

|                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                 |                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|                                                                                       | (19) 대한민국특허청(KR)<br>(12) 공개특허공보(A)                                                                                                                                              | (11) 공개번호 10-2009-0132127<br>(43) 공개일자 2009년12월30일 |
| <hr/>                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                 |                                                    |
| (51) Int. Cl.<br>A23F 3/00 (2006.01) A23F 3/30 (2006.01)<br>A23F 3/16 (2006.01) A23F 3/06 (2006.01)<br>(21) 출원번호 10-2008-0058232<br>(22) 출원일자 2008년06월20일<br>심사청구일자 없음 | (71) 출원인<br>(주)아모레퍼시픽<br>서울 용산구 한강로2가 181번지 태평양빌딩<br>(72) 발명자<br>김영경<br>경기 용인시 기흥구 중동 동일하이빌 2114동 502호<br>유세진<br>경기 성남시 수정구 수진1동 1-5 하이코랜드빌 401호<br>(뒷면에 계속)<br>(74) 대리인<br>윤동열 |                                                    |

전체 청구항 수 : 총 18 항

#### (54) 기호성이 우수한 감귤향 녹차, 유채꽃향 녹차, 동백꽃향 녹차 및 그 제조방법

##### (57) 요약

본 발명은 기호성이 우수한 감귤향 녹차, 유채꽃향 녹차, 동백꽃향 녹차 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 보다 구체적으로는 공지의 방법으로 제조한 녹차를 감귤향, 유채꽃향 또는 동백꽃향으로 코팅하고, 감귤껍질, 유채꽃잎 또는 동백꽃잎을 각각의 향으로 코팅된 녹차와 혼합함으로써 기호성이 향상된 감귤향 녹차, 유채꽃향 녹차, 동백꽃향 녹차 및 그 제조방법에 관한 것이다.

본 발명에 따르면 녹차 단독의 맛에 감귤향, 유채꽃향 또는 동백꽃향을 부여함으로써, 기존의 녹차에서는 느낄 수 없었던 향미가 발현되고 녹차 특유의 청취 및 떫은맛이 마스킹(masking)되어 기호성이 향상된 감귤향 녹차, 유채꽃향 녹차 또는 동백꽃향 녹차를 제공할 수 있다.

##### 대표도 - 도1



(72) 발명자

**최지영**

경기 용인시 처인구 역북동 역북마을 금강아파트  
202동 902호

**백주현**

경기 용인시 기흥구 동백동 백현마을 한라비발디  
2314동 1802호

---

## 특허청구의 범위

### 청구항 1

녹차에 감귤향을 코팅한 후 건조된 감귤껍질을 혼합하는 것을 특징으로 하는 감귤향 녹차.

### 청구항 2

제1항에 있어서, 상기 감귤향을 녹차 총 중량에 대하여 1 중량% ~ 10 중량%로 첨가하여 코팅하는 것을 특징으로 하는 감귤향 녹차.

### 청구항 3

제1항에 있어서, 상기 건조된 감귤껍질을 향이 코팅된 녹차의 총 중량에 대하여 2 중량% ~ 40 중량%로 혼합하는 것을 특징으로 하는 감귤향 녹차.

### 청구항 4

녹차에 유채꽃향을 코팅한 후 건조된 유채꽃잎을 혼합하는 것을 특징으로 하는 유채꽃향 녹차.

### 청구항 5

제4항에 있어서, 상기 유채꽃향을 녹차 총 중량에 대하여 1 중량% ~ 10 중량%로 첨가하여 코팅하는 것을 특징으로 하는 유채꽃향 녹차.

### 청구항 6

제4항에 있어서, 상기 건조된 유채꽃잎을 향이 코팅된 녹차의 총 중량에 대하여 2 중량% ~ 40 중량%로 혼합하는 것을 특징으로 하는 유채꽃향 녹차.

### 청구항 7

녹차에 동백꽃향을 코팅한 후 건조된 동백꽃잎을 혼합하는 것을 특징으로 하는 동백꽃향 녹차.

