



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2015년06월17일
(11) 등록번호 10-1527478
(24) 등록일자 2015년06월03일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 1/08 (2006.01) A23L 1/076 (2006.01)
A23L 2/38 (2006.01) A23L 2/52 (2006.01)
(21) 출원번호 10-2013-0030251
(22) 출원일자 2013년03월21일
심사청구일자 2013년03월21일
(65) 공개번호 10-2014-0115577
(43) 공개일자 2014년10월01일
(56) 선행기술조사문헌
KR1020110036279 A*
KR1020090082955 A
KR1020110041140 A
KR1020040085848 A
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
서영철
대전광역시 동구 현암로62번길 7 (삼성동)
(72) 발명자
서영철
대전광역시 동구 현암로62번길 7 (삼성동)

전체 청구항 수 : 총 7 항

심사관 : 서광욱

(54) 발명의 명칭 **각종 영양성분이 첨가된 벌꿀 및 그 제조방법**

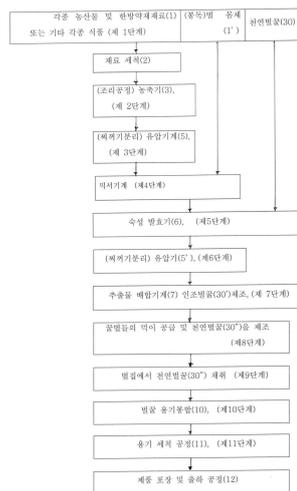
(57) 요약

본 발명은 각종 영양성분이 포함된 (붕)벌에 관련된 벌꿀 및 그 제조방법에 관한 것으로 보다 상세하게는 각종 질병에 따라서 건강에 도움이 되는 각종식품의 영양성분 추출물을 꿀벌들의 먹이로 하여 체차 가공되도록 함으로써 인체에 부족하기 쉬운 각종영양성분들을 풍부하게 공급하여 각종 질병예방 및 치료와 통증완화에 도움을 주도록 하는 기능성건강보조식품으로서의 벌꿀 및 그 제조방법에 관한 것이다

[색인어]

각종 농산물건강식품 및 한방 약재, 각종영양성분, 각종질병예방 및 치료, (붕)꿀벌

대표도 - 도1



명세서

청구범위

청구항 1

각종영양성분이 첨가된 벌꿀제조방법에 있어서.

인삼30~100g, 황기30~100g, 대추30~100g, 잣 20~100g, 미역20~100g, 생강20~100g, 두메부추20~100g, 매주콩20~100g, 다시마20~100g, 좁쌀이나무20~100g, 팽이밥20~100g, 썸바귀20~100g, 표고버섯20~100g, 숙20~100g, 털진득찰20~100g, 참깨20~100g, 하수오20~100g, 마삭줄20~100g, 농산물재료(1)와 (봉)벌의 몸체(1')800~1200수와 천연벌꿀(30)2.4kg과 함께 재료를 준비하는 제1단계;

상기 준비된 각종 농산물재료(1)중에서 벌꿀을 제조하는 방법은 벌꿀의 종류에 따라서 어느 하나 이상을 선택하고 첨가 사용되는 재료는 인삼30~100g, 황기30~100g, 대추30~100g, 잣20~100g, 미역20~100g, 생강20~70g 재료(1)를 선택 하고 세척을 한 후 세척된 재료들은 모두 무게중량 생수 (물)2kg과 함께 조리농축기(3)에 담아 넣고 영양성분이 우려나도록 95 ℃ 이상 쉼 불에서 10분간을 끓이다가 온도를 변경하여 70 ~ 95 ℃약한 불에서 100분간 이상을 가열하여 첨가한 물의 (비율)함량이 10%이하가 되도록 끓여내면서 우려내고 줄여내는 제2단계;

상기 끓이고 우려내면서 줄여낸 영양성분추출물은 모두다 퍼내어 유압기계(5)에 옮겨 담아 넣은 후 압축을 시켜서 찌꺼기는 모두다 걸러내어 버리고 영양성분추출물로 짜내어 제조하는 제3단계;

상기 짜내어 제조된 영양성분추출물은 믹서기계(4)에 모두다 옮겨 담아 넣은 후 봉독을 함유하고 있는 꿀벌(1')800 ~ 1200(수)마리를 함께 넣어 벌의 몸체(1')를 잘게 분쇄하여 액체가 되도록 갈아내는 제4단계;

상기 잘게 분쇄하여 액체로 갈아낸 벌의 몸체(1')와 영양성분추출물은 모두다 퍼내어 천연벌꿀(30)2.4kg과 함께 숙성발효기(6)에 모두 담아 넣어 혼합을 하고 저어준 후 온도30 ~ 60 ℃ 범위 내에서 72시간을 높은 온도에서 발효를 실시한 후 온도를 변경하여 낮은 온도에서 숙성을 하고 삭혀내면서 벌의 몸체영양성분을 우려내면서 새로운 양질의 단백질의 영양성분들이 추가로 벌꿀 숙(30')에 형성되면서 첨가되도록 제조하면서 동시에 벌의 봉독을 식용으로 섭취할 때 봉독이 인체에 미치는 독소를 중화하여 소멸되도록 제조하는 제5단계;

상기 숙성하고 삭혀낸 벌의 몸체(1')와 각종영양성분들은 모두다 퍼내어 유압기계(5')에 옮겨 담아 넣은 후 압축을 시켜서 벌의 몸체(1)의 찌꺼기는 모두다 걸러내어 버리고 벌의 몸체(1')영양성분이 첨가되어있는 각종영양성분추출물로 짜내어 제조하는 제6단계;

상기 짜내어서 제조된 각종영양성분추출물은 모두다 퍼내어 배합기계(7)에 옮겨 담아 넣은 후 벌꿀 속에 첨가되어 있는 각종영양성분들이 모두다 서로 고르게 혼합이 잘 되도록 온도30 ~ 60 ℃ 범위 내에서 배합하여 인조벌꿀을 제조하는 제7단계;

상기 각종영양성분이 첨가되고 제조된 인조벌꿀(30')은 꿀벌의 먹이로 공급 하고 양봉을 하여 인삼, 황기, 대추, 잣, 미역, 생강(1)의 영양성분과 함께 벌의 몸체(1')의 영양성분이 벌꿀(30)속에 함께 첨가되어 있는 천연벌꿀(3")로 제조하는 제8단계;

상기 꿀의 벌집에서 벌꿀(30")을 채취(9)하는 제9단계; 를 거친 후 상기 채취된 천연벌꿀(30")은 벌꿀용기(20)에 담아 봉합(10)을 하고 포장을 하여 출하를 하는 제10단계;를 포함하는 것을 특징으로 하는 각종영양성분이 첨가된 벌꿀 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서.

상기 제2단계는 벌꿀을 제조하는 방법에 있어서 벌꿀의 종류에 따라서 선택하고 첨가 사용되는 재료는 두메부추 20~100g, 매주콩20~100g, 다시마20~100g, 생강20~100g을 조리농축기(3)에 물과 함께 넣고 가열하여 우려낸 영양성분추출물은 제5단계에서 (봉)벌 몸체와 벌꿀과 함께 72시간 온도30 ~ 60 ℃ 범위 내에서 발효를 거쳐서 숙성을 한 후 인조벌꿀을 제조하는 단계 후 인조벌꿀로 꿀벌을 양봉하여 두메부추, 매주콩, 다시마, 생강과 벌의 몸체(1')영양성분이 함께 첨가되어있는 천연벌꿀(30")을 특징으로 하는 각종영양성분이 첨가된 벌꿀 제조방법

법.

청구항 3

제1항에 있어서.

상기 제2단계는 벌꿀을 제조하는 방법에 있어서 벌꿀의 종류에 따라서 선택하고 첨가 사용되는 재료는 쯤깨잎나무 20~100g, 미역 20~100g, 생강 20~100g을 조리농축기(3)에 물과 함께 넣고 가열하여 우려낸 영양성분추출물은 제5단계에서 (봉)벌 몸체와 벌꿀과 함께 72시간 온도 30 ~ 60 ℃ 범위 내에서 발효를 거쳐서 숙성을 한 후 인조 벌꿀을 제조하는 단계 후 제조된 인조벌꿀은 꿀벌을 양봉하여 쯤깨잎나무, 미역, 생강과 벌의 몸체(1')영양성분이 함께 첨가되어있는 천연벌꿀(30")을 특징으로 하는 각종영양성분이 첨가된 벌꿀 제조방법.

청구항 4

제1항에 있어서.

상기 제2단계는 벌꿀을 제조하는 방법에 있어서 벌꿀의 종류에 따라서 선택하고 첨가 사용되는 재료는 팽이밥 20~100g, 다시마 20~100g, 생강 20~100g을 조리농축기(3)에 물과 함께 넣고 가열하여 우려낸 영양성분추출물은 제5단계에서 (봉)벌 몸체와 벌꿀과 함께 72시간 온도 30 ~ 60 ℃ 범위 내에서 발효를 거쳐서 숙성을 한 후 인조 벌꿀을 제조하는 단계 후 제조된 인조벌꿀은 꿀벌을 양봉하여 팽이밥, 다시마, 생강과 벌의 몸체(1')영양성분이 함께 첨가되어있는 천연벌꿀(30")을 특징으로 하는 각종영양성분이 첨가된 벌꿀 제조방법.

청구항 5

제1항에 있어서.

상기 제2단계는 벌꿀을 제조하는 방법에 있어서 벌꿀의 종류에 따라서 선택하고 첨가 사용되는 재료는 씬바귀 20~100g, 표고버섯 20~100g, 썩 20~100g, 다시마 20~100g, 생강 20~100g을 조리농축기(3)에 물과 함께 넣고 가열하여 우려낸 영양성분추출물은 제5단계에서 (봉)벌 몸체와 벌꿀과 함께 72시간 온도 30 ~ 60 ℃ 범위 내에서 발효를 거쳐서 숙성을 한 후 인조벌꿀을 제조하는 단계 후 제조된 인조벌꿀은 꿀벌을 양봉하여 씬바귀, 표고버섯, 썩, 다시마, 생강과 벌의 몸체(1')영양성분이 함께 첨가되어있는 천연벌꿀(30")을 특징으로 하는 각종영양성분이 첨가된 벌꿀 제조방법.

청구항 6

제1항에 있어서.

상기 제2단계는 벌꿀을 제조하는 방법에 있어서 벌꿀의 종류에 따라서 선택하고 첨가 사용되는 재료는 털진득찰 20~100g, 참깨 20~100g, 하수오 20~100g, 미역 20~100g, 생강 20~100g을 조리농축기(3)에 물과 함께 넣고 가열하여 우려낸 영양성분추출물은 제5단계에서 (봉)벌 몸체와 벌꿀과 함께 72시간 온도 30 ~ 60 ℃ 범위 내에서 발효를 거쳐서 숙성을 한 후 인조벌꿀을 제조하는 단계 후 제조된 인조벌꿀은 꿀벌을 양봉하여 털진득찰, 참깨, 하수오, 미역 20~100g, 생강과 벌의 몸체(1')영양성분이 함께 첨가되어있는 천연벌꿀(30")을 특징으로 하는 각종영양성분이 첨가된 벌꿀 제조방법.

청구항 7

제1항에 있어서.

상기 제2단계는 벌꿀을 제조하는 방법에 있어서 벌꿀의 종류에 따라서 선택하고 첨가 사용되는 재료는 마삭줄 20~100g, 생강 20~100g을 조리농축기(3)에 물과 함께 넣고 가열하여 우려낸 영양성분추출물은 제5단계에서 (봉)벌 몸체와 벌꿀과 함께 72시간 온도 30 ~ 60 ℃ 범위 내에서 발효를 거쳐서 숙성을 한 후 인조벌꿀을 제조하는 단계 후 제조된 인조벌꿀은 꿀벌을 양봉하여 마삭줄, 생강과 벌의 몸체(1')영양성분이 함께 첨가되어있는 천연 벌꿀(30")을 특징으로 하는 각종영양성분이 첨가된 벌꿀 제조방법.

청구항 8

삭제

청구항 9

삭제

청구항 10

삭제

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 각종 영양성분이 포함된 (붕)벌에 관련된 벌꿀 및 그 제조방법에 관한 것으로 보다 인체의 각종질병의 예방과 치료 및 통증완화 등 효과를 높여주기 위하여 각종건강식품 및 한방약재들을 질병에 따라 치료에 도움을 주도록 선택하여 살아있는 (붕)벌 몸체의 영양성분과 함께 추출하여 벌꿀에 혼합하여 꿀벌을 양봉함으로 이때 질이 높고 더 우수한 새로운 천연벌꿀을 제조함으로써 벌꿀용기를 개봉 한 후 장기보관을 하여도 변질의 부패를 차단하면서 벌꿀의 품질을 높여주는 효과와 함께 질병에 따라서 영양성분이 풍부한 벌꿀을 식용으로 섭취함으로 각종질병 예방 및 치료에 도움을 주면서 섭취할 때 봉독이 인체에 해를 주는 독소는 중화(해독)및 소멸하도록 제조한 각종 영양성분이 포함된 벌꿀 및 그 제조방법에 관한 것이다

배경 기술

[0002] 벌들은 우리들의 일상생활의 건강에 많은 도움을 주고 있다 꿀벌이주는 도움에 대하여 간략하게 살펴보면 꿀벌은 달콤한 꿀을 제공하고 있다

[0003] 벌꿀 속에는 꽃가루의 특유의 비타민 단백질 미네랄 방향성물질 아미노산 등의 이상적인 종합 영양성분이 외에 효소를 지니고 있기 때문에 살아있는 식품이라고 하며 포도당과 과당에 의한 피로회복 효과는 어떤 식품과도 비교할 수 없는 벌꿀의 특징이라고 할 수 가있다

[0004] 벌꿀의 작용으로서는 탄수화물대사 발육촉진간장기능강화 피부건강유지 조혈 성장촉진 소화촉진 노화예방 중년 이후 발육촉진 저항력보강 지혈 해독 이뇨 발육촉진 철과 함께 헤모글로빈형성 생식과 성장 세포의 증식 뼈와 치아의 생성 필수아미노산에 구성 위액분비 심장근육기능조절 피부탄력성유지 탄수화물대사 신경조절 등 벌꿀을 섭취하게 되면 많은 영양분으로 육체피로회복 등 건강에 많은 도움을 주고 있으며 벌의 꼬리부위에서 벌의 꼬리부위에서 나오는 봉독 속에는 엘리트인, 아파민, 포스포리파제 등 40여종의 생화학적인 약 성의 작용으로 페니실린의 1.000배나 되는 강력한 항 염 작용이 있어 관절주변의 염증세포에 영향을 주어 면역기능을 조절하는 작용을 하고 신경계의 흥분작용을 하며 신경장애투를 개선하여 호르몬의 분비를 촉진하고 프라스타그란딘 제거와 면역체계의 생활 성을 억제하여 통증을 억제하는 등 각종 질병치료에 큰 도움을 주고 있다 주로 봉독 봉침의사용 요법은 피내주사. 피하주사. 관절주사. 등등으로 사람들의 각종질병치료에 많은 도움을 주고 있으며 봉독은 수 천년 전부터 이용되어 왔으며 기원전 고대이집트 의학의 아버지라 부르는 히포크라테스는 봉독을 가르켜 신비의 약이라고까지 불려 왔다 또 파피루스나 바빌로니아 기록에도 이미 봉독이 치료의 목적으로 사용되어 다는 기록이 나와 있습니다 산이나 들에서는 애벌레가 들어있는 각종 벌집 (노봉방)을 채취 하여 삶아서 국물을 마시기도 하며 벌과 함께 술에 넣어 담가 마시므로 각종 질병치료제로 널리 사용되고 있다 봉독은 이와 같이 수 천년 전부터 각종 질병치료에 이용되어왔으며 지금까지 현대의학에서도 많은 사람들이 각종질병치료에 관하여 꾸준히 연구노력하고 있다 최근에는 소나 돼지 닭 등의 각종가축들의 질병치료에도 더욱더 폭넓게 사용하고 있으며 그리고 또 화장품과 치약으로도 사용할 수 있도록 개발이 이뤄지고 있다 그러므로 많은 사람들이 벌(붕)침에 대하여 치료의 효과가 높다는 것을 인정함으로 봉침 치료를 받고 싶어는 하는 사람들이 많이 있으나 봉독은 인체의 몸 외부살결에 봉(독) 침으로 시술 치료 할 때에 봉독을 인체의 외부살결에 직접 삽입시켜야 함으로 봉독이 인체 살결 내에 삽입되는 순간 봉독은 말 그대로 독 성분을 함유하고 있어 인체의 체질에 따라 상당한 통증을 유발하는 사례가 있으므로 담력이 다소 낮은 사람들은 심적인 부담을 먼저 안겨줌으로 많은 사람들이 봉독에 대한 통증으로 치료를 회피하는 경우들이 있어 그에 대한 문제점을 살펴봅니다

- [0005] (1) 봉(독)침 시술치료 시에는 다소 통증이 발생하는 어려움이 있다
- [0006] (2) 봉침 시술 부위에는 붓고 열이 나면서 가려움의 증상이 발생하는 어려움이 있다
- [0007] (3) 봉침시술은 경혈 점 자리를 잘 찾아서 놓아야 그 치료의 효과가 높아 질병치료의 기간을 단축 할 수가 있다
- [0008] (4) 봉침시술치료는 시침자리에 통증과 가려움 등으로 인하여 매일매일 치료를 받지 못하고 일주일에 약2~3회 정도로 치료를 받지 못함으로 그 치료의 시기가 장시간을 하여야 하는 어려움이 있다

