



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2022년05월26일
(11) 등록번호 10-2402908
(24) 등록일자 2022년05월24일

- (51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23F 3/34 (2006.01) A23F 3/12 (2006.01)
A23F 3/40 (2016.01) A23L 19/00 (2022.01)
A23L 2/38 (2021.01) A23L 2/39 (2006.01)
A23L 27/12 (2016.01)
- (52) CPC특허분류
A23F 3/34 (2013.01)
A23F 3/12 (2013.01)
- (21) 출원번호 10-2020-0067084
- (22) 출원일자 2020년06월03일
심사청구일자 2020년06월03일
- (65) 공개번호 10-2021-0150118
- (43) 공개일자 2021년12월10일
- (56) 선행기술조사문헌
JP2008263942 A*
(뒷면에 계속)

- (73) 특허권자
장성웅
서울특별시 은평구 갈현로15길 27-1 (구산동)
- (72) 발명자
장성웅
서울특별시 은평구 갈현로15길 27-1 (구산동)
- (74) 대리인
김예슬

전체 청구항 수 : 총 2 항

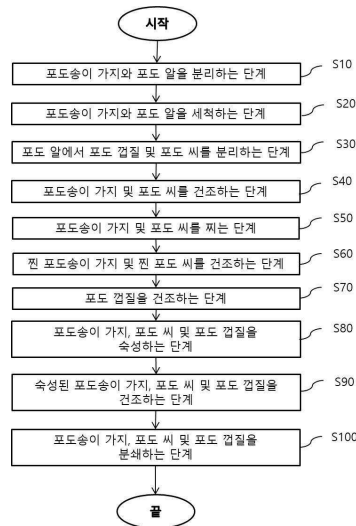
심사관 : 장은경

(54) 발명의 명칭 포도차 조성물 및 그 제조방법

(57) 요약

포도차 조성물 및 그 제조방법이 제공된다. 포도차 조성물은, 포도송이 가지 분말과, 포도 씨 분말 및 포도 껍질 분말을 포함하며, 포도송이 가지 분말, 포도 씨 분말 및 포도 껍질 분말 각각의 입자 지름은 2mm 내지 5mm이다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

A23F 3/40 (2013.01)
A23L 19/01 (2016.08)
A23L 2/38 (2021.01)
A23L 2/39 (2013.01)
A23L 27/12 (2016.08)
A23V 2002/00 (2013.01)
A23V 2200/15 (2013.01)
A23V 2200/30 (2013.01)
A23V 2300/10 (2013.01)

(56) 선행기술조사문헌

JP2009165410 A*
네이버 블로그에 게재된 ‘포도송이가지차로 만드는 법’ (2019.08.27.)*
네이버 블로그에 게재된 ‘포도송이 가지차 만들기’ (2018.08.20.)*
네이버 블로그에 게재된 ‘포도송이가지차로 만드는 법’ (2019.08.27.)*
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

명세서

청구범위

청구항 1

삭제

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

포도송이 가지와 포도 알을 분리하는 단계;

분리된 포도송이 가지와 포도 알을 세척하는 단계;

세척된 포도 알에서 포도 껍질 및 포도 씨를 분리하는 단계;

세척된 포도송이 가지 및 포도 씨와, 상기 포도 껍질을 제1 차 건조하는 단계;

상기 제1 차 건조된 포도송이 가지 및 포도 씨를 찌는 단계;

상기 찌는 단계를 거친 포도송이 가지 및 포도 씨를 제2 차 건조하는 단계;

상기 제2 차 건조된 포도송이 가지, 포도 씨 및 상기 제1 차 건조된 포도 껍질을 숙성하는 단계;

상기 숙성하는 단계를 거친 포도송이 가지, 포도 씨 및 포도 껍질을 제3 차 건조하는 단계; 및

상기 제3 차 건조된 포도송이 가지, 포도 씨 및 포도 껍질을 분쇄하는 단계를 포함하고,

상기 세척된 포도송이 가지 및 포도 씨와, 상기 포도 껍질을 제1 차 건조하는 단계는,

상기 세척된 포도송이 가지 및 포도 씨를 5℃ 내지 15℃의 온도에서 20시간 내지 28시간 건조하는 단계; 및

상기 포도 껍질을 수분율 5.0% 내지 8%로 건조시키는 단계를 포함하며,

상기 제1 차 건조된 포도송이 가지 및 포도 씨를 찌는 단계는,

상기 제1 차 건조된 포도송이 가지 및 포도 씨를 90℃ 내지 100℃의 수증기를 이용하여 15분 내지 45분 찌는 단계를 포함하고,

상기 찌는 단계를 거친 포도송이 가지 및 포도 씨를 제2 차 건조하는 단계는,

상기 찌는 단계를 거친 포도송이 가지 및 포도 씨를 수분율 5.5% 내지 8.5%로 건조시키는 단계를 포함하며,

상기 제2 차 건조된 포도송이 가지, 포도 씨 및 상기 제1 차 건조된 포도 껍질을 숙성하는 단계는,

상기 제2 차 건조된 포도송이 가지, 포도 씨 및 제1 차 건조된 포도 껍질을 21℃ 내지 23℃에서 10시간 내지 14시간 숙성하는 단계를 포함하고,