### 청구항 8

제7항에 있어서, 상기 동백꽃향을 녹차 총 중량에 대하여 1 중량% ~ 10 중량%로 첨가하여 코팅하는 것을 특징으로 하는 동백꽃향 녹차.

### 청구항 9

제7항에 있어서, 상기 건조된 동백꽃향을 향이 코팅된 녹차의 총 중량에 대하여 2 중량% ~ 40 중량%로 혼합하는 것을 특징으로 하는 동백꽃향 녹차.

### 청구항 10

(a) 녹차에 감귤향을 고루 분사하고 혼합하여 향을 코팅하는 단계; 및

(b) 상기 향이 코팅된 녹차에 건조된 감귤껍질을 혼합하는 단계

를 포함하는 감귤향 녹차의 제조방법.

### 청구항 11

제10항에 있어서, 상기 (a)단계에서 감귤향은 녹차 총 중량에 대하여 1 중량% ~ 10 중량%로 분사되는 것을 특징으로 하는 감귤향 녹차의 제조방법.

### 청구항 12

제10항에 있어서, 상기 (b)단계에서 건조된 감귤껍질을 향이 코팅된 녹차 총 중량에 대하여 2 중량% ~ 40 중량%로 혼합하는 것을 특징으로 하는 감귤향 녹차의 제조방법.

### 청구항 13

- (a) 녹차에 유채꽃향을 고루 분사하고 혼합하여 향을 코팅하는 단계; 및  
(b) 상기 향이 코팅된 녹차에 건조된 유채꽃잎을 혼합하는 단계  
를 포함하는 유채꽃향 녹차의 제조방법.

### 청구항 14

제13항에 있어서, 상기 (a)단계에서 유채꽃향은 녹차 총 중량에 대하여 1 중량% ~ 10 중량%로 분사되는 것을 특징으로 하는 유채꽃향 녹차의 제조방법.

### 청구항 15

제13항에 있어서, 상기 (b)단계에서 건조된 유채꽃잎을 향이 코팅된 녹차 총 중량에 대하여 2 중량% ~ 40 중량%로 혼합하는 것을 특징으로 하는 유채꽃향 녹차의 제조방법.

### 청구항 16

- (a) 녹차에 동백꽃향을 고루 분사하고 혼합하여 향을 코팅하는 단계; 및  
(b) 상기 향이 코팅된 녹차에 건조된 동백꽃잎을 혼합하는 단계  
를 포함하는 동백꽃향 녹차의 제조방법.

### 청구항 17

제16항에 있어서, 상기 (a)단계에서 동백꽃향은 녹차 총 중량에 대하여 1 중량% ~ 10 중량%로 분사되는 것을 특징으로 하는 동백꽃향 녹차의 제조방법.

### 청구항 18

제16항에 있어서, 상기 (b)단계에서 건조된 동백꽃잎을 향이 코팅된 녹차 총 중량에 대하여 2 중량% ~ 40 중량%로 혼합하는 것을 특징으로 하는 동백꽃향 녹차의 제조방법.

## 명 세 서

### 발명의 상세한 설명

#### 기술 분야

- <1> 본 발명은 기호성이 우수한 감귤향 녹차, 유채꽃향 녹차, 동백꽃향 녹차 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 보다 구체적으로는 공지의 방법으로 제조한 녹차를 감귤향, 유채꽃향 또는 동백꽃향으로 코팅하고, 감귤껍질, 유채꽃잎 또는 동백꽃잎을 각각의 향으로 코팅된 녹차와 혼합함으로써 기호성이 향상된 감귤향 녹차, 유채꽃향 녹차, 동백꽃향 녹차 및 그 제조방법에 관한 것이다.

