



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2016-0107841
(43) 공개일자 2016년09월19일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 1/30 (2006.01)

(52) CPC특허분류
A23L 1/3002 (2013.01)
A23V 2300/14 (2013.01)

(21) 출원번호 10-2015-0031240

(22) 출원일자 2015년03월05일
심사청구일자 2015년03월05일

(71) 출원인
최기용

충청북도 청주시 상당구 용암북로4번길 2, 2층호 (용암동)

(72) 발명자
최기용

충청북도 청주시 상당구 용암북로4번길 2, 2층호 (용암동)

(74) 대리인
송인관

전체 청구항 수 : 총 3 항

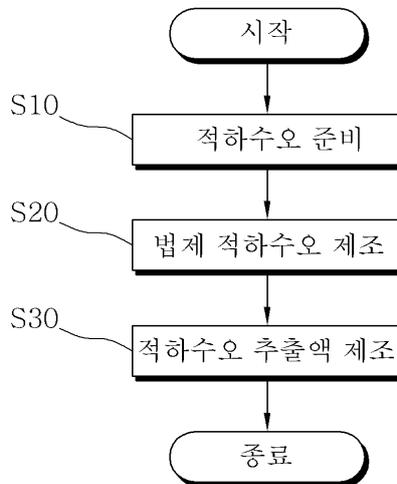
(54) 발명의 명칭 적하수오 추출액의 제조방법 및 그 방법으로 제조된 적하수오 추출액

(57) 요약

본 발명은 적하수오를 각각 에탄올, 콩을 삶은 물 및 탁주에 침지하여 증숙하고, 증숙된 적하수오를 건조하여 제조된 적하수오를 열탕 추출방식으로 추출하는 적하수오 추출액의 제조방법 및 그 방법으로 제조된 적하수오 추출액에 관한 것이다.

상기 과제를 달성하기 위한 본 발명에 따른 적하수오 추출액의 제조방법은, 적하수오를 준비하는 적하수오 준비 단계; 상기 준비된 적하수오를 에탄올, 콩 삶은 물 및 탁주 순서로 침지, 증숙 및 건조하여 법제 적하수오를 제조하는 법제 적하수오 제조단계; 및 상기 제조된 법제 적하수오를 추출하는 적하수오 추출액 제조단계로 이루어지는 것을 특징으로 한다.

대표도 - 도1



명세서

청구범위

청구항 1

적하수오를 준비하는 적하수오 준비단계;

상기 준비된 적하수오를 에탄올, 콩 삶은 물 및 탁주 순서로 침지, 증숙 및 건조하여 법제 적하수오를 제조하는 법제 적하수오 제조단계; 및

상기 제조된 법제 적하수오를 추출하는 적하수오 추출액 제조단계;

로 이루어지는 것을 특징으로 하는 적하수오 추출액의 제조방법.

청구항 2

청구항 1에 있어서,

상기 법제 적하수오 제조단계는,

상기 준비된 적하수오를 에탄올에 침지하고 증숙하여 건조하는 에탄올 증숙단계;

상기 에탄올에 증숙된 적하수오를 콩 삶은 물에 침지하고 증숙하여 건조하는 콩 삶은 물 증숙단계; 및

상기 콩 삶은 물에 증숙된 적하수오를 탁주에 침지하고 증숙하여 건조하는 탁주 증숙단계;

로 이루어지는 것을 특징으로 하는 적하수오 추출액의 제조방법.

청구항 3

청구항 1 또는 청구항 2에 기재된 방법으로 제조된 적하수오 추출액.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 적하수오 추출액의 제조방법 및 그 방법으로 제조된 적하수오 추출액에 관한 것으로 더욱 상세하게는, 적하수오를 각각 에탄올, 콩 삶은 물 및 탁주에 침지하여 증숙하고, 증숙된 적하수오를 건조하여 제조된 적하수오를 열탕 추출방식으로 추출하는 적하수오 추출액의 제조방법 및 그 방법으로 제조된 적하수오 추출액에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 적하수오는 마디풀과에 속하는 덩굴성 다년생 초본식물로 학명은 *Pleuropterus multiflorus* TURCZ.이며, 하수오라고도 한다. 적하수오는 중국에서 들어와 오랫동안 재배되어온 약용식물로, 전체에 털이 없고, 뿌리는 땅 속으로 뻗으면서 때때로 둥근 덩이뿌리를 형성한다. 잎은 어긋나고 자루가 있으며 길이가 3~6cm, 너비가 2.5~4.5cm로서 끝이 뾰족하고 밑부분이 심장형인 난상심장형을 하고 있다. 꽃은 8~9월에 백색으로 피며 가지 끝에 원추화서를 이루며, 과실은 수과이다.