상기 숙성하는 단계를 거친 포도송이 가지, 포도 씨 및 포도 껍질을 제3 차 건조하는 단계는,

상기 숙성하는 단계를 거친 포도송이 가지, 포도 씨 및 포도 껍질 각각을 수분율 3% 내지 7%로 건조시키는 단계를 포함하며,

상기 제3 차 건조된 포도송이 가지, 포도 씨 및 포도 껍질을 분쇄하는 단계는,

상기 제3 차 건조된 포도송이 가지, 포도 씨 및 포도 껍질을 분쇄하여 포도송이 가지 분말, 포도 씨 분말 및 포

도 껍질 분말을 형성하는 단계와,

상기 포도송이 가지 분말, 상기 포도 씨 분말 및 상기 포도 껍질 분말을 상기 포도 껍질 분말 100중량부에 대하여 상기 포도 송이 가지 분말 80중량부 내지 100중량부, 상기 포도 씨 분말 10중량부 내지 30중량부 비율로 혼합하는 단계를 포함하는 포도차 조성물의 제조방법.

청구항 5

삭제

청구항 6

삭제

청구항 7

삭제

청구항 8

삭제

청구항 9

삭제

청구항 10

제4 항의 제조방법에 의하여 제조된 포도차 조성물.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 포도차 조성물 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 인체에 대한 건강관련 기능성을 강화시킴과 동시에, 풍미를 향상시킨 포도차 조성물 및 그 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0003] 시중에는 여러가지 종류의 차들이 보급되고 있으며, 이들 차들은 그 원료, 원료의 가공, 원료의 산지 등에 따라 이루 열거할 수 없을 정도로 다양하게 개발되어 공급되고 있다.

[0004] 또한, 현대인들의 건강에 대한 관심이 증가할 수록 단순히 차를 즐기는 것에 만족하지 않고, 섭취시 인체의 건강기능을 활성화시킬 수 있는 향상된 기능을 갖는 차에 대한 요구가 더욱 높아지고 있는 실정이다.

[0005] 한편, 많은 과일 중에서도 포도는 전화당, 주석산, 포도산, 타산, 타닌, 초석유산, 칼슘, 유산가리, 인산가리, 비타민A, B, B2, C, D 등의 성분이 포함되어 있는 알칼리성 식품이며, 유기산, 구연산 등의 각종 영양소가 풍부하고 맛과 향이 좋아 일상적으로 섭취하는 비율이 매우 높은 과일이다.

[0006] 이와 같은 포도는 섭취시 인체내의 노폐물과 독소를 분해하여 체외로 배출시킴으로써 간의 부담을 덜어주고 파괴된 간세포를 재생시켜 간질환을 예방 또는 치료하는데 효과가 있는 것으로 알려지고 있다.

[0007] 특히, 포도는 생혈 및 조혈작용을 하고, 미용에도 유용한 과일로 알려지며, 바이러스활동을 억제하여 충치예방, 암억제에도 효험이 있다고 알려진다.

[0008] 이와 같은 사실은 적포도, 사과, 양파 등 붉은 껍질을 지닌 과일류 또는 채소류의 껍질부위에 다량으로 함유된 식물성 성분으로서 플라보노이드계 비당체들의 일종인 캄페롤(Kaempferol)과 케르세틴(Quercetin)이 유방암은 물론, 전립선암, 폐암 등 각종 암들에 대해 항암활성을 발휘할 수 있다는 연구결과에서 입증된다.

[0009] 인체내에 종양이 생기면 이 종양부위에 영양분을 공급해주는 새로운 혈관(이를 맥관이라 함)이 생겨나는데, 상기한 캄페롤과 케르세틴은 종양부위에서의 맥관형성(Angiogenesis)에 관여하는 단백질들의 작용을 억제하고 이를 통해 종양부위에 대한 자양분 공급과 성장을 억제시키는 방식으로 항암활성작용을 하는 것으로 알려진다.

[0010] 그러나, 잘못된 포도차의 활용으로 높은 당분을 가지고 있는 포도에 당분을 더 추가하여 약리적 효과보다는 맛을 올려 몸에 해롭게 취식하고 있는 문제점이 있다

발명의 내용

해결하려는 과제

[0012] 본 발명이 해결하고자 하는 과제는 인체의 건강에 관련한 기능성을 강화시킴과 동시에 포도의 풍미를 향상시킨 포도차 조성물 및 그 제조방법을 제공하는 것에 있다.