#### 배경 기술

- <2> 녹차는 동백나무과의 카멜리아 시넨시스(Camellia Sinensis)의 싹이나 잎을 이용하여 차엽(茶葉) 속에 존재하는 산화 효소를 화열(火熱)이나 증기로 처리함으로써 효소를 실활(失活)시켜 제조한 것이다. 녹차는 기원전부터 기호음료로서 음용되어 왔을 뿐만 아니라 근래에는 녹차에 함유된 여러 성분들의 약리적인 메커니즘이 규명됨에 따라 그 가치가 재인식되고 있다. 녹차에는 폴리페놀류인 카테킨, 식이섬유,  $\beta$ -카로틴 카페인, 아미노산, 비타민 C 등의 유효 성분들이 다량으로 함유되어 있어 해독작용, 피로회복, 강심작용, 피부미용에 효과가 우수한 것으로 밝혀졌으며, 특히 녹차에 가장 많이 함유되어 있는 폴리페놀에 의한 항산화작용, 항암작용, 혈중콜레스테롤 저하작용, 항노화작용, 중금속해독작용, 충치 예방 및 구취제거 작용 등의 효과들이 입증되면서 크게 주목받고 있다.
- <3> 하지만, 녹차는 침출시 폴리페놀에 의한 떫은맛과 쓴맛이 기호성을 떨어뜨린다는 문제점이 있다. 따라서 녹차의 청취 및 떫은맛을 마스킹하고 기호성을 향상시키고자 하는 노력이 이어져 왔다.

- <4> 감귤에는 구연산, 비타민, 카로티노이드, 플라보노이드 등의 많은 영양물질들이 함유되어 있으며, 기능성 물질 중에 환경호르몬의 기작을 억제하는 물질이 존재한다는 연구결과가 보고되고 있다. 감귤의 일종인 한라봉은 다른 감귤류에 비해 향긋하면서도 달콤한 향이 강해 기호성이 높다. 한라봉은 1972년 일본 농림성 과수시험장 감귤부에서 교배해 육성한 교잡종 감귤의 품종명이다. 일본의 품종명은 부지화이고, 이 가운데 당도 색채 등 품질이 우수한 상품은 데코폰이라는 특화된 상표로 유통된다. 한라봉은 이 품종이 제주도에서 새롭게 명명된 것이다. 이런 한라봉은 당도가 높고, 육질이 부드러우며즙이 많아 제주도에서도 많이 재배된다. 한라봉은 감귤보다 당도나 비타민 C가 월등히 높아 신진대사를 활발하게 해주고 추위를 이길 수 있게 해준다. 특히 과육보다 껍질의 효능이 특히 좋은데 말린 껍질은 감기 부종 등에 탁월해 약용으로 쓰인다.
- <5> 유채는 양귀비목 십자화과로 높이 80~150cm이며, 뿌리에서 줄기가 곧게 나고, 줄기와 잎 전체에 흰빛이 돈다. 꽃은 노란색으로 꽃잎은 4장이며 아래쪽에서 위쪽으로 여러 개의 꽃이 핀다. 유럽과 시베리아가 원산지인 한해살이 또는 두해살이 초본이다. 유채 잎은 맛이 달콤하고 연해 다양한 요리에 응용되며, 주로 기름을 짜는 것으로 사용되며, 씨앗에서 짠 기름을 카놀라유라고 하여 서양요리에 많이 사용된다.
- <6> 동백은 우리나라 남부와 해안 근처의 산지와 마을 부근에 자라며, 잎 표면은 짙은 녹색, 윤기가 나며 뒷면은 황록색이다. 꽃은 붉은 색, 1송이씩 가지 끝에 붙으며 꽃자루는 없다. 작은 포는 여러 장이며, 둥근 모양으로 겉에 흰털이 있다. 꽃에는 류코안토시아닌(leucoanthocyanin), 안토시아닌(anthocyanin), 카멜린(camellin), 아키사포닌(akisaponin) 및 카멜리아제닌(camelliagenin) A, B, C 등이 함유되어 있다. 동백은 양혈, 지혈, 산어, 소종의 효능이 있고, 토혈, 혈붕, 장풍하혈, 혈리, 화상을 치료하는 효과가 있는 것으로 알려져 있다.

