(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2016년01월22일
(11) 등록번호 10-1585406
(24) 등록일자 2016년01월08일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23F 3/34 (2006.01) *A23F 3/40* (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23F 3/34 (2013.01)
A23F 3/405 (2013.01)
(21) 출원번호 10-2015-0090257
(22) 출원일자 2015년06월25일
심사청구일자 2015년06월25일
(56) 선행기술조사문헌
JP09009933 A*
KR100995402 B1*
KR101192164 B1*
KR1020080112810 A*
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
김혜랑
광주광역시 광산구 가삼안길 97 (지평동)
(72) 발명자
김혜랑
광주광역시 광산구 가삼안길 97 (지평동)
(74) 대리인
고영수

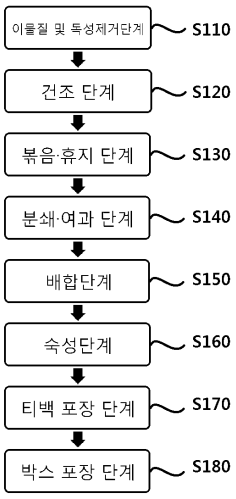
전체 청구항 수 : 총 2 항 심사관 : 노대현

(54) 발명의 명칭 **버섯차 제조방법**

(57) 요 약

본 발명은 버섯차 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 3회의 볶음·휴지하고 분쇄·여과한 버섯 및 죽순을 배 과립, 파인애플 과립, 개머루 효소 과립, 도라지 과립 및 황칠나무 과립과 배합한 버섯차 제조방법에 관한 것이다. 따라서, 본 발명의 제조 방법에 따라 버섯차를 제조하면 공정에 의해 제조된 제품이 소비자의 기호에 적합할 뿐만 아니라 높은 함량의 영양소를 포함할 수 있고 제품의 보존 및 유통 기한이 개선되고 음료로 섭취가 간편하며 생리활성에 도움을 줄 수 있는 버섯차를 제공하는 데에 효과적이다.

대 표 도 - 도1



명 세 서

청구범위

청구항 1

버섯차 제조방법에 있어서

상기 제조방법은

a) 버섯 및 죽순을 채취하여 이물질을 제거하고 상기 버섯을 세척기에 투입하여 깨끗이 세척한후 제독(법제)탱크에 투입하여 버섯이 지닌 고유의 독성을 제거하고, 살균 중화시키기 위해서 초산, 구연산, 또는 소금 등으로 침지하는 이물질 및 독성 제거단계;

b) 상기 이물질이 제거된 버섯 및 죽순을 건조기에서 수분함량이 15~25%가 될 때까지 1차 건조한 후 버섯의 표면에 알콜 도수 14~20도의 술을 버섯 총 중량대비 0.3~0.5% 만큼 분사한 후, 버섯의 수분함량이 5% 미만이 될 때까지 2차 건조하는 건조단계;

c) 상기 건조된 버섯 및 죽순을 80℃ 에서 20분간 볶은 후 10분간 휴지하고, 100℃에서 10분간 볶은 후 10분간 휴지하고, 110℃에서 10분간 볶은 후 60분간 휴지하는 볶음·휴지단계;

d) 상기 단계에서 볶음 및 휴지된 원료를 분쇄하고 40~50mesh의 체로 여과하는 분쇄·여과 단계;

e) 상기 단계에서 여과된 버섯 및 죽순과 배과립, 파인애플과립, 개머루 효소 과립, 도라지 과립 및 황칠나무 과립을 배합하며, 배합비율은 버섯 40~60 중량%, 죽순 30~40 중량%, 배 과립 3~8 중량%, 파인애플 과립 3~8 중량%, 개머루 효소 과립 1~5 중량%, 도라지 과립 0.5~3 중량% 및 황칠나무 과립 0.5~3 중량% 인 것으로 하고, 상기 배 과립 또는 파인애플 과립은 배 또는 파인애플 70~90 중량% 및 정제수 10~30 중량%를 착즙기에 투입하여 착즙한후 여과포로 1~3회 여과하고 농축기에서 15~20brix로 감압농축하고, 아라비아검, 유기산 및 무수 포도당을 배합하여 최종 수분 함량이 5% 이하가 되도록 건조하고, 상기 개머루 효소 과립은 설탕과 개머루를 1:1로 배합하여 30℃ 에서 100일 내지 200일간 저장한 후 40~50mesh의 체로 여과하고 동결건조한 후 파쇄하고, 상기 도라지 과립은 도라지와 물을 중량을 기준으로 1:5~10로 배합하여 10~13시간 동안 침지한 후 95~125℃의 온도에서 7~9시간 동안 열수 추출하고 여과한 후 50~60℃의 온도에서 33~36Brix가 되도록 농축하고, 아라비아검, 유기산 및 무수 포도당을 배합하여 최종 수분함량이 5% 이하가 되도록 건조하고 과립화하여 제조하고, 상기 황칠나무 과립은 황칠나무의 껍질, 잎 또는 뿌리를 세척·건조하고 세절하여 용기에 넣고 황칠나무와 물을 중량을 기준으로 1:1로 배합하여 고압멸균솥에 넣고 95~125℃의 온도에서 2~5 시간 동안 추출하여 40~50mesh의 체로 여과하고 동결건조한 후 파쇄하여 제조하여 배합하는 배합단계;