[0003] 한방에서는 적하수오의 덩이뿌리를 약재로 사용하며, 약성은 온(溫)하고 감고(甘苦)하며 조삼(燥澁)하다. 강장, 강정, 양혈(養血), 보간, 거풍, 소종의 효능이 있는 것으로 알려져 있으며, 신체허약, 요통, 동맥경화, 양위, 고혈압, 만성간염, 결핵성임파선염, 장염, 용종, 변비 등의 증상에 치료제로 쓰인다.

- [0004] 성분은 질소 1.1%, 전분 45.2%, 지방 3.1%, 광물 4.5%, 레시틴 3.7% 및 수용성 물질 26.4%로 구성되어 있다.
- [0005] 장수하는 식물의 경우, 자신을 보호하기 위한 독성을 지니고 있는데, 적하수오도 산성독이 강하여 급성감염으로 인한 황달을 일으키며, 심하면 사망에 이를 수 있다는 학계 보고가 있다. 이에, 적하수오는 1번 이상 증속하여 사용하기를 권장하고 있다.
- [0006] 한편, 적하수오를 이용한 식품의 제조방법 중에서 등록특허공보 제10-1342469호(등록일자: 2013. 12. 11)에는 적하수오와 백하수오를 이용한 고기능성 식품을 제조하는 방법이 개시되어 있다. 상기 기술은 세척한 적하수오 뿌리와 백하수오 뿌리를 쌀뜨물에 24시간 담근 후 150 내지 200℃의 증기로 30분간 가열하여 호화시켜 분말화한 백하수오 100중량부에 대하여 적하수오 분말 50 내지 100중량부를 혼합하고, 여기에 참깨, 오디 및 벌꿀 등을 혼합하여 교반후 가열하여 제조되는 것을 특징으로 하고 있다. 그러나 상기의 종래 기술은 적하수오 및 백하수오를 분말화하는 과정이 포함되어 있어서, 분말화하는 과정이 어렵고 상당한 시간이 소요되는 문제점이 있다.
- [0007] 또한, 등록특허공보 제10-1465876호(등록일자: 2014. 11. 20)에는 적하수오 발효 효소액의 제조방법이 개시되어 있다. 상기 종래 기술은 100℃ 온도로 살균 처리된 물에 적하수오와 설탕을 4 : 1의 중량비로 투입하여 20일~30일 동안 보관하여 발효액을 제조한 후, 적하수오를 건져내고 1년간 보관하여 숙성 발효시키는 것을 특징으로 하고 있다.
- [0008] 그러나 상기 종래 기술은 증속과정이 간단하여 적하수오에 포함된 독성 성분을 제거하기에는 역부족이며, 발효에 따른 기간이 1년 이상 소요되어 이를 상품화하기까지 상당히 오랜 시간이 걸리는 문제점이 발생된다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0009] (특허문헌 0001) KR 10-1342469 B1 2013. 12. 11.
(특허문헌 0002) KR 10-1465876 B1 2014. 11. 20.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0010] 본 발명은 상기 종래 기술이 갖는 문제를 해결하기 위해 창출된 것으로서, 본 발명에서 해결하고자 하는 과제는 적하수오를 에탄올, 콩 삶은 물 및 탁주 순서로 침지, 증속 및 건조하여 법제 적하수오를 제조하고 상기 제조된 법제 적하수오로부터 추출액을 추출함으로써, 적하수오에 함유된 독성성분을 최소화할 수 있는 적하수오 추출액의 제조방법 및 그 방법으로 제조된 적하수오 추출액을 제공하는 데 있다.
- [0011] 또한, 본 발명에서 해결하고자 하는 과제는 독성 성분이 제거된 적하수오 추출액을 비교적 짧은 기간에 제조하여 상업적 이용가치를 극대화할 수 있는 적하수오 추출액의 제조방법 및 그 방법으로 제조된 적하수오 추출액을 제공하는 데 있다.