## 발명의 내용

### 해결 하고자하는 과제

- <7> 녹차를 감귤향, 유채꽃향 또는 동백꽃향으로 코팅한 후 감귤껍질, 유채꽃잎 또는 동백꽃잎을 각각의 향으로 코팅된 녹차와 혼합하면, 감귤향, 유채꽃향 또는 동백향이 녹차 특유의 청취 및 떫은맛을 마스킹(masking)하여 기호성을 향상시킴과 동시에 쓴 맛을 감소시킬 수 있음을 발견하고 본 발명을 완성하였다.
- <8> 따라서, 본 발명의 목적은 녹차의 청취 및 떫은맛을 마스킹하고 기호성이 향상된 감귤향 녹차, 유채꽃향 녹차 또는 동백꽃향 녹차를 제공하는 것이다.

### 과제 해결수단

- <9> 상기 목적을 달성하기 위해 본 발명은 녹차를 감귤향으로 코팅한 후 건조된 감귤 껍질을 혼합한 감귤향 녹차, 녹차에 유채꽃향을 코팅한 후 건조된 유채꽃잎을 혼합한 유채꽃향 녹차 및 녹차에 동백꽃향을 코팅한 후 건조된 동백꽃잎을 혼합한 동백꽃향 녹차를 제공한다.
- <10> 또한, 본 발명은 (a) 녹차에 감귤향을 고루 분사하고 혼합하여 향을 코팅하는 단계; 및 (b) 상기 향이 코팅된 녹차에 건조된 감귤껍질을 혼합하는 단계를 포함하는 감귤향 녹차의 제조방법,
- <11> (a) 녹차에 유채꽃향을 고루 분사하고 혼합하여 향을 코팅하는 단계; 및 (b) 상기 향이 코팅된 녹차에 건조된 유채꽃잎을 혼합하는 단계를 포함하는 유채꽃향 녹차의 제조방법, 및
- <12> (a) 녹차에 동백꽃향을 고루 분사하고 혼합하여 향을 코팅하는 단계; 및 (b) 상기 향이 코팅된 녹차에 건조된 동백꽃잎을 혼합하는 단계를 포함하는 동백꽃향 녹차의 제조방법을 제공한다.

### 효 과

- <13> 본 발명에 따른 감귤향 녹차, 유채꽃향 녹차 또는 동백꽃향 녹차는 녹차 단독의 맛에 감귤향, 유채꽃향 또는 동백꽃향을 부여함으로써, 종전과 다른 향기로운 향을 나타내고 녹차 특유의 청취 및 떫은맛이 마스킹되어 기호성이 매우 우수하다.

### 발명의 실시를 위한 구체적인 내용

- <14> 본 발명은 녹차를 감귤향으로 코팅한 후 건조된 감귤껍질을 혼합한 감귤향 녹차, 녹차에 유채꽃향을 코팅한 후 건조된 유채꽃잎을 혼합한 유채꽃향 녹차 및 녹차에 동백꽃향을 코팅한 후 건조된 동백꽃잎을 혼합한 동백꽃향 녹차를 제공한다.