[0013] 본 발명의 과제들은 이상에서 언급한 과제로 제한되지 않으며, 언급되지 않은 또 다른 기술적 과제들은 아래의 기재로부터 당업자에게 명확하게 이해될 수 있을 것이다.

과제의 해결 수단

[0015] 상기 과제를 해결하기 위한 일 실시예에 따른 포도차 조성물은, 포도송이 가지 분말과, 포도 씨 분말 및 포도 껍질 분말을 포함하며, 상기 포도송이 가지 분말, 상기 포도 씨 분말 및 상기 포도 껍질 분말 각각의 입자 지름은 2mm 내지 5mm이다.

[0016] 상기 포도송이 가지 분말, 상기 포도 씨 분말 및 상기 포도 껍질 분말은 각각 상기 포도 껍질 분말 100중량부에 대하여 상기 포도 송이 가지 분말 80중량부 내지 100중량부, 상기 포도 씨 분말 10중량부 내지 30중량부 비율로 혼합될 수 있다.

[0017] 포도 잎 분말을 더 포함하고, 상기 포도송이 가지 분말, 상기 포도 씨 분말, 상기 포도 껍질 분말 및 상기 포도 잎 분말은 각각 상기 포도 껍질 분말 100중량부에 대하여 상기 포도 송이 가지 분말 80중량부 내지 100중량부, 상기 포도 씨 분말 80중량부 내지 100중량부 비율, 상기 포도 잎 분말 80중량부 내지 100중량부 비율로 혼합될 수 있다.

[0018] 상기 과제를 해결하기 위한 일 실시예에 따른 포도차 조성물의 제조방법은, 포도송이 가지와 포도 알을 분리하는 단계와, 분리된 상기 포도송이 가지와 상기 포도 알을 세척하는 단계와, 세척된 상기 포도 알에서 포도 껍질 및 포도 씨를 분리하는 단계와, 세척된 상기 포도송이 가지 및 상기 포도 씨와, 상기 포도 껍질을 제1 차 건조하는 단계와, 상기 제1 차 건조된 상기 포도송이 가지 및 상기 포도 씨를 찌는 단계와, 찢은 상기 포도송이 가지 및 찢은 상기 포도 씨를 제2 차 건조하는 단계와, 상기 제2 차 건조된 상기 포도송이 가지, 포도 씨 및 제1 차 건조된 포도 껍질을 숙성하는 단계와, 숙성된 상기 포도송이 가지, 상기 포도 씨 및 포도 껍질을 제3 차 건조하는 단계 및 상기 제3 차 건조된 포도송이 가지, 포도 씨 및 포도 껍질을 분쇄하여 단계를 포함한다.

[0019] 세척된 상기 포도송이 가지 및 상기 포도 씨와, 상기 포도 껍질을 제1 차 건조하는 단계는, 상기 세척된 포도송이 가지 및 포도 씨를 5℃ 내지 15℃의 온도에서 20시간 내지 28시간 건조하는 단계 및 상기 포도 껍질을 수분율 5.0% 내지 8%로 건조시키는 단계를 포함할 수 있다.

[0020] 상기 제1 차 건조된 상기 포도송이 가지 및 상기 포도 씨를 찌는 단계는, 상기 제1 차 건조된 상기 포도송이 가지 및 상기 포도 씨를 90℃ 내지 100℃의 수증기를 이용하여 15분 내지 45분 찌는 단계를 포함할 수 있다.

[0021] 찢은 상기 포도송이 가지 및 찢은 상기 포도 씨를 제2 차 건조하는 단계는, 상기 찢은 포도송이 가지 및 찢은 포도 씨를 수분율 5.5% 내지 8.5%로 건조시키는 단계를 포함할 수 있다.

[0022] 상기 제2 차 건조된 상기 포도송이 가지, 포도 씨 및 제1 차 건조된 포도 껍질을 숙성하는 단계는, 상기 제2 차 건조된 상기 포도송이 가지, 포도 씨 및 제1 차 건조된 포도 껍질을 21℃ 내지 23℃에서 10시간 내지 14시간 숙성하는 단계를 포함할 수 있다.

[0023] 숙성된 상기 포도송이 가지, 상기 포도 씨 및 포도 껍질을 제3 차 건조하는 단계는, 상기 숙성된 포도송이 가지, 포도 씨 및 포도 껍질 각각을 수분율 3% 내지 7%로 건조시키는 단계를 포함할 수 있다.

[0024] 상기 제3 차 건조된 포도송이 가지, 포도 씨 및 포도 껍질을 분쇄하여 단계는, 상기 제3 차 건조된 포도송이 가지, 포도 씨 및 포도 껍질을 분쇄하여 포도송이 가지 분말, 포도 씨 분말 및 포도 껍질 분말을 형성하는

단계와, 상기 포도송이 가지 분말, 상기 포도 씨 분말 및 상기 포도 껍질 분말을 상기 포도 껍질 분말 100중량부에 대하여 상기 포도 송이 가지 분말 80중량부 내지 100중량부, 상기 포도 씨 분말 10중량부 내지 30중량부 비율로 혼합하는 단계를 포함할 수 있다.