f) 상기 단계에서 배합물을 30℃ 내지 50℃의 온도에서 5일 내지 15일 동안 숙성하는 숙성단계;

g) 상기 단계에서 숙성된 배합물을 티백 주머니에 충전한 후 포장을 밀봉시키는 티백 포장단계; 및

h) 상기 티백 포장된 배합물을 30개씩 박스 포장하는 박스 포장단계;로 구성되되,

상기 배합단계에서 제조된 배합물에 아스파탐, 말리톨, 솔비톨, 자일리톨, 구아검 및 올리고당으로 이루어진 군중에서 선택되는 하나 이상의 성분을 포함시키는것을 특징으로 하는 버섯차 제조방법.

청구항 2

제 1항에 있어서,

상기 버섯은 표고버섯, 능이버섯, 노루궁뎅이버섯, 차가버섯, 영지버섯, 꽃송이버섯, 희목이버섯 및 상황버섯 중 하나 이상이 배합된 것을 특징으로 하는 버섯차 제조방법.

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

삭제

청구항 6

삭제

청구항 7

삭제

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 버섯차 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 3회의 볶음·휴지하고 분쇄·여과한 버섯 및 죽순을 배 과립, 파인애플 과립, 개머루 효소 과립, 도라지 과립 및 황칠나무 과립과 배합한 버섯차 제조방법에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 버섯은 주로 산에서 나무의 주변에 많이 발생하는데, 이전에는 주로 산에서 채취하였으나, 식용 및/또는 약용으로 그 수요가 증가함에 따라 다양한 버섯 재배 방법을 연구하고 있어 현재 대부분의 식용버섯은 자연 채취보다는 인공적인 방법으로 재배한 것을 사용하고 있다.

[0003] 식용버섯의 조성분은 수분이 70~95%이며 5~30%가 유기 및 무기성분으로 되어 있다. 건물(乾物) 중에는 15~30%의 단백질, 2~10%의 지방과 50% 내외의 가용성 무질소물이 들어 있고, 5~10 %의 조섬유와 칼륨, 인삼 및 석회 등의 무기질이 함유되어 있다.

[0004] 최근에는 버섯에 다양한 기능성 성분들과 생리활성물질이 함유되어 있다는 것이 보고되면서 버섯은 단순힌 식품 이외에도 약용으로서의 역할도 점차 증가되고 있으며, β-글루칸이란 물질이 함유되었음이 밝혀지고, 그 효능이 다양하게 알려지고 있다.

[0005] 한편, 죽순(bambusa spp.)은 화본과에 속하는 단자엽식물로서 대나무(pyllo-stachy reticulata)의 지하경에서 돋아나며 두 줄로 호생하는 경질의 죽피로 보호되어 있는 어리고 연한 싹을 일컫는 것으로 죽맹, 죽아, 죽태, 죽자라고도 부른다.

[0006] 죽순은 단백질(37.4%), 탄수화물(24.96%) 및 식이섬유(23.32%)이고, 회분(8.82%), 지방(5.16%), 기타(0.34%)를 주성분으로 하여 구성되어 있는 것으로, 독특한 맛과 고유의 촉감을 지니며, 고유의 감칠맛의 성분은 티로신(tyrosine), 콜리(choline), 아스파라긴(asparagine) 등이 어울려 생긴 것이다. 아린 맛은 아미노산(aminoacid)인 티로신(tyrosine)이 산화된 호모겐키딘산(homogentidin)과 수산(修酸)때문이다. 죽순은 정신을 맑게 해주며 숙취해소, 피를 맑게 해주고, 스트레스 해소, 이뇨작용, 불면증 해소에 도움을 준다.