과제의 해결 수단

- [0012] 상기 과제를 달성하기 위한 본 발명에 따른 적하수오 추출액의 제조방법은, 적하수오를 준비하는 적하수오 준비단계; 상기 준비된 적하수오를 에탄올, 콩 삶은 물 및 탁주 순서로 침지, 증속 및 건조하여 법제 적하수오를 제조하는 법제 적하수오 제조단계; 및 상기 제조된 법제 적하수오를 추출하는 적하수오 추출액 제조단계로 이루어지는 것을 특징으로 한다.
- [0013] 여기서, 상기 법제 적하수오 제조단계는 상기 준비된 적하수오를 에탄올에 침지하고 증속하여 건조하는 에탄올 증속단계; 상기 에탄올에 증속된 적하수오를 콩 삶은 물에 침지하고 증속하여 건조하는 콩 삶은 물 증속단계; 및 상기 콩 삶은 물에 증속된 적하수오를 탁주에 침지하고 증속하여 건조하는 탁주 증속단계로 이루어지는 것을

특징으로 한다.

- [0014] 이때, 상기의 에탄올 증숙단계, 콩 삶은 물 증숙단계 및 탁주 증숙단계를 순차적으로 3회 반복하는 것을 특징으로 한다.
- [0015] 또한, 상기 추출액 제조단계는 물 100 중량부에 대해 법제 적하수오 10 ~ 30 중량부를 첨가하여 열탕기에서 5 ~ 8 시간 반응시켜 열탕 추출한 것을 특징으로 한다.
- [0016] 본 발명에 따른 적하수오 추출액은 상기의 과정을 통해 제조되는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

- [0017] 본 발명에 따른 적하수오 추출액의 제조방법은 에탄올, 콩 삶은 물 및 탁주 순서로 침지, 건조 및 증숙 과정을 수행함으로써, 적하수오에 함유되어 있는 독성 성분이 제거되고 향미가 높은 적하수오 추출액을 획득할 수 있는 효과가 있다.
- [0018] 또한 상기 제조된 적하수오 추출액을 돼지, 닭 또는 오리의 요리에 사용함으로써 육류 특유의 잡내를 제거해주며 육질을 부드럽게 하여 식감을 증진시킬 수 있는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

- [0019] 도 1은 본 발명에 따른 적하수오 추출액의 제조방법의 전체적인 제조 과정을 나타낸 흐름도.
- 도 2는 본 발명에 따른 적하수오 추출액의 제조방법에서 법제 적하수오를 제조하는 과정의 흐름도.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0020] 이하, 첨부된 도면을 참조하여 본 발명의 바람직한 실시 예를 더욱 상세하게 설명한다.
- [0021] 본 발명은 적하수오를 각각 에탄올, 콩 삶은 물 및 탁주에 침지하여 증숙하며, 상기 증숙된 적하수오를 건조하고, 상기 건조하여 제조된 적하수오를 열탕 추출방식으로 추출하는 적하수오 추출액의 제조방법 및 그 방법으로 제조된 적하수오 추출액에 관한 것이다.
- [0022] 도 1은 본 발명에 따른 적하수오 추출액의 제조방법의 전체적인 제조 과정을 나타낸 흐름도이다.
- [0023] 첨부된 도 1을 참조하면, 본 발명에 따른 적하수오 추출액의 제조방법은 적하수오 준비단계(S10), 법제 적하수오 제조단계(S20) 및 추출액 제조단계(S30)를 포함하여 이루어진다.
- [0024] 실시예. 적하수오 추출액의 제조
- [0025] 1. 적하수오 준비단계(S10)
- [0026] 적하수오 준비단계(S10)는 적하수오를 선별하여 세척하고, 세척된 적하수오의 물기를 제거한 후 세절하여 적하수오를 준비하는 단계이다.
- [0027] 크기별로 선별된 적하수오는 세절시 그 두께를 달리하여 세절될 수 있으며, 크기에 따라 0.5~1.5 cm 두께로 세절한다.
- [0028] 2. 법제 적하수오 제조단계(S20)
- [0029] 법제 적하수오 제조단계(S20)는 준비된 적하수오를 에탄올, 콩 삶은 물 및 탁주 순서로 침지, 증숙 및 건조하여

법제 적하수오를 제조하는 단계이다.