- [0009] (5) 봉침시술치료자 들은 봉침시술 첫날을 기준으로 하여 약2주 가량은 돼지고기와 젓갈종류는 금기를 해야 하는 어려움이 있다 그에 대한이유는 몸에 가려움증과 두드러기가 날 수가 있기 때문이다
- [0010] (9) 봉침 시술은 내장 소화기 기능치료에는 미약하여 다소 어려움이 미치는 것을 볼 수가 있다
- [0011] (7) 봉침시술은 여러 가지 질병을 동시에 한꺼번에 치료하기에는 미약하다
- [0012] (8) 겁이 다소 많은 사람들은 봉침 시술의 통증에 의한 심적인 부담을 많이 느낌으로 많은 환자들이 치료를 기피하는 사례들이 있다
- [0013] 또한 근래에 와서는 많은 사람들이 더욱더 건강에 많은 관심과 신경들을 쓰고 있다 그래서 많은 사람들이 건강에 좋다는 각종보양식품을 즐겨먹고 있으며 또 건강에 좋다는 각종 건강식품들을 즐겨 찾아 먹고 있으나 일반적인 식품들은 장기적인 음식물 섭취와 환부에 제발 되는 확률이 다소 높은 문제가 있다
- [0014] 또 벌의 유충이나 벌과 봉독을 식용으로 사용하여 각종질병예방 및 치료제로도 폭넓게 사용하고 있으나 이와 같은 식품들은 매일마다 적합한 함량을 직접 식용으로 복용을 할 수 있어 각종질병예방 및 그 치료의 효과가 높아 단시일에 치료가 가능하나 벌꿀이 포장된 식품의 용기를 한번 개봉한 후에는 장기간 동안 보존을 하려면 주위의 온도에 따라서 변질의 우려가 있어서 항상 냉장 및 냉동보관을 하여야 하는 어려움이 있었다 그리고 또 벌꿀 속이나 또는 술 속에 직접 살아있는 (봉)벌의 몸체 전부를 담아 넣어 밀봉을 하여 약6개월 이상 또는 1년이 경과한 후에는 꺼내어 하루에 적합한 함량을 건강보조 식품으로 섭취하여 각종질병예방 및 치료에 사용해왔다
- [0015] 이와 같은 제조 방법의 식품은 바로 그 식품을 섭취하지 못하고 반드시 많은 시일 동안 보관하여서 봉독을 삭혀 내면서 우려낸 후에야 섭취가 가능하며 천연벌꿀과는 달리 한번 개봉을 한 후 높은 온도에서 보관을 하면 변질의 우려가 있어서 냉장보관 등을 해야 하는 불편함이 있다
- [0016] 또 벌의 몸체를 벌꿀이나 술 속에 넣어둠으로 식용으로 사용할 경우에는 용기 내에 들어있는 벌의 몸체는 섭취하는 사람이 육안으로 보면서 섭취하기가 다소 불편을 줌으로 모두다 건져 내어서 맑게 버리게 된다 또 이와 같은 제조방법은 봉독과 함께 벌이소유하고 있는 그 영양성분을 100% 다 완전 추출하여 내지 못함으로 영양성분의 추출하는 효과가 현저하게 낮은 문제점이 있다 또 벌의 몸체가 식품 속에 함께 들어 있음으로 하여 비위약한 사람들은 항상 육안으로 쳐다 볼 때마다 심적인 부담을 주곤 하였다 또한 벌꿀의 영양성분에 있어서는 그 계절에 피는 꽃에 따라서 꿀벌들이 꽃가루를 몰아서 나뭇으로 그 성분들이 각각 차이가 조금씩 다르며 그 가격 또한 많은 차이가 다른 것을 볼 수 가있게 된다 또 꿀벌들이 벌꿀을 만들기 위해서는 주로 꽃을 차차 단념으로, 뿌리나, 줄기, 잎사귀, 열매. 버섯, 동물, 생물, 해초, 곤충 등속에 들어있는 영양성분들은 꿀벌들이 직접 채취하기란 사실상 어렵다 일 예를 든다면은 인삼은 최고의 건강식품으로 치고 있다 그 영양성분은 인삼 꽃 보다는 땅속에 들어있는 뿌리인 인삼이 보약이다 그리고 바다와 육지에 있는 각종 동, 식물 및 기타 가공식품들도 있으며 또 꿀벌들이 인삼의 모든 몸체식물에서 채취할 수 있는 영양성분들의 범위는 영양가가 낮은 인삼의 꽃이라고 할 수가 있다 그러나 인삼의 주 영양성분은 땅속에서 재배되는 뿌리인 인삼 속에 모두 들어 있으나 그의 중요한 영양성분들을 꿀벌들이 직접 인삼의 영양성분을 채취 하기란 어렵다.
- [0017] 또 버섯의 종류는 각종 다양하며 또 버섯이 소유하고 있는 각종영양성분은 그 질이 높고 우수 하며 또 각종질병을 치료하는 효능효과가 높다 즉 상황버섯을 살펴보면 다음과 같다 상황버섯: 약용으로 암세포사멸 및 악성종양제로 개발된 신비의 약재로 종양억제 율은 약96,7% 라고 한다 이와 같이 치료의 효과는 높으나 버섯은 꽃이 없어 꿀벌에게는 큰 도움을 주지 못하고 있다 또 바다에 붉은 홍합 및 생선과 같은 조개류의 성분과 또 미역 다시마 와 같은 각종 각종해조류 와 인체의 각종질병 예방 및 치료에 도움이 되는 의약품이나 동충하초 및 알로에와 같은 건강식품들의 영양성분들을 꿀벌들이 직접채취 하기란 어렵다
- [0018] 벌꿀의 영양성분들을 살펴보면 벌꿀은 인체에 이로운 각종영양성분을 많이 함유하고 있어서 아주 훌륭한 건강식품으로는 손을 꼽고 있다 하지만 농산물들의 잎사귀 뿌리 줄기 열매 과일 외에 봉독성분 등의 들어있는 각종 질병을 예방하고 또 치료하는 성분들이 낮게 들어있다 예를 든다면 벌꿀 속에는 벌의 봉독 성분이 아주 경미한 함량으로 들어있는데 이는 꿀벌들이 벌꿀을 제조할 때에 소량으로 첨가하여 제조하기 때문에 벌꿀자체로서는 다소 경미한 살균 작용의 효과는 있어 인체의 건강식품으로 영양성분을 공급할 수는 있으나 인체에 각종질병을 예방하고 또 치료하기에는 봉독성분이 아주 부족한 함량이 들어 있어 벌꿀자체로서는 봉침시술치료 대응으로 인체에 섭취하여 각종질병을 예방 및 치료하기에는 아주 턱없이 부족하여 아쉬움이 있다
- [0019] 또한 벌꿀은 다소 살균작용이 있으나 벌꿀 속에는 봉독성분이 첨가되어있는 함량이 아주 낮아 인체의 피부질환인 아토피 습진 가려움증 벌에 쏘였을 때 붓고 가려울 때와 상처부위 및 윗몸질환 등 피부질환에 직접 사용하기

란 너무 부족하다 벌꿀 속에 첨가되는 벌의 봉독성분은 인체에 섭취를 할 때 벌의 독성이 해를 주기 때문에 봉독이 인체에 주는 독소는 모두 중화 및 소멸시켜야 안전하게 섭취를 할 수 있다 그리고 벌꿀 속에는 벌의 봉독 성분 외에도 인체의 각종질병들을 예방 및 치료 하기에는 낮은 성분들이 들어있어서 많은 사람들이 기력을 회복하기 위하여 벌꿀 속에 생, 인삼과 생, 대추를 잘게 분쇄하여 혼합을 한 후 섭취하기도하며 또 각종질병에 따라서 한방의약재들을 첨가 혼합하여 섭취하고 있는 실정이지만 벌꿀 속에 첨가하는 식품들도 건강에 보다 더 효과적으로 도움을 주려면 그의 영양성분들을 충분하게 추출물로 우려내어 첨가한 후 섭취하는 것이 더 효과 적이라고 할 수 있지만 가정에서 주부들은 주부들이 일상생활에 바쁘다 보니 직접 준비하기란 어렵다

발명의 내용

해결하려는 과제

[0020]

본 발명에서는 상기와 같은 문제를 해결하기 위하여 (봉)벌의 몸체의 영양성분은 잘게 분쇄하여 72시간 동안 숙성(발효)과정을 거쳐서 영양성분을 우려냄으로 (봉)벌 몸체의 단백질 등 영양성분을 풍부하게 얻어냄과 동시에 숙성(발효)과정을 통하여 인체에 해로운 봉독 기운은 모두 소멸하고 또 해독을 시킴으로 식용으로 바로 섭취하기에도 안전하며 섭취 후에는 봉침시술치료와도 동일한 치료의 효과를 얻을 수가 있다 또한 인체의 각종 질병에 있어서 벌의 봉독성분 사용 외에 각종질병에 따라서 치료의 효과를 더 높여주도록 각종 농산물의 건강식품 이나 한방약재 및 동물, 해물, 또는 일반의약품 등에서 선택하고 골라 영양성분을 벌꿀에 더 추가 첨가하여 인조벌꿀을 제조한 후 꿀벌을 양봉함으로써 꿀벌을 통하여 다시금 새로운 천연벌꿀로 제조하여 인체의 각종질병예방 및 치료와 호전에 대한 효율을 더 높여주도록 하였다 영양이 풍부하게 첨가한 벌꿀을 제공함으로써 매일 매 일 1일 3회씩 섭취한 벌꿀은 인체의 내장기관을 통하여 손가락발가락까지 다 전달됨으로 온몸의 질병이 한꺼번에 동시 치료가 가능하며 봉침시술 과는 달리 인체에 미치는 통증과 가려움 증이 없어 돼지고기와 젓갈종류 등 모든 음식물을 바로 섭취할 수 있어 각종 질병예방과 치료 및 호전에 도움을 주도록 하는 벌꿀로서 본 발명의 목적은 각종영양성분이 첨가된 인조벌꿀을 제조한 후 다시금 꿀벌의 먹이로 공급을 함으로서 꿀벌을 통하여 새롭게 우수한 품질로 제조되는 천연벌꿀의 제조 방법을 제공하는 것을 목적으로 한다

과제의 해결 수단

[0021]

본 발명에 있어서 제2단계의 제조방법에 첨가 사용되는 재료들은 질병치료 및 예방의 효과에 도움을 주도록 하기 위하여 각종질병의 질환에 따라서 첨가 사용되는 일부 건강식품의 재료들로서, 기력이 없는 사람에게 도움이 되는; (인삼이나 홍삼 중 하나선택) 인삼, 황기, 대추, 잣, 미역, 생강, (봉)벌 몸체 영양성분을 추출하여 첨가된 인조벌꿀로 제조하여 꿀벌을 양봉하여 기능성천연벌꿀로 제차 제조하는 방법 및 벌꿀을 특징으로 한다

[0022]

동맥경화, 고혈압, 당뇨, 신경통, 아토피, 습진, 피부병, 중기에 도움이 되는; 쯤개이나마, 미역, 생강, (봉)벌 몸체 영양성분을 추출하여 첨가된 인조벌꿀로 제조하여 꿀벌을 양봉하여 기능성천연벌꿀로 제차 제조하는 방법 및 벌꿀을 특징으로 한다

[0023]

불면증에 도움이 되는; 팽이밥, 다시마, 생강, (봉)벌 몸체 영양성분을 추출하여 첨가된 인조벌꿀로 제조하여 꿀벌을 양봉하여 기능성천연벌꿀로 제차 제조하는 방법 및 벌꿀을 특징으로 한다

[0024]

암 에 도움이 되는; 씀바귀, 표고버섯, 쑥, 다시마, 생강(1)과 (봉)벌 몸체(1') 영양성분을 추출하여 첨가된 인조벌꿀로 제조하여 꿀벌을 양봉하여 기능성천연벌꿀로 제차 제조하는 방법의 벌꿀을 특징으로 한다

[0025]

탈모에 도움이 되는; 털진득찰, 참깨, 하수오, 미역, 생강, (봉)벌 몸체 영양성분을 추출하여 첨가된 인조벌꿀로 제조하여 꿀벌을 양봉하여 기능성천연벌꿀로 제차 제조하는 방법 및 벌꿀을 특징으로 한다

[0026]

중풍, 허리가 아플 때에 도움이 되는; 마삭줄 생강, (봉)벌 몸체 영양성분을 추출하여 첨가된 인조벌꿀로 제조하여 꿀벌을 양봉하여 기능성천연벌꿀로 제차 제조하는 방법 및 벌꿀을 특징으로 한다

[0027]

가격이 저렴한 벌꿀을 공급하기 위해서 도움이 되는; 생강, (봉)벌 몸체 영양성분을 추출하여 첨가된 인조벌꿀로 제조하여 꿀벌을 양봉하여 기능성천연벌꿀로 제차 제조하는 방법 및 벌꿀을 특징으로 한다

[0028]

위장 및 장과 감기에 도움이 되는; 일반의약품을 사용하되 물약(시럽)은 (봉)벌 몸체의 영양성분과 벌꿀에 첨가하여 인조벌꿀로 제조하여 꿀벌을 양봉하여 기능성 천연벌꿀로 제차 제조하는 방법 및 벌꿀을 특징으로 한다

[0029]

벌꿀의 제조방법 및 벌꿀음료는 제8단계의 꿀의 벌집에서 채취된 벌꿀에 생수를 첨가 혼합하여 용기(팩)에 담아 넣어 봉합 제조되는 것을 특징으로 하는 벌꿀음료 제조방법 중 제2단계에 첨가 사용되는 건강식품들은, 뿌리,

잎사귀, 열매, 줄기, 버섯, 동물, 생물, 해초, 곤충 등에서 얻을 수 있는 영양성분을 더 첨가하여 인조벌꿀로 제조하여 꿀벌의 먹이로 공급을 하여 꿀벌을 통하여 다시 새로운 벌꿀로 제조하는 방법 및 기능성천연벌꿀을 특징으로 한다.

발명의 효과

- [0030] 본 발명에 있어서는 (봉)벌의 영양성분에 첨가되는 재료들은 각종질병의 예방과 치료에 따라서 도움을 주도록 건강식품의 재료를 선택하여 첨가 사용 하여 벌꿀에 혼합을 하여 꿀벌을 양봉함으로 변질의 부패를 차단하면서 보다 더 질이 우수한 천연벌꿀을 제조하여 인체의 각종 질병 예방 및 치료 통증완화 및 호전에 보다 더 폭넓게 도움을 주도록 하였다
- [0031] (1) 벌꿀 속에는 각종질병들을 예방 및 치료하는 봉독의 치료 성분 외에 그 질병에 따라서 각종 건강식품뿌리, 잎사귀, 열매, 줄기, 외에 기타식품 에서 추출한 영양성분을 벌꿀에 더 추가 사용함으로 그 치료의 효과를 크게 더 높여주도록 하였다
- [0032] (2) 벌꿀은 각 개개인의 질병에 따라서 환자들은 벌꿀을 선택하여 질병을 치료할 수 있다
- [0033] (3) 벌꿀은 환자 외에도 원기 회복에 도움이 되는 식품의 영양성분을 더 첨가 사용함으로 남녀노소 즐겨 먹을 수 있도록 하였다
- [0034] (4) 벌꿀 속의 봉독은 벌의 몸체를 숙성(발효)함으로 인체에 해를주는 독 기운을 소멸하고 해독하는 작용이 있어 식용으로 사용이 가능하고 봉침의 시술치료의 효과과도 동일하다
- [0035] (5) 벌꿀은 남녀노소 먹기도 편하며 봉침시술 치료와 동일한 치료 효과가 있다
- [0036] (6) (봉독)벌꿀을 꾸준히 복용할 경우 초기질병인 경우 2 ~ 3일만 복용하여도 체질에 따라서 질병이 바로 호전되는 것을 환자가 느낄 수가 있다
- [0037] (7) 각종영양성분이 첨가 제조된 벌꿀을 섭취하게 되면 1차 봉독성분으로 인하여 봉침시술치료와 동일한 치료 효과를 발휘한다 그리고 2차는 봉독치료성분 외에 첨가된 건강식품의 치료성분으로 인하여 보조 치료의 효과가 나타나도록 하여준다 더 나아가 벌꿀성분은 육체의 영양공급 및 피로회복을 도와준다
- [0038] (8) 벌꿀 속의 봉독은 식용으로 복용하여도 통증이나 가려움증 등 부작용이 거의 없다
- [0039] (9) 벌꿀 속의 봉독은 식용으로 섭취한 후에는 돼지고기나 젓갈종류 등 음식을 전혀 가릴 필요가 없다
- [0040] (10) 식용으로 사용한 벌꿀 속의 봉독은 음식자체이기 때문에 먹기에 매우 편리하며 매일 매 일 1일 3회 섭취도 가능함으로 봉침시술치료보다 치료의 효과가 수배가 더 빠르게 나타난다
- [0041] (11) 벌꿀은 인체에 섭취를 하게 되면 몸 속의 내장기능을 통하여 온몸구석구석 손가락 발가락까지 전달됨으로 온 몸 속에 들어있는 질병들이 한꺼번에 동시 치료가 되는 효과가 있다
- [0042] (12) 본인인 알지 못하는 질병도 예방 및 치료가 되는 효과가 있다
- [0043] (13) 식용으로 사용한 벌꿀 속의 봉독은 천연 질병치료제로서 수 천년 전부터 선조들이 건강식품으로 사용을 하여왔다
- [0044] (14) 병 의 원 치료중인 환자가 병 의 원 약물과 함께 복용하여도 부작용이 없으며 그 치료의 효과를 더욱 증가 시켜준다
- [0045] (15) 벌에 쏘여 붓고 아플 때 곧바로 봉독추출물을 1일3회 먹으면 통증들이 완화되는 효과가 있다
- [0046] (16) 벌꿀 속의 봉독은 인체에 (벌)봉독항체가 많이 생긴 사람은 독감에 걸려도 통증이 적으며 독감을 이겨낼 수 있는 저항력이 생기게 된다
- [0047] (17) 벌꿀은 각 가정에서도 가족들의 건강상태에 따라서 벌꿀을 선택하여 각종 음식을 조리할 때 설탕대용으로 음식물속에 첨가 사용할 수가 있어 건강을 더욱 더 지킬 수가 있다
- [0048] (18) 벌꿀 속에 첨가된 봉독은 우리의 인체가 봉독을 많이 접할수록 봉독의 감수성이 둔화되고 또 여러 가지 전염병과 관절염 및 암 진환 등에도 무척 강해진다고 학계에서는 발표들을 하고 있다
- [0049] (19) 인조벌꿀을 1차 꿀벌의 먹이로 공급을 하여 다시 제2차로 제조가공 된 천연벌꿀은 여러 차례의 숙성(발