- <15> 또한, 본 발명은 (a) 녹차에 감귤향을 고루 분사하고 혼합하여 향을 코팅하는 단계; 및 (b) 상기 향이 코팅된 녹차에 건조된 감귤껍질을 혼합하는 단계를 포함하는 감귤향 녹차의 제조방법,
- <16> (a) 녹차에 유채꽃향을 고루 분사하고 혼합하여 향을 코팅하는 단계; 및 (b) 상기 향이 코팅된 녹차에 건조된 유채꽃잎을 혼합하는 단계를 포함하는 유채꽃향 녹차의 제조방법, 및
- <17> (a) 녹차에 동백꽃향을 고루 분사하고 혼합하여 향을 코팅하는 단계; 및 (b) 상기 향이 코팅된 녹차에 건조된 동백꽃잎을 혼합하는 단계를 포함하는 동백꽃향 녹차의 제조방법을 제공한다.
- <18> 이하, 본 발명을 자세히 설명한다.
- <19> 본 발명에 사용되는 녹차는 일반적인 녹차 가공 방법에 따라 제조된다. 일반적으로, 녹차는 제조 방법에 따라 크게 덩음차(뜨겁게 달군 팬에 볶아 수분 및 청취를 제거하는 차)와 증제차(증기로 찌서 만든 차)로 나눌 수 있는데, 두 경우 모두 차나무로부터 생엽을 채엽한 후 덩는 과정과 찌는 과정을 거쳐 녹차엽 중의 폴리페놀 옥시다아제(polyphenol oxidase)를 불활성화시켜 발효를 억제시킨 다음, 유념공정(차 잎의 수분 함량을 균일하게 하고 차엽 세포 조직을 적당히 파괴하여 잘 우려나게 하는 비비기 공정)과 건조 공정을 거친다.
- <20> 본 발명에 사용되는 향료는 녹차의 특성에 맞도록 공동 개발, 처방을 적용한 향료이다. 감귤향, 유채꽃향 및 동백꽃향의 향료 제조 방법은 도 1의 순서와 같다. 먼저 목표된 원재료의 향 패턴을 분석하고, 향에 영향을 주는 주요 화학 물질을 혼합하여 각 원료의 향 패턴을 구현한다. 이어서 여과를 한 후, 일정 용기에 담아 품질 검사를 하고 포장한다.
- <21> 감귤향은 감귤의 신선하면서 달콤한 향을 구현하기 위해 시트러스 계열의 향에 답향을 강하게 하고, 유채꽃향은 노랑색으로부터 나오는 향의 느낌을 시트러스 계열의 과일향으로 구현하여, 기호도가 낮은 유채꽃향을 마스킹한다. 동백꽃향은 동백꽃 자체의 향이 지극히 미세하여, 베이스가 강한 플로랄 계열의 향으로 동백꽃의 이미지를 구현한다. 각각의 향의 조화도는 향료 전문가 및 제품 개발 연구원들에 의해 평가된다.
- <22> 녹차에 감귤향, 유채꽃향 또는 동백꽃향을 코팅하는 단계에서, 감귤향, 유채꽃향 또는 동백꽃향을 녹차 총 중량에 대하여 1중량% ~ 10중량%, 바람직하게는 2중량% ~ 8중량%로 분사하는 것이 바람직하다. 그 함량이 1중량% 미만일 경우는 향이 녹차의 청취 및 경엽취를 마스킹하기에 불충분하고, 10중량%를 초과할 경우는 향의 강도가 너무 강해서 기호성이 저하되고, 향 코팅시 수분 함량이 높아져서 제품의 경시변화가 빠르게 진행되고, 안정성이 떨어지며 미생물 번식 등의 오염 원인이 될 수 있다.
- <23> 본 발명에 사용되는 건조된 감귤껍질, 유채꽃잎 또는 동백꽃잎은 감귤껍질, 유채꽃잎 또는 동백꽃잎을 세척하고, 감귤 껍질의 경우 직경 2cm정도의 크기로 잘라준 후, 수분함량 5%이내로 건조시켜 제조한다. 유채꽃은 꽃의 수확 후 꽃 받침과 줄기를 제거한 후 절단 없이 사용한다. 동백꽃은 겹동백의 낱장을 이용하여 제조한다. 꽃의 경우 수분함량을 10% 이하로 하며, 건조과정은 50~70℃ 사이에서 통풍을 하면서 최소 18시간 건조시킨다. 건조 과정 중 수분의 균일한 확산을 위해서 꽃은 3cm이하 두께로 펼쳐 놓는다.
- <24> 상기 가향된 녹차에 건조된 감귤껍질, 유채꽃잎 또는 동백꽃잎을 혼합하는 단계에서, 감귤껍질, 유채꽃잎 또는 동백꽃잎을 가향 녹차 총 중량에 대하여 2중량% 내지 40중량%로 첨가하는 것이 바람직하다. 그 함량이 2 중량% 미만인 경우는 향이 녹차의 쓴맛과 떼은맛을 마스킹하기 불충분하고, 40중량%를 초과할 경우는 녹차의 고유한 맛과 성분을 느낄 수 없어 차로서의 기능을 하기 힘들다.
- <25> 본 발명에 따른 감귤향 녹차, 유채꽃향 녹차 또는 동백꽃향 녹차의 제조방법을 공정별로 설명하면 다음과 같다.
- <26> **공정 1: 녹차에 감귤향, 유채꽃향 또는 동백꽃향의 코팅공정**
- <27> 공지된 방법으로 제조된 녹차를 회전이 가능하도록 고안된 스테인레스 용기 안에 넣고, 용기 내부 공간에 분무가 가능하도록 고안하여 설치된 미세 분무 장치를 통해 감귤향, 유채꽃향 또는 동백꽃향의 액상 향료를 고루 분무하여 향을 코팅한다. 이때, 상기 향료를 녹차 총 중량의 1중량% 내지 10중량%로 첨가하는 것이 바람직하다.
- <28> **공정 2: 감귤껍질, 유채꽃잎 또는 동백꽃잎의 혼합공정**
- <29> 상기 공정 1에서 제조한 가향 녹차 각각에 건조된 감귤껍질, 유채꽃잎 또는 동백꽃잎을 혼합한다. 이때, 감귤껍질, 유채꽃잎 또는 동백꽃잎을 가향 녹차 총 중량의 2 중량% 내지 40 중량%로 혼합하는 것이 바람직하다.
- <30> 이하, 실시예를 들어 본 발명을 보다 상세하게 설명하고자 하지만, 본 발명의 범위가 이들 실시예로만 한정되는

