



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2017-0101583
(43) 공개일자 2017년09월06일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 19/10 (2016.01) A23L 21/25 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 19/10 (2016.08)
A23L 21/25 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2016-0024304
(22) 출원일자 2016년02월29일
심사청구일자 없음

(71) 출원인
이기훈
강원도 춘천시 영서로 2317, 103동 609호 (온의동, 럭키아파트)
(72) 발명자
이기훈
강원도 춘천시 영서로 2317, 103동 609호 (온의동, 럭키아파트)
(74) 대리인
김남혁

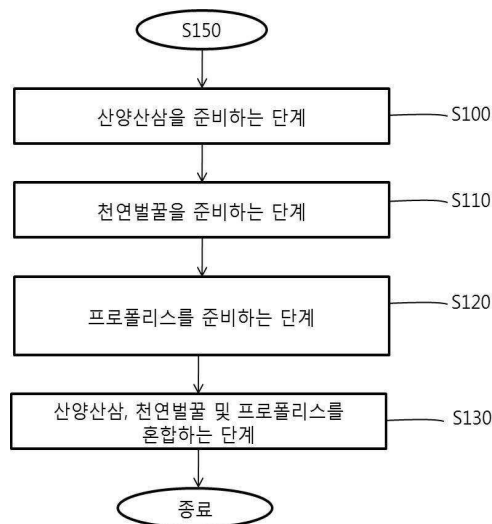
전체 청구항 수 : 총 1 항

(54) 발명의 명칭 산양산삼 꿀 절임 및 이의 제조방법

(57) 요약

본 발명에 따른 산양산삼 꿀 절임을 제조하는 방법은, 산양산삼 꿀 절임을 제조하는 방법에 있어서, 산양산삼을 준비하는 단계와; 천연벌꿀을 준비하는 단계와; 프로폴리스를 준비하는 단계와; 산양산삼, 천연벌꿀 및 프로폴리스를 혼합하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

A23V 2002/00 (2013.01)

A23V 2250/204 (2013.01)

A23V 2250/2124 (2013.01)

A23V 2250/60 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

산양산삼 꿀 절임을 제조하는 방법에 있어서,

산양산삼을 준비하는 단계와;

천연벌꿀을 준비하는 단계와;

프로폴리스를 준비하는 단계와;

산양산삼, 천연벌꿀 및 프로폴리스를 혼합하는 단계를 포함하되,

상기 산양산삼을 준비하는 단계는,

산양산삼의 분말을 준비하는 것이며,

상기 산양산삼, 천연벌꿀 및 프로폴리스를 혼합하는 단계는,

상기 산양산삼, 천연벌꿀 및 프로폴리스를 서로 다른 중량부로 하여 혼합하는 것이며,

산양산삼을 깨끗이 흐르는 물에 씻는 단계를 더 포함하며,

상기 산양산삼과 물의 중량비를 1:7로 하여 끓는 물에서 30초-2분간 브랜칭하고, 브랜칭한 산양산삼을 1:0.4에서 0.4:1 사이의 중량비로 배합한 천연벌꿀과 프로폴리스의 혼합액에서 살균하고 숙성시키는 단계를 더 포함하는 것을 특징으로 하는 산양산삼 꿀 절임을 제조하는 방법.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 산양산삼 꿀 절임 및 이의 제조방법에 관한 것이다. 보다 상세하게는 본 발명은 산양산삼과 천연벌꿀과 프로폴리스를 혼합하여 제조되는 산양산삼 꿀 절임 및 이의 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 산양산삼은 인삼이나 산삼의 삼씨와 묘삼을 산에 심어 인위적으로 재배한 산삼을 의미한다. 산삼은 종자, 토질, 기후와 같은 성장 환경의 조건에 따라 산삼의 잎사귀, 뿌리의 형태가 각기 다르게 되고 같은 산에서 성장하였다 해도 외양이 다를 뿐 아니라 뿌리에 있는 약효까지 다른 것으로 알려져 있다.

[0003] 인삼은 인위적인 재배를 통해 6~7년을 키워야 하지만 환경적인 영향이나 병충해충의 영향을 크게 받으므로 약간의 손상을 입어도 즉시 썩어 버리기 때문에 재배가 어려운데 하물며 야생에서 스스로 장기간을 생존한다는 것은 인간의 상상을 초월한다.