효)과정을 거치게 됨으로 벌꿀자체 만으로도 질이 높고 우수한 기능성천연벌꿀이라고 할 수 있다

(20) 벌의 몸체 영양성분을 추출하기 위하여 벌의 몸체를 모두 분쇄하여 액체로 갈아낸 후 발효와 숙성과정을 통하여 벌의 몸체를 삭혀내면서 영양성분을 우려내므로 벌의 몸체가 소유하고 있는 영양성분들을 100% 모두 다 빠른 시간에서 추출하여 사용을 할 수 있다 (벌의 몸체를 몰로 직접 끊어서 영양성분을 추출하면 끊일 때 발생하는 김(수증기)을 통하여 영양성분들이 일부 외부로 증발하여 감소하게 된다)

(21) 제5단계에서는 농산물의 영양성분추출물과 함께 분쇄하여 액체로 되어있는 벌의 몸체는 벌꿀과 함께 숙성 발효기(6)에 담아 넣어 72시간 동안 온도 30~60 ℃ 범위 내에서 발효시킨 후 숙성을 하여 주므로 인체의 질병 치료 및 예방에 도움이 되는 단백질 및 기타 미생물의 효소 등 새로운 영양성분들이 벌꿀 속에 추가 형성되게 된다

(22) 인조벌꿀에 첨가되어있는 각종영양성분은 제5단계에서 72시간 동안 발효와 숙성과정을 거쳐 제조되므로 제조되는 인조벌꿀에는 단백질 및 기타 효소 등 새로운 영양성분들이 벌꿀 속에 풍부하게 들어있어 꽃이 없는 계절과 또 온도가 낮은 계절에도 인조벌꿀을 꿀벌에게 먹이를 공급하여 양봉하고 수확을 하여도 질이 높은 천연벌꿀을 생산하고 수확을 할 수 있어 4계절 벌꿀생산이 항상 가능하다

(23) 인체의 각종 질병질환에 따라서 예방 및 치료에 도움이 되도록 각종농산물 및 한방약재의 영양성분과 함께 벌의 몸체영양성분을 첨가하여 벌꿀을 제조함으로써 소비자들은 본인들의 사정에 따라서 벌꿀을 선택하고 섭취할 수 있어 각종질병치료 및 예방에 도움이 되도록 벌꿀을 제조하였다

도면의 간단한 설명

[0050]

- 도1은 각종 약재료 영양성분이 첨가되어 꿀벌을 통하여 제조되는 벌꿀제조방법의 계통도
- 도2는 일반의약품이 첨가 제조 되는 벌꿀제조방법의 계통도
- 도3은 일회용 벌꿀음료 제조방법의 계통도
- 도4는 벌꿀이 들어있는 용기

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0051]

본 발명은 각종질병예방 및 치료와 통증완화에 도움을 주기 위하여 [실시예1] 도1의 제조방법을 통하여 각종농산물이나 각종한방건강식품의 뿌리, 잎사귀, (과일)열매, 줄기의 영양성분 외에 동물, 생물, 곤충 및 기타기호식품 등을 포함하여 모두 첨가사용이 가능하며 또 첨가 사용되는 재료들은 1가지 또는 2가지 이상의 재료를 각종질병의 질환에 따라서 치료 및 예방에 도움이 되도록 선택하여 조리공정 농축기(3)에서 영양성분추출물로 우려내어 사용을 한다 그리고 일반의약품은 도2에 기준하여 사용하며 그리고 봉독을 함유하고 있는 벌의 몸체는 믹서기(4)에 넣어 벌의 몸체 영양성분이 단시간에 우려져 외부 밖으로 삭혀져 나오는데 용이하도록 액체로 분쇄하여 숙성발효기(6)에 벌꿀과 함께 담아 넣어 숙성(발효)과정을 거친 후 인조벌꿀을 가공하여 꿀벌을 양봉하여 다시 새로운 천연벌꿀을 제조(8)하는 방법으로서, 인조벌꿀에 첨가되는 영양분은 녹용, 동충하초, 알로에 십진 대보탕 등도 첨가 사용이 가능하다 그리고 일반의약품을 첨가하여 사용하는 방법은 도2와 같이 일반의약품의 감기약 위장약 장약 영양제 등의 경우는 봉독을 함유하고 있는 벌의 몸체를 우려낸 추출물에 몰약(시럽)의 경우는 바로 첨가 사용을 하고 정제(알약)의 경우는 30 ~ 60 ℃에서 녹여낸 후 벌꿀과 함께 배압기계(5)에서 혼합한 후 인조벌꿀을 제조하여 꿀벌을 양봉 한다 이와 같이 각종건강식품에서 우려낸 추출물을 벌꿀에 첨가하여 인조벌꿀(6)을 제조하는 방법은 하기한 실시 예에 한정되지 않고 당 업자에 의해 다양하게 변형 실시가 가능하며, 각종영양성분이 첨가되는 벌꿀제조방법에 대한 그 실시 예를 도1에서 설명하여 보면 다음과 같다 벌의 봉독은 봉독성분 자체만으로도 첨가 사용이 가능하다 그리고 또 봉독을 함유하고 있는 꿀벌 사용을 기준으로 하며 각종질병의 질환에 따라서 첨가 사용되는 각종식품재료들은 세척과정을 거쳐 제2단계에서 분류하여 첨가사용을 한다 또한 각종질병질환 및 소비자의 편리에 따라서 다양한 벌꿀의 종류들을 분류하여보면 다음과 같다

[0052]

이와 같이 각종건강식품에서 우려낸 추출물을 벌꿀에 첨가하여 인조벌꿀(6)을 제조 하는 방법은 하기한 실시 예에 한정되지 않고 당 업자에 의해 다양하게 변형 실시가 가능하며, 각종영양성분이 첨가되는 벌꿀제조방법에 대한 그 실시 예를 도1에서 설명하여 보면 다음과 같다 벌의 봉독은 봉독성분 자체만으로도 첨가 사용이 가능하다 그리고 또 봉독을 함유하고 있는 꿀벌사용을 기준으로 하며 각종질병의 질환에 따라서 첨가 사용되는 각종식품재료들은 세척과정을 거쳐 제2단계에서 분류하여 첨가사용을 한다 또한 각종질병질환 및 소비자의 편리에 따라서 다양한 벌꿀의 종류들을 분류하여보면 다음과 같다

실시예 1

- [0053] **도1에서와 같이 각종 영양성분이 첨가 제조되는 벌꿀의 제조방법**
- [0054] 각종영양성분이 첨가되는 벌꿀제조방법에 있어서 먼저 첨가 사용하도록 준비하는 재료는 홍삼 30~100g, 황기30~100g, 대추20~100g, 잣 20~100g, 미역20~100g, 생강20~100g, 두메부추20~100g, 매주 콩20~100g, 다시마20~100g, 좁개잎나무20~100g, 팽이밥20~100g, 씌바귀20~100g, 표고버섯20~100g, 쑥20~100g, 털진득찰20~100g, 참깨20~100g, 하수오15~100g, 마삭줄20~100g을 포함한 농산물 및 한방재료(1)와 천연벌꿀(30)(무게중량)2.4kg을 준비 하는 제1단계; (각종농산물 및 한방약재재료(1)의 1일 섭취량은 보조식품으로서 5~30g을 첨가 사용하며, 또 일반의약품, 시럽으로 된 위장약, 장약, 감기약(1")은 도2의 제7단계와 같이 벌의 몸체(1')영양성분과 함께 천연벌꿀(30)에 첨가 혼합하여 인조벌꿀(30')을 제조가공 한다).
- [0055] 상기 준비된 각종 농산물 및 한방약재 재료(1)는 제조방법에 있어서 인체 각종질병질환에 따라서 어느 하나 이상을 선택하고 사용되며 기력이 없는 사람들에게는 원기를 회복하는데 도움이 되도록 하기 위하여 인삼 30~100g, 황기 30~100g, 대추30~100g, 잣20~100g, 미역20~100g, 생강 20~100g 재료(1)를 선택하고 세척을 한 후 세척된 재료들은 모두 (무게중량)생수(물) 2kg과 함께 조리농축기(3)에 담아 넣고 영양성분이 우려나도록 95℃ 이상 쉰 불에서 10분간을 끓이다가 온도를 변경하여 70 ~ 95℃약한 불에서 100분간 이상을 가열하여 첨가한 생수(물)의 (비율)함량이 10%이하가 되도록 끓여내면서 우려내고 줄여내는 제2단계;
- [0056] 상기 끓이고 우려내면서 줄여낸 인삼, 황기, 대추, 잣, 미역, 생강(1)등의 각종영양성분추출물은 모두다 퍼내어 유압기계(5)에 옮겨 담아 넣은 후 압축을 시켜서 첨가한 재료의 찌꺼기는 모두 걸러내 버리고 영양성분추출물로 짜내어 제조하는 제3단계;
- [0057] 상기 짜내어 제조된 영양성분추출물은 믹서기계(4)에 모두다 옮겨 담아 넣은 후 여기에 꿀벌(1') 800 ~ 1200(수)마리를 함께 넣어서 벌의 몸체(1')가 잘게 분쇄하여 액체가 되도록 함께 갈아내는 제4단계;
- [0058] 상기 잘게 분쇄하여 액체로 갈아낸 벌의 몸체(1')와 영양성분추출물은 모두다 퍼내어 천연벌꿀(30)2.4kg과 함께 숙성발효기(6)에 모두 담아 넣고 혼합을 하고 저어준 후 온도30 ~ 60℃ 범위 내에서 72시간을 높은 온도에서 발효를 실시한 후 온도를 변경하여 낮은 온도에서 숙성을 하고 삭혀내면서 벌의 몸체영양성분을 우려내면서 발효 액으로 미생물이 증식하면서 효모와 유산균 등 새로운 양질의 단백질의 영양성분들이 추가로 벌꿀 속(30')에 형성되면서 첨가되도록 제조하면서 동시에 벌의 봉독을 식용으로 섭취할 때 봉독이 인체에 미치는 독소를 중화하여 소멸되도록 제조하는 제5단계;
- [0059] 상기 숙성하고 삭혀낸 벌의 몸체(1')와 각종영양성분들은 모두다 퍼내어 유압기계(5')에 옮겨 담아 넣은 후 압축을 시켜서 벌의 몸체(1)의 찌꺼기는 모두다 걸러내어 버리면 인삼, 황기, 대추, 잣, 미역, 생강(1)과 벌의 몸체(1')영양성분이 첨가되어있는 각종영양성분추출물로 짜내어 제조하는 제6단계;
- [0060] 상기 짜내어서 제조된 각종영양성분추출물은 모두다 퍼내어 배합기계(7)에 옮겨 담아 넣은 후 벌꿀 속에 첨가되어 있는 벌의 몸체(1')와 인삼, 황기, 대추, 잣, 미역, 생강(1)등 각종영양성분들이 모두다 서로 고르게 혼합이 잘 되도록 온도30 ~ 60℃ 범위 내에서 배합하여 인조벌꿀을 제조하는 제7단계;
- [0061] 상기 각종영양성분이 첨가되고 제조된 인조벌꿀(30')은 꿀벌의 먹이로 공급 하고 양봉을 하여 인삼, 황기, 대추, 잣, 미역, 생강(1)의 영양성분과 함께 벌의 몸체(1')의 영양성분이 벌꿀(30)속에 함께 첨가되어 있는 천연벌꿀(3")로 제조하는 제8단계;
- [0062] 상기 꿀벌의 벌집에서 천연벌꿀(30")을 채취(9)하는 제9단계; 를 거친 후 상기 채취된 천연벌꿀(30")은 벌꿀용기(그릇)(20)에 담아 봉합(10)을 하는 제10단계;
- [0063] 상기 봉합된 용기(그릇)(20)의 외면은 물로 세척(11)을 하고 섭취용량이 기재된 수저 및 안내설명서와 함께 제품을 포장을 하고 출하(12)를 하게 되면 꿀벌을 통하여 제조되어있는 천연벌꿀(1")속에는 벌의 몸체 영양성분과 함께 각종농산물 및 한방약재의 각종영양성분들이 풍부하게 첨가되어 있는 새로운 천연벌꿀(30")을 제조가공 하는 방법이 완성되게 된다.

이와 같이 제조된 기능성천연벌꿀(30")에 대한 제조방법과 그 장점들을 보다 더 구체적으로 설명을 하여 보면 다음과 같다. [실시 예1] 도1의 제조방법 중에서 제1단계에는 벌꿀에 첨가사용 하기 위하여 일부 준비된 재료품목을 나타내고 있으며 제2단계에서는 인체의 각종질병 질환에 따라 사용되는 재료의 일 예로서 원기가 없는 사람들에게는 인삼, 황기, 대추, 잣, 미역, 생강(1)를 선택하고 생수(물)을 붓고 가열하여 우려내면서 첨가한 물

의(비율)함량이 소량이 되도록 끓이고 졸여낸 후 졸여낸 영양성분의 추출물은 모두다 퍼내어 제4단계 제조방법 중에서 믹서기계(4)에 옮겨 담아 넣은 후 여기에 봉독을 함유하여 살아있는 꿀벌(1')800~1200(수)마리와 함께 담아 넣어서 벌(1')몸체를 잘게 분쇄하여 액체가 되도록 갈아내게 되면 이때 살아있는 꿀벌들은 자기 몸에 어려움이 닥치는 줄 알고 자기의 몸을 보호하기 위하여 벌(1')은 몸에 소유하고 있는 봉독을 스스로 외부로 방출하게 되는데 이때 방출되는 봉독성분은 평소의 봉독성분보다 인체건강질병치료 및 예방과 통증완화 등에 도움이 되는 좋은 단백질을 새로 형성하여 방출하게 된다. 그리고 분쇄가 되면서 (벌은 죽은 벌들도 모두다 첨가사용이 가능하다) 액체가 되어있는 벌(1')몸체 표면들은 모두 인삼, 황기, 대추, 잣, 미역, 생강(1)등의 영양성분추출물로 함께 도포되게 되므로 이의 도포된 영양성분들의 재료(1)(1')들은 모두다 제조방법 중에서 숙성발효기(6)에 옮겨 담아 넣은 후 여기에 천연벌꿀(30) (무게중량)2.4kg을 함께 넣어서 저어준 후 72시간 동안 온도 30~60℃ 범위 내에서 처음 시작은 발효의 속도가 빨라지도록 하기 위하여 40~60℃ 높은 온도에서 24시간 발효를 실시하면서 저어준다. 그리고 다시 온도를 변경하여 40~30℃ 낮은 온도에서 48시간 숙성을 실시하여 주면서 벌꿀(30)속에 들어있는 내용물을 손으로 자주 저어주면 벌꿀(30)속에서 빠른 시간 내에 벌(1')몸체의 각종 내장 장기와 분비물들은 삭혀지면서 영양성분들이 우려나면서 발효 액으로 바뀌지면서 시간이 지나가면 지나 갈수록 이의 내용물들은 검은색상으로 점점 짙게 변하여 가면서 단시간에 발효가 진행되게 된다 그리고 이때 봉독성분 및 벌(1')몸체 속에 들어 있는 각종영양성분과 또 농산물 및 각종한방재료(1)영양성분들은 벌꿀(30)과 함께 어우러져가면서 기존에 보유하고 있는 각종영양성분들 외에 발효 액으로 미생물이 증식하면서 효모와 유산균 등 새로운 질이 높고 더 우수한 양질의 단백질의 영양성분들이 풍성하게 추가로 형성되면서 빠른 시간 내에 벌꿀 속에 첨가되게 된다 그리고 동시에 식용으로 섭취할 때 벌의 봉독성분이 인체에 미치는 독소들도 따라서 이때 모두 중화(해독)하면서 소멸되는 기능작용을 하게 된다 이와 같이 발효하고 숙성과정을 거쳐서 우려낸 벌(1')몸체와 국물들은 모두다 제6단계의 유압가공기계(5)에 옮겨 담아 넣어 압축을 시켜서 벌(1')몸체의 찌꺼기는 모두 걸러내어 버리고 짜내어 영양성분추출물로 제조 한 다음 이의 영양성분추출물은 모두다 제7단계의 배합기계(7)에 옮겨 담아 넣어서 인삼, 황기, 대추, 잣, 미역, 생강(1)영양성분과 또 벌(1')몸체의 영양성분들이 벌꿀 속에서 고르게 섞여져서 혼합이 잘되도록 온도30~60℃ 범위 내에서 배합을 하여 인조벌꿀(30')로 제조를 하여준다 여기서 벌꿀(30)을 혼합(배합)할 때에 벌꿀(30)속에는 수분이 들어있으나 벌꿀(30)은 원래 그 자체가 입자가 굵고 끈끈한 특성의 성분을 가지고 있기 때문에 타 영양성분을 벌꿀(30)속에 첨가 혼합(배합)을 실시할 때 벌꿀(30)에 접하는 온도가 낮으면 낮을수록 벌꿀은 굳어지는 특성을 가지고 있어서 더 끈끈하여지기 때문에 첨가하는 영양성분이 고르게 혼합(배합)이 잘 안되게 된다. 하지만 이와 반대로 벌꿀(30)에 접하는 온도가 높으면 높을수록 벌꿀(30)은 그 입자가 가늘어지면서 액체와 같이 아주 부드러워지기 때문에 이때 첨가한 인삼 등 각종영양성분(1)과 또 벌(1')몸체영양성분들이 벌꿀(30')속에 고르게 퍼져나가면서 혼합(배합)이 잘되게 된다 하지만 여기서 주의 할 점은 벌꿀의 온도는 약70℃ 이상 상승을 하게 되면 천연벌꿀(30)자체에는 기존에 보유하고 있는 미량(적은 함량)의 효소의 성분이 첨가되어있는데 각종영양성분들이 파괴되는 문제가 발생을 하게 된다 그러므로 본 발명에서 제조된 인조벌꿀(30')은 각종영양성분들이 파괴되지 않도록 온도를30~60℃ 범위 내에서 고르게 혼합(배합)하는 이유와 함께 또 다른 이유가 더 있어 이를 상세하게 설명을 하여보면 다음과 같다 제조가공 된 인조벌꿀(30')속에는 각종농산물 및 한방재료(1)에서 추출한 각종영양성분과 또 벌(1')몸체영양성분들이 고르게 섞여지지 않고 부분부분 몰려서 뭉쳐 있게 되면 제조가공 된 인조벌꿀(30')로 꿀벌들에게 먹이를 공급하여 양봉을 하는 경우 1개(1군)의 벌통내부에는 여러 장의 벌집(소초관)이 배열되어 있어서 꿀벌들이 인조벌꿀(30')을 먹이로 몰아서 다시 벌집(소초관)에 저장을 하게 되는데 이때 꿀벌들을 통하여 다시 제조가공 되는 천연벌꿀(30")속에 첨가되는 영양성분 함량은 모두다 고르게 분포되지 못하고 불균형한 현상이 발생을 하게 된다 이와 같은 경우 벌집에서 벌꿀을 채취하려면 벌집내부에 벌꿀이 어느 일정량으로 딱 들어차있어야 벌꿀을 채취하여 수확을 할 수 있기 때문이다. 그러므로 벌집에서 벌꿀을 채취하는 시기는 한꺼번에 다 수확을 하는 것이 아니며 벌집(소비)마다. 그 수확(채밀)하는 시기가 각각 달라질 수 있기 때문에 벌집(소비)속에 들어있는 영양성분이 항상 고르게 분포되어 있지 않으면 벌집을 채취하여 수확한 벌꿀마다 벌꿀에 첨가되어있는 봉독을 포함한 벌의 몸체(1')에서 추출한 영양성분 및 기타 농산물 및 한방재료(1)에서 추출한 각종영양성분의 함량들이 각각 차이가 나면서 달라지게 된다. 이와 같은 경우 첨가되어있는 봉독영양성분의 함량이 각각 차이가 나게 되면 인체의 각종 질병치료 및 예방을 하기 위하여 질병질환에 따라서 식용으로 섭취할 때에 섭취하는 사람마다 각각 불균형한 상태가 나타나게 되므로 인조벌꿀(30')속에 첨가되는 각종영양성분들은 항상 혼합(배합)이 고르게 잘 섞여져야 한다 이와 같이 제7단계를 거쳐서 제조된 인조벌꿀(30')은 인체에 바로 섭취를 하여도 각종질병치료 및 예방 등 건강식품으로 사용을 할 수 가 있으나 보다 더 질이 우수한 천연벌꿀(30")을 꿀벌들을 이용하여 제조가공 하기 위하여 제8단계에서는 제조된 인조벌꿀(30')을 꿀벌들에게 먹이로 공급을 하여 양봉을 하게 되면 꿀벌들은 인조벌꿀(30')을 벌집으로 옮겨 식량으로 차곡차곡 저장을 하면서 새로운 천연벌꿀(30")로 제조를 하게 된다 그러므로 제5단계에서 발효와 숙성과정을 거쳐서 제조되어있는 인조벌꿀 속에는 미생물 발효균들이 풍성하게 배양되어