[0025] 기타 실시예의 구체적인 사항들은 상세한 설명 및 도면들에 포함되어 있다.

발명의 효과

[0027] 일 실시예에 따른 포도차 조성물 및 그 제조방법에 의하면, 포도송이 가지, 포도 껍질 및 포도 씨를 이용하여 인체의 건강에 관련한 기능을 강화시키고 동시에 포도의 풍미를 향상시킬 수 있게 된다.

[0028] 실시예들에 따른 효과는 이상에서 예시된 내용에 의해 제한되지 않으며, 더욱 다양한 효과들이 본 명세서 내에 포함되어 있다.

도면의 간단한 설명

[0030] 도 1은 일 실시예에 따른 포도차 조성물의 제조 공정도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0031] 본 발명의 이점 및 특징, 그리고 그것들을 달성하는 방법은 첨부되는 도면과 함께 상세하게 후술되어 있는 실시예들을 참조하면 명확해질 것이다. 그러나 본 발명은 이하에서 개시되는 실시예들에 한정되는 것이 아니라 서로 다른 다양한 형태로 구현될 것이며, 단지 본 실시예들은 본 발명의 개시가 완전하도록 하며, 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자에게 발명의 범주를 완전하게 알려주기 위해 제공되는 것이며, 본 발명은 청구항의 범주에 의해 정의될 뿐이다.

[0032] 이하 첨부된 도면을 참조하여 구체적인 실시예들에 대해 설명한다.

[0033] 도 1은 일 실시예에 따른 포도차 조성물의 제조 공정도이다.

[0034] 도 1을 참조하면, 일 실시예에 따른 포도차 조성물의 제조방법은, 포도송이 가지와 포도 알을 분리하는 단계(S10)와, 포도송이 가지와 포도 알을 세척하는 단계(S20)와, 포도 알에서 포도 껍질 및 포도 씨를 분리하는 단계(S30)와, 포도송이 가지 및 포도 씨를 건조하는 단계(S40)와, 포도송이 가지 및 포도 씨를 찌는 단계(S50)와, 찢 포도송이 가지 및 찢 포도 씨를 건조하는 단계(S60)와, 포도 껍질을 건조하는 단계(S70)와, 포도송이 가지, 포도 씨 및 포도 껍질을 숙성하는 단계(S80)와, 숙성된 포도송이 가지, 포도 씨 및 포도 껍질을 건조하는 단계(S90) 및 포도송이 가지, 포도 씨 및 포도 껍질을 분쇄하는 단계(S100)를 포함할 수 있다.

[0035] 몇몇 실시예에서 포도송이 가지와 포도 알을 분리하는 단계(S10)는, 포도송이에서 포도송이 가지와 포도 알을 각각 분리하는 단계이며, 포도송이 가지와 포도 알을 분리하는 단계는 사람이 직접 수행할 수 있다. 다만, 이에 한정되는 것은 아니고, 포도송이 가지와 포도 알을 분리하는 단계는 포도알 분리장치를 통하여 이루어질 수도 있다.

[0036] 일반적으로 포도 가공 산업의 주된 원료는 포도의 알 및 그 과즙이며 포도 껍질과 포도송이 가지는 사료용으로 소량 이용되거나 전량 폐기되고 있어 이에 소요되는 비용도 막대하다. 특히 포도즙의 경우 이용률이 전체 중량의 약 70%로 나머지 잔량은 일부 퇴비로 사용되는 것을 제외하고는 전량 폐기되므로 환경오염의 가능성도 크다고 볼 수 있다.

[0037] 포도송이 가지(grape fruit stem)는 포도알에는 존재하지 않는 레스베라트롤(resveratrol)의 성분을 다량포함하고 있다. 레스베라트롤(resveratrol)은 항암 및 강력한 항산화 작용을 하는 것으로 알려져 있으며, 혈청 콜레스테롤을 낮춰 주는 역할을 하는 것으로 알려져 있다. 이 외에도 항바이러스(antiviral), 신경보호작용(neuroprotective), 항염증작용(anti-inflammatory), 항노화(anti-aging) 및 수명을 연장시키는 효과 등이 있는 것으로 알려져 있다.

[0038] 본 발명에서는, 포도송이 가지를 포도차 조성물을 만드는 주요한 재료 중 하나로써 사용하는 점에서 그 특징이 있다.

