



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2008년01월14일
(11) 등록번호 10-0792811
(24) 등록일자 2008년01월02일

(51) Int. Cl.

A23L 1/24 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2006-0077614

(22) 출원일자 2006년08월17일

심사청구일자 2006년08월17일

(56) 선행기술조사문헌

KR1020030046867 A

(뒷면에 계속)

(73) 특허권자

경희대학교 산학협력단

경기도 용인시 기흥구 서천동 1 경희대학교 수원 캠퍼스내

(72) 발명자

조여원

서울특별시 용산구 한남동 805 현대하이페리온 102동 401호

김윤영

서울특별시 도봉구 창5동 금호어울림아파트 102동 1002호

임현정

서울특별시 서대문구 홍은 1동 450-1호

(74) 대리인

김윤배

전체 청구항 수 : 총 5 항

심사관 : 이형곤

(54) 오가피를 함유한 드레싱

(57) 요약

본 발명을 오가피를 함유하는 드레싱에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 인체에 유익한 효능을 가진 오가피를 농축하여 추출한 후, 동결건조하는 공정을 통하여 분말의 형태로 제조한 후, 이를 다른 재료와 함께 혼합하여 드레싱을 제조함으로써, 상기 드레싱을 샐러드나 튀김과 함께 섭취하였을 때, 드레싱에 함유된 오가피에 인체에 흡수되어 혈압강화작용, 간기능 보호작용, 조혈 촉진 및 면역기능 증진작용, 혈중 콜레스테롤 저하작용, 항산화작용, 항알러지 작용 및 항암작용 등의 효능을 얻을 수 있는 오가피를 함유하는 드레싱에 관한 것이다.

(56) 선행기술조사문헌

KR1020030095131 A

KR1020050111525 A

JP55-111771 A

KR1020050055377 A

KR1020050092667 A

특허청구의 범위

청구항 1

다진 토마토 45~50중량%, 다진 고추 1.3~1.9중량%, 다진 양파 15~19중량%, 레몬껍질 0.5~1.5중량%, 다진 고수 0.3~0.9중량%, 식초 8~11중량%, 레몬즙 8~11중량%, 소금 0.5~1.5중량%, 설탕 1~2중량%, 오가피 분말 4~6중량% 및 올리브유 4~6중량%를 첨가하여 제조되는 것을 특징으로 하는 오가피를 함유한 드레싱.

청구항 2

올리브유 55~60중량%에 발사믹 식초 17~22중량%, 오가피 분말 6~7중량%, 다진 마늘 2~3중량%, 다진 파슬리 6~7중량%, 다진 양파 6~7중량% 및 소금 3~3.5중량%를 첨가하여 제조되는 것을 특징으로 하는 오가피를 함유한 드레싱.

청구항 3

제 2항에 있어서,

상기 발사믹 식초는 포도즙을 5~6년 동안 숙성시켜 제조된 것을 특징으로 하는 오가피를 함유한 드레싱.

청구항 4

파인애플 즙 16~21중량%에 연겨자 2.5~3.0중량%, 소금 0.5~1.0중량%, 후춧가루 0.5~1.0중량%, 오가피 분말 10~12중량%, 다진 파인애플 30~40중량%, 다진 옥수수 16~21중량% 및 올리브유 10~12중량%를 첨가하여 제조되는 것을 특징으로 하는 오가피를 함유한 드레싱.

청구항 5

제 1항, 제 2항 및 제 4항 중 어느 한 항에 있어서,

상기 오가피 분말은 건조된 오가피:증류수의 비율이 1:18~22가 되도록 오가피와 증류수를 혼합하는 단계;

상기 오가피와 증류수의 혼합물을 환류 추출기에서 2~3시간 동안 가열하는 단계;

상기 가열된 오가피와 증류수의 혼합물을 여과지를 이용하여 여과하는 단계;

상기 여과단계에서 여과된 여과액을 감압하에서 회전농축기(rotary evaporator)를 사용하여 농축하는 단계; 및

상기 농축단계에서 얻은 농축액을 동결건조기에서 건조한 후, 분말의 형태로 제조하는 단계를 통하여 얻는 것을 특징으로 하는 오가피를 함유한 드레싱.

