(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2013년09월16일
(11) 등록번호 10-1309327
(24) 등록일자 2013년09월10일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23F 3/16 (2006.01) *A23F 3/18* (2006.01)
(21) 출원번호 10-2011-0122611
(22) 출원일자 2011년11월23일
심사청구일자 2011년11월23일
(65) 공개번호 10-2013-0056947
(43) 공개일자 2013년05월31일
(56) 선행기술조사문헌
JP2011062165 A
JP2007053911 A
JP2008253183 A
KR1020090115635 A

(73) 특허권자
정경빈
부산광역시 해운대구 해운대로 428 (우동)
한은경
경기도 용인시 수지구 죽전로27번길 60, 805동 303호 (죽전동, 도담마을)
(72) 발명자
한은경
경기도 용인시 수지구 죽전로27번길 60, 805동 303호 (죽전동, 도담마을)
정경빈
부산광역시 해운대구 해운대로 428 (우동)
(74) 대리인
김홍길

전체 청구항 수 : 총 7 항 심사관 : 하혜경

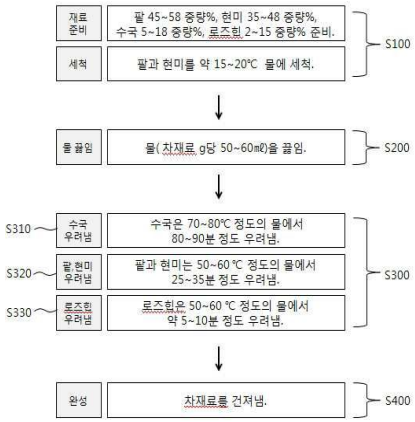
(54) 발명의 명칭 **팥을 주재료로 하는 차의 제조방법**

(57) 요 약

본 발명의 팥을 주재료로 하는 차의 제조방법은 팥, 현미, 수국, 로즈힙을 포함하는 차재료를 준비하여 끓는 물에 상기 수국을 투입하고, 상기 수국을 투입한 후 일정시간이 경과하면 상기 팥과 상기 현미를 투입하고, 상기 팥과 상기 현미를 투입한 후 일정시간이 경과하면 상기 로즈힙을 투입하는 것을 특징으로 하는 팥을 주재료로 하는 차의 제조방법이다.

본 발명의 팥을 주재료로 하는 차의 제조방법에 따르면, 팥을 주재료로 하는 차에 구수한 맛의 현미, 달달한 맛의 수국, 향이 나는 로즈힙을 첨가하여 우려냄으로써, 종래 팥차의 떨떠름하고 비린 맛, 쓴맛을 완화시킬 수 있으며, 팥의 찬 성질을 보완하여 모든 체질의 사람이 언제든지 부담없이 즐길 수 있는 팥차를 제공할 수 있다.

대 표 도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

팥을 주재료로 하는 차의 제조방법에 있어서,

팥, 현미, 수국, 로즈힙을 포함하는 차재료를 준비하는 단계;

상기 차재료 중 상기 수국을 70~80℃의 물에 투입하여 상기 수국을 우려내는 단계;

투입된 상기 수국의 단맛이 충분히 우려날 정도의 시간이 경과하면 상기 수국이 투입된 물에 상기 팥과 상기 현미를 투입하여 상기 팥과 상기 현미를 우려내는 단계;

투입된 상기 팥과 상기 현미가 익을 정도의 시간이 경과하면 상기 팥과 상기 현미가 투입된 물에 상기 로즈힙을 투입하여 상기 로즈힙을 우려내는 단계;를 포함하는 것을 특징으로 하는 팥을 주재료로 하는 차의 제조방법.

청구항 2

제 1항에 있어서,

상기 차재료를 준비하는 단계에서 상기 차재료는 상기 팥 45~58중량%, 상기 현미 35~48중량%, 상기 수국 5~18중량%, 상기 로즈힙 2~15중량%의 비율로 이루어지는 것을 특징으로 하는 팥을 주재료로 하는 차의 제조방법.

청구항 3

제 1항에 있어서,

상기 수국을 우려내는 단계에서 상기 물의 양은 상기 팥, 현미, 수국, 로즈힙를 포함하는 차재료 1g당 그 부피가 50~60㎖인 것을 특징으로 하는 팥을 주재료로 하는 차의 제조방법.