것은 아니다.

<31> [실시에 1] 한라봉향, 유채꽃향 또는 동백꽃향의 첨가율

<32> 녹차에 감귤향, 유채꽃향 또는 동백꽃향을 코팅할 때, 가장 기호성이 우수한 향의 첨가율을 결정하기 위해 다음과 같이 실험을 실시하였으며, 감귤향으로는 감귤의 일종인 한라봉의 향을 사용하였다. 녹차잎 100g에 한라봉향, 유채꽃향 또는 동백꽃향을 녹차잎 총 중량의 1, 2, 4, 6, 8, 10 및 15중량%로 첨가한 후, 비닐백에 넣고 흔들어 녹차잎에 향이 고루 흡수되도록 하였다. 이어서 향 성분의 평형을 맞추기 위해 3시간 동안 실온에서 보관하였다. 상기 녹차잎은 2007년 6월에 생산된 아미노산 등급 1.0% 이상의 녹차잎으로 옥록(녹차는 증기로 살청 후 덩음 방법으로 제조하는 방법) 제법을 이용하여 제조한 것이다. 또한, 상기 향은 자사 향료 연구팀을 통하여 제작된 것으로, 목표된 원재료의 향 패턴을 분석한 후, 향에 영향을 주는 주요 화학 물질을 혼합하여 각 원료의 향 패턴을 구현하고, 여과 및 품질 검사 과정을 거쳐 제조하였다.

<33> 제조된 한라봉향 코팅 녹차, 유채꽃향 코팅 녹차 또는 동백꽃향 코팅 녹차 1.5g를 80℃(± 1℃)의 온수 150ml에 각각 넣어 2분간 우려낸 후, 10인의 전문패널에게 관능검사를 실시하여 그 결과를 표 1에 나타내었다.