명 세 서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

- <1> 본 발명은 오가피를 함유한 드레싱에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 인체에 유익한 효능이 있는 오가피를 분말의 형태로 제조하여, 이를 다른 재료와 함께 혼합하여 완성되는 오가피를 함유한 드레싱에 관한 것이다.
- <2> 오가피(Elutherococcus senticosus)는 인삼과 같은 두릅나무과에 속하는 낙엽활엽관목으로서, 제 2의 인삼 또는 시베리안 진생(siberian ginseng)이라고 알려져 있을 정도로 인삼이 가지는 약리효능과 매우 유사한 약효가 있는 약용식물이다. 주로 우리나라와 중국, 러시아 등지에 분포하며, 일반적으로 높이는 2~5m이고, 잎은 3~5개 정도이며, 성질은 따뜻하고, 맛은 맵고 쓰다. 예전부터 한방과 민간요법에서 약재로 널리 사용되어 왔으며, 한 방에서는 여름에서 가을 사이에 뿌리와 나무껍질을 말려서 양위, 관절 류머티즘, 요통, 퇴행성 관절 증후군, 수종, 각기, 타박상 등에 처방하였다. 오가피의 주요성분에는 도코페롤, 벨류테로사이드B1, 테틸-알파-갈락토사이드, 시린가레시놀, 글루코사이드, 시리긴, 세사민 등이 함유되어 있다. 이러한 성분을 함유하는 오가피는 근래에 들어 혈압강화작용, 간기능 보호작용, 조혈 촉진 및 면역기능 증진작용, 혈중 콜레스테롤 저하작용, 항산

화작용, 항알러지 작용 및 항암작용 등이 효과가 있는 것으로 알려지고 있다.

- <3> 이러한 오가피는 주로 오가피 칼국수, 오가피 튀김 등 고온에서 조리되거나, 오가피 엑기스, 오가피 와인 등 추출한 후, 숙성하여 섭취하는 형태로 인체에 흡수되었으며, 오가피를 가공하지 않고 날로 섭취하거나, 분말의 형태로 음식에 첨가되는 경우는 드문 실정이다.
- <4> 한편, 다양한 요리에 사용되는 드레싱은 짭맛을 부여하여 음식의 간을 조절하기 위한 구이나 조림용 소스와는 달리, 지방질의 부드러운 맛을 기본으로 하는 유화된 맛이나, 사용하는 식품 소재와의 부드러운 어우러짐을 위해서 첨가하는 것으로서, 각종 샐러드류 및 튀긴 음식들에 더해져 맛의 조화를 위하여 이용되고 있다.
- <5> 근래에 들어 건강에 대한 관심이 보다 높아지면서, 육류 위주의 식단에 비하여, 야채를 위주로 한 웰빙 식단이 보편화 됨에 따라, 야채와 함께 혼합하는 드레싱에 대한 관심과 소비도 증가하고 있다. 따라서, 단순히 맛을 향상시킨 드레싱보다는 맛과 함께 인체에 유익한 성분을 포함하는 드레싱에 대한 연구가 필요한 실정이다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

- <6> 본 발명의 목적은 상기와 같은 문제점을 해결하기 위한 것으로서, 혈압강화작용, 간기능 보호작용, 조혈 촉진 및 면역기능 증진작용, 혈중 콜레스테롤 저하작용, 항산화작용, 항알러지 작용 및 항암작용 등의 효능을 가진 오가피를 농축하여 추출하고, 동결건조하는 공정을 통하여 분말의 형태로 제조한 후, 이를 드레싱에 첨가하여 완성되는 오가피를 함유한 드레싱을 제공하고자 하는 것이다.