있어서 이때 꿀벌들을 통하여 다시금 새롭게 가공되는 벌꿀 속에도 미생물의 발효균들이 따라서 곧바로 풍성하게 증식을 하게 되는 효과가 있게 되므로 꿀벌들을 통하여 꽃가루와 함께 숙성되면서 천연벌꿀이 제조되게 된다. 숙성을 하면서 미생물의 균들은 온도가 낮으면 낮을수록 숙성을 하는 기간이 길어지면서 미생물의 균들이 벌꿀 속에서 증가하는 숫자도 낮아지게 된다. 그리고 숙성을 하면서 온도가 높아지면 숙성을 하는 기간이 짧아지고 미생물의 균들이 벌꿀 속에서 증가하는 속도가 높아지게 된다.

이와 같이 본 발명에서 제조되는 천연벌꿀(3")의 품질은 숙성과정을 총 3회를 거쳐서 제조되는 벌꿀이 되게 된다 이를 상세하게 나열하여보면 이와 같다 제5단계에서 숙성발효기(6)에 액체로 되어있는 벌의 몸체(1')와 함께 첨가 사용되는 벌꿀은 종래의 천연벌꿀(30)을 사용하고 있으므로 이의 천연벌꿀(30)은 사용하기 전 꿀벌들이 각종꽃가루를 직접 수집하여 벌집에 저장하여 숙성과정을 거쳐서 1차 천연벌꿀(30)로 제조하여 출하된 벌꿀을 사용하므로 첨가사용하고 있는 벌꿀자체가 1차 벌집에서 숙성된 종래의 천연벌꿀(30)이 되게 된다. 이와 같은 종래의 천연벌꿀(30)을 본 발명에 있어서 제4단계의 제조방법 중에서 한방재료(1)양양성분추출물에 벌(1')몸체를 잘게 분쇄하여 액체로 갈아낸 후 제5단계에서는 인삼을 비롯한 한방재료(1)양양성분추출물에 액체로 된 벌(1') 몸체는 천연벌꿀(30)과 함께 숙성발효기(6)에 담아 넣어 온도 30~60 ℃에서 72시간을 발효를 하고 숙성을 한 후 제7단계에서는 다시 인조벌꿀(30')로 제조 가공하게 되므로 이때 벌꿀의 숙성과정은 2번을 거치게 된다 그리고 이와 같이 제7단계를 거쳐 제조가공 된 인조벌꿀(30')은 제8단계에서는 꿀벌들의 먹이로 다시 공급을 하여 꿀벌들을 양봉하게 되면 인조벌꿀(30')은 꿀벌들을 통하여 다시 벌집에 저장되고 숙성되어 새로운 천연벌꿀(30')로 제조가공을 하게 되므로 이때 새롭게 제조가공 된 천연벌꿀(30")은 숙성과정을 모두 총3번을 거쳐서 제조되는 우수한 기능성 천연벌꿀이 제조되게 된다 일반적으로 벌꿀(30)을 살펴보면 벌집 안에서 오랜 기간 동안 꿀벌들이 관리를 하면서 보관되어 숙성된 벌꿀은 보다 더 질이 높고 우수한 천연벌꿀(30)로 사회에서 인정을 받기 때문에 시중에서도 판매를 할 때에는 고가의 가격에 거래 되고 있는 것을 볼 수 있다. 이와 같은 벌꿀제조방법에 있어서 제5단계에서 벌의 영양성분을 발효를 하고 숙성을 하는 과정을 거치는 방법에 있어서 또 다른 이유가 있다 꿀벌(1')들이 몸에 소유하고 있는 봉독성분의 함량은 아주 경미하고 작은 소(미)량을 소유하고 있다 그리고 또한 첨가사용 되는 봉독성분은 그 입자가 아주 작고 미세하다 그러므로 벌(1')의 몸체의 영양성분을 우려내기 위하여 그릇(술)에 담아 물과 함께 봉독을 함유하고 있는 벌(1')의 몸체를 끓여내게 되면 끓여낼 때 그릇(술)에서 배출되는 수분 김을 통해서 봉독영양성분들이 일부 외부로 배출이 되는 현상이 발생을 하게 된다 실제로 실험과정에서 살펴보면 말벌(벌 중에서 제일 큰 왕 통이 벌) 1마리가 소유하고 있는 봉독의 함량은 꿀벌에 비교하여 보면 약 500배 이상 봉독을 소유하고 있다고 한다 그러므로 말벌1마리는 꿀벌500마리의 봉독과 같으며 말벌 2마리를 일반전기 커피포트에 넣어 물을 가득 붓고 뚜껑을 닫지 않는 상태에서 영양성분을 우려내기 위하여 고열을 가하여 첨가한 물의 양이 소량이 되도록 끓여낸 후 벌의 몸체와 함께 봉독성분이 우려져 있는 영양성분추출물을 바로 섭취를 하여보면 인체에 아무런 느낌과 반응이 나타나질 않게 되는 것을 발견해 볼 수 있다 그에 대한 이유를 살펴보면 벌의 봉독성분은 그 입자가 너무 작고 미세하다 그리고 또한 벌 1마리가 몸체에 소유하고 있는 봉독성분의 부피함량은 아주 경미하고 미세한 소량으로서 벌의 몸체를 물로 끓여낼 때 그 온도에 따라서 물을 끓이는 온도가 높으면 높을수록 벌의 봉독성분은 끓일 때 발생하는 수분 김을 통하여 외부로 많이 증발을 하게 되는 어려움들이 발생을 하게 된다 그러므로 본 발명에서 첨가 사용되는 벌(1')의 수량은 800~1200(수)마리로 벌(1')의 수량이 많아 보이지만 실제로 벌(1')의 몸체에 소유하고 있는 봉독성분 함량들의 총 무게(중량)를 살펴보면 무게중량이 총3g도 안되는 아주 적은 소량으로 3g이하로 첨가사용 된다 그러므로 물을 부어 벌의 몸체를 끓여 내게 되면 외부 밖으로 봉독성분이 증발하게 되는 경향이 있어 본 발명에서는 벌(1')의 몸체를 물로 끓여내는 제조방법 보다는 그 손실을 차단하기 위하여 제4단계의 제조방법에서는 벌(1')의 몸체를 잘게 액체가 되도록 분쇄한 후 제5단계에서 액체가 된 벌(1')의 몸체는 숙성발효기(6)에서 담아 넣어 (온도 30~60 ℃ 범위 내에서 72시간 동안) 40~60 ℃ 높은 온도에서 24시간 발효를 하다가 다시 온도를 변경하여 낮은 40~30 ℃온도에서 48시간 숙성과정을 통하여 벌(1')의 몸체를 삭혀내고 우려내는 과정을 거치게 되면 봉독성분을 100% 그대로 보존하면서 벌의 몸체(1')가 소유하고 있는 영양성분들을 손실 없이 그대로 우려서 낼 수 있는 제조방법이 되게 된다 그리고 또 다른 이유는 이와 같다 제5단계에서 30~60 ℃ 온도에서 벌의 몸체(1')와 함께 첨가되어있는 각종영양성분들을 발효와 숙성과정을 거치게 되면 인삼(1)과 함께 포함된 각종영양성분과 벌의 몸체(1')의 영양성분들이 벌꿀(30)속에서 함께 어우러져 발효되면서 첨가한 각종재료들은 기본적으로 소유하고 있는 영양성분 외에도 인체건강에 보다 더 좋은 타 양질의 단백질이 형성되도록 벌(1')의 몸체에 들어있는 각종분비물들을 통하여 빠른 시간 내에 숙성되면서 새로운 효모와 유산균등 미생물들이 풍부하게 증식되면서 첨가되어 지도록 하기 위한 제조방법으로 이때 주의 할 점은 효소의 영양성분들은 41 ℃의 열을 가하게 되면 파괴하기 시작하며 또 47 ℃가 넘으면 효소 안에 들어있는 효모와 유산균들이 완전 사라지게 된다 그러므로 인조벌꿀을 제조하는 제5단계에서는 발효와 숙성에 대한 온도를 각각 변경하여 제조를 하게 되면 인조벌꿀 속에는 미

생물들이 계속 증식을 하는 상태가 이루어지기 때문에 제8단계에서 제조된 인조벌꿀을 꿀벌들의 먹이로 공급하면 꿀벌 들은 인조벌꿀을 벌집에 저장을 하고 숙성을 하면서 다시금 새로운 천연벌꿀을 제조가공을 하게 되는데 이때 꿀벌들을 통하여 제조되는 벌꿀 속에는 인체건강에 유용한 미생물들이 계속 자라면서 양질의 단백질과 같은 좋은 영양성분들이 빠른 시간에 증가하도록 하여 보다 더 품질이 우수한 천연벌꿀(30")이 되도록 꿀벌들을 이용하여 제조가공하기 위한 것이다 여기서 (효소)발효 액을 얻기 위하여 숙성하는 온도는 너무 낮으면 숙성하는 시일이 많이 걸리게 되며 또한 온도가 너무 높으면 영양성분이 파괴되는 문제가 생기게 된다 이와 같은 제조 방법은 수 천년 전부터 선조들은 인체의 각종질병들을 치료 및 예방하기 위한 건강식품으로 말벌들을 잡아서 술이나 꿀단지 속에 함께 담아 넣어 장기간 동안 숙성(발효)과정을 거쳐 벌의 몸체(1')영양성분이 삭혀지면서 우려져 나오도록 하여 인체의 각종질병치료 및 예방과 통증완화 등 건강 식품으로 제조하여 섭취하여온 유사한 제조방법이라고 할 수 있다.

[0064] 또한 본 발명에서는 상기 제조방법에 있어서 인조벌꿀(30')에 첨가 사용되는 각종농산물 및 한방약재 건강식품 재료들은 인체의 각종질병의 질환에 따라서 첨가 사용되는 재료들이 각각 달라지기 때문에 남녀노소 필요에 따라서 개개인들이 질병 질환에 따라서 편리하게 선택하여 섭취할 수 있도록 하기 위해 제조된 천연벌꿀(30")을 그 종류대로 일부 나열하여보면 다음과 같다

[0065] 또한, 기력이 없는 사람에게는 기력에 도움이 되도록, 본 발명은 도1과 같이 상기 제2단계는 벌꿀을 제조하는 방법에 있어서 벌꿀의 종류에 따라서 선택하고 첨가 사용되는 재료는 홍삼 또는 인삼30~100g, 황기30~100g, 대추30~100g, 잣20~100g, 미역20~100g, 생강20~100g을 조리농축기(3)에 물과 함께 담아 넣고 가열하여 우려낸 영양성분추출물은 제5단계에서는 (붕)벌 몸체와 벌꿀과 함께 온도30 ~ 60 ℃ 범위 내에서 72시간을 숙성발효기(6)에서 발효를 거쳐서 숙성을 한 후 인조벌꿀을 제조하는 단계 후 인조벌꿀로 꿀벌을 양봉하여 인삼, 황기, 대추, 잣, 미역, 생강과 벌의 몸체(1')영양성분이 함께 첨가되어있는 기능성 벌꿀로 제차 제조될 수 있다.

[0066] 또한, 동맥경화, 고혈압, 당뇨, 신경통의 질환에 도움이 되도록 본 발명은 도1과 같이 상기 제2단계는 벌꿀을 제조하는 방법에 있어서 벌꿀의 종류에 따라서 선택하고 첨가 사용되는 재료는 두메부추20~100g, 매주 콩20~100g, 다시마20~100g, 생강20~100g을 조리농축기(3)에 물과 함께 담아 넣고 가열하여 우려낸 영양성분추출물은 제5단계에서는 (붕)벌 몸체와 벌꿀과 함께 온도30 ~ 60 ℃ 범위 내에서 72시간을 숙성발효기(6)에서 발효를 거쳐서 숙성을 한 후 인조벌꿀을 제조하는 단계 후 인조벌꿀로 꿀벌을 양봉하여 두메부추, 매주 콩, 다시마, 생강과 벌의 몸체(1')영양성분이 함께 첨가되어있는 기능성 벌꿀로 제차 제조될 수 있다.

[0067] 또한, 제조단가를 낮춰서 도움이 되도록 본 발명은 도1과 같이 상기 제2단계는 미역20~100g, 생강20~100g을 조리농축기(3)에 물과 함께 넣고 가열하여 우려낸 영양성분추출물은 제5단계에서는 (붕)벌 몸체와 벌꿀과 함께 온도30 ~ 60 ℃ 범위 내에서 72시간을 숙성발효기(6)에서 발효를 거쳐서 숙성을 한 후 인조벌꿀을 제조하는 단계 후 인조벌꿀로 꿀벌을 양봉하여 미역, 생강과 벌의 몸체(1')영양성분이 함께 첨가되어있는 기능성 벌꿀로 제차 제조될 수 있다

[0068] 또한, 또한, 아토피, 습진, 피부병, 종기질환에 도움이 되도록 본 발명은 도1과 같이 상기 제2단계는 벌꿀을 제조하는 방법에 있어서 벌꿀의 종류에 따라서 선택하고 첨가 사용되는 재료는 쯤깨잎나무20~100g, 황기30~100g, 미역20~100g, 생강20~100g을 조리농축기(3)에 물과 함께 담아 넣고 가열하여 우려낸 영양성분추출물은 제5단계에서는 (붕)벌 몸체와 벌꿀과 함께 온도30 ~ 60 ℃ 범위 내에서 72시간을 숙성발효기(6)에서 발효를 거쳐서 숙성을 한 후 인조벌꿀을 제조하는 단계 후 인조벌꿀로 꿀벌을 양봉하여 쯤깨잎나무, 황기, 미역, 생강과 벌의 몸체(1')영양성분이 함께 첨가되어있는 기능성 벌꿀로 제차 제조될 수 있다.

[0069] 또한, 불면증질환에 도움이 되도록 본 발명은 도1과 같이 상기 제2단계는 벌꿀을 제조하는 방법에 있어서 벌꿀의 종류에 따라서 선택하고 첨가 사용되는 재료는 팽이밥20~100g, 다시마20~100g, 생강20~100g을 조리농축기(3)에 물과 함께 담아 넣고 가열하여 우려낸 영양성분추출물은 제5단계에서는 (붕)벌 몸체와 벌꿀과 함께 온도30 ~ 60 ℃ 범위 내에서 72시간을 숙성발효기(6)에서 발효를 거쳐서 숙성을 한 후 인조벌꿀을 제조하는 단계 후 인조벌꿀로 꿀벌을 양봉하여 팽이밥, 다시마, 생강과 벌의 몸체(1')영양성분이 함께 첨가되어있는 기능성 벌꿀로 제차 제조될 수 있다.