표 1

| 향 첨가율 (중량%) | 1 | 2  | 4   | 6   | 8   | 10  | 15 |
|-------------|---|----|-----|-----|-----|-----|----|
| 한라봉향 코팅 녹차  | + | ++ | +++ | ++  | +   | +   | +  |
| 유채꽃향 코팅 녹차  | + | +  | ++  | +++ | +++ | +++ | +  |
| 동백꽃향 코팅 녹차  | + | ++ | +++ | +++ | ++  | +   |    |

<35> (+:보통, ++:좋음, +++:매우 좋음)

<36> 상기 표 1의 결과에서 알 수 있듯이, 한라봉향, 유채꽃향 또는 동백꽃향이 녹차 총 중량의 2~8중량%로 첨가될 때 기호성이 가장 우수했다.

<37> [실시에 2] 한라봉 껍질, 유채꽃잎 또는 동백꽃잎의 혼합 비율

<38> 향을 코팅한 녹차에 감귤껍질, 유채꽃잎 또는 동백꽃잎을 혼합할 때, 가장 우수한 기호성을 나타내는 혼합 비율을 결정하기 위해 다음과 같이 실험을 수행하였으며, 감귤 껍질로는 한라봉 껍질을 사용하였다. 상기 실시예 1에서 4중량%의 향으로 코팅된 녹차에 한라봉 껍질, 유채꽃잎 또는 동백꽃잎을 가향 녹차 총 중량의 5, 10, 20, 30, 40, 50 및 80중량%로 넣고 혼합하였다. 본 발명에 사용되는 건조된 한라봉 껍질, 유채꽃잎 또는 동백꽃잎은 한라봉 껍질, 유채꽃잎 또는 동백꽃잎을 세척하고, 한라봉 껍질의 경우 직경 2cm정도의 크기로 잘라준 후, 수분 함량 5%이내로 건조시켜 제조하였다. 유채꽃은 꽃의 수확 후 꽃 받침과 줄기를 제거한 후 절단 없이 사용했으며, 동백꽃은 껍동백의 날장을 이용하였다. 상기 꽃들은 수분 함량을 10% 이내로 건조하였다.

<39> 제조된 한라봉향 녹차, 유채꽃향 녹차 또는 동백꽃향 녹차 1.5g를 80℃(± 1℃)의 온수 150ml에 각각 넣어 2분간 우려낸 후, 10인의 전문패널에게 관능검사를 실시하여 그 결과를 표 2에 나타내었다.

표 2

| 한라봉껍질, 유채꽃잎 또는 동백꽃잎의 첨가율(중량%) | 5 | 10  | 20  | 30  | 40 | 50 | 80 |
|-------------------------------|---|-----|-----|-----|----|----|----|
| 한라봉향 녹차<br>(한라봉향+한라봉껍질)       | + | ++  | +++ | +++ | ++ | +  | +  |
| 유채꽃향 녹차<br>(유채꽃향+유채꽃)         | + | +++ | ++  | +   | -  | -- | -- |
| 동백꽃향 녹차<br>(동백꽃향+동백꽃)         | + | +++ | +++ | +   | +  | -  | -- |

<41> (--:매우 나쁨, -:나쁨, +:보통, ++:좋음, +++:매우 좋음 )

<42> 상기 표 2의 결과에서 알 수 있듯이, 한라봉껍질, 유채꽃잎 또는 동백꽃잎이 가향 녹차 총 중량의 10~30중량%로 첨가될 때 기호성이 가장 우수했다. 하지만 유채꽃은 특유의 향내로 인하여 함량이 높아질 경우 기호성이 오히려 떨어졌다. 또한, 유채꽃잎 및 동백꽃잎의 함량이 많아질 경우 미관상으로는 좋지만, 유채꽃 및 동백꽃

은 물에서 용출성이 낮아 차의 맛이 약해지고 녹차 고유의 맛과 향을 느낄 수 없어 기호성이 떨어지게 된다.

### 도면의 간단한 설명

<43> 도 1은 향료 제조 방법의 단계를 나타내는 도면이다.

### 도면

#### 도면1