[0007] 이러한 대나무 죽순(竹筍)은 산뜻하고 담백한 맛을 내기 때문에 예로부터 음식재료로 활용되어 오고 있으며, 죽순이 갖는 독특한 약리작용에 의해 한방재료로도 널리 이용되어 오고 있으며, 동의보감에 의하면 죽순은 중풍, 파상풍, 기침, 산후발열 및 소아경풍등에 특효가 있고, 담열이나 고혈압 및 시력개선에도 좋은 효과를 발휘하는 것으로 알려지고 있다.

[0008] 그러한 이러한 효과를 갖는 죽순은 섬유조직을 이루는 목질 성분에 의해 소화장애를 일으킬 수 있으며, 그 효능을 충분히 체내에서 흡수시킬 수 없다는 문제점이 있다.

[0009] 또한, 버섯 만의 맛과 향을 제공하므로 풍미가 단조롭고, 보관기간이 경과할수록 송이버섯의 향이 쉽게 휘발하므로 장기간 보관하여 섭취하기에는 적합하지 못한 단점이 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0010] 본 발명의 목적은 소비자의 기호에 적합할 뿐만 아니라 높은 함량의 영양소를 포함하는 버섯차를 개발하기 위하여 예의 연구한 결과, 후술하는 바와 같이 3회의 볶음·휴지하고 분쇄·여과한 버섯 및 죽순을 배 과립, 파인애플 과립, 개머루 효소 과립, 도라지 과립 및 황칠나무 과립과 배합하여 제조된 제품이 소비자의 기호에 적합할 뿐만 아니라 높은 함량의 영양소를 포함할 수 있고 제품의 보존 및 유통 기한이 개선되고 음료로 섭취가 간편하며 생리활성이 가능한 버섯차 제조방법을 제공하는데에 있다.

과제의 해결 수단

[0011] 본 발명은 일면에 있어서,

[0012] a) 버섯 및 죽순을 채취하여 이물질 및 독성을 제거하는 단계;

[0013] b) 상기 이물질이 제거된 버섯 및 죽순을 건조기에서 건조하는 단계;

[0014] c) 상기 건조된 버섯 및 죽순을 80℃에서 20분간 볶은 후 10분간 휴지하고, 100℃에서 10분간 볶은 후 10분간 휴지하고, 110℃에서 10분간 볶은 후 60분간 휴지하는 볶음·휴지 단계;

[0015] d) 상기 단계에서 볶음 및 휴지된 원료를 분쇄하고 40~50mesh의 체로 여과하는 분쇄·여과 단계;

[0016] e) 상기 단계에서 여과된 버섯 및 죽순과 배과립, 파인애플과립, 개머루 효소 과립, 도라지 과립 및 황칠나무 과립을 배합하는 배합단계;

[0017] f) 상기 단계에서 배합된 배합물을 30 내지 50℃의 온도에서 5 내지 15일 동안 숙성하는 숙성단계;

[0018] g) 상기 단계에서 숙성된 배합물을 티백 주머니에 충전한 후 포장을 밀봉시키는 티백 포장단계; 및

[0019] h) 상기 티백 포장된 배합물을 30개씩 박스 포장하는 단계;를 포함하는 것을 특징으로 하는 버섯차 제조방법을 제공한다.

발명의 효과

[0020] 따라서, 본 발명의 제조 방법에 따라 버섯차를 제조하면 공정에 의해 제조된 제품이 소비자의 기호에 적합할 뿐만 아니라 높은 함량의 영양소를 포함할 수 있고 제품의 보존 및 유통 기한이 개선되고 음료로 섭취가 간편하며 생리활성에 도움을 줄 수 있는 버섯차를 제공하는 데에 효과적이다.