[0039] 몇몇 실시예에서 포도송이 가지와 포도 알을 세척하는 단계(S20)는, 분리된 포도송이 가지와 포도알에 잔존하는 농약 등의 유해물질을 제거하기 위한 단계로 정제수에 베이킹소다를 첨가한 베이킹소다 세척수에 포도송이 가지와 포도 알을 담가 놓을 수 있다. 분리된 포도송이 가지와 포도알을 베이킹 소다 세척수에 담가 놓는 시간은 1

분내지 5분일 수 있으나, 이에 한정되는 것은 아니다. 세척수에 꺼낸 포도송이 가지와 포도알은 정제수로 재차 세척될 수 있다. 몇몇 실시예에서 포도송이 가지와 포도 알을 세척하는 단계(S20)는, 정제수에 식초를 첨가한 세척수에 포도송이 가지와 포도 알을 담가 놓을 수 있다. 분리된 포도송이 가지와 포도알을 식초 세척수에 담가 놓는 시간은 2분내지 7분일 수 있으나, 이에 한정되는 것은 아니다. 식초 세척수에 꺼낸 포도송이 가지와 포도알은 정제수로 재차 세척될 수 있다.

[0040] 몇몇 실시예에서 포도 알에서 포도 껍질 및 포도 씨를 분리하는 단계(S30)는, 포도 알에서 포도 껍질 및 포도 씨를 분리하는 단계이며, 포도 알에서 포도 껍질 및 포도 씨를 분리하는 단계(S30)는 사람이 직접 수행할 수 있다. 다만, 이에 한정되는 것은 아니고, 포도 알에서 포도 껍질 및 포도 씨를 분리하는 단계(S30)는 포도알 분리 장치를 통하여 이루어질 수도 있다.

[0041] 포도 껍질(grape peel)은 박테리아와 곰팡이로부터 자신을 방어하는 역할의 폴리페놀(polyphenol) 성분의 일종인 레스베라트롤(resveratrol)이 많이 함유되어 있는데, 레스베라트롤은 항동맥경화, 항당뇨, 항암 및 강력한 항산화 작용뿐만 아니라 혈청 콜레스테롤을 낮추는 역할을 하며, 이외에도 항바이러스, 신경보호, 항염증, 항노화 및 수명을 연장하는 효과 등이 알려져 있다. 또한, 포도껍질에는 산성에서 붉은 색, 알칼리에서 푸른색, 중성에서 보라색을 띠는 안토시아닌이 함유되어 있으며, 안토시아닌은 화청소(花靑素)라고도 하며 플라보노이드(flavonoid)계 물질로 냄새가 거의 없다.

[0042] 포도 씨(grape peel)는 강력한 불포화 지방산으로서 콜레스테롤 수치를 낮춰주고 노화를 막아주는 리놀레산(linoleic acid), 토코페롤보다 항산화 기능이 17배 정도 높고 콜레스테롤 수치를 낮춰주며 고혈압, 동맥경화 등에 효과가 있으며 해독, 살균, 방부 작용과 항암효과, 혈압조절, 지방흡수억제, 혈압상승억제, 항알레르기 등의 생리활성에 작용하는 카테킨(catechin)류, 피부의 탄력을 증진시키고 혈관을 강화시키는 피크나게를 및 플라보노이드의 일종으로 강력한 항산화 작용이 있고 프로안토시아닌(proanthocyanidin)으로 알려진 PCOs(procyanidolic oligomers)가 함유되어 있다. 또한, 미백효과와 관련하여 티로시나제(tyrosinase) 저해제로서의 효능이 있어서 기미발생을 완화하는 기능이 있다.

[0043] 본 발명에서는, 인체의 건강에 관련한 기능성이 높은 포도 껍질 및 포도 씨를 포도차 조성물을 만드는 주요한 재료로써 사용하되, 인체의 건강에 관련한 기능성 낮고 당도만 높은 포도알은 재료에서 배제되는 점에서 그 특징이 있다.

[0044] 몇몇 실시예에서 포도송이 가지 및 포도 씨를 건조하는 단계(S40)는, 포도송이 가지 및 포도 씨를 20시간 내지 28시간 건조하는 단계일 수 있다. 예를 들어, 바람이 잘 통하는 그늘에서 포도송이 가지 및 포도 씨를 20시간 내지 28시간 건조할 수 있다. 또한, 몇몇 실시예에서, 포도송이 가지 및 포도 씨를 5℃ 내지 15℃의 온도에서 20시간 내지 28시간 건조시킬 수 있다. 다만, 이에 한정되는 것은 아니며, 몇몇 실시예에서, 포도송이 가지 및 포도 씨는 건조기를 통하여 열풍건조될 수도 있다. 이 경우, 포도송이 가지 및 포도 씨는 30℃ 내지 40℃의 온도에서 6분 내지 8시간 열풍건조될 수도 있다.