[0004] 따라서 산삼을 귀하게 여기는 것은 30~100년 이상을 스스로 버티면서 성장하여 사람에게 이로운 성분을 만들어 내기 때문이다. 이러하듯 산삼은 구하기 어렵기 때문에 사람들은 산삼의 종자를 뿌려서 야생산삼에 대응하는 산삼을 재배하여 그에 상응하는 효능을 얻고자 노력하고 있다.

[0005] 상기와 같이 사람에게 이로운 산양산삼과 천연벌꿀 및 프로폴리스를 혼합하여 건강에 도움이 되면서 맛이 좋은 산양산삼 꿀 절임 및 이의 제조방법을 개시하고자 한다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0006] 본 발명의 목적은 상기와 같이 맛이 좋고 건강에 도움이 되는 산양산삼 꿀 절임 및 이의 제조방법을 제공하는 것이다.

과제의 해결 수단

- [0007] 상기한 목적을 달성하기 위한 본 발명에 따른 산양산삼 꿀 절입을 제조하는 방법은, 산양산삼 꿀 절입을 제조하는 방법에 있어서, 산양산삼을 준비하는 단계와; 천연벌꿀을 준비하는 단계와; 프로폴리스를 준비하는 단계와; 산양산삼, 천연벌꿀 및 프로폴리스를 혼합하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0008] 이 때, 상기 산양산삼을 준비하는 단계는, 산양산삼의 분말을 준비하는 것을 특징으로 할 수 있다.
- [0009] 이 때, 상기 산양산삼, 천연벌꿀 및 프로폴리스를 혼합하는 단계는, 상기 산양산삼, 천연벌꿀 및 프로폴리스를 서로 다른 중량부로 하여 혼합하는 것을 특징으로 할 수 있다.
- [0010] 이 때, 산양산삼을 깨끗이 흐르는 물에 씻는 단계를 더 포함하는 것을 특징으로 할 수 있다.
- [0011] 이 때, 상기 산양산삼과 물의 중량비를 1:7로 하여 끓는 물에서 30초-2분간 브랜칭하고, 브랜칭한 산양산삼을 1:0.4에서 0.4:1 사이의 중량비로 배합한 천연벌꿀과 프로폴리스의 혼합액에서 살균하고 숙성시키는 단계를 더 포함하는 것을 특징으로 할 수 있다.
- [0013] 또한, 상기한 목적을 달성하기 위한 산양산삼 꿀 절입은, 산양산삼을 준비하는 단계와; 천연벌꿀을 준비하는 단계와; 프로폴리스를 준비하는 단계와; 산양산삼, 천연벌꿀 및 프로폴리스를 혼합하는 단계를 포함하여 제조되는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

- [0014] 본 발명의 효과는 아래와 같다.
- [0015] 본 발명의 효과는 맛이 좋고 건강에 도움이 되는 산양산삼 꿀 절입 및 이의 제조방법을 제공하는 것이다.
- [0016] 또한, 본 발명에 따르면, 산양산삼의 조직감과 형태 및 색상을 유지하면서 향과 맛이 좋은 산양산삼 꿀 절입을 제공하는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