도면의 간단한 설명

[0021] 도 1은 본 발명에 따른 버섯차 제조방법의 계략도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0022] 본 발명은 일면에 있어서,

[0023] a) 버섯 및 죽순을 채취하여 이물질 및 독성을 제거하는 단계;

[0024] b) 상기 이물질이 제거된 버섯 및 죽순을 건조기에서 건조하는 단계;

[0025] c) 상기 건조된 버섯 및 죽순을 80℃에서 20분간 볶은 후 10분간 휴지하고, 100℃에서 10분간 볶은 후 10분간 휴지하고, 110℃에서 10분간 볶은 후 60분간 휴지하는 볶음·휴지 단계;

[0026] d) 상기 단계에서 볶음 및 휴지된 원료를 분쇄하고 40~50mesh의 체로 여과하는 분쇄·여과 단계;

[0027] e) 상기 단계에서 여과된 버섯 및 죽순과 배과립, 파인애플과립, 개머루 효소 과립, 도라지 과립 및 황칠나무 과립을 배합하는 배합단계;

[0028] f) 상기 단계에서 배합된 배합물을 30 내지 50℃의 온도에서 5 내지 15일 동안 숙성하는 숙성단계;

[0029] g) 상기 단계에서 숙성된 배합물을 티백 주머니에 충전한 후 포장을 밀봉시키는 티백 포장단계; 및

[0030] h) 상기 티백 포장된 배합물을 30개씩 박스 포장하는 단계;를 포함하는 것을 특징으로 하는 버섯차 제조방법을 제공한다.

[0031] 이하, 본 발명에 따른 버섯차 제조방법을 첨부된 도면을 참고하여 더욱 상세히 설명한다.

[0032] 도 1은 본 발명에 따른 버섯차 제조방법의 계략도이다.

[0033] 본 발명의 버섯차 제조방법은 크게 a) 이물질 및 독성 제거단계(S110), b) 건조 단계(S120), c) 볶음·휴지 단계(S130), d) 분쇄·여과 단계(S140), e) 배합단계(S150), f) 숙성단계(S160), g) 티백 포장 단계(S170) 및 h) 박스 포장 단계(S180)를 포함한다.

[0034] 상기 a) 이물질 및 독성 제거단계(S110)에서는 버섯 및 죽순을 채취하여 이물질 및 독성을 제거한다.

[0035] 상기 버섯은 능이버섯, 노루궁뎅이버섯, 차가버섯, 영지버섯, 꽃송이버섯, 희목이버섯 및 상황버섯 중 선택되는 어느 1종 또는 2종 이상의 배합인 것을 사용할 수 있다.

[0036] 상기 버섯(mushroom)은 독특한 향기와 맛을 갖고 있기 때문에 세계 어느 나라에서나 애용되는 식품으로 버섯에는 식이섬유가 40%나 들어 있어 장내의 유해물, 노폐물, 발암 물질을 배설하고 혈액을 깨끗하게 한다. 또한 버섯에 함유된 에르고스테롤은 햇빛의 자외선에 의해 비타민 D로 바뀌어 장내의 칼슘 흡수를 돕는다.

[0037] 또한, 버섯은 면역 기능을 높이는 효능이 있어 감염이나 암을 예방하는 효능이 있다. 혈행을 원활히하는 데 도움이 되며 생리활성 물질이 함유되어 건강 증진 및 유지에 도움이 된다.

[0038] 상기 죽순(bambusa spp.)은 화본과에 속하는 단자엽식물로서 대나무(pyllo-stachy reticulata)의 지하경에서 돋아나며 두 줄로 호생하는 경질의 죽피로 보호되어 있는 어리고 연한 싹을 일컫는 것으로, 그 죽순의 성분은 수분 93.0g, 단백질 3.3g, 지방 0.3g, 당질 0.7g, 섬유 1.6g, 칼슘 14mg, 인 77mg, 철 1.1mg, 나트륨 8mg, 비타민A 3(R.E.), 베타카로틴(β-carotene) 17㎍, 비타민B1 0.16mg, 비타민 B2 0.06mg, 나이아신(niacin) 0.6mg, 비타민C 7mg으로 조성된다. 죽순의 단백질 함량은 같은 경엽채류에 속하는 양파의 4배, 양배추의 2배 정도 더 많고 식이섬유가 풍부하다.

[0039] 상기 a) 이물질 및 독성 제거단계(S110)에서는 이물질 제거 후 버섯을 세척기에 투입하여 깨끗이 세척한후 제독(법제)탱크에 투입하여 버섯이 지닌 고유의 독성을 제거하고, 살균 중화시키기 위해서 초산, 구연산 또는 소금 등으로 침지하는 공정을 추가로 수행할 수 있는 것이 바람직하다.

