 1

슬라이스한 탱자, 찢 후 발효시킨 썩, 감초 및 대추 중 적어도 어느 하나 이상의 재료가 소정의 비율로 혼합된 것과 지장수를 각기 소정의 비율로 혼합하여 제 1 혼합수로 조성하고, 상기 제 1 혼합수를 소정 시간 동안 끓여 제 1 약초 혼합수로 조성하는 제 1 혼합수 조성단계;

접골목, 백작약, 병풀, 연자육, 마치현, 어성초, 선학초, 명이나물, 당귀, 호박씨, 청피, 연잎, 산사자, 신이, 박하, 두충 및 발효냉이 중 적어도 어느 하나 이상의 재료가 소정의 비율로 혼합된 약초 혼합물을 상기 제 1 약초 혼합수로 찌고 건조시키는 과정을 소정 횟수 반복하여 제 1 발효 혼합물을 조성하는 제 1 발효단계;

상기 제 1 발효 혼합물을 소정 시간 동안 자연건조하여 제 2 발효 혼합물을 조성하는 제 2 발효단계;

청주, 소금, 정제수 및 금잔화물 중 적어도 어느 하나 이상의 재료가 소정의 비율로 혼합된 것과 지장수를 각기 소정의 비율로 혼합하여 제 2 혼합수로 조성하고, 상기 제 2 혼합수와 상기 제 2 발효 혼합물을 혼합하여 제 2 약초 혼합수를 조성하는 제 2 혼합수 조성단계; 및

상기 제 2 약초 혼합수를 소정시간 동안 숙성 및 발효시켜 한방 음료 첨가물을 제조하는 첨가물 제조단계; 를 포함하며,

상기 제 2 발효 단계는,

상기 제 1 발효 혼합물을 분쇄한 것을 청글 껍질의 내측에 밀봉시킨 후, 소정 시간 동안 자연건조하여 제 2 발효 혼합물을 조성하는 것을 특징으로 하는 음료 첨가물 제조방법.

청구항 2

제 1 항에 있어서,

상기 제 1 혼합수 조성단계에서의 상기 제 1 혼합수는,

식용숯이 소정의 비율로 첨가되는 것을 특징으로 하는 음료 첨가물 제조방법.

청구항 3

삭제

청구항 4

제 1 항에 있어서,

상기 제 1 발효단계에서의 상기 약초 혼합물은,

체리분말 및 계피 중 적어도 어느 하나 이상이 첨가되는 것을 특징으로 하는 음료 첨가물 제조방법.

발명의 설명

기술 분야

본 발명은 음료 첨가물 제조방법에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 한약재 성분이 첨가된 음료 첨가물을 제조하는 음료 첨가물 제조방법에 관한 것이다.

[0001]

배경 기술

- [0002] 커피, 각종 차종류 등과 같이, 원재료에 따라 각종 풍미와 향을 내는 음료들은 사교 모임, 손님 응대 등 인적 교류의 장소에서 널리 애용되는 음식물 중 하나이다.
- [0003] 이러한 음료의 수요를 충족하고자, 이를 분말 믹스 또는 티백 등과 같이 인스턴트 형태로 제작한 인스턴트 음료들이 많이 유통되고 있다.
- [0004] 이에 따라, 해당 인스턴트 분말 또는 티백을 적정한 용기에 투여한 후 이에 물을 부으면 즉석에서 해당 음료가 제조되므로, 이를 통해 누구든지 손쉽게 각종 음료들을 즐길 수 있게 되었다.
- [0005] 그러나, 이러한 인스턴트 음료는 제조되는 양 대비 상당히 짧은 유통 기간을 지니고 있어, 이로 인해 전혀 사용되지 못하고 폐기되는 인스턴트 음료의 양이 상당하여 각종 자원의 낭비 및 쓰레기로 인한 환경 오염 문제가 야기된다.
- [0006] 또한, 이러한 인스턴트 음료들의 경우 제조 편의상 특정 맛을 부각시키기 위하여 영양 균형을 고려치 않고 제조되는 경우가 많아, 이로 인해 해당 음료들을 과다복용할 시 각종 성인병 등과 같은 부작용이 야기될 수 있다는 문제점이 존재한다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0007] 상술한 과제 해결의 일환으로, 본 발명은 유통기한이 증진되고 한약재의 각종 영양분이 더 포함된 음료 첨가물을 제조하기 위한 음료 첨가물 제조방법을 제공하고자 하는 것을 그 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