- [0030] 도 2는 본 발명에 따른 적하수오 추출액의 제조방법에서 법제 적하수오를 제조하는 과정의 흐름도를 나타낸 것이다.
- [0031] 첨부된 도 2를 참조하면, 법제 적하수오 제조단계(S20)는 준비된 적하수오를 에탄올에 침지하고 증속하여 건조하는 에탄올 증속단계(S21); 상기 에탄올 증속된 적하수오를 콩 삶은 물에 침지하고 증속하여 건조하는 콩 삶은 물 증속단계(S22) 및 상기 콩 삶은 물에 증속된 적하수오를 탁주에 침지하고 증속하여 건조하는 탁주 증속단계(S23)를 포함하여 이루어진다.
- [0032] 1) 에탄올 증속단계(S21)
- [0033] 에탄올 증속단계(S21)는 준비된 적하수오를 에탄올에 침지하고, 이를 증속 후에 건조하는 단계이다.
- [0034] 상기에서 에탄올(ethanol)은 증류주 또는 희석주 등으로 구성될 수 있으며, 에탄올에 적하수오를 침지하는 시간은 12 ~ 24시간 동안 침지하는 것이 바람직하다. 이때, 12시간 미만으로 적하수오를 침지시키는 경우 세균이 제거되지 않아 말리는 단계에서 균이 증식할 수 있는 문제가 있으며, 24시간 초과하여 적하수오를 침지시키는 경우, 적하수오에 함유되어 있는 유효 성분이 에탄올에 의해 추출될 수 있기 때문에 24시간을 초과되지 않도록 해야한다.
- [0035] 에탄올에 12 ~ 24시간 침지한 적하수오는 증속기에 넣어 증기를 이용하여 100~140분 동안 증속한다. 이때, 증속하는 시간이 140분을 초과하면 열 또는 수증기에 의해 적하수오에 함유되어 있는 유효 성분이 손실될 우려가 있으며, 100분 미만으로 증속할 경우에는 적하수오가 완전하게 증속되지 않는다.
- [0036] 또한, 상기 증속기에 넣는 적하수오는 서로 겹쳐지지 않도록 하여 적하수오의 절단면이 골고루 증속되도록 하는 것이 바람직하다.
- [0037] 상기 증속 단계를 거친 적하수오는 양지 또는 음지에 건조하는 것이 바람직하다. 적하수오를 건조하는 기간은 하절기 1일 정도로, 동절기에는 2일 정도로 건조시킬 수 있는데, 건조 온도에 따라 건조에 소요되는 시간은 달라질 수 있다. 즉, 건조하는 기간은 적하수오의 세절된 두께 및 날씨 등의 건조 조건에 따라 조절하는 것이 바람직하다. 또는 건조기 등을 이용하여 건조할 수 있으며, 건조기를 이용할 경우, 30 ~ 50℃의 온도에서 6 ~ 12시간 정도 건조하는 것이 바람직하다.
- [0038] 2) 콩 삶은 물 증속단계(S22)
- [0039] 콩 삶은 물 증속단계(S22)는 콩 삶은 물에 상기 에탄올 증속단계(S21)를 거친 적하수오를 침지하고, 이를 증속한 후에 건조하는 단계이다. 이때, 상기의 콩은 흑태, 서리태 및 서목태 등의 검은콩 중에서 선택될 수 있다.
- [0040] 흑태는 검은콩 중에서 크기가 가장 크며, 속은 노란빛을 띤다. 흑태의 맛은 고소하고 담백하여 콩밥이나 콩자반 등에 사용된다.
- [0041] 서리태는 흑태보다 약간 작으며, 속은 연두색을 띄고 있어 속칭이라고도 불린다. 서리태는 고소한 맛이 강하여 주로 콩찰편, 콩자반, 콩밥 등 식용으로 사용되어 청국장을 제조하는 데에도 사용된다. 서리태의 비타민 함량은 그다지 높지 않지만 단백질과 식물성 지방질이 매우 풍부하고, 신체의 각종 대사에 반드시 필요한 비타민 B군인 B1, B2 및 나이아신 성분이 풍부하며, 여성호르몬인 에스트로젠과 유사한 작용을 하는 아이소플라본이라는 콩단백질이 많이 함유되어 있다. 또한, 서리태에는 안토시아닌 색소가 많아서 검은콩의 대명사로 꼽히며, 안토시아닌 성분을 장기 복용하면 노화방지에 효과가 있다.
- [0042] 서목태는 검은콩 중에서 크기가 가장 작고 윤기가 나며, '약콩' 또는 '쥐눈이콩'이라 불린다. 성질은 따뜻하고 맛은 달며, 독이 없다.
- [0043] 검은콩은 인체 내의 활성산소를 제거하는 항산화 효과가 높으며, 색이 짙을수록 항산화 효과가 높다. 이러한 검은콩은 일반콩과 비교하여 영양소의 함량은 비슷하지만 노화방지 성분(비타민 E)을 4배나 많이 함유하고