[0040] 상기 b) 건조 단계(S120)에서는 상기 이물질이 제거된 버섯 및 죽순을 건조기에서 건조한다.

[0041] 상기 b) 건조 단계(S120)에서는 수분 함량이 5% 미만이 될 때까지 건조시키는 것이 바람직하며, 수분 함량이 15~25%가 될 때까지 1차 건조한 후 버섯의 표면에 알콜 도수 14~20도의 술을 버섯 총 중량 대비 0.3~0.5% 만큼 분사한 후, 버섯의 수분 함량이 5%미만이 될 때까지 2차 건조하는 것이 좋다.

[0042] 상기 c) 볶음·휴지 단계(S130)에서는 상기 건조된 버섯 및 죽순을 80℃에서 20분간 볶은 후 10분간 휴지하고, 100℃에서 10분간 볶은 후 10분간 휴지하고, 110℃에서 10분간 볶은 후 60분간 휴지한다.

[0043] 상기 c) 볶음·휴지 단계(S130)는 버섯 고유의 색과 영양소를 살리면서, 버섯 고유의 향미를 버섯 및 죽순이 최대한 내재할 수 있도록 하며, 볶음 및 휴지를 반복한 버섯 및 죽순 이용하면 버섯 고유의 색택이나 향미가 최대한 유지되고, 죽순의 향미나 영양소가 유지된 상태를 얻게 되는 것이 바람직하다.

[0044] 상기 d) 분쇄·여과 단계(140)는 볶음 및 휴지된 원료를 분쇄하고 40~50mesh의 체로 여과한다.

[0045] 상기 d) 분쇄·여과 단계(140)에서 분쇄 및 여과된 버섯 및 죽순은 고유의 색택과 향미를 살리고 영양소의 파괴가 최소화되고, 열의 영향으로 인해 산화,분해되는 반응 정도가 최소화되는 것이 바람직하다.

[0046] 상기 e) 배합단계(S150)에서는 냉각된 버섯 및 죽순과 배 과립, 파인애플 과립 개머루 효소 과립, 도라지 과립 및 황칠나무 과립을 배합하여 배합물을 제조하며 배합비율은 버섯 40~60 중량%, 죽순 30~40 중량%, 배과립 3~8 중량%, 파인애플과립 3~8 중량%, 개머루 효소 과립 1~5 중량%, 도라지 과립 0.5~3 중량% 및 황칠나무과립 0.5~3 중량%인 것이 바람직하다.

[0047] 상기 배 과립 또는 파인애플 과립은 배 또는 파인애플 70~90 중량% 및 정제수 10~30 중량%를 착즙기에 투입하여 착즙한 후 여과포로 1~3회 여과하고 농축기에서 15~20brix로 감압 농축하고, 아라비아검, 유기산 및 무수 포도당을 배합하여 최종 수분함량이 5% 이하가 되도록 건조하고, 과립화하여 제조되는 것이 바람직하다.

[0048] 배의 성분은 주로 수분, 당분, 단백질로 이루어져 있으며, 변비해소에 효능을 갖는 소르비톨, 간장활동을 촉진시켜 숙취해소 작용을 하는 아스파라긴산, 식이섬유가 많아 변비 및 정장작용에도 효과가 높은 석세포, 산성체질을 개선하는 알카리성 무기질, 소화를 돕고 다환족 방향성 탄화수소류의 대사산물을 체내에서 신속히 배설시켜 암 예방 효과를 제공하는 소화효소, 항암 및 항산화 작용의 플라보노이드류 및 폴리페놀 화합물들이 함유되어 있다.

[0049] 파인애플은 종류가 전 세계적으로 100여 가지가 넘으며 크게 카이엔(Cayenne)과 퀸(Queen)으로 나눌 수 있는데, 대부분이 카이엔 품종으로 우리 나라에 소개되는 파인애플에는 일반 파인애플과 수퍼스위트 파인애플이 있다. 파인애플은 지방과 콜레스테롤이 전혀 없으며, 비타민C의 함유량이 매우 높다. 단맛과 신맛의 조화, 상큼한 향기, 시원한 과즙이 풍미를 더해준다. 또한 브로멜리인(Bromelain) 효소가 들어있어 소화기능을 향상시켜 주며 높은 비타민C의 함유량으로 피로회복에 탁월하다.