- [0008] 본 발명에 의한 음료 첨가물 제조방법은, 슬라이스한 탱자, 찢 후 발효시킨 쑥, 감초 및 대추 중 적어도 어느 하나 이상의 재료가 소정의 비율로 혼합된 것과 지장수를 각기 소정의 비율로 혼합하여 제 1 혼합수로 조성하고, 상기 제 1 혼합수를 소정 시간 동안 끓여 제 1 약초 혼합수로 조성하는 제 1 혼합수 조성단계, 접골목, 백작약, 병풀, 연자육, 마치현, 어성초, 선학초, 명이나물, 당귀, 호박씨, 청피, 연잎, 산사자, 신이, 박하, 두충 및 발효냉이 중 적어도 어느 하나 이상의 재료가 소정의 비율로 혼합된 약초 혼합물을 상기 제 1 약초 혼합수로 찌고 건조시키는 과정을 소정 횟수 반복하여 제 1 발효 혼합물을 조성하는 제 1 발효단계, 상기 제 1 발효 혼합물을 소정 시간 동안 자연건조하여 제 2 발효 혼합물을 조성하는 제 2 발효단계, 청주, 소금, 정제수 및 금잔화물 중 적어도 어느 하나 이상의 재료가 소정의 비율로 혼합된 것과 지장수를 각기 소정의 비율로 혼합하여 제 2 혼합수로 조성하고, 상기 제 2 혼합수와 상기 제 2 발효 혼합물을 혼합하여 제 2 약초 혼합수를 조성하는 제 2 혼합수 조성단계 및 상기 제 2 약초 혼합수를 소정시간 동안 숙성 및 발효시켜 한방 음료 첨가물을 제조하는 첨가물 제조단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0009] 그리고, 상기 제 1 혼합수 조성단계에서의 상기 제 1 혼합수는, 식용숯이 소정의 비율로 첨가되는 것을 특징으로 한다.
- [0010] 그리고, 상기 제 2 발효 단계는, 상기 제 1 발효 혼합물을 분쇄한 것을 청굴 껍질의 내측에 밀봉시킨 후, 소정 시간 동안 자연건조하여 제 2 발효 혼합물을 조성하는 것을 특징으로 한다.
- [0011] 그리고, 상기 제 1 발효단계에서의 상기 약초 혼합물은, 체리분말 및 계피 중 적어도 어느 하나 이상이 첨가되는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

- [0012] 본 발명에 의한 음료 첨가물 제조방법은, 음료 첨가물을 제조하기 위한 각 단계들에 있어서, 지장수와 각종 한약재 성분들이 첨가되도록 하는 과정들을 포함하며, 이를 통해 지장수와 각종 한약재들의 이로운 성분들이 포함된 건강 음료가 조성되는 효과가 발생한다.
- [0013] 또한, 본 발명에 의한 음료 첨가물 제조방법은, 음료 첨가물을 제조하기 위한 각 단계들에 있어서, 식용 숯이 첨가되도록 하는 과정들을 포함하며, 이에 따라 식용 숯의 습기 제거 및 향균 성분이 음료에 작용하게 됨으로써, 이를 통해 습기와 각종 바이러스로 인한 음료의 부패 진행이 더더지게 되어, 이러한 부패를 통해 발

생하게 되는 유통기한의 저하가 최소화되는 효과가 발생한다.

도면의 간단한 설명

[0014] 도 1은 본 발명에 의한 음료 첨가물 제조방법을 나타내는 흐름도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0015] 본 발명에 대한 구체적인 설명에 앞서, 본 발명을 실시하기 위한 구체적인 사항들은 다음에 기재할 실시 예 및 도면에 포함되어 있고, 명세서 전체에 걸쳐 기재된 동일 참조 부호는 동일 구성요소를 지칭한다.

[0016] 또한, 본 명세서에서의 단수형 표현들은 문구에서 특별히 언급하지 않는 이상 복수형도 포함한다 할 것이다.

[0017] 이하, 도면들을 참조하여 본 발명에 의한 음료 첨가물 제조방법에 대해 설명하도록 한다.

[0018] 도 1은 본 발명에 의한 음료 첨가물 제조방법을 나타내는 흐름도이고, 이를 참조하여 본 발명에 의한 음료 첨가물 제조방법에 대해 설명하도록 한다.