있어서, 항산화제로서 활성산소(유해산소)를 제거하여 주름을 감소시키는 것으로 알려져 있다. 또한 검은콩의 단백질 함량은 소고기, 닭고기 및 돼지고기 등의 육류보다 2배가량 높고 우유보다는 12배 높으면서 인체 내에서 쉽게 소화되는 장점이 있다. 또한, 검은콩은 나트륨의 배출을 촉진하며, 변비 예방은 물론 탈모에 효능이 있다.

- [0044] 콩 삶은 물 증숙단계(S22)는 상기와 같은 효능을 가진 콩(검은콩)을 물에 불린 후, 물 100 중량부에 대하여 콩 20 ~ 30 중량부를 넣고 3 ~ 5 시간 열탕 가열한 후 식혀서 제조된다.
- [0045] 상기 제조된 콩 삶은 물에 에탄올 증숙단계(S21)를 거친 적하수오를 12 ~ 24시간 동안 침지한 후, 상기 에탄올 증숙단계(S21)의 증숙 및 건조 방법과 동일한 조건하에서 증숙 및 건조단계를 실시한다.
- [0046] 3) 탁주 증숙단계(S23)
- [0047] 탁주 증숙단계(S23)는 콩 삶은 물 증숙단계(S22)를 거친 적하수오를 탁주에 침지하고, 이를 증숙한 후에 건조하는 단계이다.
- [0048] 탁주(濁酒)는 체에 거르지 않고 그대로 빚는 것과 체에 받쳐놓고 주물러 걸러내는 것으로서, 일반적으로 빚깔이 탁하고 알코올 성분이 적은 술이다. 맑지 못하고 탁하다고 하여 탁주, 탁배기, 막 거른 술이라 하여 막걸리, 빚깔이 희다고 하여 백주, 집마다 담그는 술이라 하여 가주, 특히 농가에서는 필수적인 술이라 하여 농주 등으로 불린다.
- [0049] 여기서, 탁주는 막걸리가 사용될 수 있는데, 막걸리는 탁주의 일종으로 술을 빚은 후에 청주(淸酒)를 떠내지 않고 그대로 걸러 적당량의 물을 섞어 다시 거른 술이다. 막걸리는 쌀이나 밀에 누룩과 물을 섞어 발효시키는데, 술이 완성되면 용수(用水)를 박고 그 속에 고이는 청주를 떠내지 않기 때문에 흐리고 탁한 것이 특징이다.
- [0050] 탁주 증숙단계(S23)는 콩 삶은 물 증숙단계(S22)를 거친 적하수오를 12 ~ 24시간 동안 침지한 후, 콩 삶은 물 증숙단계(S22)의 증숙 및 건조 방법과 동일한 조건하에서 증숙 및 건조단계를 실시한다.
- [0051] 상기의 에탄올 증숙단계(S21), 콩 삶은 물 증숙단계(S22) 및 탁주 증숙단계(S23)는 순차적으로 3회 반복하여 수행될 수 있다. 이때 9번 증기로 증숙하고 9번 건조하는 과정을 한방에서는 구증구포라 한다.
- [0052] 본 발명에 의하면 상기 에탄올, 콩 삶은 물 및 탁주에 침지시킨 후, 증숙 및 건조 과정으로 법제 적하수오가 제조되는 것으로서, 침지되는 물(에탄올, 콩 삶은 물 및 탁주)이 적하수오에 깊숙히 침투하고, 증숙에 따라 적하수오에 침투한 물(에탄올, 콩 삶은 물 및 탁주)이 증기로 배출되면서 적하수오에 함유된 독성 성분이 제거될 수 있다. 이에 따라 적하수오에 함유되어 있는 독성 성분을 제거하면서 동시에 에탄올, 콩 및 탁주의 유효 성분이 적하수오에 함유될 수 있는 조건을 제공할 수 있다.
- [0053] 3. 추출액 제조단계(S30)
- [0054] 추출액 제조단계(S30)는 상기 제조된 법제 적하수오를 추출하는 단계이다.
- [0055] 여기서 추출액은 열탕 추출 방식으로 추출되는 것으로서, 추출액은 물 100 중량부에 대해 법제 적하수오 10 ~ 30 중량부를 첨가하여 열탕기에 5 ~ 8 시간 반응시켜 추출액으로 제조된다.
- [0056] 즉, 적하수오 추출액은 물 100 중량부에 대해 상기 법제 적하수오 10 ~ 25 중량부를 첨가하여 열탕기(또는 약탕기)에 5 ~ 8시간 동안 우려내고 적하수오를 걸러내어 추출액을 제조한다. 이때, 상기 법제 적하수오를 10 중량부 미만으로 하거나 5시간 미만으로 적하수오 추출액을 제조하는 경우 적하수오의 유효성분이 물에 함유되기는 하나, 함유되는 적하수오의 유효성분량이 미미하다. 또한, 법제 적하수오의 함량을 25 중량부 초과하거나 열탕 시간을 8시간 초과하여 적하수오 숙성액을 제조하는 경우, 적하수오의 유효성분 함량은 향상되거나 많은 양을 섭취하게 되어 섭취된 적하수오의 유효 성분 일부가 인체에 흡수되지 못하고 배출될 수 있다.