[0050] 상기 개머루 효소 과립는 설탕과 개머루를 1:1로 배합하여 30℃에서 100 내지 200일간 저장한 후 40~50mesh의 체로 여과하고 동결건조한 후 파쇄하여 제조되는 것이 바람직하다.

[0051] 상기 개머루는 개머루 줄기, 뿌리, 잎 및 열매를 의미하며, 설탕과 배합한 후 3일에 한 번 뒤집어 설탕과 개머루가 골고루 배합되어 효소 과립 발효를 원활하게 하는 것이 좋다.

[0052] 상기 100 내지 200일간 저장된 개머루는 100~120mesh의 체로 1차 여과한 후 40~50mesh 미세여과하여 사용하는 것이 바람직하다.

[0053] 상기 개머루는 약명 사포도, 사포도근으로, 간 기능을 좋게 하고 소변을 잘 나오게 한다. 봄에 수액을 받아 마시면 간염, 간경화, 지방간 등 제 간병과 복수가 차는데 효험이 있다. 개머루 줄기와 뿌리는 간염, 간경화, 부종,복수 차는데, 신장염, 방광염, 맹장염 등에 효과가 크다. 열매는 장과로 둥글고 지름 8~10㎜이며 9월에 하늘색으로 익는다. 한방에서는 관절통·소변불리·붉은색소변·만성신장염·간염·창독(瘡毒) 등의 치료에 달여서 쓰거나 상처를 닦아내는 데 사용한다.

[0054] 상기 도라지 과립은 도라지와 물을 중량을 기준으로 1:5~10로 배합하여 10~13시간 동안 침지한 후 95~125℃의 온도에서 7~9시간 동안 열수 추출하고 여과한 후 50~60℃의 온도에서 33~36Brix가 되도록 농축하고, 아라비아검, 유기산 및 무수 포도당을 배합하여 최종 수분함량이 5% 이하가 되도록 건조하고, 과립화하여 제조되는 것이 바람직하다.

[0055] 상기 도라지는 길경과(초롱꽃과)에 속하는 여러해살이풀로 최근에는 집단으로 재배되지만 원래는 야생식물이다. 이명으로는 질경, 고경, 고길경, 산도라지, 길경채, 도랏이, 백약, 대약 등으로 불린다.

[0056] 또한, 도라지는 활용범위가 넓고 효과가 뛰어나서 여러 가지 질병 등에 사용되는데 일반기침이나 천식, 가래 등을 삭혀주는 거담, 진해작용이있으며, 그밖에도 이뇨작용과 완화작용, 해독작용이 뛰어나서 소변이 잘나오지 않는데, 신장염, 신장결석, 백일해, 부인병, 산후복통, 신경쇠약, 장염, 두통, 축농증과 같은 질병의 예방이나 치료에 사용될 수 있다.

[0057] 상기 도라지는 백도라지가 많고 남색 꽃의 도라지가 함께 하는데 이들 꽃의 색깔은 유전인자의 차이에 의한 것이며 효능과 성분이 별차이가 없어서 약용이나 식용으로 쓸 때는 구분을 하지 않고 사용하는 것이 바람직하다.

[0058] 상기 황칠나무 과립은 황칠나무의 껍질, 잎, 또는 뿌리를 세척·건조하고 세절하여 용기에 넣고 황칠나무와 물을 중량을 기준으로 1:1로 배합하여 고압멸균솥에 넣고 95 ~ 125℃의 온도에서 2 ~ 5 시간 동안 추출하여 40~50mesh의 체로 여과하고 동결건조한 후 파쇄하여 제조한다.

[0059] 상기 황칠나무(Dendropanax morbifera)는 두릅나무과에 속하는 식물로, 당뇨, 고혈압, 혈액순환장애, 간 기능개성, 항산화, 골다공증, 치주질환, 면역력강화, 식중독 예방, 신경안정, 항균, 항염증 및 항암 등에 효능이 있다고 알려져 있다.

[0060] 상기 f) 숙성단계(S160)에서는 배합단계에서 배합한 배합물을 30 내지 50℃의 온도에서 5 내지 15일 동안 숙성한다.

[0061] 상기 g) 상기 티백 포장단계(S170)는 숙성된 배합물을 티백 주머니에 충전한 후 포장을 밀봉시켜 포장하는 것이 바람직하다.