[0019] 도 1에 도시된 바와 같이, 본 발명에 의한 음료 첨가물 제조방법은 제 1 혼합수 조성단계(S100), 제 1 발효단계(S200), 제 2 발효단계(S300), 제 2 혼합수 조성단계(S400) 및 첨가물 제조단계(S500)를 포함하며, 이러한 단계들을 거쳐 한방 음료 첨가물이 제조된다.

[0020] 먼저, 제 1 혼합수 조성단계(S100)에서는 지장수, 식용숯, 슬라이스한 탕자, 찐 후 발효시킨 쑥, 감초 및 대추가 각기 소정의 비율로 혼합된 제 1 혼합수가 조성되는 과정이 진행된다.

[0021] 그리고, 상기 제 1 혼합수 조성단계(S100)에서는 상기 제 1 혼합수를 소정 시간 이상동안 끓여 제 1 약초 혼합수로 조성하는 과정이 진행된다.

[0022] 이때, 지장수와 식용숯에는 규소, 음이온 등이 다량 함유되어 있어, 이러한 지장수가 첨가된 식품을 복용 내지 음용한다면 뼈가 단단해지고 해독작용이 더욱 원활해지는 효과가 발생한다.

[0023] 다음으로, 상기 제 1 발효단계(S200)에서는 접골목, 백작약, 병풀, 연자육, 마치현, 어성초, 선학초, 명이나물, 당귀, 호박씨, 체리분말, 청피, 연잎, 산사자, 신이, 박하, 두충, 계피 및 발효냉이가 각기 소정의 비율로 혼합된 약초 혼합물을 마련하는 과정이 진행된다.

[0024] 이때, 상기 접골목의 경우 카페인 분해, 심리 안정의 효능이 있어, 이러한 접골목이 첨가된 한방 음료 첨가물을 커피, 녹차 등 카페인 음료에 첨가하는 경우 카페인으로 인한 부작용을 최소화할 수 있게 된다.

[0025] 그리고, 상기 제 1 발효단계(S200)에서는 상기 약초 혼합물을 상기 제 1 약초 혼합수로 찌고 건조시키는 과정을 소정 횟수 반복하여 제 1 발효 혼합물을 조성하는 과정이 진행된다.

[0026] 이때, 상기 약초 혼합물은 각종 한방재들이 혼합된 것이어서, 이로 인해 각종 영양 조성은 풍부해지나 한약재 특유의 풍미로 인해 식감이 다소 텁거나 쓴 맛을 낼 수 있다.

[0027] 그러나, 상기 약초 혼합물에 체리분말과 계피를 더 첨가한다면, 체리분말의 체리향과 계피 특유의 달콤 청량한 식감이 텁거나 쓴 맛을 중화시키게 되어, 이를 통해 한약재로 인한 음료 식감의 감퇴가 방지될 수 있게 된다.

[0028] 또한, 상술한 체리향과 달콤한 식감이 설탕의 단 맛을 대신할 수 있고, 이에 따라 음료에 첨가되는 설탕의 양을 감소시킬 수 있게 되므로, 설탕의 양과 비례하는 혈당치 상승과 같은 각종 부작용들이 최소화될 수 있게 된다.

[0029] 또한, 커피 등과 같이 다소 짝짝한 뒷맛을 내는 음료에 상술한 청량감 있는 식감이 첨가된다면, 이를 통해 해당 음료의 뒷맛은 더욱 깔끔해질 뿐만 아니라, 이러한 뒷맛 제거를 통해 커피 원두 등과 같이 해당 음료를 이루는 원재료 특유의 향과 풍미가 은은하게 잔존할 수 있게 된다.

[0030] 다음으로, 상기 제 2 발효단계(S300)에서는 상기 제 1 발효 혼합물을 소정 시간 동안 자연건조하여 제 2 발효 혼합물을 조성하는 과정이 진행된다.

[0031] 이때, 상기 제 1 발효 혼합물은 분쇄된 후 청굴 껍질의 내측에 밀봉된 다음 건조되는 것이 바람직하다 할 것이다.

[0032] 상세하게는, 이를 통해 커피 등과 같이 짝짝한 뒷맛을 내는 음료에 청굴 특유의 새콤달콤한 향이 부가될 수 있으며, 이에 따라 해당 음료의 뒷맛은 더욱 깔끔해질 뿐만 아니라, 이러한 뒷맛 제거를 통해 커피 원두 등과 같

이 해당 음료를 이루는 원재료 특유의 향과 풍미가 은은하게 잔존할 수 있게 된다.