- [0017] 도 1은 본 발명에 따른 산양산삼 꿀 절입의 제조방법의 플로우차트이다.
- 도 2는 본 발명에 따른 산양산삼 꿀 절입의 제조방법의 실시예를 나타낸 도면이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0018] 이하에서는 첨부한 도면을 참조하여 본 발명을 설명하기로 한다. 그러나 본 발명은 여러 가지 상이한 형태로 구현될 수 있으며, 따라서 여기에서 설명하는 실시예로 한정되는 것은 아니다. 그리고 도면에서 본 발명을 명확하게 설명하기 위해서 설명과 관계없는 부분은 생략하였으며, 명세서 전체를 통하여 유사한 부분에 대해서는 유사한 도면 부호를 붙였다.
- [0020] 명세서 전체에서, 어떤 부분이 다른 부분과 "연결(접속, 접촉, 결합)"되어 있다고 할 때, 이는 "직접적으로 연결"되어 있는 경우뿐 아니라, 그 중간에 다른 부재를 사이에 두고 "간접적으로 연결"되어 있는 경우도 포함한다. 또한 어떤 부분이 어떤 구성요소를 "포함"한다고 할 때, 이는 특별히 반대되는 기재가 없는 한 다른 구성요소를 제외하는 것이 아니라 다른 구성요소를 더 구비할 수 있다는 것을 의미한다.
- [0022] 본 명세서에서 사용한 용어는 단지 특정한 실시예를 설명하기 위해 사용된 것으로, 본 발명을 한정하려는 의도가 아니다. 단수의 표현은 문맥상 명백하게 다르게 뜻하지 않는 한, 복수의 표현을 포함한다. 본 명세서에서, "포함하다" 또는 "가지다" 등의 용어는 명세서상에 기재된 특징, 숫자, 단계, 동작, 구성요소, 부품 또는 이들을 조합한 것이 존재함을 지정하려는 것이지, 하나 또는 그 이상의 다른 특징들이나 숫자, 단계, 동작, 구성요소, 부품 또는 이들을 조합한 것들의 존재 또는 부가 가능성을 미리 배제하지 않는 것으로 이해되어야 한다.
- [0023] 웰빙의 시대를 맞이하여 소비자의 요구가 다양해지고 시장에서 보지 못한 제품에 대한 새로운 요구(unmetneed

s)가 높아지고 있다. 산삼은 전통적으로 명약에 속하는 약물로서 구하기 어렵고 또 고가로 거래되는 약초이다. 단점으로는 장기간 보관이 어렵고, 냉장보관을 하여도 곰팡이에 의하여 품질변화를 일으켜 제품의 질을 떨어뜨리게 된다.