청구항 4

제 1항에 있어서,

상기 수국을 우려내는 단계에서 투입된 상기 수국은 70~80℃의 물에서 80~90분간 우려내는 것을 특징으로 하는 팥을 주재료로 하는 차의 제조방법.

청구항 5

제 1항에 있어서,

상기 팥과 현미를 우려내는 단계에서 투입된 상기 팥 및 상기 현미는 50~60℃의 물에서 25~35분간 우려내는 것을 특징으로 하는 팥을 주재료로 하는 차의 제조방법.

청구항 6

제 1항에 있어서,

상기 로즈힙을 우려내는 단계에서 투입된 상기 로즈힙은 50~60℃의 물에서 상기 로즈힙의 색과 향이 우러날 정도로 5~10분간 우려낸 후 투입된 상기 차재료는 모두 건져내는 것을 특징으로 하는 팥을 주재료로 하는 차의 제조방법.

청구항 7

제 1항 내지 제 6항의 중 어느 한 항에 있어서,

상기 수국, 상기 팥, 상기 현미, 상기 로즈힙은 거름망이 구비되어 있는 도구에 각각 별도로 넣어 우려내는 것을 특징으로 하는 팥을 주재료로 하는 차의 제조방법.

명 세 서

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 팥을 주재료로 하는 차의 제조방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는 팥, 현미, 수국, 로즈힙을 차재료로 하여 팥차를 우려냄으로써 팥의 찬 성질을 보완하는 동시에 팥의 쓴맛을 줄여 누구나 맛있게 즐길 수 있는 팥을 주재료로 하는 차의 제조방법에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 일반적으로 팥(赤豆)은 당질, 단백질 등의 에너지류를 함유하는 식품으로 알려져 있으며, 자세하게는 당질 51.13%, 단백질 20.94%, 수분 14.91%, 회분 3.63%, 지방 0.7% 외에도 비타민 B1과 사포닌이 많이 함유되어 있는 고영양가의 콩류로 분류된다.

[0003] 예로부터 팥은 각기병에 놓은 식품으로 알려져 왔으며, 속이 열한 것과 소갈을 다스리는 식품으로 알려져 있다. 명의별록(名醫別錄)에는 '팥은 한열과 속이 열한 것을 다스리며 소명을 이롭게 하고 소갈에도 좋다'고 되어있고, 약성본초(藥性本草)에는 '팥은 열독을 다스리고 악혈을 없애며 또 비와 위를 튼튼하게 해준다'고 기록되어 있으며, 이러한 팥은 팥죽, 팥떡, 팥앙금, 양갱 등의 음식으로 만들어져 현재까지도 많이 섭취되고 있다.

[0004] 또한, 근래 들어서는 건강음료에 대한 관심이 높아지면서 자연식품인 팥을 이용한 음료 및 차들이 많이 개발시판되고 있다.

[0005] 이에 대한 예로, 대한민국특허청 공개특허공보 출원번호 10-2008-0042082 출원일자(2008.05.02.)에서 "팥추출차 및 이의 제조방법"가 제안된 바 있다. (이하 특허문헌 1이라고 한다.)

[0006] 상기 특허문헌 1에서는 팥을 수돗물에 10 내지 12시간 불리는 과정, 은의 순도 99.9%를 사용하며 참숯을 흰천으로 포장하여 사용하는 과정, 온도 100 내지 120도씨의 끓는 시점에서 5 내지 10분정도 더 끓여 과정을 거쳐 팥추출차를 제조하는 것을 특징으로 한다. 이러한 과정에서 사용되는 은과 숯의 효능으로 살균소독은 물론 거부감을 주는 맛과 냄새와 불순물을 정화작용으로 청량한 맛을 제공하며 또한 팥의 효능과 각종 영양소를 음용할 수 있다는 것을 장점으로 한다.

[0007] 또한, 대한민국특허청 공개특허공보 출원번호 10-2010-0020343 출원일자(2010.03.08.)에서 "팥 음료수의 제조방법 및 이 방법에 의해 제조된 팥 음료수"가 제안된 바 있다. (이하 특허문헌 2라고 한다.)