[0070] 또한, 암 질환에 도움이 되도록 본 발명은 도1과 같이 상기 제2단계는 벌꿀을 제조하는 방법에 있어서 벌꿀의 종류에 따라서 선택하고 첨가 사용되는 재료는 씀바귀20~100g, 표고버섯20~100g, 쑥20~100g, 다시마20~100g, 생강20~100g을 조리농축기(3)에 물과 함께 담아 넣고 가열하여 우려낸 영양성분추출물은 제5단계에서는 (붕)벌 몸체와 벌꿀과 함께 온도30 ~ 60 ℃ 범위 내에서 72시간을 숙성발효기(6)에서 발효를 거쳐서 숙성을 한

후 인조벌꿀을 제조하는 단계 후 인조벌꿀로 꿀벌을 양봉하여 썸바귀, 표고버섯, 썩, 다시마, 생강과 벌의 몸체(1')영양성분이 함께 첨가되어있는 기능성 벌꿀로 제차 제조될 수 있다.

[0071] 또한, 탈모질환에 도움이 되도록 본 발명은 도1과 같이 상기 제2단계는 벌꿀을 제조하는 방법에 있어서 벌꿀의 종류에 따라서 선택하고 첨가 사용되는 재료는 털진득찰 20~100g, 참깨20~100g, 하수오20~100g, 미역20~100g, 생강20~100g을 조리농축기(3)에 물과 함께 담아 넣고 가열하여 우려낸 영양성분추출물은 제5단계에서는 (붕)벌 몸체와 벌꿀과 함께 온도30 ~ 60 ℃ 범위 내에서 72시간을 숙성발효기(6)에서 발효를 거쳐서 숙성을 한 후 인조벌꿀을 제조하는 단계 후 인조벌꿀로 꿀벌을 양봉하여 털진득찰 20~100g, 참깨20~100g, 하수오20~100g, 미역20~100g, 생강과 벌의 몸체(1')영양성분이 함께 첨가되어있는 기능성 벌꿀로 제차 제조될 수 있다.

[0072] 또한, 중풍, 허리가 아플 때 질환에 도움이 되도록 본 발명은 도1과 같이 상기 제2단계는 벌꿀을 제조하는 방법에 있어서 벌꿀의 종류에 따라서 선택하고 첨가 사용되는 재료는 마삭줄20~100g, 생강20~100g을 조리농축기(3)에 물과 함께 담아 넣고 가열하여 우려낸 영양성분추출물은 제5단계에서는 (붕)벌 몸체와 벌꿀과 함께 온도 30 ~ 60 ℃ 범위 내에서 72시간을 숙성발효기(6)에서 발효를 거쳐서 숙성을 한 후 인조벌꿀을 제조하는 단계 후 인조벌꿀로 꿀벌을 양봉하여 마삭줄, 생강과 벌의 몸체(1')영양성분이 함께 첨가되어있는 기능성 벌꿀로 제차 제조될 수 있다.

[0073] 또한, 벌꿀 속에 첨가되는 영양성분재료들은 각종농산물 및 한방약제로서 잎사귀, 줄기, 뿌리, 열매, 과일이나 또는 각종곤충 및 기타 각종 어족, 해물, 동물 등 기타 건강식품 재료는 질병질환에 도움이 되도록 선택하여 본 발명은 도1과 같이 상기 제2단계를 거친 후 제5단계에서는 (붕)벌 몸체와 벌꿀과 함께 온도30 ~ 60 ℃ 범위 내에서 72시간을 숙성발효기(6)에서 발효를 거쳐서 숙성을 한 후 인조벌꿀을 제조하는 단계 후 인조벌꿀로 꿀벌을 양봉하여 벌의 몸체(1')와 함께 각종영양성분이 함께 첨가되어있는 기능성 벌꿀로 제차 제조될 수 있다.

[0074] 또한 일반의약품이 첨가 사용되는 위장 및 장과 감기에 도움이 되도록 본 발명은 도2의 제조방법과 같이 상기 제 5단계는 일반의약품의 물약(시럽)을 사용하되 (붕)벌 몸체의 추출된 추출물에 혼합하여 인조벌꿀로 제조하여 꿀벌을 양봉하고 꿀의 벌집에서 벌꿀을 채취하여 기능성 천연벌꿀로 제차 제조될 수 있다

실시예 2

[0075] **1회용 벌꿀음료 제조방법**

[0076] 1회용 벌꿀음료란 벌꿀을 섭취하려면 먼저 따뜻한 물을 컵에 담아 넣은 후 여기에 벌꿀을 적당하게 담아 넣은 후 수저로 저어 벌꿀을 물에 녹여낸 후 섭취를 하게 되는데 본 발명에서 제조된 벌꿀은 일반벌꿀과는 다르게 질병예방 및 치료가 가능하기 때문에 건강을 지키려면 1일 3회에 걸쳐서 섭취를 하는 것이 바람직하기 때문에 원액으로 되어있는 벌꿀을 물에 타서 자주 마시려면 서로가 번거로움이 발생하기 때문에 이는 그 편리함을 제공하기 위한 것으로 제조방법 제2단계를 거쳐 까지 질병에 따라 건강식품의 추출물이 첨가 제조되는 벌꿀로서 꿀의 벌집에서 채취된 벌꿀을 사용한다

[0077] 먼저 도1과 도3과 같이 제9단계에서 꿀의 벌집에서 채취된 천연벌꿀을 준비하는 제1단계 상기 준비된 벌꿀35~45g과 생수150~190g을 혼합믹서기(5)에 넣어 온도30~60℃에서 벌꿀과 생수가 서로 고르게 잘 혼합되도록 벌꿀음료로 혼합하는 제2단계

[0078] 상기 벌꿀음료는 용기봉합기(10)에서 용기(꺽)에 담아 넣어 용기를 봉합하는 제3단계

[0079] 상기 봉합된 벌꿀음료는 용기(꺽)의 외면은 물로 세척(11)을 하고 섭취용량 수저 및 안내설명서와 함께 제품을 포장(12) 하고 출하(13)를 하면 각종영양성분이 첨가된 벌꿀음료 및 제조가공 하는 방법이 완성되게 된다

[0080] 이상에서 설명을 한 바와 같이 도1의 벌꿀에 첨가 사용되는 건강식품들은 각종농산물식품재료 및 각종한방식품 재료로, 뿌리, 잎사귀, 줄기, 열매, 꽃, 외에 바다와 육지의 각종 어족, 해물, 동물, 곤충과 또한 벌개로 만들어 내는 건강식품 및 각종일반의약품의 위장약 감기약 영양제 등 모두 첨가 사용이 가능하다 이와 같이 만고 만은 식품의 재료들 중에서 제조를 할 때에는 그 필요 용도에 맞는 품명의 재료 중에 1가지 또는 2가지 이상을 선별하여 선택을 하고 세척(2)을 한 다음 조리농축기(3)에 물과 함께 넣어 끓이고 우려내어 영양성분을 추출을 하여 첨가 사용하는 방법으로 홍삼을 우려내면 인삼의 사포닌의 영양성분을 추출하여 벌꿀 속에 첨가 사용할 수가있으며 녹용을 우려내면 녹용의 영양성분을 추출하여 첨가 사용할 수 있다 또 동충하초, 알로에, 십전대보탕이나 또는 나무 잎사귀, 줄기, 뿌리, 열매, 과일, 미역, 다시마, (붉은)홍합, 일반의약품으로 감기나 위장약 등 사람들이 식용으로 사용을 하고 있는 각종 모든 식품들은 모두첨가 사용이 가능함으로 1가지 또는 2가지 이상을 선별하고 골라내어 영양성분들을 우려내면서 여기에 봉독을 함유하고 있는 벌의 몸체(1')의 영양성분을 더 우

려내고 추출하여 천연벌꿀 속에 폭넓게 첨가 혼합을 한 다음 1차 인조벌꿀로 제조가공을 하여 꿀벌의 먹이로 공급을 하게 되면 꿀벌들은 인조꿀벌을 벌집에 저장을 하면서 이때 외부에서 가져온 꽃가루와 함께 벌집에 저장을 하여 숙성(발효)을 하게 되면 꿀벌을 통하여 2차로 각종영양성분이 풍부하게 들어있는 새로운 천연벌꿀로 다시 제조가공되게 된다 이와 같은 천연벌꿀 속에는 홍삼과 녹용을 우려낸 영양성분의 추출물과 (붕독)벌의 영양성분을 함께 벌꿀에 혼합을 하여 꿀벌의 먹이로 공급하게 되면 홍삼의 사포닌성분과 녹용성분 및 (붕독)벌의 성분이 벌꿀 속에 새롭고 자연스럽게 함유하게 되고 또 붉은 홍합과 다시마를 우려낸 추출물과 (붕독)벌의 영양성분을 벌꿀에 혼합하여 꿀벌의 먹이로 공급하게 되면 홍합과 다시마의 영양성분과 (붕독)벌의 성분이 바로 새롭고 자연스럽게 천연벌꿀 속에 첨가되도록 제조하는 천연벌꿀로 제조하는 방법으로서 인체의 각종질병의 예방과 치료 및 통증완화 등에 도움을 줄 수 있도록 하였다 그리고 또한 첨가 사용되는 식품의 재료들은 각종질병의 질환에 따라서 치료에 도움을 주도록 고르고 선택을 하여 첨가 사용함으로 인체의 각종 질병에 따라서 치료에 도움을 더욱 줄 수 있어서 첨가 사용되는 재료의 성분 효능에 대하여 살펴보면 다음과 같다

실시예 3

첨가되는 건강식품재료에 대한 분석

[0081]

인삼, 은 예로 부 터서 만병통치약으로 전해 내려오는 건강식품으로 신장, 위장, 간장의 기능을 회복시키고 콜레스테롤 치를 내려주는 작용을 하여 고혈압, 저혈압, 동맥경화, 심장병, 당뇨병과 성인병을 예방치료 한다 또 숙취회복, 정력강화, 노화방지, 항암, 피로회복 그 밖에 신경통, 류머티즘증세에 잘 듣고 원기회복, 식욕증진, 빈혈예방, 피로회복에 좋으며 스트레스를 해소시켜주며 모든 암을 예방하고 치료 한다

[0082]

대추, 는 비타민C 가풍부하고 인, 철분 등 각종미네랄을 다량으로 함유하고 있는 알칼리성 식품이다 갓 따낸 대추는 비타민 C 가 풍부하지만 말린 대추는 미네랄이 많아진다 대추는 열을 내리게 하고 변비를 완화해 주며 기침을 멎게 하는 효과가 있으며 강장, 강정효과는 물론 노화방지 효과도 뛰어나다 대추는 특히 신경을 누그러뜨리는 작용이 있어 예민하고 신경질적이며 성격이 급한 사람에게 더 없이 좋은 치료제로 쓰인다

[0083]

황기, 는 한방에서 뿌리를 황기라 한다 기력을 돋우고 몸이 튼튼해지며 면역력을 높이고 혈액순환이 잘되며 혈압을 내리고 심장을 튼튼하게 하며 간을 보호하고 독을 풀어주며 염증과 통증을 가라앉히고 새살이 돌아나며 땀이 멎고 소변을 잘 나오게 하는 효능이 있다 동의보감에서 황기는 기를 돕고 살찌게 하며 신장의 기운이 약해져서 귀가 먹는 것을 막고 오래된 고름을 뽑아내 아픔을 멎게 하며 얼굴빛이 초췌하고 여위는데 쓴다고 하였다 몸이 허하여 땀이 많이 날 때, 피로하고 기운이 없을 때, 심장이 안 좋을 때, 중풍, 기침, 천식, 간염이나 신장염, 춥고 열이 날 때, 설사를 자주할 때, 치질, 자궁이 내려앉았을 때, 혈액순환이 잘 안될 때, 늙어 쇠약할 때, 중기, 강장제로 처방한다, 뿌리는 귀두와 잔뿌리를 떼고 햇볕에 말려 사용한다, 사포닌, 아미노산, 이소플라본, 마그네슘, 철분, 셀레늄, 과당, 단백질, 비타민P를 함유한다 민간에서는 몸이 허하여 땀을 비오듯 흘릴 때, 산후식은땀, 심한 피로감, 기운이 없고 몸이 부을 때, 가슴이두근거리고 잠이 잘 안올때, 심한 기침, 천식, 신장염, 당뇨, 풍으로 인한 손발마비, 치통, 찬 것을 먹고 설사할 때, 갈증이 심할 때, 치질, 화상, 중기가 오래 동안 낫지 않을 때, 위궤양, 저혈압 고혈압, 심장이 약할 때, 양기저하, 피부가 거칠고 누렇게 뜰 때 사용한다

[0084]

잣, 은 한방에서는 해송자라고 하여 입맛이 없을 때 죽을 끓여먹으면 입맛이 돌고 기운을 찾게 된다고 전해진다. 칼로리가 높을 뿐 아니라 비타민 B군이 풍부하며 호도나 땅콩보다 많은 철분이 들어있다 잣을 구성하는 지방은 올레산, 리놀레산, 리놀레인산, 등 몸에 좋은 불포화지방산이 주류를 이룬다 우수한 지방이 풍부하게 들어있어 자양, 강장은 물론 스테미너에 도움이 된다 양질의 단백질과 불포화지방산이 풍부하고 피부의 신진대사를 활발하게 하는 비타민 B2 회춘의 비타민이 라고 하는 비타민 E 외에 철분도 풍부하게 들어있어 피부미용이나 빈혈에 효과가 있다 잣은 위나 폐의 작용을 돕기 때문에 병을 앓고 난 후 체력이 떨어진 사람 말라서 기력이 없는 사람 기침, 가래가 심한 사람에게도 좋은 식품이다

[0085]

생강은 아주 적은 양의 단백질과 섬유질, 전분, 미네랄이 들어있으며 전분이 영양소의 40~60% 차지하고 있다 생강은 위액의 분비를 촉진하는 작용 외에 강한 발한작용이 있어 우리 몸의 신진대사를 촉진하여 몸을 따뜻하게 하는 작용을 한다 몸이 따뜻해지면 감기의 여러 증세를 예방치료하고 냉증, 저혈압 증세도 좋으며 간장과 위장의 운동을 도와 숙취해독에도 효과가 있다

[0086]

상황버섯은 버섯이 소유하고 있는 각종영양성분은 그 질이 높고 우수 하며 또 각종질병을 치료하는 효능효과가 높다 즉 상황버섯을 살펴보면 다음과 같다 상황버섯: 약용으로 암세포사멸 및 악성종양제로 개발된 신비의 약재로 종양억제 율은 약96,7% 라고 한다

[0087]

- [0088] **표고버섯**은 종류에 따라 그 성분이 각각 다르지만 각종요리와 또 약용으로 쓰이며 급사병 예방, 혈압강화작용, 콜레스테롤저하, 감기예방, 빈혈예방, 항암제, 피부질환이나 습진예방, 간질환이나 동맥경화에 좋고 미용식품으로도 좋다고 하며 버섯은 뼈를 튼튼하게 해주며 비타민 D, 조절작용에 필수적인 B2, 혈액의 대사를 돕는 엘리타데닌 성분은 다른 버섯에 비하여 더 풍부하여 표고버섯 속에 들어 있는 엘리타데닌은 혈액 중에 콜레스테롤치를 떨어뜨려 고혈압 동맥경화 심장병의 예방과 치료에 효과가 있는데 표고를 많이 먹는 사람들은 장수한다고 하며 감기의 묘약이라고도 알려져 있다
- [0089] **썩. 썩의 독특한 향기**는 치네올 이라는 정유성분이다 칼슘, 인, 철분 등 미네랄이 풍부하고 비타민 A, C와 비타민 B1. B2. B6. 만이 들어 있다 비타민 A나 C가 부족하면 우리 몸의 저항력이 약해지기 쉬운데 썩에는 이들 비타민이 만아 질병에 대한 예방의 효과가 커 민간약초 중에서 썩만큼 널리 사용되는 것도 드물며 썩은 여러 종류가 있으며 썩의 잎을 말려두었다가 사용한다 썩은 특히 여성에게 더 좋은 것으로 요통 생리통 산후 하혈이 있을 때 말린 썩 잎을 달여 마시며 썩은 몸을 따듯하게 하고 혈액의 흐름을 좋게 하며 신경통 어깨 결림 등 작용 효과가 높다 썩 뜸의 효능은 한번 뜨고 나면 백혈구의 수가 평소보다 2배 이상 불어나 면역기능을 높여주고 혈액순환을 순조롭게 한다
- [0090] **다시마**는 칼로리가 거의 없고 각종미네랄이 풍부하게 들어있는 대표적인 알칼리성 식품으로 다시마는 칼슘이 풍부해 뼈와 이를 튼튼하게 해주며 갑상선호르몬의 생성을 도와 체내신진대사를 활발하게 한다 다시마나 미역 속에는 아미노산인 일종인 라민닌이라는 성분이 들어있는데 이것이 혈압을 내리주며 다시마의 미끈거리는 성분에는 알길 산이 들어있어 암세포의 번식을 막는 등 다시마에는 암에 대한 면역력을 높이는 작용도 한다 다시마에는 다당류라는 섬유질이 풍부하게 들어있는데 다당류는 대장의 운동을 풍부하게 도와 음식물을 청소하는 역할을 함으로서 음식물이 장에 머무르는 시간을 짧게 하고 장안의 발암물질과 유해물질을 배설해버리게 하면서 비만을 방지하고 성인병을 예방하며 미용에도 뛰어난 효과를 보이는 저칼로리식품이다
- [0091] **하수오**, 는 원래 **약초**의 이름은 새박뿌리 라는 약초이다. 이 약초를 약재상에서는 하수오라고 하는데 이유는 하수오라는 사람이 이 뿌리를 먹고 130세가 될 때까지도 검은 머리로 건강하게 살았다는 일화에서 비롯됐다고 한다) 검은깨 (의. 단백질은 필수아미노산을 여러 종류로 포함하고 있으므로 콩과 맞먹을 정도의 영양가가 있으며 노화를 방지해주는 비타민으로 알려진 비타민 E가 혈관을 청소하는 역할을 하여 피부를 윤기 있게 하고 노화를 억제한다 이밖에 칼슘 비타민B1. 비타민 B2. 인. 철분이 균형 있게 들어있어 빈혈예방에 도움이 되며 강장 강정 피로한 눈에도 효과가 있다
- [0092] **참깨**, 는 **반 이상이** 식물성지방질이며 그 대부분이 리놀레산, 리놀레인산, 등 불포화지방산으로 건강과 미용에 뛰어난 효과를 발휘하며 혈액중의 콜레스테롤치를 떨어뜨려 동맥경화예방에 도움이 된다 리놀레산은 또 스트레스를 대항하는 부신 피질 호르몬이나 남성호르몬을 활발하게 분비시키는 작용과 스트레스나 초조감도 진정시킨다 참깨의 단백질은 필수아미노산을 여러 종류로 포함하고 있어 노화를 방지해주는 비타민 E 가 혈관을 청소하는 하는 역할을 하고 피부를 윤기 있게 하고 노화를 억제한다 이밖에 칼슘, 비타민 B1, B2, 인, 철분이 균형 있게 들어있어 빈혈예방에 도움을 주며 강장, 강정, 피로한눈에도 효과를 주며 참깨에는 소화 효소가 많이 들어있어 당질이나 단백질 등 소화를 촉진시키며 모발에 풍부한 영양을 공급하여준다
- [0093] **미역**, 은 **양질의 단백질**과, 비타민, 철분, 칼슘, 인 카로틴, 식물성 섬유 등 균형 있게 들어있어서 바다의 채소라고 부른다 미역의 커다란 특징은 칼슘과 요오드가 풍부하게 들어있어 뼈와 이를 튼튼하게 하며 산후 자궁수축과 지혈을 돕고 초조감을 해소한다 요오드는 아미노산과 결합하여 갑상선호르몬을 만드는데 갑상선 호르몬은 심장과 혈관의 활동을 돕고 체온과 땀을 조절하며 신진대사를 작용시키는 작용을 한다 인체에 요오드가 부족하면 체온과 저항력이 떨어져 신경이불안전해지며 노화현상이 일어난다 미역에는 방사선 장애를 방지하는 작용도 있으며 미역의 특유의 미끈거리는 성질은 수용성의 식물성 섬유로 혈액중의 콜레스테롤치를 감소시키는 작용이 있으며 변비를 해소시키며 고혈압이나 동맥경화중의 예방에 암세포의 증식을 억제하며 비만을 방지하는 등 성인병의 예방식품이다
- [0094] **두메부추** (별명: 메부추, 막부추, 호부추, 두메달래, 설령과, 헤백, 야산, 소산, 한방에서 뿌리를 산구, 씨앗을 산구자라 한다. 몸을 따듯하게 하고 신장기능을 좋게 하며 피를 맑게 하고 통증을 없애며 염증을 가라앉히는 효능이 있다 민간에서는 천식, 동맥경화, 고혈압, 협심증, 당뇨, 소화불량, 강장제로 처방한다 뿌리는 햇볕에 말려 사용한다 사포닌 프로필 설과이드, 비타민을 함유한다 민간에서는 천식, 폐결핵, 고혈압, 당뇨, 신경통이 심할 때, 간이 안 좋을 때, 변비, 산후, 아랫배가 아플 때, 치질, 심장이 안 좋을 때, 몸에 열이 나고 가슴이 답답할 때, 구토, 소화불량, 나이가 들어 기력이 없을 때 잦은 소변, 동맥경화, 자양강장제로 사용을 한다
- [0095] **썩개잎나무** (별명: 새끼 거북꼬리, 물진섭(효능) 한방에서 줄기를 소홍할마 , 뿌리를 소적마근 .이라 한다, 열