- [0024] 산삼은 오갈피과 식물에 속하는 다년생 숙근초로서, 주로 사람의 모양을 닮은 살이 많은 뿌리를 약용으로 쓰는 식물이다.
- [0025] 천종산삼은 천연 산삼의 종자가 산림내의 자연환경 속에서 자연적으로 발아하여 번식생육한 삼을 말하며 산양삼은 산삼의 종자를 산 속에 파종하여 자연 상태 그대로 자생시킨 삼을 말한다. 산삼과 산양삼의 학명은 모두 *Panax ginseng* C.A. Mayer 로 어원을 보면 ‘Pan’ 은 ‘모든 것’ , ‘Axos’ 는 ‘의학’ 이라는 뜻으로 ‘만병통치’ 의 의미를 가진다.
- [0026] 산삼과 산양삼은 유효성분의 종류가 다양하고 함량도 풍부하여 고가로 거래되고 있지만 가공되지 않은 산삼의 경우에는 일반적으로 1주일 이상의 보관이 어렵기 때문에 산삼 자체로 상품화하기가 쉽지 않다.
- [0027] 따라서 기존의 과학적 연구는 주로 인삼의 약리효능 및 성분에 초점을 맞춰 진행되어왔으며 산삼의 희소성 가치 때문에 산삼에 대한 약리효능 및 생리학적 연구가 체계적으로 확립되지 못한 실정이다.
- [0028] 최근에 산삼을 자연에서 채배한 산양삼이 많이 채배되고 있고 따라서 이 산양삼의 고급화, 산업화가 절실한 시점에 와 있다.
- [0029] 산양삼에 들어있는 인삼사포닌 및 비 사포닌계 물질(파나센, 다당류, 아미노산 유도체, 폴리아세틸렌 유도체, 페놀화합물)은 뛰어난 약리활성을 가지며, 유해 활성산소(free radical)소거에 탁월한 효능을 가지며 항암, 혈압강하, 지질강하, 간독성 등에 뛰어난 효능을 지닌다.
- [0030] 인삼의 주요 약리성분 잘 알려진 사포닌은 프로토파낙사디올계(Proto panaxadiol)와, 프로토파낙사트리올계(Proto panaxatriol)로 나누어진다.
- [0031] 즉, 기본구조에 따라서 피피티(PPT)계열의 사포닌과 피피디(PPD)계열의 사포닌으로 대표되는 구조를 함유하고 있다. 산양삼은 진세노사이드들(ginsenosides)의 함량이 일반 인삼에 비해 최대 3-4배 더 높은 것으로 알려져 있고, 그 중 특히 프로토파낙사디올계(Proto panaxadiol)의 Rg3 (20-S-protopanaxadiol-3-[0-D-glucopyranosyl(1,2)-glucopyranoside])는 혈소판 응집 억제 효과, 전립성 암 세포 증식 억제, 기억력증가 및 신경보호효과, 간독성 경감 등의 다양한 약리 효능을 가진다.
- [0032] 따라서 이러한 진세노사이드의 기능이 강화된 산양삼 및 인삼의 개발이 요구되어지고 있으며 최근 들어 인삼을 가공하여 인삼의 특정 약효나 유용성을 변화시키려는 노력이 시도되고 있다.
- [0033] 특히 산양삼등의 제품을 가공하는 공정 중에서 진세노사이드의 구조가 변화하면서 진세노사이드의 흡수 및 그 약리 효능이 증가됨이 보고되어지고 있다.
- [0034] 또한 생물산양삼의 형태를 살리고 끓이지 않고 먹을 수 있으며 실온에서 보관가능한 소비자의 신뢰를 높일 수 있는 제품의 요구가 증가되고 있다.
- [0035] 실험결과 생물산양삼은 냉장보관시에 7일후 부패가 진행되었으며 탈수로 인하여 쭈그러지는 모양을 보였다.
- [0036] 활성형 산양삼의 경우에는 밀봉포장 없이 보존하였을 경우에 실온과 냉장에서 일정시간 경과후 부패하였다.
- [0037] 또한 활성형 산양삼을 무균조작 없이 밀봉하여 보관하였을 경우에는 실온에서는 약 7일후 곰팡이로 추정되는 검정색 세균의 번식이 육안으로 관찰 되었으며, 냉장 상태에서는 30일 정도 경과시에 검정색 세균이 번식하는 것을 관찰하였다.
- [0038] 따라서 포장공정에서도 진공 수축 밀봉포장을 하여 끓는 물에 밀봉용지를 침지하여 1 내지 3분간 끓여 열처리를 하였을 경우에 장기간 보존이 가능함을 알 수 있었다.
- [0039] 이렇게 제조된 제품을 관찰한 결과로 장기보존은 가능하였으나 단점으로는 활성형 산양삼의 경도가 낮고 이로 인하여 수축포장시에 산양삼의 모양이 눌려지고 찌그러지는 현상을 발견할 수 있었다.
- [0040] 또한 시식을 통해 복용자의 반응을 관찰한 결과 경도가 낮아 부패한 것으로 오인할 소지가 높고 씹는 느낌이 없어 제품의 질이 낮다고 평가하였다. 따라서 경도를 개선코자하였으며, 이를 위해 활성형 산양삼의 건조처리가 요구되었으며, 열풍건조나 저온 건조의 경우에 잔뿌리가 먼저 건조되는 특징을 보였고 이로 인하여 잔뿌리는 잘

부스러지고 또 가시 같은 느낌을 주는 더 좋지 못한 결과를 초래하였다.

[0041] 상기와 같은 문제점을 해결하기 위하여 산양산삼을 주재료로 천연벌꿀과 프로폴리스를 혼합하여 보관이 용이하고 맛이 좋은 산양산삼 꿀 절임을 제조하는 방법이 필요한 실정이다.

[0042] 이하 첨부된 도면을 참고하여 본 발명의 실시예를 상세히 설명하기로 한다.

[0044] 도 1은 본 발명에 따른 산양산삼 꿀 절임의 제조방법의 플로우차트이다.

[0045] 도 2는 본 발명에 따른 산양산삼 꿀 절임의 제조방법의 실시예를 나타낸 도면이다.

[0046] 도 1 및 도 2를 참조하여 본 발명에 따른 산양산삼 꿀 절임의 제조방법에 대하여 설명하면 아래와 같다.