[0008] 상기 특허문헌 2에서는 원료 선별공정; 팥의 로스팅 공정; 로스팅 된 팥을 급속하게 냉각하는 냉각 공정; 정수의 부가에 의한 pH를 조정하여 추출하는 추출 공정; 여과 공정; 및 당류, 천연 감미료, 향과 같은 통상적인 부가물을 부가하는 배합 공정으로 구성됨을 특징으로 한다. 이러한 과정으로 제조된 팥 음료수는 팥에 포함된 주성분이 효과적으로 추출되어 함유되도록 하므로 현대인에 결핍되기 쉬운 성분을 효과적으로 보충되며 추출시 전분이 제거되도록 하여 음료수의 색을 맑게 유지할 수 있다는 장점이 있다.

[0009] 그러나 종래 팥차는 팥을 너무 진하게 우려내어 떨떠름하고 비린 맛이 느껴지며, 팥만 주원료로 하여 추출하였기 때문에 팥 특유의 쓴맛까지 나기 때문에 소비자들의 다양한 입맛을 만족시킬 수 없었다.

[0010] 또한, 팥물이나 팥차를 마시면 이뇨작용이 강해지므로 소변을 자주보게되며, 이 때문에 몸의 수분이 많이 배출되기 때문에 체액이 많이 부족하거나 체액소진으로 열이 있는 경우에는 질병에 걸렸거나 회복중에 있는 경우는 팥물이나 팥차를 피하는 게 좋다고 알려져 있다. 이와 같은 이유로 인해 언제든지 부담없이 즐길 수 있는 팥물 또는 팥차가 요구되고 있는 실정이다.

선행기술문헌

특허문헌

[0011] (특허문헌 0001) [특허문헌 1] 대한민국특허청 공개특허공보 출원번호 10-2008-0042082 출원일자(2008.05.02.) 팥추출차 및 이의 제조방법

(특허문헌 0002) [특허문헌 2] 대한민국특허청 공개특허공보 출원번호 10-2010-0020343 출원일자(2010.03.08.) 팥 음료수의 제조 방법 및 이 방법에 의해 제조된 팥 음료수

발명의 내용

해결하려는 과제

[0012] 본 발명은 이와 같은 종래의 문제점을 개선하기 위해 제안된 것으로,

[0013] 종래 팥차의 떨떠름하고 비린 맛, 쓴맛을 완화시킴과 아울러 팥의 찬 성질을 보완하여 모든 체질의 사람이 언제든지 부담없이 즐길 수 있는 팥을 주재료로 하는 차의 제조방법을 제공하는 것을 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

[0014] 상기의 목적을 달성하기 위해 본 발명의 팥을 주재료로 하는 차의 제조방법은 팥, 현미, 수국, 로즈힙을 포함하는 차재료를 준비하여 70~80℃의 물에 상기 수국을 투입하고, 상기 수국을 투입한 후 일정시간이 경과하면 상기 팥과 상기 현미를 투입하고, 상기 팥과 상기 현미를 투입한 후 일정시간이 경과하면 상기 로즈힙을 투입하는 것이 바람직하다.

[0015] 이때, 상기 차재료는 상기 팥 45~58중량%, 상기 현미 35~48중량%, 상기 수국 5~18중량%, 상기 로즈힙 2~15중량%의 비율로 이루어지는 것이 바람직하다.

[0016] 본 발명의 팥을 주재료로 하는 차의 제조방법의 일 실시예로, 상기 물의 양은 상기 차재료 1g당 50~60㎖이며, 투입된 상기 수국은 70~80℃에서 80~90분간, 투입된 상기 팥 및 상기 현미는 50~60℃에서 25~35분간, 투입된 상기 로즈힙은 50~60℃에서 5~10분간 우려내는 것이 바람직하다.

[0017] 또한, 본 발명의 팥을 주재료로 하는 차의 제조방법은 상기 수국, 상기 팥, 상기 현미, 상기 로즈힙은 거름망이 구비되어 있는 도구에 각각 별도로 넣어 우려내는 것이 바람직하다.

발명의 효과

[0018] 본 발명에서 제안하는 팥을 주재료로 하는 차의 제조방법에 따르면,

[0019] 팥을 주재료로 하는 차에 구수한 맛의 현미, 단맛의 수국, 향이 나는 로즈힙을 첨가하여 우려냄으로써, 종래 팥차의 떨떠름하고 비린 맛, 쓴맛을 완화시킬 수 있다.