발명의 구성 및 작용

- <7> 상기 목적을 달성하기 위한 본 발명의 오가피를 함유한 드레싱은 다진 토마토 45~50중량%, 다진 고추 1.3~1.9중량%, 다진 양파 15~19중량%, 레몬껍질 0.5~1.5중량%, 다진 고수 0.3~0.9중량%, 식초 8~11중량%, 레몬즙 8~11중량%, 소금 0.5~1.5중량%, 설탕 1~2중량%, 오가피 분말 4~6중량% 및 올리브유 4~6중량%를 첨가하여 제조된다.
- <8> 또한, 올리브유 55~60중량%에 발사믹 식초 17~22중량%, 오가피 분말 6~7중량%, 다진 마늘 2~3중량%, 다진 파슬리 6~7중량%, 다진 양파 6~7중량% 및 소금 3~3.5중량%를 첨가하여 제조된다.
- <9> 또한, 파인애플즙 16~21중량%에 연겨자 2.5~3.0중량%, 소금 0.5~1.0중량%, 후춧가루 0.5~1.0중량%, 오가피 분말 10~12중량%, 다진 파인애플 30~40중량%, 다진 옥수수 16~21중량% 및 올리브유 10~12중량%를 첨가하여 제조된다.
- <10> 이때, 상기 오가피 분말은 건조된 오가피:증류수의 비율이 1:18~22가 되도록 오가피와 증류수를 혼합하는 단계; 상기 오가피와 증류수의 혼합물을 환류 추출기에서 2~3시간 동안 가열하는 단계; 상기 가열된 오가피와 증류수의 혼합물을 여과지를 이용하여 여과하는 단계; 상기 여과단계에서 여과된 여과액을 감압하에서 회전농축기(rotary evaporator)를 사용하여 농축하는 단계; 및 상기 농축단계에서 얻은 농축액을 동결건조기에서 건조한 후, 분말의 형태로 제조하는 단계를 통하여 얻는 것을 특징으로 한다.
- <11> 이하, 본 발명을 보다 상세히 설명하면 다음과 같다.
- <12> 본 발명의 주성분인 오가피는 상기에서 설명한 바와 같이, 혈압강화작용, 간기능 보호작용 등 인체에 유익한 효능을 가지고 있으며, 본 발명에서는 상기 오가피를 분말의 형태로 제조하여 드레싱에 첨가하였다.
- <13> 먼저, 오가피 분말을 제조하는 공정은 다음과 같다.
- <14> 오가피를 알맞게 건조하여 상기 건조된 오가피:증류수의 비율이 1:18~22가 되도록 오가피와 증류수를 혼합한 후, 환류 추출기를 이용하여 상기 오가피와 증류수의 혼합물을 2~3시간 동안 가열한다.
- <15> 상기 가열된 오가피와 증류수의 혼합물을 여과지를 이용하여 여과하고, 여기에서 얻은 여과액을 감압하에서 회전농축기(rotary evaporator)를 사용하여, 용매를 증발시켜 농축한다.
- <16> 그리고, 상기 농축액을 동결건조기에서 건조하여 농축된 오가피 분말을 얻는다.
- <17> 일반적으로 드레싱에 첨가되는 오가피 분말의 함량은 드레싱의 종류에 따라 차이는 있으나 4~12중량%인 것이 바람직하며, 상기 오가피가 4중량% 미만으로 첨가되면 드레싱을 섭취함으로써 얻을 수 있는 오가피의 효능이 떨어지며, 12중량%를 초과하여 첨가되면 오가피에 의해 드레싱 맛이 변할 수 있는 문제점이 있다.
- <18> 또한, 제조되는 드레싱의 용도 및 맛에 따라, 상기 오가피 분말에 토마토, 양파, 올리브유, 발사믹 식초, 파인

애플 또는 옥수수 통조림 등으로 이루어진 그룹에서 하나 이상을 더 첨가하여 혼합함으로써, 오가피가 함유된 드레싱을 제조할 수 있다.

<19> 이하, 실시예를 통하여 본 발명을 보다 상세히 설명하면 다음과 같다.

<20> 실시예 1: 토마토 및 양파를 첨가한 오가피 드레싱

<21> 본 실시예 1의 토마토 및 양파를 첨가한 오가피 드레싱에 사용되는 성분은 다진 토마토 45~50중량%, 다진 고추 1.3~1.9중량%, 다진 양파 15~19중량%, 식초 8~11중량%, 레몬즙 8~11중량%, 레몬껍질 0.5~1.5중량%, 소금 0.5~1.5중량%, 설탕 1~2중량%, 다진 고수(실란트로) 0.3~0.9중량%, 올리브유 4~6중량% 및 오가피 분말 4~6중량%이다.

<22> 상기 재료 중, 토마토, 고추 및 양파는 미리 잘게 썰어 준비하며, 바람직하게는 토마토 약 5×5×5mm, 고추 약 3×3×3mm, 양파 약 3×3×3mm의 크기인 것이 적합하다.

<23> 또한, 레몬은 껍질과 알맹이로 나누고, 상기 알맹이 부분은 짜서 즙의 형태로 준비한다.