[0062] 상기 h) 박스 포장 단계(S180)는 상기 단계에서 멸균시킨 포장물을 30개씩 박스 포장하는 등 통상적으로 잘 알

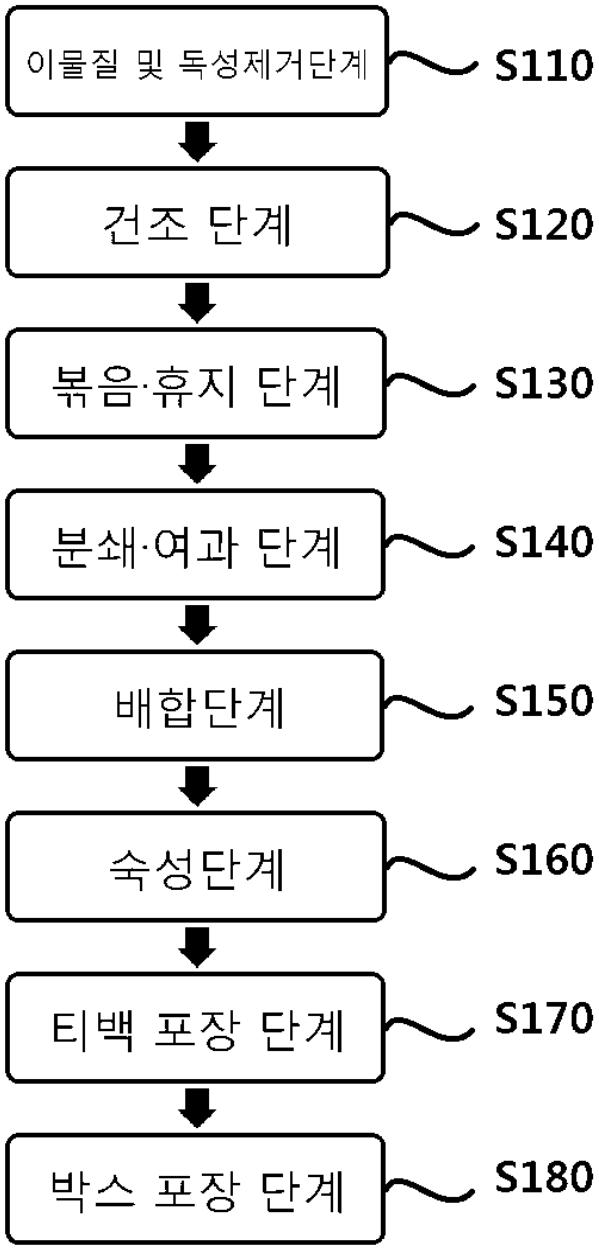
려진 방식으로 수행할 수 있다.

[0063] 본 발명의 식품 조성물의 섭취량은 그 제형 형태, 복용 방법, 사용 목적 및 이것에 적용되는 개체의 연령, 체중, 상태에 따라서 적절히 설정되고, 일정하지 않지만 일반적으로는 제형 중에 함유되는 유효성분의 양은 성인 1일당, 예컨대 5 ㎎~1,000 ㎎/㎏(고형분 기준 0.2% 이상)이다. 물론 사용량은, 각종 조건에 의해서 변동하기 때문에, 상기 섭취량보다 적은 양으로 충분한 경우도 있고, 또는 범위를 초과하여 필요한 경우도 있다.

[0064] 또한, 본 발명의 식품 조성물이 기능성 식품(건강기능식품 및 일반 식품) 조성물로 제조되는 경우에는 식품에 통상적으로 첨가되는 성분을 포함할 수 있으며, 예를 들어, 단백질, 탄수화물, 지방, 감초, 비타민 C, 구연산, 니코틴산, 안식향산나트륨, 아스파탐, 사카린, 펙틴, 말리톨, 솔비톨, 자일리톨, 구아검, 탈지분유 및 올리고당으로 이루어진 군 중에서 선택되는 하나 이상의 성분을 상기 배합단계에서 포함시켜 기호도나 미감을 증대시킬 수 있다.

도면

도면1



【심사관 직권보정사항】

【직권보정 1】

【보정항목】 청구범위

【보정세부항목】 제1항

【변경전】

배 과립 3~8 중량%, 개머루 효소 과립 1~5 중량%,

【변경후】

배 과립 3~8 중량%, 파인애플 과립 3~8 중량%, 개머루 효소 과립 1~5 중량%,