[0020] 또한, 한방에서 팥은 찬성질을 가지는 음식으로 분류되어 팥만으로 우려낸 종래 팥차 역시 찬성질을 가지게 되므로 몸이 차고 소화기능이 약한 사람은 팥차를 많이 마시거나 장기적으로 마시는 것을 자제하는 것이 좋으나 한방에서 따뜻한 성질을 가지는 현미를 첨가함으로써 팥의 찬 성질을 보완하여 모든 체질의 사람이 언제든지 부담없이 즐길 수 있는 팥차를 제공할 수 있다.

[0021] 그리고, 끓는 물에 수국, 팥 및 현미, 로즈힙의 순서로 우려냄으로써, 수국의 단맛은 오래 우려내고 로즈힙의 신맛은 줄일 수 있는 효과가 있다.

[0022] 뿐만아니라 팥, 현미, 수국, 로즈힙은 거름망이 구비되어 있는 도구에 각각 별도로 넣어 우려냄으로써, 현미의 끈끈한 식감을 줄이는 동시에 팥, 수국, 로즈힙 각각의 침전물을 줄일 수 있어 차가 탁해지는 것을 방지하고, 보다 깔끔한 맛의 차를 제공할 수 있다.

도면의 간단한 설명

[0023] 도 1은 본 발명의 팥을 주재료로 하는 차의 제조방법의 일 실시예를 간략히 나타낸 순서도이다.

도 2는 본 발명의 팥을 주재료로 하는 차의 제조방법의 일 실시예에 따라 제조된 차를 보기좋게 구성한 사진이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0024] 이하에서는 본 발명의 팥을 주재료로 하는 차의 제조방법의 실시예에 관하여 도면을 참고하여 구체적으로 설명하기로 한다.

[0025] 도 1은 본 발명의 팥을 주재료로 하는 차의 제조방법에 따른 일 실시예를 간략히 나타낸 순서도이다.

[0026] 도 1에 도시된 바와 같이, 본 발명의 팥을 주재료로 하는 차의 제조방법은 크게 차재료를 준비하는 단계(S100), 물을 끓이는 단계(S200), 차재료를 우려내는 단계(S300), 차재료를 건져내는 단계(S400)로 나눌 수 있다. 여기서, 차재료를 우려내는 단계(S300)는 다시 수국을 우려내는 단계(S310), 팥과 현미를 우려내는 단계(S320), 로즈힙을 우려내는 단계(S330)로 세분화할 수 있다.

[0027] 먼저, 차재료를 준비하는 단계(S100)는 팥, 현미, 수국, 로즈힙을 포함하는 차재료를 준비하여 세척하는 단계이다.

[0028] 여기서, 차재료는 팥 45~58중량%, 현미 35~48중량%, 수국 5~18중량%, 로즈힙 2~15중량%의 비율로 구성되는 것이 바람직하며, 보다 구체적으로는 팥 50%, 현미 40%, 수국 7%, 로즈힙 3% 정도의 비율이 가장 좋은 맛을 낼 수 있다. 하지만, 차를 음용하는 이의 입맛이나 취향에 따라 차재료를 구성하는 재료 각각의 중량을 가감하여 그 구성비율을 조절할 수 있다.

[0029] 팥과 현미를 세척할 때는 약 15~20℃ 내의 흐르는 물에 세척하고 마지막에는 약 15~20℃ 내의 정수된 물에 다시 세척하여 위생적인 관리가 될 수 있도록 한다.

[0030] 다음, 물을 끓이는 단계(S200)는 차를 우려내기 알맞은 온도로 물을 끓여 준비하는 단계이다.

[0031] 물의 양은 상기에서 설명한 차재료 1g 당 50~60㎖ 정도의 부피가 적당하다. 예를 들어, 팥, 현미, 수국, 로즈힙의 총 양이 100g 이라면 물의 양은 5~6ℓ부피가 되는 것이다. 또한, 차를 우려내는 물의 온도가 높으면 맛이 쓰고 떫게 되고 온도가 낮으면 맛과 향이 충분치 못하게 되기 때문에, 물은 70~80℃ 까지만 끓이거나 물이 팔팔 끓은 뒤 물의 온도가 70~80℃ 가 되도록 식혀주어 최종적으로 70~80℃ 의 온도가 되도록 하는 것이 바람직하다.