[0047] 상기한 목적을 달성하기 위한 본 발명에 따른 산양산삼 꿀 절임을 제조하는 방법은, 산양산삼 꿀 절임을 제조하는 방법에 있어서, 산양산삼을 준비하는 단계와; 천연벌꿀을 준비하는 단계와; 프로폴리스를 준비하는 단계와; 산양산삼, 천연벌꿀 및 프로폴리스를 혼합하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0048] 이 때, 상기 산양산삼을 준비하는 단계는, 산양산삼의 분말을 준비하는 것을 특징으로 할 수 있다.

[0049] 이 때, 상기 산양산삼, 천연벌꿀 및 프로폴리스를 혼합하는 단계는, 상기 산양산삼, 천연벌꿀 및 프로폴리스를 서로 다른 중량부로 하여 혼합하는 것을 특징으로 할 수 있다.

[0050] 이 때, 산양산삼을 깨끗이 흐르는 물에 씻는 단계를 더 포함하는 것을 특징으로 할 수 있다.

[0051] 이 때, 상기 산양산삼과 물의 중량비를 1:7로 하여 끓는 물에서 30초-2분간 브랜칭하고, 브랜칭한 산양산삼을 1:0.4에서 0.4:1 사이의 중량비로 배합한 천연벌꿀과 프로폴리스의 혼합액에서 살균하고 숙성시키는 단계를 더 포함하는 것을 특징으로 할 수 있다.

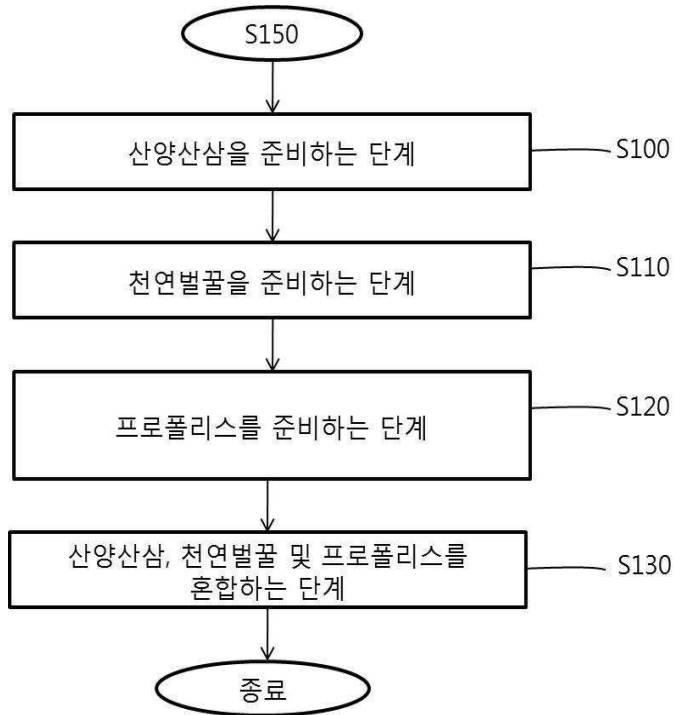
[0053] 또한, 상기한 목적을 달성하기 위한 산양산삼 꿀 절임은, 산양산삼을 준비하는 단계와; 천연벌꿀을 준비하는 단계와; 프로폴리스를 준비하는 단계와; 산양산삼, 천연벌꿀 및 프로폴리스를 혼합하는 단계를 포함하여 제조되는 것을 특징으로 한다.

[0055] 본 기술한 설명은 본 발명의 최상의 모드를 제시하고 있으며, 본 발명을 설명하기 위하여, 그리고 당업자가 본 발명을 제작 및 이용할 수 있도록 하기 위한 예를 제공하고 있다. 이렇게 작성된 명세서는 그 제시된 구체적인 용어에 본 발명을 제한하는 것이 아니다.

[0056] 따라서, 상술한 예를 참조하여 본 발명을 상세하게 설명하였지만, 당업자라면 본 발명의 범위를 벗어나지 않으면서도 본 예들에 대한 개조, 변경 및 변형을 가할 수 있다. 요컨대 본 발명이 의도하는 효과를 달성하기 위해 도 1에 도시된 모든 기능 블록을 별도로 포함하는 것은 아니며, 그렇지 않더라도 얼마든지 청구항에 기재된 본 발명의 기술적 범위에 속할 수 있음에 주의한다.

도면

도면1



도면2

