

(19)대한민국특허청(KR)

(12) 공개특허공보(A)

(51) 。 Int. Cl. A23L 1/20 (2006.01)	(11) 공개번호 (43) 공개일자	10-2006-0082144 2006년07월18일
--	------------------------	--------------------------------

(21) 출원번호	10-2005-0002388
(22) 출원일자	2005년01월11일

(71) 출원인	성희경 부산광역시 부산진구 가야동 가야 벽산Apt 117-502
----------	--

(72) 발명자	성희경 부산광역시 부산진구 가야동 가야 벽산Apt 117-502 배옥자 경상남도 김해시 진례면 담안리 1374번지
----------	--

심사청구 : 없음

(54) 클로렐라 납두

요약

본 제조법은 재래식 납두에서 분리한 *Bacillus subtilis* natto균을 순수배양하여 인공접종하는 것이다. 납두는 증자된 쿵에 *Bacillus subtilis* natto균을 접종하여 40~45℃에서 72시간 정도 발효시킨다. 발효가 끝나고, 끈기가 있는 납두는 점질물이 많고 특유의 냄새를 가진다. 이때, 발효된 납두 40~70%, 15~45% 클로렐라 분말, 0.3~0.5% 마늘, 3~5% 푸른 고추가루, 2~3% 산야초 등으로 조합하여 납두의 각종 영양분 및 효소와 클로렐라의 단백질, 비타민, 세포성장인자 (CGF, chlorella growth factor) 및 각종 미네랄 등의 영양성분으로 적정량을 혼합하므로써 각각의 영양성, 기능성 및 기호성을 향상시키고자 한다.

색인어

클로렐라, 납두, 영양, 기능성, 기호성

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 제품의 고안에서 납두는 영양학적으로 단백질 및 각종 소화효소가 풍부하고 반면, 클로렐라는 단백질, 각종 비타민, CGF 등의 영양성분이 풍부하여 두 생산물을 혼합하여 제품화함으로써 각각의 부족한 부분을 상호보완하여 제품의 영양성, 기능성과 기호성을 향상시키고자 한 것이다. 그러나, 기존의 클로렐라는 영양학적 및 성분의 기능이 우수하지만 소화흡수성이 항상 문제시 되어왔고 또한 납두 역시 영양 성분 및 그 기능성이 우수하지만 불쾌한 냄새와 맛에 익숙하지 못한 식품으로 품질의 개선이 요구된다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

본 고안의 목적은 전술한 종래의 문제점을 납두에 클로렐라를 첨사함으로써 영양학적으로 상호 부족한 성분, 기능적 또는 기호성 등을 보완하여 제품이 다양하게 활용될 수 있도록 하였다.

발명의 구성 및 작용

전술한 목적을 달성하기 위해, 본 고안은 재래식 납두에서 분리한 납두균을 순수배양하여 인공접종하는 것이다. 납두는 증자된 콩에 *Bacillus subtilis* natto균을 접종하여 온돌에서 40~45℃로 72시간 정도 발효시킨다. 발효가 끝나고, 끈기가 있는 납두는 점질물이 많고 특유의 냄새를 가진다. 이때, 만들어진 납두 40~70%, 클로렐라 분말 15~45%, 3~5% 푸른고추가루, 0.3~0.5% 마늘와 2~3% 산야초, 기타 성분 등으로 조합하여 클로렐라 납두를 제공한다. 제조 공정은 다음과 같다.

향신료

↓

재래콩→씻기→증자→접종→발효→클로렐라 →클로렐라 납두

따라서, 상기 납두의 각종 영양분 및 효소와 클로렐라의 단백질, 비타민, CGF 및 각종 미네랄 등의 성분으로 적정량으로 혼합한 납두와 클로렐라로 구성한다.

발명의 효과

전술한 내용에 따르면, 본 고안은 두 산물을 혼합하여 제품화함으로써 두 산물을 각각 섭취하는 것보다 적정량을 혼합하여 제공하므로 어린이, 노인, 환자 등의 노약자와 일반인의 건강유지를 위한 영양섭취와 비용효과 측면에서 영양학적으로 고효율성을 높이고 저비용과 편리성을 높여 국민 건강증진에 기여한다.

(57) 청구의 범위

청구항 1.

15~45%의 클로렐라와 40~70%의 납두를 주성분으로 한 0.3~0.5% 마늘, 2~3% 산야초, 3~5% 푸른 고추가루 등으로 구성된 클로렐라 납두이다.

청구항 2.

1항의 클로렐라15~45%와 청국장 40~70%를 주성분으로 한다.

청구항 3.

1항의 납두를 위한 발효 온도는 40~45℃에서 72시간 정도 배양한다.

청구항 4.

1항의 클로렐라 납두를 위한 향신료는 0.3~0.5% 마늘, 3~5% 푸른 가추가루와 2~3% 산야초로 한다.