[0032] 이상에서 설명한 차재료를 준비하는 단계(S100)와 물을 끓이는 단계(S200)즉, 차재료를 각각의 비율로 준비하고, 준비된 재료를 씻으며, 알맞은 온도로 물을 끓이는 작업은 팥차를 우려내기 위한 사전준비과정으로 각 작업의 순서는 본 발명의 팥을 주재료로 하는 차의 제조방법의 핵심적인 기술적 사상이 아니므로 작업의 순서를 변경하거나 동시에 진행하는 것이 가능하며 이는 작업자의 편의나 효율에 따라 변경될 수 있다.

[0033] 다음, 차재료를 우려내는 단계(S300)는 수국을 우려내는 단계(S310), 팥과 현미를 우려내는 단계(S320), 로즈힙을 우려내는 단계(S330)로 나누어지며, 차재료를 순서에 따라 하나씩 투입하여 각각의 성분을 우려내는 단계이다. 여기서, 차재료, 즉, 수국, 팥, 현미, 로즈힙은 거름망이 구비되어 있는 도구에 각각 별도로 넣어 개별적이 투입이 가능하도록 하는 것이 바람직하다.

[0034] 먼저, 수국을 우려내는 단계(S310)는 앞서 설명한 물을 끓이는 단계(S200)에서 제시된 70~80℃ 온도로 물이 준비되면 수국을 투입하여 80~90분간 수국의 단맛을 우려내는 단계이다. 이렇게 4가지 차재료 중 제일먼저 수국을 투입하는데, 이는 수국잎을 단맛을 오래 우려내어 전체적인 차의 단맛을 증가시키기 위해서이다.

[0035] 투입된 수국은 70~80℃의 끓는 물에서 10분 정도 먼저 우린 후에, 불을 낮춰 온도가 90℃까지 올라가지 않도록 70~80℃를 계속 유지하면서 70~80분간 더 우려내는 것이 바람직하다. 이후, 수국의 단맛이 충분히 우려난 후 수국을 건져내는 것도 가능하지만 마지막 재료를 다 우려낼 때까지 건져내지 않고 계속 두는 것도 가능하며, 본 발명에서는 마지막 재료를 우려낼 때까지 그대로 두어 모든 재료를 우려낸 후 한꺼번에 건져내는 것으로 한다.

[0036] 다음, 팥과 현미를 우려내는 단계(S320)는 물을 50~60℃ 정도의 온도로 낮춘 후에 팥과 현미를 투입하여 이를 25~35분간 우려내는 단계이다.

[0037] 한방에서 팥은 찬 성질을 가지고 있기 때문에, 본 발명에서는 따뜻한 성질을 지닌 현미를 첨가하여 팥의 찬 성질을 보완할 수 있도록 하며, 현미의 구수하고, 고소한 맛으로 팥의 떨떠름한 맛, 비린 맛, 쓴 맛을 완화시켜 팥만 주원료로 하여 추출한 차에 비해 소비자들의 다양한 입맛을 만족시킬 수 있도록 한다.

[0038] 또한, 팥은 오래 우릴수록 떫은 맛이 나기 때문에 25~35분간 우려내는 것이 바람직하다. 그리고 팥은 껍질에 영양소가 많으며, 팥이 터지지 않는 팥물이 푹 삼겨져서 알갱이가 터진 팥물에 비해서 보다 더 적색을 띠므로 팥이 터지기 전까지만 끓여 그 영양을 최대화하고, 차의 빛깔을 곱게 한다.

[0039] 이때 주의할 점은, 팥과 현미가 우러날 때 그 침전물이 새지 않도록 해야한다는 것이다. 팥과 현미는 물에 삶아 익게 되면 팥은 침전물이 생겨 이로 인해 차가 탁해지고 떫은 맛을 낼 수 있으며, 현미는 끈기가 있는 액이 생겨 끈끈한 식감이 생길 수 있기 때문에 이것을 사전에 방지하기 위해 침전물이 새지 않도록 거름망이 구비되어 있는 도구 또는 통에 넣어 우려내는 것이 바람직하다.

[0040] 마지막으로, 로즈힙을 우려내는 단계(330)는 팥과 현미를 25~35분간 우려낸 뒤에 팥차에 로즈힙을 투입하여 50~60℃의 물에서 5~10분 정도 우려내는 단계이다. 로즈힙은 많이 우릴수록 신맛을 내기 때문에 짧은시간 동안만 우려낼 수 있도록 4가지 차재료 중 마지막에 투입하며, 로즈힙의 색과 향을 우려낸 후에는 차재료를 건져내는 단계(S400)로 진행하여 모든 재료를 건져내면 본 발명의 팥을 주원료로 하는 차의 제조방법에 따른 팥차가 완성되는 것이다.