[0045] 몇몇 실시예에서 포도송이 가지는 건조를 위해 커팅될 수 있다. 예를 들어, 포도송이 가지는 1cm 내지 3cm의 크기로 커팅될 수도 있다. 또한, 몇몇 실시예에서 건조의 효율성을 향상시키기 위하여 포도송이 가지의 커팅 각도는 포도송이 가지가 연장되는 방향을 기준으로 15도 내지 35도의 각도를 가질 수 있다.

[0046] 몇몇 실시예에서 포도송이 가지 및 포도 씨를 찌는 단계(S50)는, 포도송이 가지 및 포도 씨를 90℃ 내지 100℃의 수증기를 이용하여 15분 내지 45분 찌는 단계일 수 있다. 다만, 이에 한정되는 것은 아니며, 포도송이 가지의 두께 및 크기에 따라 찌는 시간은 변화될 수 있다. 예를 들어, 전술한 바와 같이 포도송이 가지가 1cm 내지 3cm의 크기로 커팅된 경우, 포도송이 가지 및 포도 씨는 90℃ 내지 100℃의 수증기를 이용하여 6분 내지 20분 찌 수 있다. 구체적으로, 포도송이 가지가 1cm의 크기로 커팅된 경우, 포도송이 가지 및 포도 씨는 90℃ 내지 100℃의 수증기를 이용하여 6분 찌 수 있으며, 포도송이 가지가 2cm의 크기로 커팅된 경우, 포도송이 가지 및 포도 씨는 90℃ 내지 100℃의 수증기를 이용하여 13분 찌 수 있고, 포도송이 가지가 3cm의 크기로 커팅된 경우, 포도송이 가지 및 포도 씨는 90℃ 내지 100℃의 수증기를 이용하여 20분 찌 수 있다.

[0047] 몇몇 실시예에서 찢 포도송이 가지 및 찢 포도 씨를 건조하는 단계(S60)는 찢 포도송이 가지 및 찢 포도 씨를 수분율 5.5% 내지 8.5%로 건조시키는 단계이다. 찢 포도송이 가지 및 찢 포도 씨를 건조하는 단계(S60)는 건조기를 통하여 이루어질 수 있다. 예를 들어, 몇몇 실시예에서 찢 포도송이 가지 및 찢 포도 씨를 건조기를 통하여 열풍건조시킬 수 있다. 이와 같이 찢 포도송이 가지 및 찢 포도 씨 열풍건조시키는 경우, 찢 포도송이 가지 및 찢 포도 씨를 동결건조시키는 경우에 비하여 레스베라트롤(resveratrol), 폴리페놀(polyphenol) 및 리놀레산

(linoleic acid)을 높게 유지할 수 있는 이점이 있다.