<24> 먼저, 상기 다진 토마토 45~50중량%에 다진 고추 1.3~1.9중량%, 다진 양파 15~19중량%, 레몬껍질 0.5~1.5중량%, 다진 고수 0.3~0.9중량%, 식초 8~11중량%, 레몬즙 8~11중량%, 소금 0.5~1.5중량%, 설탕 1~2중량%, 오가피 분말 4~6중량% 및 올리브유 4~6중량%를 첨가하여 20~30초 동안 빠른 속도로 혼합하여 드레싱을 완성한다.

<25> 또한, 보다 바람직하게는 본 실시예 1에 의한 토마토 및 양파를 첨가한 오가피 드레싱을 제조하기 위하여, 아래 표 1과 같은 함량의 성분들을 상기와 같은 방법으로 혼합하여 드레싱을 제조할 수도 있다.

표 1

<26>

구성성분	중량 (g)	함량 (중량%)
다진 토마토	150	48.8
다진 고추	5	1.6
다진 양파	50	16.2
식초	30	9.7
레몬즙	30	9.7
레몬껍질	3	1.0
소금	3	1.0
설탕	5	1.6
다진 고수	2	0.6
올리브유	15	4.9
오가피 분말	15	4.9

<27> 이와 같이 제조된 토마토 및 양파를 첨가한 오가피 드레싱은 멕시코의 전통음식인 살사소스와 같은 맛을 내면서도, 여기에 더 오가피가 첨가되어 인체에 유익한 효능을 가지고 있다는 특징이 있다.

<28> 실시예 2: 올리브유 및 발사믹 식초를 첨가한 오가피 드레싱

<29> 본 실시예 2의 올리브유 및 발사믹 식초를 첨가한 오가피 드레싱에 사용되는 성분은 올리브유 55~60중량%, 발사믹 식초 17~22중량%, 오가피 분말 6~7중량%, 다진 마늘 2~3중량%, 다진 파슬리 6~7중량%, 다진 양파 6~7중량% 및 소금 3~3.5중량%이다.

<30> 상기 재료 중, 마늘, 파슬리 및 양파는 미리 잘게 썰어 준비하도록 한다.

<31> 먼저, 올리브유 55~60중량%에 발사믹 식초 17~22중량%, 오가피 분말 6~7중량%, 다진 마늘 2~3중량%, 다진 파슬리 6~7중량%, 다진 양파 6~7중량% 및 소금 3~3.5중량%를 넣어 간을 맞추어, 20~30초 동안 빠르게 섞어 골고루 혼합되도록 하여 드레싱을 완성한다.

<32> 또한, 보다 바람직하게는 본 실시예 2에 의한 올리브유 및 발사믹 식초를 첨가한 오가피 드레싱을 제조하기 위하여, 아래 표 2와 같은 함량의 성분들을 상기와 같은 방법으로 혼합하여 드레싱을 제조할 수도 있다.

표 2

<33>

구성성분	중량 (g)	함량 (중량%)
올리브유	45	57.2
발사믹 식초	15	17.5
오가피 분말	5	6.5
다진 마늘	2	2.6
다진 파슬리	5	6.5
다진 양파	5	6.5
소금	2.5	3.2

<34>

이와 같이 제조된 올리브유 및 발사믹 식초를 첨가한 오가피 드레싱은 식초 중에 가장 고급으로 알려진 포도즙을 5년 이상 숙성시켜 제조된 발사믹 식초와 올리브유를 주원료로 하고 있어, 야채 샐러드 등과 맛의 조화가 뛰어나다는 특징이 있다.

<35>

실시예 3: 파인애플 및 머스타드를 첨가한 오가피 드레싱

<36>

본 실시예 3의 파인애플 및 머스타드를 첨가한 오가피 드레싱에 사용되는 성분은 파인애플 30~40중량%, 연겨자 2.5~3.0중량%, 소금 0.5~1.0중량%, 후춧가루 0.5~1.0중량%, 올리브유 10~12중량%, 파인애플 즙 16~21중량%, 옥수수 16~21중량% 및 오가피 분말 10~12중량%이다.

<37>

이중, 상기 파인애플은 보통 통조림에 포장되어 있는 것을 사용하며, 파인애플 즙과 파인애플 알맹이를 분류하여, 상기 파인애플 알맹이의 크기가 약 5×5×5mm가 되도록 미리 잘게 다진다. 또한, 상기 옥수수 역시 통조림에 포장되어 있는 것을 사용하며, 옥수수의 크기가 약 5×5×5mm 되도록 잘게 다져 준비한다.