[0041] 도 2는 본 발명의 팥을 주재료로 하는 차의 제조방법의 일 실시예에 따라 제조된 팥차를 보기좋게 구성해 놓은 사진이다.

[0042] 도 2에서 볼 수 있듯이, 팥차에 수국의 단맛, 현미의 구수한 맛, 로즈힙의 곱고 붉으스름한 빛깔의 색과 은은한 향이 하나로 어우러져 맛과 색과 향이 좋을 뿐만 아니라 건강에도 유익한 차를 남녀노소 모두가 부담없이 편안하게 즐길 수 있다. 더욱이 본 발명에 따라 제조된 팥차에 떡이나 한과를 곁들여 먹으면 더욱 맛이 좋다.

[0043] 이하에서는 본 발명의 이해를 돕고자 문헌을 참고하여 사용되는 각 재료의 효능 및 성분에 대해 살펴보기로 한다.

[0044] 먼저, 팥은 적소두(赤小豆)란 약명을 가신 식품으로 약간 찬 성질에 단맛을 내며, 한방에서는 종기를 없애거나 농이 생긴 것을 배농하거나 갈증과 설사를 멈추게 하는 효과를 나타내는 한약재로 알려져 있으며, 체질적으로는 소양인들에게 좋은 곡류이다. 팥은 곡류 중에서 비타민 B1이 가장 많아 당질의 체내 연소를 도와주므로 피로의 전신이 붓는 증상이나, 간경화로 복수가 찼을 때 및 각기 등에 효과가 좋다.

[0045] 현미는 벼를 건조, 탈곡한 후 왕겨만 벗겨낸 것으로, 현미에는 단백질, 탄수화물, 미네랄, 아미노산, 칼슘, 각종 비타민B군 등 필수 영양소 22종이 풍부하게 들어 있으며 특히 식이섬유의 함유량이 높아 현미를 꾸준히 섭취할 경우 내장활동을 원활하게 해주어 변이 부드러워지고, 변비를 예방할 수 있다.

[0046] 또한, 현미 속에는 "옥타코사놀"이라는 성분이 있는데, 이 "옥타코사놀"은 콜레스테롤(LDL)을 25% 감소시키고 좋은 콜레스테롤(HDL)을 20% 상승시키는 작용을 한다.

[0047] 수국(水菊)은 범의귀어과에 속하는 수국나무잎으로, 천연적으로 단맛이 나는 약초나무의 잎이며 고냉지의 일교차가 심한 지역에서 주로 재배된다. 수국나무잎을 우려낸 수국차는 다른 말로 감로차, 이슬차 등으로 불리워진다.

[0048] 앞서 언급했듯이, 수국차는 수국잎 자체에서 단맛이 나는 성분이 있는데 이는 필로툴신이라는 성분이 들어 있기 때문이다. 오래 우려내면 낼수록 단맛이 깊은데 이는 체내에 흡수되는게 아니며 체내의 이물질과 함께 밖으로 배출된다. 옛문헌에 따르면 수국차 잎을 해열, 기침해소에 사용하기도 했으며 또한 섬유질이 풍부해서 궁중음식의 감미나 구충제로도 쓰였다는 기록이 있다. 또한, 최근에는 설탕 대용의 음식을 찾는 사람들 사이에서 감미료로 사용되고 있으며 알콜 분해, 여드름 억제 등의 효과가 있다고 논문에서 발표되기도 했다.

[0049] 로즈힙은 야생 들장미가 지고 난 후 맺히는 열매로 허브의 한 종류이며, 고대 잉카 원주민에게 '젊음의 묘약'으로 불리기도 한 열매이다. 이 중에 씨는 로즈힙오일로 사용되고 껍질은 로즈힙 허브티로 사용된다.

[0050] 로즈힙에는 많은 양의 비타민과 미네랄이 함유되어 있지만 무엇보다 비타민C의 함유량이 높다. 비타민 C가 레몬의 20배가 들어있고, 탄수화물, 탄닌, 비타민 A, B, E, P 등이 풍부해 임신, 수유중, 과로 등에 좋으며, 감기기운이 있는 경우에 로즈힙차를 따뜻하게 우려내어 마시면 비타민을 보충할 수 있다.