- [0048] 몇몇 실시예에서 포도 껍질을 건조하는 단계(S70)는, 포도알에서 분리된 포도 껍질을 수분율 5.0% 내지 8%로 건조시키는 단계이다. 포도 껍질을 건조하는 단계(S70)는 건조기를 통하여 이루어질 수 있다. 예를 들어, 몇몇 실시예에서 포도 껍질을 건조기를 통하여 열풍건조시킬 수 있다. 이와 같이 포도 껍질을 열풍건조시키는 경우, 포도 껍질을 동결건조시키는 경우에 비하여 레스베라트롤(resveratrol), 폴리페놀(polyphenol) 및 안토시아닌(anthocyanin)을 높게 유지할 수 있는 이점이 있다.
- [0049] 몇몇 실시예에서 포도송이 가지, 포도 씨 및 포도 껍질을 숙성하는 단계(S80)는 단계는, 수분율 5.5% 내지 8.5%로 건조된 포도송이 가지 및 포도 씨와, 수분율 5.0% 내지 8%로 건조된 포도 껍질을 실온에서 10시간 내지 14시간 숙성하는 단계로 이루어질 수 있다. 여기서 실온이란 21℃ 내지 23℃를 의미한다. 이와 같이 포도송이 가지, 포도 씨 및 포도 껍질은 숙성과정을 거치면서 향미가 더욱 향상될 수 있다.
- [0050] 몇몇 실시예에서 숙성된 포도송이 가지, 포도 씨 및 포도 껍질을 건조하는 단계(S90)는, 각각 숙성 단계를 거친 포도송이 가지, 포도 씨 및 포도 껍질을 수분율 3% 내지 7%로 건조시키는 단계이다. 숙성된 포도송이 가지, 포도 씨 및 포도 껍질을 건조하는 단계(S90)는 건조기를 통하여 이루어질 수 있다. 이와 같이, 포도송이 가지, 포도 씨 및 포도 껍질이 건조, 숙성, 건조 등의 과정을 거치면서, 건강에 이로운 유익한 성분은 높게 유지되고, 포도 고유의 향미는 증가하게 된다.
- [0051] 몇몇 실시예에서 수분율 3% 내지 7%로 건조된 포도송이 가지를 덪는 단계가 추가될 수 있다. 구체적으로, 3% 내지 7%로 건조된 포도송이 가지를 3cm 내지 5cm로 커팅하고, 가열된 무쇠솥에 덪는 과정이 추가될 수 있다. 이와 같이 포도송이 가지가 덪는 과정을 거치는 경우, 포도송이 가지에 남아 있는 잡내를 제거함과 동시에 포도송이 가지를 소독하는 효과가 있다. 또한, 포도송이 가지의 영양 및 풍미를 더욱 향상시킬 수 있다.
- [0052] 몇몇 실시예에서 포도송이 가지를 덪는 과정은 복수 회에 걸쳐 이루어질 수 있다. 예를 들어, 포도송이 가지를 덪는 과정은 제1 차 덪는 과정과 제2 차 덪는 과정을 포함할 수 있다. 여기서, 제1 차 덪는 과정은 400℃ 내지 500℃에서 1분 내지 3분간 이루어지고, 제2 차 덪는 과정은 300℃ 내지 400℃에서 1분 내지 3분간 이루어질 수 있다. 다만, 이에 한정되는 것은 아니며, 덪는 과정은 일회에 걸쳐 이루어질 수도 있고, 3회 이상에 걸쳐 이루어질 수 있다. 또한, 덪는 온도 및 시간은 포도송이 가지의 두께, 덪을 때 사용하는 무쇠솥의 크기, 덪는 양, 포도송이의 수분함량 등에 따라 다양하게 변화될 수 있다.
- [0053] 몇몇 실시예에서 포도송이 가지, 포도 씨 및 포도 껍질을 분쇄하는 단계(S100)는, 포도송이 가지, 포도 씨 및 포도 껍질을 분쇄기에 넣고 지름 2mm 내지 5mm로의 고른 입자로 분쇄하는 단계이다.
- [0054] 이와 같이 고른 입자로 분쇄된 포도송이 가지 분말, 포도 씨 분말 및 포도 껍질 분말은 포도차 조성물을 이루게 된다. 이때, 포도송이 가지 분말, 포도 씨 분말 및 포도 껍질 분말의 비율은 포도 껍질 분말 100중량부에 대하여 포도 송이 가지 분말 80중량부 내지 100중량부, 포도 씨 분말 10중량부 내지 30중량부 비율로 혼합될 수 있다.
- [0055] 다른 실시예에서 포도차 조성물은 포도 잎 분말을 더 포함할 수 있다. 포도 잎에는 폴리페놀(polyphenol) 다량 함유되어 있어 항동맥경화, 항당뇨, 항암 및 강력한 항산화 작용뿐만 아니라 혈청 콜레스테롤을 낮추는 효과를 더욱 향상시킬 수 있다. 이와 같은, 포도 잎은 건조과정을 거쳐 포도 잎 분말로 가공될 수 있다. 포도 잎 분말을 더 포함하는 포도차 조성물은 포도 껍질 분말 100 중량부에 대하여 포도 송이 가지 분말 80중량부 내지 100중량부, 포도 씨 분말 80중량부 내지 100중량부 비율, 포도 잎 분말 80중량부 내지 100중량부 비율로 혼합될 수 있으며, 바람직하게는 포도송이 가지 분말, 포도 씨 분말, 포도 껍질 분말 및 포도 잎 분말은, 1:1:1:1 비율로 혼합될 수 있다.
- [0056] 다른 실시예에서 포도차 조성물은 아로니아 분말을 더 포함할 수 있다. 아로니아는 안토시아닌(anthocyanin) 및 폴리페놀(polyphenol) 다량 함유되어 있어 항동맥경화, 항당뇨, 항암 및 강력한 항산화 작용뿐만 아니라 노화 방지에 탁월한 효능이 있다. 이와 같은, 아로니아는 1mm 내지 3mm로 슬라이스 한 후 건조 및 분쇄과정을 거쳐 아로니아 분말로 가공될 수 있다. 아로니아 분말을 더 포함하는 포도차 조성물은 포도 껍질 분말 100 중량부에 대하여 포도 송이 가지 분말 80중량부 내지 100중량부, 포도 씨 분말 10중량부 내지 30중량부 비율, 아로니아 분말 10중량부 내지 30중량부 비율로 혼합될 수 있다.
- [0057] 다른 실시예에서 포도차 조성물은 크랜베리 분말을 더 포함할 수 있다. 크랜베리는 프로안토시다닌을 다량 함유되어 있어 항균, 항바이러스 작용을 향상시킴과 동시에 요로감염이나 방광염 증상을 개선시키는 효능이 있다. 이와 같은, 크랜베리는 1mm 내지 3mm로 슬라이스 한 후 건조 및 분쇄과정을 거쳐 크랜베리 분말로 가공될 수 있다.