을 내리고 피를 멎게 하며 독을 풀어주고, 염증을 가라 앉히는 효능이 있다, 소아마비, 아토피, 피부병이 심할 때, 중기에 독이 올랐을 때, 소변이 붉게 나올 때, 피를 토할 때, 뱀에 물렸을 때, 약으로 처방한다 비타민을 함유한다, 민간에서는 소아마비, 어린이 아토피나 습진, 소변이 붉게 나올 때, 피를 토할 때, 심한피부병, 중기에 독이 올랐을 때, 뱀에 물렸을 때, 사용한다

[0096] **일반의약품**을 벌꿀에 첨가 사용하는 방법은 위장과 장과 감기약 및 영양제의 경우(시럽)물약은 바로 첨가사용을 하고 알약(정제)의 경우는 온도30~60℃에서 녹여서 (봉독)벌 영양성분과 함께 벌꿀에 첨가사용을 한다

[0097] 벌꿀 속에는 비타민 B1, B2, B6, C외에 각종 여러 가지 영양성분이 들어있다 주성분인 포도당과 과당은 더 이상 분해되지 않는 단당류이므로 소화흡수가 좋고 즉시 에너지로 변하기 때문에 피로회복에 뚜렷한 효과를 보인다 비타민과 미네랄은 혈액을 알칼리 성으로 유지하는 작용을 함으로 내장이나 혈관을 튼튼하게 해주며 노화방지에 도움이 된다 꿀은 또 여러 가지 성인병에도 효과가 있고 조혈작용이 있는 엽산과, 철분도 풍부해 빈혈에도 좋으며 그밖에 설사나 변비, 숙취, 감기로 인해 기침을 하거나 목이 아플 때 예도 효과가 크다 그 밖에 미용효과와 살균작용도 있다 벌꿀은 피로회복작용, 자양, 강장, 노화방지, 빈혈의 예방과 치료, 당뇨병의 당원공급, 간장병의 예방과 치료, 숙취에 특효, 천연종합영양제, 심장근육기능조절, 미용효과, 발육 촉진과 그 밖에 원래 벌꿀 속에는 꿀벌이 벌꿀을 만들어내는 제조과정 중 (벌)봉독성분이 벌꿀 속에 경미한 함량을 첨가함으로 경미한 함량이 들어있어서 미용에 사용하면 살균 작용의 효과가 있다 하지만 꿀벌들이 벌꿀을 만들어 제조할 때에 벌꿀 속에 들어있는 (벌)봉독 함량은 아주 작은 경미한 함량이 들어있어서 식용으로 섭취를 하여 인체의 각종 질병 예방 및 치료 또는 통증완화 등에 직접 사용하기란 턱없이 아주 부족한 함량이 첨가되어있어 직접질병들을 치료하기에는 어려움이 있다

[0098] 그럼으로 본 발명에서는 이와 같은 문제를 해결하기 위하여 각종질병을 치료할 수 있도록 하기 위하여 벌의 봉독성분 및 벌의 몸체 영양성분을 추출하여 인조벌꿀을 제조하면서 벌꿀 속에 폭넓게 더 첨가 사용하도록 하였다 또 벌의 몸체 속에는 봉독성분 외에 고 단위 단백질의 영양성분이 많이 들어있다 그리고 또 벌의 봉독 속에는 엘리트, 아파민, 포스포리파제 등 40여종의 생화학적인 약 성의 작용으로 특히 페니실린의 1.000배나 되는 소염 작용을 하고 청혈, 용혈작용, 신경부활작용, 살균작용, 조직의 생성 및 파괴작용 등 강력한 항염 및 항암 작용이 있어 관절 주변의 염증세포에 영향을 주어 면역기능을 조절하는 작용을 하고 신경계의 흥분작용을 하며 신경장애를 개선하여 호르몬의 분비를 촉진하고 프라스타그란딘 제거와 면역체계의 생활 성을 억제하여 통증을 억제하는 등 더욱이 봉독은 염증성 계통의 질병과 통증성 계통의 질병에 탁월한 효과를 보이고 있어 각종 질병예방 및 치료와 통증완화에는 주사치료나 또는 봉침시술치료 및 건강식품으로 사용들을 하고 있다

[0099] 이상에서 설명을 한 바와 같이 위에서 기재한 내용의 약재들은 본 발명에 있어서 인체의 각종 질병의 질환에 따라서 치료 및 예방에 적합한 재료들을 1가지나 또는 2가지 이상을 선택하여 한방 및 의약품의 규제와 법규에 한하여 질병치료 및 예방하도록 첨가 사용하는 것이 바람직하며 또한 본 발명에서는 벌꿀에 첨가 사용되는 각종식용식품 및 한방약재는 보조치료재료 사용을 하기 때문에 1일 첨가사용량은 약 5 ~ 30g에서 사용을 하며 벌꿀 속에 첨가되는 각종식품약재료들과 질병에 대하여 설명을 하여보면 다음과 같다

[0100] 상기에서 설명을 한 바와 같이 인체의 각종질병들은 종류가 여러 가지로 다양하다 이와 같은 각종질병 치료 및 예방에 대한 치료성분은 벌 몸체의 봉독성분 속에도 첨가되어있어서 우리의 선조들은 수 천년 전부터 건강기능 식품으로 계속 섭취하여왔으며 또 (벌)봉침시술치료를 통하여 인체의 각종질병들을 치료하여왔다 (봉독)벌의 영양성분을 식용으로 질병을 치료를 하다 보면 사람들의 체질과 건강에 따라서 어떤 사람은 짧은 기간에서도 질병이 빨리 호전이 되고 있지만 어떤 사람은 치료의 기간이 배로 늘어나는 경우가 있다 또 어떤 사람은 아주 긴 치료기간을 필요로 하면서 약간의 호전의 효과만 보이는 경우도 있다 이와 같은 경우 치료의 기간을 빨리 단축을 하려면 (봉독)벌의 몸체성분의 섭취함량을 더 늘려서 섭취를 하도록 하면 치료의 기간을 단축을 시킬 수가 있으나 (봉독)벌의 몸체 속에는 말 그대로 봉독의 성분이 들어있음으로 봉독성분은 인체에 접하면 접할수록 감수성이 둔화되는 작용이 있어서 봉독성분에 대한 면역기능이 몸 안에 없는 경우와 또 면역기능이 약한 사람에게 는 처음부터 섭취함량을 늘려서 사용을 하기보다는 서서히 늘려가면서 섭취를 하는 것이 바람직하다 봉독의 섭취함량에 대한면역기능이 약한 사람이 과량으로 섭취를 하게 되면 일시적인 현상으로 가슴이 답답하면서 호흡을 하기에 경미하게 부담을 주는 현상이 나타나게 됨으로 이러한 경우는 물을 충분히 마셔주면 바로 사라지게 된다 그리고 일반적으로 위장에 염증이 만이 있는 사람들은 봉독성분으로 하여 섭취할 때에 위장에 쓰라린 통증을 유발하는 경우가 있으나 이와 같은 경우는 섭취하는 함량을 줄여가면서 서서히 섭취함량을 늘려 나가면서 섭취하면 섭취하는 횟수가 만아 지면 만아 지는 만큼 위에 염증이 사라지면서 치료가 되기 때문에 치료 후에는 쓰라림이 모두 사라지게 된다 일반적으로 대부분 사람들은 본인들의 위장이 건강하다고 느끼며 사는 경우가 만이 있지만 위장 벽이 헐어 염증이 있어도 잘 모르고 생활을 하는 경우가 있다 또한 우리인체의 체질은 소음인 등 4가

지의 채질로 되어있어 인체의 체질에 따라서 치료에 대한 효과가 각각 차이가 날수 있다 그러므로 본 발명에서는 이와 같은 문제를 해결하기 위하여 (붕독)벌의 치료성분 외에 각종질병의 질환에 따라서 한방약재를 비롯하여 각종 식용건강식품의 약재료를 선택하고 영양성분을 추출하여 벌꿀 속에 더 첨가 사용하도록 함으로 각종질병예방 및 치료와 호전효과를 높여 주도록 하였다

[0101]

본 발명에 있어서 벌꿀제조 후 벌꿀을 섭취할 때에 인체에 붕독성분으로 인하여 해를 미치는 독소는 벌의 몸체의 영양성분들을 온도30~60℃에서 숙성(발효)과정을 거쳐 삭히고 우려 낼 때에 중화(해독)및 소멸 하는 작용을 하게 됨으로 도1의 제조방법 7단계에서 인조벌꿀로 제조를 한 후 인조벌꿀을 인체에 바로 섭취 하여도 안전하며 각종질병치료 및 예방에도 사용이 가능하다 하지만 인조벌꿀은 높은 온도에 민감하여 장기간 보관을 하려면 개봉 후 변질의 우려가 있어 낮은 온도의 장소나 또는 냉장보관을 해야 하는 어려움이 있다 또한 인조벌꿀 속에 첨가되어있는 각종영양성분은 한곳으로 침전되는 현상이 발생을 하게 되는 문제가 있다 그럼으로 본 발명에서는 이와 같은 문제를 해결하기 위하여 도1의 제7단계에서 인조벌꿀을 1차로 제조를 한 다음 꿀벌들을 양봉하게 되면 꿀벌들은 2차에 거쳐 제8단계에서는 질이 우수한 천연벌꿀로 다시 제조함으로 천연벌꿀은 변질과 부패가 없으며 또 벌꿀 속에 첨가된 영양성분들은 한쪽으로 침전되는 현상이 발생하지 않는다 이와 같이 제조되어 채취한 벌꿀 속에 첨가된 붕독을 섭취하는 1일 함량은 3회로서 1회에 7~15수(마리)가 적합하며 벌의 추출물이 들어있는 벌꿀을 섭취할 때에는 종래와 같은 방법으로 찬물이나 따뜻한 물에 타서 마시면 된다 그리고 실제 기능성벌꿀의 임상실험결과 1회 섭취에 20 수(마리) 이상도 가능함으로 이의 섭취 함량은 형편과 사정에 따라서 더 증가시켜 섭취하여도 안전하다 그러나 과량으로 섭취를 하면 건강에 해를 줄 수 있어 벌꿀을 제조하여 출하를 할 때에는 벌꿀섭취함량에 대한 수저 및 섭취용량에 대한 안내광고지를 함께 첨가하여 포장을 하고 출하를 하는 것이 바람직하다 벌의 붕독성분은 각종질병들을 치료 및 예방 효과에 적합한 식품이며 인체의 각종질병들을 치료하는 방법 외에도 화장품과 또 가축의 질병에 까지도 보다 더 폭넓게 사용들을 하고 있다 그럼으로 (붕독)벌의 몸체의 성분은 선조들이 건강식품으로 수 천년전부터 각종질병예방 및 치료에 사용하여온 천연 항생제의 건강식품으로서, 본 발명에서는 각종 질병의 예방 및 치료 및 호전에 대한 효용을 보다 더 높여주도록 하기 위하여 (붕독)벌의 몸체 영양성분을 각종질병 주 치료제의 성분으로 벌꿀에 첨가사용 하였다 그리고 다시 또 보조치료제로서 각종 농산물식품이나 한방약재 및 해조류 와 일반의약품의 영양성분을 벌꿀에 첨가사용 하도록 하면서 인체의 각종질병 질환의 종류에 따라서 각각 분류하고 또 그 질병치료를 따라 적합한 영양성분을 더 첨가 사용하도록 함으로 치료에 대한 효용을 더 높여나가도록 하였다 그리고 또한 소비자들이 편리하게 섭취할 수 있도록 도3과같이 벌꿀음료를 제공하도록 하였다 이와 같이 본 발명에 있어서는 꿀벌들을 이용하여 제조되는 벌꿀 속에는 인체의 각종 질병 예방과 통증완화 및 질병호전에 적합하도록 벌의 붕독 함량을 벌꿀 속에 폭넓게 첨가 하였으므로 인체에 식용으로 섭취 할 경우에 붕독의 효능은 봉침시술치료 효과와 동일한 효력으로 각종질병을 예방하고 통증완화와 호전의 효과가 있다 또 살균작용과 청 혈과 용혈작용으로 피부를 재생하는 작용이 있어서 아토피 피부질환의 경우 벌꿀을 먹고 환부에 바르게 되면 가려움증이 바로 멈추어 지면서 아토피의 피부질환 환부가 점점 호전이 되며 벌꿀을 먹고 일반피부연고를 환부에 발라주어도 호전의 효과가 높이 나타나며 환부상처 및 일반 피부질환에도 벌꿀을 환부에 발라주면 항균 및 항염 작용이 탁월하여 호전의 효과가 있다 또 벌꿀 속에는 벌의 붕독성분이 풍부하게 첨가되어있어 먹기만 하여도 피부가 부드럽고 고와지면서 머리카락에도 많은 영양성분이 공급되어 약7~10일 가량 섭취하여도 머리카락이 부드러워는 것을 느낄 수 가있어 탈모에도 많은 도움을 줄 수 있다

[0102]

또 얼굴에도 발라주면 피부미용에 더욱 더 탁월한 효과가 있다 벌꿀 속에는 각종 건강에 도움이 되는 우수한 영양성분들이 많이 첨가되어있어 벌꿀을 섭취할 때에 각종질병이 치료가 안되어도 통증완화 및 호전의 효과가 있다 그리고 1차 기본으로 첨가되는 (벌)붕독성분 외에도 2차 추가로 건강에 도움을 주는 각종식물의 뿌리 열매 잎사귀 줄기에서 얻을 수 있는 한방재료 건강식물 및 동물 해물 등에서 얻어지는 영양성분을 보조치료재료로 더 첨가하여 사용함으로 각종질병예방 및 치료와 호전에 대한 효과를 한층 더 높여줄 수 가있다 또 이외도 벌꿀의 성분은 피로회복에 탁월한 효과가 있어서 체질이 허약한 환자에게는 피로를 풀어주면서 벌꿀자체의 영양성분은 원기를 회복하여 주는 효과가 있다 실제로 벌꿀 속에 (벌)붕독성분을 충분하게 첨가된 벌꿀을 섭취하는 과정 중 위와 장이 나쁜 사람들이 일반의약품의 (시럽)물약으로 된 위와 장약을 먹고 난 30분 후에 벌(벌침 액)붕독 첨가된 벌꿀을 따로 먹었을 때에는 호전되는 기간이 길었지만 이와 반대로 (시럽)물약으로 된 위와 장약을 벌꿀 속에 함께 혼합하여 먹었을 경우에는 호전되는 기간이 수배가 더 빠르게 나타나는 것을 볼 수 가있다 이와 같은 작용은 벌꿀 속에는 비타민 B1, B2, B6, C외에 각종 여러 가지 영양성분이 들어있다 주성분인 포도당과 과당은 더 이상 분해되지 않는 단당류이므로 소화흡수가 좋고 즉시에너지로 변화하도록 하면서 벌꿀 속에 폭넓게 첨가된 (벌)붕독성분이 함께 작용을 돕기 때문에 피로회복에도 더 뚜렷한 효과를 보인다 그리고 벌꿀 속에 첨가 사용되는 생강은 위액의 분비를 촉진하는 작용 외에 강한 발한작용이 있어 우리 몸의 신진대사를 촉진하여 몸을 따뜻