- [0033] 즉, 전술한 체리분말 및 계피를 통해 발생하는 효과에 청귤로 인한 효과가 더해짐으로써, 음료의 뒷맛이 더욱 효과적으로 감소되고 해당 음료를 원재료의 향과 풍미가 더욱 오래도록 잔존할 수 있게 되는 것이다.
- [0034] 다음으로, 상기 제 2 혼합수 조성단계(S400)에서는 지장수, 청주, 소금, 정제수, 금잔화물 및 지장수가 소정의 비율로 혼합된 제 2 혼합수를 조성하고, 상기 제 2 혼합수와 상기 제 2 발효 혼합물을 혼합하여 제 2 약초 혼합수를 조성하는 과정이 진행된다.
- [0035] 다음으로, 상기 첨가물 제조단계(S500)에서는 상기 제 2 약초 혼합수를 소정시간 동안 숙성 및 발효시키는 과정이 진행되며, 이를 통해 상기 한방 음료 첨가물이 제조되는 것이다.
- [0036] 이상과 같이 상기 음료 첨가물 제조방법의 각 단계에 대한 설명을 모두 마쳤으며, 다음으로 표 1 및 표 2를 더 참조하여 상기 한방 음료 첨가물을 통해 구현되는 효과에 대해 설명하도록 한다.
- [0037] 아래의 표 1은 대상 음료를 커피로 지정하고, 이러한 커피에 상기 한방 음료 첨가물이 첨가된 것과 그렇지 아니한 것 간의 수족냉증 경감도 차이를 나타내는 비교표이며, 이는 성인 남성이 하루에 300mL씩 52일간 음용한 것을 기준으로 한 것이다.

표 1

	수족냉증 경감도
한방 음료 첨가물이 첨가된 커피	50
한방 음료 첨가물이 첨가되지 않은 커피	22

- [0040] 상기 표 1에 나타난 바와 같이, 상기 한방 음료 첨가물이 첨가된 커피는 각종 한약재 성분으로 인해 그렇지 아니한 커피에 비하여 수족냉증 해소에 현저한 효과의 차이를 보인다.
- [0041] 아래의 표 2 또한 대상 음료를 커피로 지정하여, 이러한 커피에 상기 한방 음료 첨가물이 첨가된 것과 그렇지 아니한 것 간의 유통기한 차이를 나타내는 비교표이며, 보다 상세하게는 커피의 블렌딩 과정 중에 상기 한방 음료 첨가물을 분사한 것과 그렇지 아니한 것을 기준으로 한 것이다.

표 2

	유통기한(일수)
한방 음료 첨가물이 첨가된 커피	72
한방 음료 첨가물이 첨가되지 않은 커피	30

- [0044] 상기 표 2에 나타난 바와 같이, 커피 블렌딩 공정에서 상기 한방 음료 첨가물을 첨가하는 경우 그 유통기한이 현저히 증가함을 알 수 있고, 이는 상기 제 1 혼합수 조성단계(S100)에서 첨가된 식용숯이 습기제거 및 항바이러스 효과가 뛰어난 식재료이기 때문이다.
- [0045] 즉, 이러한 식용숯의 성분이 원두 등과 같은 커피의 주 재료들에 함유된 습기와 각종 바이러스들을 제거함으로써, 그 성질의 변질 및 부패를 최소화하게 되어 이에 따라 커피 재료의 유통기한이 더욱 증가하게 된 것이다.
- [0046] 그리고, 상기 표 1과 상기 표 2의 실험 예와 같이, 본 발명을 통해 조성된 상기 한방 음료 첨가물은 커피의 제조에만 한정되는 것이 아니라, 각종 차종류 등과 같이 다양한 음료에 첨가될 수 있고, 이를 통해 구현되는 효과 또한 마찬가지로 할 것이다.
- [0047] 이상과 같이 본 발명은 음료 첨가물 제조방법을 제공하는 것을 주요한 기술적 사상으로 하고 있으며, 도면을 참고하여 상술한 실시 예는 단지 하나의 실시 예에 불과하고, 본 발명의 진정한 권리 범위는 특허청구범위를 기준으로 하되, 다양하게 존재할 수 있는 균등한 실시 예에도 미친다 할 것이다.

도면

도면1