[0051] 이상에서 설명한 재료들을 본 발명의 팥을 주원료로 하는 차의 제조방법에서 수국, 팥과 현미, 로즈힙 순서로 투입하여 각 재료의 맛과 성분을 차례로 우려냄으로써 팥의 찬 성질을 보완할 수 있으며, 팥 고유의 맛과 향을 유지하는 동시에 종래 팥차의 떨떠름하고 비린 맛, 쓴맛은 완화시켜 보다 맛좋은 팥차를 제공할 수 있는 것이다.

[0052] 이상, 본 발명의 팥을 주원료로 하는 차의 제조방법의 기술적 사상에 따른 일 실시예에 대하여 설명하였으나, 해당 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자라면 특허청구범위에 기재된 본 발명의 사상으로부터 벗어나지 않는 범위 내에서, 구성 요소의 부가, 변경, 삭제 또는 추가 등에 의해 본 발명을 다양하게 수정 및 변경시킬 수 있을 것이며, 이 또한 본 발명의 권리범위 내에 포함된다고 할 것이다.

부호의 설명

[0053] S100 : 차재료를 준비하는 단계

S200 : 물을 끓이는 단계

S300 : 차재료를 우려내는 단계

S310 : 수국을 우려내는 단계

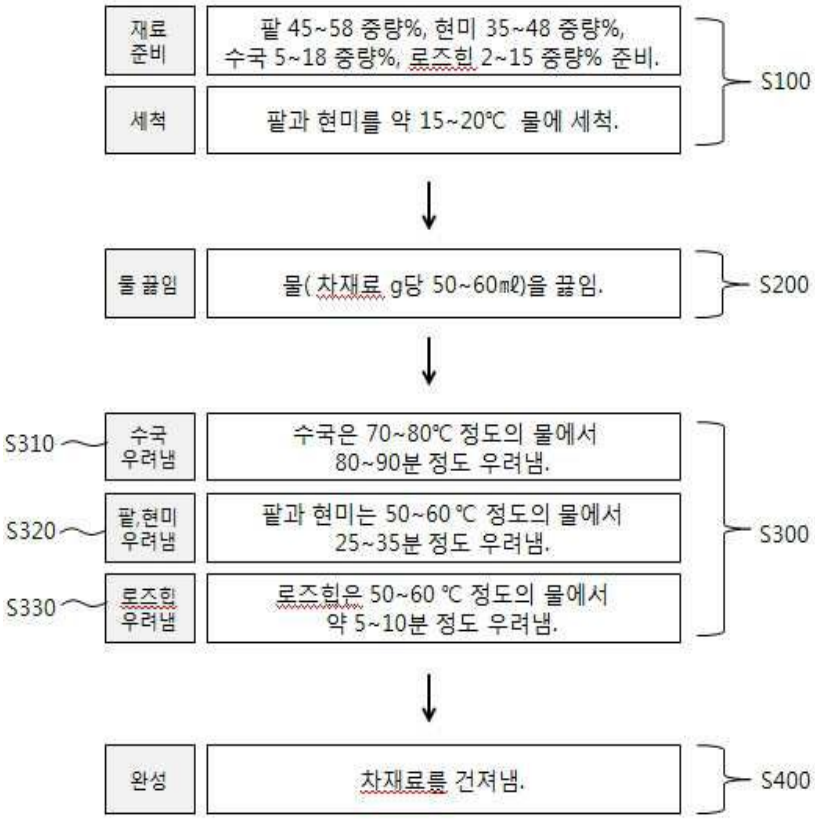
S320 : 팥과 현미를 우려내는 단계

S330 : 로즈힙을 우려내는 단계

S400 : 차재료를 건져내는 단계

도면

도면1


재료 준비
팥 45~58 중량%, 현미 35~48 중량%, 수국 5~18 중량%, 로즈힙 2~15 중량% 준비.
세척
팥과 현미를 약 15~20℃ 물에 세척.
S100
물 끓임
물(차재료 g당 50~60㎖)을 끓임.
S200
S310
수국 우려냄
수국은 70~80℃ 정도의 물에서 80~90분 정도 우려냄.
S320
팥,현미 우려냄
팥과 현미는 50~60 ℃ 정도의 물에서 25~35분 정도 우려냄.
S330
로즈힙 우려냄
로즈힙은 50~60 ℃ 정도의 물에서 약 5~10분 정도 우려냄.
S300
완성
차재료를 건져냄.
S400

도면2