하게 하는 작용을 하기 때문에 (봉)벌의 몸체 영양성분을 섭취하고 나면 몸을 따뜻하게 함으로 뜸의 작용효과로 도움을 주게 된다

실시예 4

봉독 성분 분석

봉독의 성분이 인체에 주는 성분 별 분석을 보면 이와 같다

| 성분명 | 함유량% | 약리작용 |
|--|-----------|--|
| 멜라틴 (melitin) | 50 % | 세포용해작용(미토콘드리아 [mitochondr ia],백혈구 비만세포, 리소솜, [lysosome]) 항염증작용, 면역작용 |
| 포스포리파제 (phospholipase) | 12% | 세포조직의 분해, 용혈작용, 촉매작용 |
| 히알루로니다제 (hyaluronase A2) | 1~3% | 조직분해작용, 항원성 성분 |
| 아파민(Apamin) | 2% | 신경통증 완화작용, 진통작용, 항염증작용, 면역작용, 신경독작용 |
| 히스타민(histamine) | 0.1~1% | 혈압강하, 장관수축, 위산분비 촉진작용 |
| 아돌라핀(adolapin) | 1.0% | 항염증작용, 진통작용, 해열작용 |
| 엠시디 펩타이드 (.MCD peptide) | 2~3% | 항염증작용 |
| 도파민(dopamine) | 0.13~1.0% | 신경전달물질 |
| 푸로테아제 억제인자 (p r o t e a s e i n h i b i t o r) | 0.8% | 단백질과 에스테르 용해 억제작용 항염증작용 |
| 세카핀 (secapine) | 0.5% | 저온증 진정작용 |
| 텔티아핀(tertiapin) | 0.1% | 비만세포 탈과립작용 |
| 프로카민procamine) | 1.4% | 방사선 보호성과 관련성분 |
| 알파-글루코시다제 (?-glucosidase) | 0.6% | 항체역할 증진 |
| 리소포스포리파제 (lysophospholipase) | 1.0% | 항체역할 증진 |

이와 같이 추출된 (봉독)벌의 몸체 추출된 영양성분들은 (노봉방) 벌집이 보유하고 있는 영양성 성분과 흡사한 효과를 얻을 수가 있다

본 발명에서 숙성(발효)과정을 거쳐 제조된 벌꿀은 섭취하여도 인체에 해로운 독 기운을 소멸하고 해독(중화)시켜 건강에 안전함으로 적합한 함량만 맞추어서 매일 식용으로 복용하면 사람들의 각종 질병예방 및 치료의 범위를 폭넓게 넓혀 나갈 수가 있게 된다

- [0108] 봉독의 성분들을 살펴보면 봉독은 천연건강식품의 재료로서 봉침시술과 주사로 각종 난 치성 질병들을 치료하는 경우 그 치료의 효과가 평균85%이상 완치 율을 보이고 있다고들 한다 그리고 봉독은 우리의 인체가 봉독을 많이 접하면 접할수록 봉독의 감수성이 둔화되고 또 여러 가지 전염병과 관절염 및 암 진환 등에도 무척 강해진다고 학계에서는 발표들을 하고 있다 그럼으로 봉독에 대한 봉침 시술치료에 대한 그 효능 효과 치료 등을 살펴보면 다음과 같다
- [0109] 봉독의 약물효과는 엘라틴, 아파민, 포스포리파제 등40여종의 생화학 적인 약 성분의 작용으로 강력한 항염 작용이 있어 관절주변의 염증세포를 제거하며 면역 체계에 영양을 주어 면역 기능을 조절하는 작용을 하고 신경계의 흥분작용을 통하여 신경장애를 개선하며 혈관의 수축과 확장작용으로 인한 혈액순환을 개선하고 뇌하수체와 부신피질계를 자극하여 호르몬의 분비를 촉진하며 프라스타 그라딘의 생활 성을 억제하여 통증을 억제하는 효과가 있다
- [0110] 봉독요법의 범위는 매우 광범위하며 자가면역계, 근육계, 골격계, 신경계, 만성통증 증후군 등 여러 종류가 있다 봉독은 염증성 계통의 질병과 통증성 계통의 질병에 탁월한 효과를 보이고 있다 특히 페니실린의 1000배나 되는 소염작용을 하고 청혈, 용혈작용, 신경부활작용, 살균작용, 조직의 생성 및 파괴작용의 효능을 지니고 있다 봉독은 강력한 살균작용에 있어서는 박테리아균, 임상균, 포도상균, 대장균 등을 살균한다 또 봉독의 살균작용의 그 효능을 살펴보면 5만 배의 희석에서도 살균력이 나타날 정도로 강한 천연적인 항생 물질로서 염증성 질환의 치주염, 편도선염, 설염, 비염, 유종, 헬페스성염, 바이러스진환, 화농성증기들의 질환들이 완치 될 수 있는 것이 보고되고 있다 또한 봉독의 치료약물은 제반 질환들이 완치 되거나 완화되는 것이며 한번 완치된 환부는 아주 특별한 일이 없는 한 다시 재발이 되지 않는 다는 것이 가장 특징이다
- [0111] 그리고 봉독은 열에도 매우 안정 되어 있어서 1백도의 온도에서 열흘 동안 끓여도 그 특성을 잃지 않는다 또한 얼려도 그 효과를 파괴하지 못하는 특성을 가지고 있다고 한다
- [0112] 아래 병명은 봉침시술치료가 가능한 병명으로 본 발명에서도 봉독 추출물을 사람이 식용으로 먹을 경우 봉침시술치료와 흡사하여 각종질병 예방과 치료가 가능하여 임상결과 후 초과된 병명도 포함하였다
- [0113] **(일)신경성질환:** 허리디스크, 강직성척추염, 목 디스크, 급성 및 만성관절염, 류머티즘성 관절염, 두통, 견비통, 신경염, 좌골신경통, 안면신경마비, 통풍 등등
- [0114] **(이)화농성질환:** 풍치, 발치, 면치, 연주창, 갑상선염등
- [0115] **(삼)혈액순환관련질환:** 고혈압, 저혈압, 간질, 눈병 안질환, 축농증, 만성비염, 간염, 간경화, 지방간등
- [0116] **(사) 세균성질환:** 급성 류마티스성 심 내막염, 충치, 풍치통, 피부암, 악성피부염, 유방염, 만성기관지염, 건선 등
- [0117] **(오)근육성질환:** 근육통, 근염, 섬유근염, 근막장애증후군
- [0118] **(육)기타:** 정력증강, 조루증, 탈모, 대머리, 류마티스, 관절염, 수족저림, 냉증, 오십견등 만성어깨관절통증, 골반염, 요도염, 질염, 자궁염, 자궁경부염, 불감증, 생리통, 생리불순, 요로결석, 임포텐스, 절립선염, 변비, 치질, 대장염, 운현증, 고소공포증, 신경쇠약, 차멀미, 위염, 무좀, 벌에쏘여 붓고 아플때, 이뇨작용, 강심작용, 기미, 불면증, 등등 외에도 치료가 더 가능하다
- 실시예 5**
- [0119] 말벌(술)주 및 벌꿀 봉독추출물 제조방법 및 본 발명에서 제조되는 벌꿀의 영양성분 식용으로 복용하는 봉독추출물에 대한 그 예를 상세하게 설명을 하여본다면 다음과 같다
- [0120] 시중에는 말벌(술)주가 있다 말벌(술)주는 그 치료의 효과가 높다고 학계에서도 발표가 되어있다 그리고 말벌은 그의 봉독함량이 꿀벌에 비해서 약500 배 이상으로 더 강 하다고 한다 그럼으로 말벌에 쏘이는 사람들은 생명을 잃을 수도 있다 그럼으로 말벌(술)주를 담글 때 예는 술1,800cc짜리 1병에 살아있는 말벌40마리를 담 그어 밀봉을 한 후 약 4 ~ 6개월 정도 보관을 하여 두면 벌의 몸체는 삭혀지면서 영양성분이 우려져 서서히 박으로 나오게 됨으로 말벌주가 되게 된다(알코올성분은 봉독성분의 수치를 다소 감소하는 작용을 하게 된다)
- [0121] 이와 같은 말벌(술)주는 환자들이 각종 질병을 치료하기 위해 매일 아침 1회에 10cc복용 오후 1회에 10cc를 복용함으로 하루에 2회20cc의 말벌(술)주를 마시면서 각종 질병들을 치료하고 있다
- [0122] 이와 같은 말 벌주(술)은 영양성분을 우려내기 위하여 오랜 기간 동안 보관을 하는 방법으로 말벌주(술)을 보관

을 할 때 에는 주위의 온도가 너무 낮은 곳이나 짧은 기간 동안 보관을 하는 경우는 벌의 몸체가 빨리 잘 삭혀 지지 않아 우려져 나오는 영양성분도 100% 다 우려져 나오지 않고 보관기간이 6개월이라 하여도 영양성분이 우려져 나오는 효율은 약50 ~ 60%정도 일부분만 우려져 나오게 됨으로 약효가 떨어짐으로 질병치료에 대한 어려움이 있게 된다 또한 말 벌주(술)외에도 벌꿀이 들어있는 꿀단지(병)속에 살아있는 말벌40마리를 담아 넣어 밀봉을 하고 약6개월 이상 보관을 하면서 벌의 영양성분을 삭히고 우려내어 각종질병치료식품으로 섭취사용을 하고 있으나 이와 같이 짧은 보관 기간에서는 말 벌주(술)속에 우려져 나오는 영양성분의 효율보다 더 낮아 지게 된다 이의이유는 벌꿀의 내용물은 끈끈한 액체로 되어있어 흡수효율이 낮고 둔탁하기 때문에 꿀벌의 몸체 속에 들어있는 내용물을 삭혀내고 우려내려면 많은 시간을 필요로 하기 때문에 짧은 보관에서는 약효가 떨어짐으로 질병치료에 더욱 더 어려움이 있게 된다 이와 같은 말 벌주(술)및 말벌이 담겨있는(봉독)벌꿀의 제조방법은 수 천년 전부터 선조들이 각종 질병예방 및 치료를 하기 위하여 실시하여온 건강식품이지만 말 벌주(술)이나 말벌의 벌꿀은 그의 용기 속에 들어있는 벌의 몸체가 육안으로 항상 뛰어 실체내용물을 직접 바라보게 됨으로 바라볼 때마다 혐오감을 주게 되어 비위가 약한 사람들은 먹기에 부담을 항상 주게 된다 그리고 더욱이 장기간 보관을 하게 되면 보관을 하는 기간이 길어지는 만큼 누린내음세가 말 벌주(술)이나 말벌이 담겨있는 벌꿀 속에 강하게 배어들어 있어서 비위가 약한 사람들은 먹기에 아주 불편한 문제가 있다 또한 선조들은 벌과 벌집을 술에 담아 넣고 끊어내어 질병을 치료하였으며 이의 방법 외에 꿀벌의 몸체를 뽕 섯으로 잡고 인체에 봉침시술을 치료하여왔으나 봉침시술치료를 할 때에 환자는 살아서 움직이며 꿈틀거리는 꿀벌을 눈으로 직접바라보기 때문에 시술을 받는 환자는 공포와 같은 혐오감을 느끼게 되어 봉침시술치료는 그 치료의 효과가 높으나 대부분 사람들은 치료를 기피하게 되는 불편함이 있어 왔다 더욱이 (벌)봉침시술을 실시하게 되면 인체 환부에 통증을 유발하면서 환부가 붓고 열이 나면서 가려움이 발생하게 됨으로 치료에 어려움이 있다 또한 약2주 가량은 부작용 발생으로 인하여 돼지고기나 젓갈종류의 음식은 금기를 하고 있다 이외에 또 봉침시술치료는 부작용 때문에 매일 매일 시술치료를 하지 못하고 2 ~ 3일간을 뛰어가며 그 치료를 실시하고 있어 치료의 기간이 길어지게 된다 또한 인체의 질병은 환부 별로 일부분씩만 치료를 하기 때문에 몸안에 있는 각종질병들을 한꺼번에 치료하기는 불가능하여 각 환부의 질병에 따라서 각각 질병치료를 하고 있기 때문에 치료의 기간이 길어지는 문제가 있다

[0123]

그러므로 본 발명에서는 각종질병예방 및 치료에 보다 더 큰 도움을 주도록 하기 위하여 벌의 몸체 봉독영양성분을 벌꿀에 첨가 사용하기 위하여 벌의 몸체를 추출물과 함께 믹서기(4)에 담아 잘게 분쇄하여 액체로 갈아낸 다음 숙성발효기(6)에 담아 넣어 온도30 ~60℃범위 내에서 숙성(발효)를 할 때 에 벌의 몸체가 액체로 분쇄되어 있음으로 하여 단시일 내에 벌의 몸체가 삭혀지면 영양성분이 밖으로 우려져 나오게 됨으로 벌의 몸체영양성분은 100% 추출이 가능하다 또 숙성(발효)과정을 거치면서 단백질의 영양성분의 질이 향상되면서 섭취를 할 때에 봉독성분이 인체에 미치는 해로운 독소 또한 중화(해독)및 소멸 됨으로 숙성(발효) 후 바로 섭취가 가능하다 찌꺼기는 걸러내 버리면 인조벌꿀이 제조 되게 됨으로 벌꿀 속에는 벌의 몸체의 내용물이 눈에 보이질 않는다 그리고 벌꿀은 누린내음세가 감소되어 누구나 먹기에 편하다 그리고 또 보다 더 각종질병의 병명에 따라서 효과적으로 질병치료 및 예방에 보조치료제로서 도움을 주도록 하기 위하여 인조벌꿀을 제조할 때에(봉독)벌의 몸체영양성분 외에 건강에 도움을 주는 각종식물들의 뿌리 열매 잎사귀 줄기에서 얻을 수 있는 한방재료 건강식품 및 동물 해물 등에서 골라서 그 영양성분을 추출하여 더 첨가 사용을 하도록 함으로 남녀노소 누구나 각종질병의 질환에 맞는 벌꿀을 선택하여 섭취하도록 하였다 이와 같은 벌꿀의 제조방법은 먼저 필요한 재료를 선택하고 선택된 재료는 영양분을 추출하여 천연벌꿀과 함께 혼합을 하여 제7단계에서 인조벌꿀로 제조가공을 하고 제조된 인조벌꿀은 제8단계에서 꿀벌의 먹이로 공급을 하게 되면 벌통내부에 1만 마리 이상 되는 일부의 꿀벌들은 인조벌꿀을 벌집으로 날라서 저장을 하게 된다 그리고 또 다른 꿀벌들은 외부 밖으로 멀리 날아가서 꽃가루를 가져와 저장된 인조벌꿀벌집에 함께 저장을 하면서 숙성과정을 거쳐 다시금 각종영양성분이 풍부하게 들어있는 새로운 기능성벌꿀로 제조를 하게 된다 이때 인조벌꿀에 첨가한 봉독영양성분함량은 꿀벌을 통하여 새롭게 제조된 천연벌꿀 속에 첨가되는 함량의 수치가 5~10%가 더 낮아지는 현상이 되게 됨으로 본 발명에서는 이를 감안하여 벌의 봉독영양성분을 첨가 사용 제조되며 제조된 벌꿀은 출하할 때에 섭취함량에 대한 수저 및 섭취용량에 대해 상세한 안내문을 함께 동봉을 하게 된다 그리고 인조벌꿀을 제조할 때 기본벌꿀 외에 첨가되는 수분함량들은 꿀벌을 양봉하는 과정을 거치면서 모두다 공기 중에 자연 증발이 되고 벌집의 벌꿀 속에는 기본 수분만 유지되어 남게 된다 이와 같은 벌꿀 제조 방법으로 꿀벌들의 먹이로 공급되는 인조벌꿀도 천연벌꿀을 사용하기 때문에 꿀벌들의 먹이로 공급되어 다시금 제2차로 꿀벌들을 통하여 제조 가공되는 벌꿀은 꿀벌들을 통하여 2차례의 숙성(발효)와 제5단계의 숙성(발효)과정 등 3회를 거쳐서 천연벌꿀을 제조가공을 하게 됨으로 벌꿀 그 자체만 가지고도 질이 높고 아주 우수한 천연벌꿀이라고 할 수 있다 이와 같은 벌꿀은 봉침시술치료와는 달리 매일마다 1일 3회 섭취가 가능함으로 질병치료의 기간이 수배가 더 빠르게 작용을 하게 됨으로 초기의 질병인 경우 질병과 체질에 따라서 차이가 있지만 꾸준하게 2~3일간만 섭취를 하여도 호전되는 것을 직접 느낄 수가 있으며 섭

취한 벌꿀은 내장기관을 통하여 온몸 즉 발가락 손가락 끝까지 약효가 전달됨으로 하여 어떤 환자가 무좀과 잎몸질환과 허리에 통증이 있다면 이때 몸 안에 있는 질병들이 동시 한꺼번에 치료가 됨으로 본인들이 알지 못하는 질병들도 동시에 치료되는 효과와 함께 봉침시술치료와는 달리 섭취 후 부작용이 없어 돼지고기나 젓갈종류 등 음식을 전혀 가릴 필요가 없는 편리함 등이 있다 더욱이 이상에서 설명을 한 바와 같이 벌꿀 속에는 벌의 봉독영양성분 외에도 각종건강식품의 영양성분을 치료에 도움이 되도록 인체의 각종질병의 질환에 따라서 벌꿀에 첨가사용을 하게 됨으로 남녀노소 본인에게 적합한 벌꿀을 아래의 내용과 같이 누구나 선택하여 섭취를 하면 건강회복에 많은 도움을 줄 수 있는 벌꿀이라고 할 수 있다