- [0057] 참조 예: 적하수오 추출액의 관능 평가
- [0058] 1. 실험 과정
- [0059] 본 발명에 따른 적하수오 제조 방법에 따라 제조된 적하수오 추출액을 음식 재료에 첨가하고, 조리된 음식물에 대하여 관능 평가를 실시하였다.
- [0060] 관능 평가를 위해 연령(20, 30, 40, 50, 60대 남녀)에 따라 무작위로 선출된 20명을 대상으로 5점 척도법에 의해 실시하였다.
- [0061] 실험군은 적하수오 30kg을 세척한 후, 0.5 ~ 1.5cm 두께로 절단하여, 술(소주)에 12시간 침지한 후, 건져내어 찜기에 겹치지 않도록 넣고 120분간 증숙한 후 양지에서 2일간 건조하였다. 상기 건조한 적하수오를 서리태 삶은 물에 12시간 침지한 후, 찜기에 120분간 증숙하여 양지에서 2일간 건조하였다. 상기 건조된 적하수오를 막걸리에 12시간 침지한 후, 찜기에 120분간 증숙하여 양지에서 2일간 건조하는 과정을 실시하였다.
- [0062] 술, 서리태 삶은 물 및 막걸리에 순차적으로 침지, 증숙 및 건조 과정을 2회 더 실시하여 법제 적하수오를 제조하였다.
- [0063] 제조한 법제 적하수오 500g을 물 3L에 첨가하여 약탕기에 투입한 후, 80 ~ 95℃의 온도에 6시간 동안 우려내어 적하수오 추출액을 제조하였다.
- [0064] 실험 예 1
- [0065] 상기 실험군에 의해 제조된 적하수오 추출액을 이용하여 숙성시킨 삼겹살을 이용한 삼겹살 구이.
- [0066] 실험 예 2
- [0067] 상기 실험군에 의해 제조된 적하수오 추출액을 이용하여 제조한 닭 백숙.
- [0068] 실험 예 3
- [0069] 상기 실험군에 의해 제조된 적하수오 추출액을 이용하여 제조한 오리 백숙.
- [0070] 비교군으로 삼겹살 요리, 닭 백숙 및 오리 백숙을 준비하였다.
- [0071] 비교 예 1
- [0072] 레드와인을 이용하여 숙성시킨 삼겹살을 이용한 삼겹살 구이.
- [0073] 비교 예 2
- [0074] 양파 반쪽, 대파 1대, 생강 2쪽 및 청주 반컵을 혼합하여 제조한 육수를 물 2.5L에 투입한 후, 찹쌀 1컵, 밤 5개, 인삼 1~2뿌리, 대추 8개, 통마늘 10쪽 및 닭 한마리를 투입하여 가열한 후, 소금 및 후춧가루를 이용하여 밀간을 하여 제조한 닭 백숙.
- [0075] 비교 예 3
- [0076] 양파 반쪽, 대파 1대, 생강 2쪽 및 청주 반컵을 혼합하여 제조한 육수를 물 2.5L에 투입한 후, 찹쌀 1컵, 밤 5개, 인삼 1~2뿌리, 대추 8개, 통마늘 10쪽 및 오리 한마리를 투입하여 가열한 후, 소금 및 후춧가루를 이용하여

밀간을 하여 제조한 오리 백숙.