<38>

먼저, 파인애플 즙 16~21중량%에 연겨자 2.5~3.0중량%, 소금 0.5~1.0중량%, 후춧가루 0.5~1.0중량%, 오가피 분말 10~12중량%, 잘게 다져진 파인애플 30~40중량%, 옥수수 16~21중량% 및 올리브유 10~12중량%를 첨가한 후, 상기 연겨자가 완전히 녹을 수 있도록 2~3분 동안 골고루 혼합하여 드레싱을 완성한다.

<39>

또한, 보다 바람직하게는 본 실시예 3에 의한 파인애플 및 머스타드를 첨가한 오가피 드레싱을 제조하기 위하여, 아래 표 3과 같은 함량의 성분들을 상기와 같은 방법으로 혼합하여 드레싱을 제조할 수도 있다.

표 3

<40>

구성성분	중량 (g)	함량 (중량%)
파인애플	100	37.0
연겨자	7.5	2.8
소금	2	0.7
후춧가루	2	0.7
올리브유	30	11.0
파인애플 즙	50	18.4
옥수수	50	18.4
오가피 분말	30	11.0

<41>

이와 같이 제조된 파인애플 및 머스타드를 첨가한 오가피 드레싱은 파인애플의 단맛과 연겨자의 매콤한 맛이 부드럽게 조화되어 대부분의 샐러드와 잘 어울린다는 특징이 있다.

<42>

실험예: 오가피를 함유한 드레싱의 관능평가

<43>

본 실험예에서는 본 발명의 실시예 1, 2 및 3에 의한 오가피를 함유한 드레싱의 관능평가를 실시하였다.

<44>

본 관능평가는 취식자 10명을 선발하여 충분한 훈련을 실시하여 드레싱의 맛과 품질 등의 차이를 식별할 수 있는 능력을 갖추도록 한 후, 5점법의 기호도 검사법으로 실시하였으며, 평가항목은 드레싱의 맛, 시각적 만족도, 향, 질감 및 전체적 수용도를 평가하였다.

<45>

상기의 방법으로 실시한 실시예 1의 토마토 및 양파를 첨가한 오가피 드레싱, 실시예 2의 올리브유 및 발사믹

식초를 첨가한 오가피 드레싱 및 실시예 3의 파인애플 및 머스타드를 첨가한 오가피 드레싱의 관능평가 결과가 아래 표 4와 같다.

표 4

<46>

항목	맛	시각적만족도	향	질감	전체적수용도
실시예 1	3.5±0.6	3.0±1.4	2.8±1.0	2.8±0.5	3.3±1.0
실시예 2	3.8±1.0	3.5±0.6	3.3±0.5	3.3±0.5	3.5±0.6
실시예 3	4.3±0.5	3.8±0.5	4.0±0.0	3.8±0.5	4.0±0.0

<47>

상기 표 4에 나타난 바와 같이, 본 발명의 실시예 1, 2 및 3에 의한 오가피를 함유한 드레싱은 전체적으로 모두 취식자의 기호에 적합한 것을 알 수 있었으며, 상기 세 가지 드레싱 중 실시예 3에 의한 파인애플 및 머스타드를 첨가한 오가피 드레싱의 선호도가 가장 높은 것을 알 수 있었다.

발명의 효과

<48>

본 발명에 의한 오가피를 함유한 드레싱은 인체에 유익한 효능을 가진 오가피를 농축하여 추출하고, 동결건조하는 공정을 통하여 분말의 형태로 제조하여 드레싱에 첨가함으로써, 적은 양의 오가피 분말을 통하여도 오가피의 효능을 충분히 얻을 수 있으며, 상기 드레싱을 샐러드나 튀김 등과 함께 섭취하는 것을 통하여 보다 쉽게 오가피의 효능을 얻을 수 있다는 장점이 있다.

<49>

또한, 본 발명에 의한 오가피를 함유한 드레싱을 섭취하게 되면, 혈압강하작용, 간기능 보호작용, 조혈 촉진 및 면역기능 증진작용, 혈중 콜레스테롤 저하작용, 항산화작용, 항알러지 작용 및 항암작용 등의 효능을 얻을 수 있다.