- [0124] (1) 기력이 없는 사람에게는 기력을 회복하는데 도움이 되도록; (인삼이나 홍삼 중 하나선택) 인삼, 황기, 대추, 잣, 미역, 생강, (봉)벌 몸체의 영양분이 첨가된 벌꿀을 제공함으로 건강에 도움을 줄 수 있다
- [0125] (2) 동맥경화, 고혈압, 당뇨, 신경통에는; 두메부추, 매주 콩, 다시마, 생강, (봉)벌 몸체의 영양분이 첨가된 벌꿀을 제공함으로 건강에 도움을 줄 수 있다
- [0126] (3) 아토피, 습진, 피부병, 종기에는; 쯤깨잎나무, 미역, 생강, (봉)벌 몸체의 영양분이 첨가된 벌꿀을 제공함으로 건강에 도움을 줄 수 있다
- [0127] (4) 불면증에는; 팽이밥, 대추, 생강, (봉)벌 몸체의 영양분이 첨가된 벌꿀을 제공함으로 건강에 도움을 줄 수 있다
- [0128] (1) 암 예는; 씀바귀, 표고버섯, 쑥, 다시마, 생강, (봉)벌 몸체의 영양분이 첨가된 벌꿀을 제공함으로 건강에 도움을 줄 수 있다
- [0129] (6) 탈모에는; 털진드기, 참깨, 하수오, 미역, 생강, (봉)벌 몸체의 영양분이 첨가된 벌꿀을 제공함으로 건강에 도움을 줄 수 있다
- [0130] (7)중풍, 허리가 아플 때 예는; 마삭줄, 생강, (봉)벌 몸체의 영양분이 첨가된 벌꿀을 제공함으로 건강에 도움을 줄 수 있다
- [0131] (8) 일반인을 위하여 제조단가를 낮추는 벌꿀; 생강, 미역, (봉)벌 몸체의 영양분이 첨가된 벌꿀을 제공함으로 건강에 도움을 줄 수 있다
- [0132] (9) 일반의약품, 위장약, 장약, 감기약 예는; 물약(시럽), 생강, (봉)벌 몸체의 영양분이 첨가된 벌꿀을 제공함으로 건강에 도움을 줄 수 있다

실시예 6

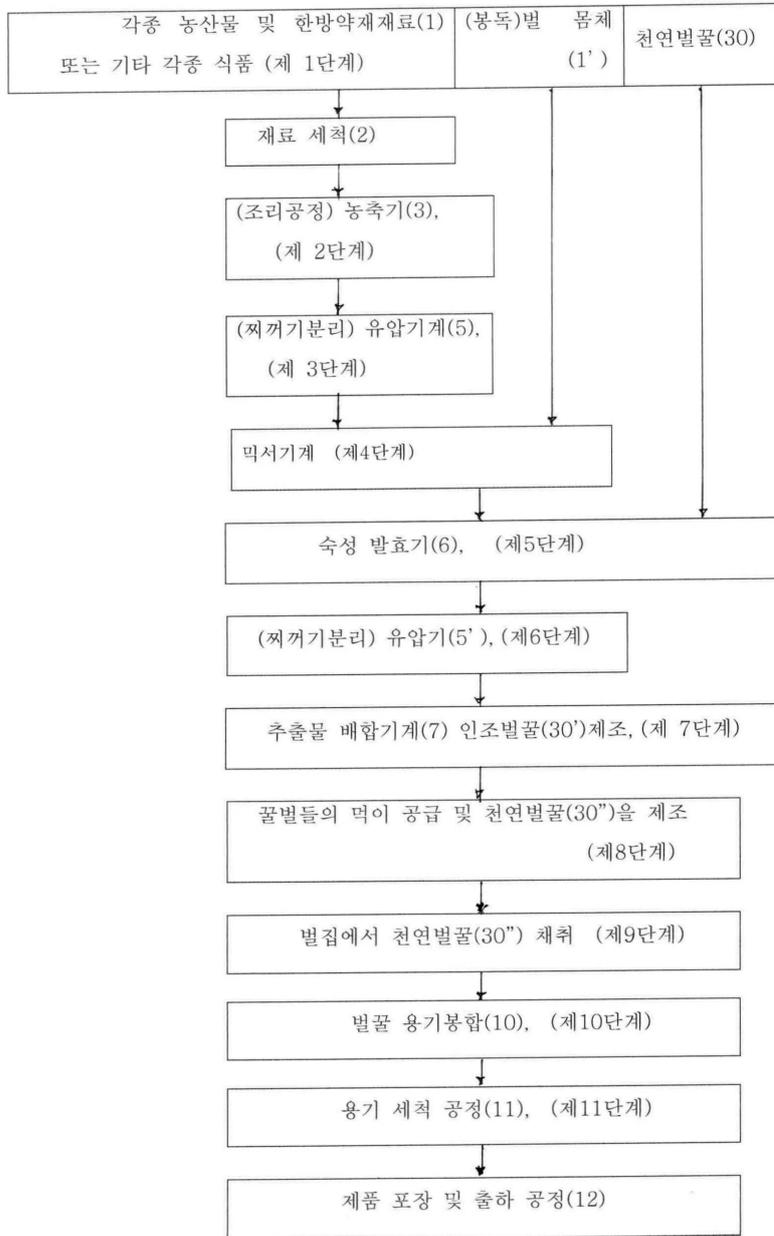
- [0133] **각종영양성분이 첨가된 벌꿀을 식용으로 이용하는 경우의 효과**
- [0134] 본 발명에서는 봉독영양성분 외에 기타 각종영양성분이 첨가된 벌꿀을 식용으로 사용하는 방법에 있어서 그 효과에 대하여 소개하여보자
- [0135] (1) 벌꿀 속에는 각종질병들을 예방 및 치료하는 봉독의 치료 성분 외에 그 질병에 따라서 각종 건강식품뿌리, 잎사귀, 열매, 줄기, 외에 기타식품 에서 추출한 영양성분을 벌꿀에 더 추가 사용함으로 그 치료의 효과를 크게 더 높여주도록 하였다
- [0136] (2) 벌꿀은 각 개개인의 질병에 따라서 환자들은 벌꿀을 선택하여 질병을 치료할 수 있다
- [0137] (3) 벌꿀은 환자 외에도 원기 회복에 도움이 되는 식품의 영양성분을 더 첨가 사용함으로 남녀노소 즐겨 먹을 수 있도록 하였다
- [0138] (4) 벌꿀 속의 봉독은 벌의 몸체를 숙성(발효)함으로 인체에 해를주는 독 기운을 소멸하고 해독하는 작용이 있어 식용으로 사용이 가능하고 봉침의 시술치료의 효능과도 동일하다
- [0139] (5) 벌꿀은 남녀노소 먹기도 편하며 봉침시술 치료와 동일한 치료 효과가 있다
- [0140] (6) (봉독)벌꿀을 꾸준히 복용할 경우 초기질병인 경우 2 ~ 3일만 복용하여도 체질에 따라서 질병이 바로 호전되는 것을 환자가 느낄 수가 있다
- [0141] (7) 각종영양성분이 첨가 제조된 벌꿀을 섭취하게 되면 1차 봉독성분으로 인하여 봉침시술치료와 동일한 치료 효과를 발휘한다 그리고 2차는 봉독치료성분 외에 첨가된 건강식품의 치료성분으로 인하여 보조 치료의 효과가

나타나도록 하여준다 더 나아가 벌꿀성분은 육체의 영양공급 및 피로회복을 도와준다

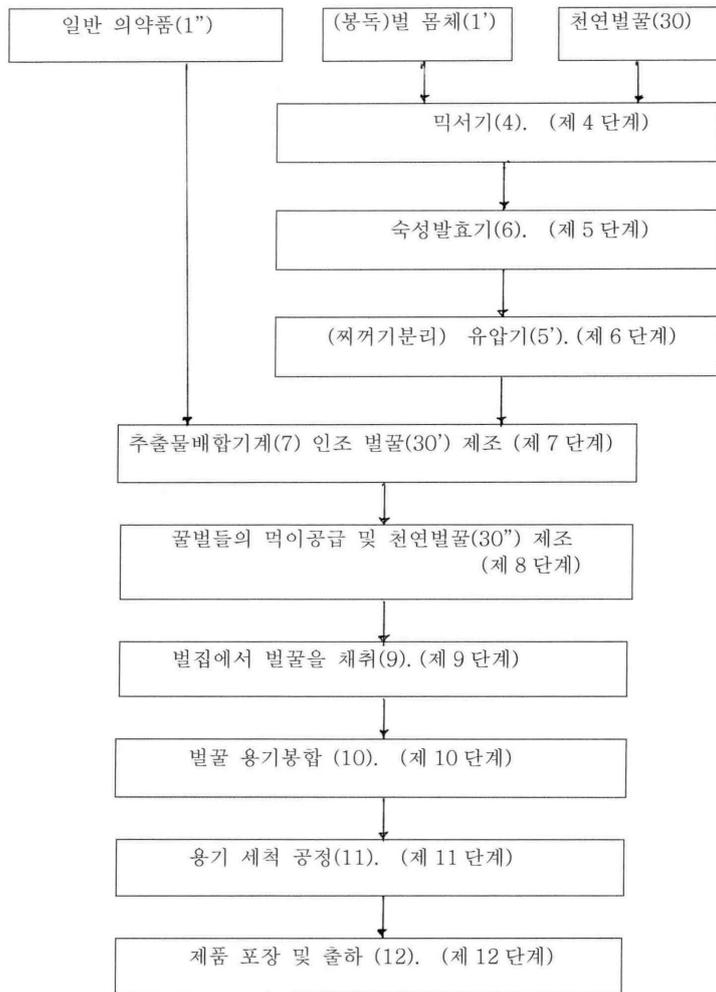
- [0142] (8) 벌꿀 속의 봉독은 식용으로 복용하여도 통증이나 가려움증 등 부작용이 거의 없다
- [0143] (9) 벌꿀 속의 봉독은 식용으로 섭취한 후에는 돼지고기나 젓갈종류 등 음식을 전혀 가릴 필요가 없다
- [0144] (10) 식용으로 사용한 벌꿀 속의 봉독은 음식자체이기 때문에 먹기에 매우 편리하며 매일 매일 1일 3회 섭취도 가능하므로 봉침시술치료보다 치료의 효과가 수배가 더 빠르게 나타난다
- [0145] (11) 벌꿀은 인체에 섭취를 하게 되면 몸 속의 내장기능을 통하여 온몸구석구석 손가락 발가락까지 전달됨으로 온 몸 속에 들어있는 질병들이 한꺼번에 동시 치료가 되는 효과가 있다
- [0146] (12) 본인이 알지 못하는 질병도 예방 및 치료가 되는 효과가 있다
- [0147] (13) 식용으로 사용한 벌꿀 속의 봉독은 천연 질병치료제로서 수 천년 전부터 선조들이 건강식품으로 사용을 하여왔다
- [0148] (14) 병 의 원 치료중인 환자가 병 의 원 약물과 함께 복용하여도 부작용이 없으며 그 치료의 효과를 더욱 증가 시켜준다
- [0149] (15) 벌에 쏘여 붓고 아플 때 곧바로 봉독추출물을 1일3회 먹으면 통증들이 완화되는 효과가 있다
- [0150] (16) 벌꿀 속의 봉독은 인체에 (벌)봉독항체가 많이 생긴 사람은 독감에 걸려도 통증이 적으며 독감을 이겨낼 수 있는 저항력이 생기게 된다
- [0151] (17) 벌꿀은 각 가정에서도 가족들의 건강상태에 따라서 벌꿀을 선택하여 각종 음식을 조리할 때 설탕대용으로 음식물속에 첨가 사용할 수가 있어 건강을 더욱 더 지킬 수가 있다
- [0152] (18) 벌꿀 속에 첨가된 봉독은 우리의 인체가 봉독을 많이 접할수록 봉독의 감수성이 둔화되고 또 여러 가지 전염병과 관절염 및 암 진환 등에도 무척 강해진다고 학계에서는 발표들을 하고 있다
- [0153] (19) 인조벌꿀을 1차 꿀벌의 먹이로 공급을 하여 다시 제2차로 제조가공 된 천연벌꿀은 여러 차례의 숙성(발효)과정을 거치게 됨으로 벌꿀자체 만으로도 질이 높고 우수한 기능성천연벌꿀이라고 할 수 있다
- (20) 벌의 몸체 영양성분을 추출하기 위하여 벌의 몸체를 모두 분쇄하여 액체로 갈아낸 후 발효와 숙성과정을 통하여 벌의 몸체를 삭혀내면서 영양성분을 우려내므로 벌의 몸체가 소유하고 있는 영양성분들을 100% 모두 다 빠른 시간에서 추출하여 사용을 할 수 있다 (벌의 몸체를 몰로 직접 끊어서 영양성분을 추출하면 끓일 때 발생하는 김(수증기)을 통하여 영양성분들이 일부 외부로 증발하여 감소하게 된다)
- (21) 제5단계에서는 농산물의 영양성분추출물과 함께 분쇄하여 액체로 되어있는 벌의 몸체는 벌꿀과 함께 숙성 발효기(6)에 담아 넣어 72시간 동안 온도 30~60 ℃ 범위 내에서 발효시킨 후 숙성을 하여 주므로 인체의 질병 치료 및 예방에 도움이 되는 단백질 및 기타 미생물의 효소 등 새로운 영양성분들이 벌꿀 속에 추가 형성되게 된다
- (22) 인조벌꿀에 첨가되어있는 각종영양성분은 제5단계에서 72시간 동안 발효와 숙성과정을 거쳐 제조되므로 제조되는 인조벌꿀에는 단백질 및 기타 효소 등 새로운 영양성분들이 벌꿀 속에 풍부하게 들어있어 썩이 없는 계절과 또 온도가 낮은 계절에도 인조벌꿀을 꿀벌에게 먹이를 공급하여 양봉하고 수확을 하여도 질이 높은 천연벌꿀을 생산하고 수확을 할 수 있어 4계절 벌꿀생산이 항상 가능하다
- (23) 인체의 각종 질병질환에 따라서 예방 및 치료에 도움이 되도록 각종농산물 및 한방약재의 영양성분과 함께 벌의 몸체영양성분을 첨가하여 벌꿀을 제조함으로 소비자들은 본인들의 사정에 따라서 벌꿀을 선택하고 섭취할 수 있어 각종질병치료 및 예방에 도움이 되도록 벌꿀을 제조하였다
- [0154] 이와 같이 본 발명에서는 꿀벌의 먹이를 공급하여 다시 제조된 벌꿀의 (봉독)벌의 몸체를 우려낸 치료성분은 선 조들로부터 식용으로 복용하여 각종질병들을 치료하며 전해 내려온 천연식품으로 사용하여온 치료성분 외에 각종농산물식품이나 한방식품 및 동물, 생물, 해조류, 일반의약품 등의 영양성분을 각종질병의 질환에 따라서 선택하고 더 첨가 사용함으로 각종질병예방 및 치료와 통증완화 등에 보다 더 치료효과를 높여주도록 제조 가공되는 벌꿀 및 그 제조방법을 제공 하고자 한다

도면

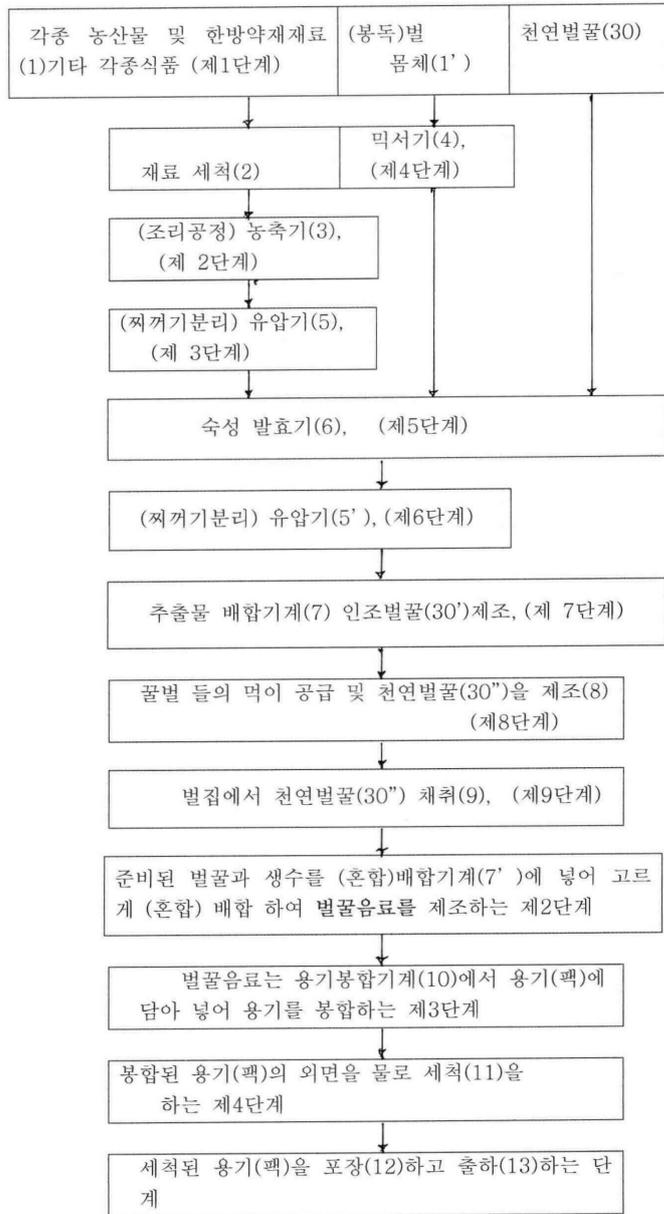
도면1



도면2



도면3



도면4