다. 크랜베리 분말을 더 포함하는 포도차 조성물은 포도 껍질 분말 100 중량부에 대하여 포도 송이 가지 분말 80중량부 내지 100중량부, 포도 씨 분말 10중량부 내지 30중량부 비율, 크랜베리 분말 10중량부 내지 30중량부 비율로 혼합될 수 있다.

[0058] 다른 실시예에서 포도차 조성물은 아사이베리 분말을 더 포함할 수 있다. 아사이베리는 안토시아닌 (anthocyanin) 및 폴리페놀(polyphenol) 다량 함유되어 있어 항동맥경화, 항당뇨, 항암 및 강력한 항산화 작용뿐만 아니라 노화 방지에 탁월한 효능이 있다. 이와 같은, 아사이베리는 1mm 내지 3mm로 슬라이스 한 후 건조 및 분쇄과정을 거쳐 아사이베리 분말로 가공될 수 있다. 아사이베리 분말을 더 포함하는 포도차 조성물은 포도 껍질 분말 100 중량부에 대하여 포도 송이 가지 분말 80중량부 내지 100중량부, 포도 씨 분말 10중량부 내지 30 중량부 비율, 아사이베리 분말 10중량부 내지 30중량부 비율로 혼합될 수 있다.

[0059] 다른 실시예에서 포도차 조성물은 블루베리 분말을 더 포함할 수 있다. 블루베리는 안토시아닌(anthocyanin) 및 폴리페놀(polyphenol) 다량 함유되어 있어 항동맥경화, 항당뇨, 항암 및 강력한 항산화 작용뿐만 아니라 노화 방지에 탁월한 효능이 있다. 이와 같은, 블루베리는 1mm 내지 3mm로 슬라이스 한 후 건조 및 분쇄과정을 거쳐 블루베리 분말로 가공될 수 있다. 블루베리 분말을 더 포함하는 포도차 조성물은 포도 껍질 분말 100 중량부에 대하여 포도 송이 가지 분말 80중량부 내지 100중량부, 포도 씨 분말 10중량부 내지 30중량부 비율, 블루베리 분말 10중량부 내지 30중량부 비율로 혼합될 수 있다.

[0060] 다른 실시예에서 포도차 조성물은 복분자 분말을 더 포함할 수 있다. 복분자는 안토시아닌 화합 물질로 인해 항산화 기능이 탁월하며 비타민A와 C, 미네랄 등이 풍부하게 함유 피부미용에도 탁월한 효능이 있다. 이와 같은, 복분자는 1mm 내지 3mm로 슬라이스 한 후 건조 및 분쇄과정을 거쳐 복분자 분말로 가공될 수 있다. 복분자 분말을 더 포함하는 포도차 조성물은 포도 껍질 분말 100 중량부에 대하여 포도 송이 가지 분말 80중량부 내지 100 중량부, 포도 씨 분말 10중량부 내지 30중량부 비율, 블루베리 분말 10중량부 내지 30중량부 비율로 혼합될 수 있다.

[0061] 상기 포도잎 분말, 아로니아 분말, 크랜베리 분말, 아사이베리 분말, 블루베리 분말, 복분자 분말은 포도차 조성물에 2개 이상 혼합되어 첨가될 수도 예를 들어, 포도차 조성물에 포도잎 분말과 함께 아로니아 분말, 크랜베리 분말, 아사이베리 분말, 블루베리 분말, 복분자 분말 중 어느 하나가 함께 추가될 수 있으며, 이 경우, 포도차 조성물은 포도 껍질 분말 100 중량부에 대하여 포도 송이 분말 80중량부 내지 100중량부, 포도 씨 분말 80중량부 내지 100중량부 비율, 포도 잎 분말 80중량부 내지 100중량부, 아로니아 분말, 크랜베리 분말, 아사이베리 분말, 블루베리 분말, 복분자 분말 중 어느 하나 10중량부 내지 30중량부 비율로 혼합될 수 있다.

[0062] 또한, 아로니아 분말, 크랜베리 분말, 아사이베리 분말, 블루베리 분말, 복분자 분말은 포도차 조성물에 2개 이상 혼합되어 첨가될 수도 있으며, 이 경우에는 포도 껍질 분말 100 중량부에 대하여 아로니아 분말, 크랜베리 분말, 아사이베리 분말, 블루베리 분말, 복분자 분말의 혼합분말은 10중량부 내지 30중량부 비율로 혼합될 수 있다.

[0063] 이상 첨부된 도면을 참조하여 본 발명의 실시예들을 설명하였지만, 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자는 본 발명의 그 기술적 사상이나 필수적인 특징을 변경하지 않고서 다른 구체적인 형태로 실시될 수 있다는 것을 이해할 수 있을 것이다. 그러므로 이상에서 기술한 실시예들은 모든 면에서 예시적인 것이며 한정적이 아닌 것으로 이해해야만 한다.

도면

도면1