[0077] 2. 실험 결과

[0078] 하기의 표 1은 실험 예 1에 의한 삼겹살과 비교 예 1에 의한 삼겹살의 맛, 향 및 기호성을 관능 평가한 결과를 나타낸 것이다.

표 1

구분	맛	향	기호성	종합
실험 예 1	4.90	4.89	4.92	4.90
비교 예 1	4.85	4.75	4.86	4.70

[0080] 상기 결과를 통해 본 발명에 의해 제조된 적하수오 추출액으로 숙성시킨 삼겹살 구이는 일반적으로 사용되고 판매되고 있는 와인 삼겹살 구이에 비해 우위적으로 높은 점수를 나타내는 것을 확인할 수 있다. 즉, 실험 예 1은 비교 예 1보다 맛, 향 및 기호성이 우위에 있음을 알 수 있다.

[0081] 하기의 표 2는 각각 실험 예 2 및 실험 예 3에 의한 닭 백숙과 오리 백숙과 비교 예 2 및 비교 예 3에 의한 닭 백숙과 오리 백숙의 맛, 향 및 기호성을 관능 평가한 결과를 나타낸 것이다.

표 2

구분	맛	향	기호성	종합
실험 예 2	4.89	4.85	4.82	4.85
실험 예 3	4.85	4.85	4.84	4.84
비교 예 2	4.76	4.62	4.72	4.70
비교 예 3	4.75	4.63	4.69	4.69

[0083] 상기 결과를 통해 본 발명에 의해 제조된 적하수오 추출액으로 제조한 닭 백숙 및 오리 백숙은 일반적인 조리 방법에 의해 조리되는 닭 백숙 및 오리백숙에 비해 우위적으로 높은 점수를 나타내는 것을 확인할 수 있다. 즉, 실험 예 2 및 실험 예 3에 의한 백숙요리가 비교 예 2 및 비교 예 3으로 조리된 백숙요리보다 맛, 향 및 기호성이 우위에 있음을 알 수 있다.

[0084] 또한, 적하수오 추출액으로 숙성시킨 돼지는 육질이 연하고 질감이 향상되어 소비자가 고기를 섭취할 때 만족도가 향상된 것으로 나타났다.

[0085] 아울러, 본 발명에 따른 적하수오 추출액은 닭 및 오리 백숙으로 제조되는 요리를 실험 예로 하여 관능 평가를 실시하였으나, 닭 및 오리를 세절하여 본 발명에 따른 적하수오 추출액에 침지하여 숙성된 요리에도 사용될 수 있다.

[0086] 본 발명에 따른 적하수오 추출액의 제조방법은 에탄올, 콩 삶은 물 및 탁주 순서로 침지, 증숙 및 건조 과정을 수행함으로써, 적하수오에 함유되어 있는 독성 성분이 제거되고 향미가 높은 적하수오 추출액을 획득할 수 있는 효과가 있다.

[0087] 또한 상기 제조된 적하수오 추출액을 돼지, 닭 또는 오리 요리에 사용함으로써, 육류 특유의 잡내를 제거해주며 육질을 부드럽게 하여 식감을 증진시킬 수 있는 효과가 있다.

[0088] 또한, 본 발명에 따른 적하수오 추출액은 비교적 짧은 기간에 제조할 수 있는 것으로서, 상업적 이용가치를 극대화할 수 있는 장점이 있다.

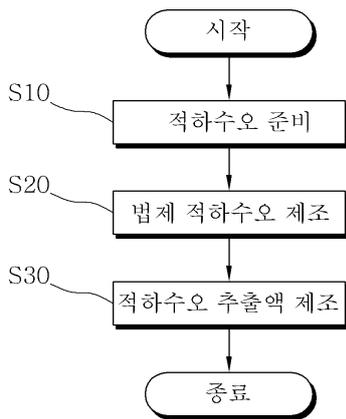
[0089] 이상에서 본 발명의 바람직한 실시 예를 설명하였으나, 본 발명의 권리범위는 이에 한정되지 아니하며 본 발명의 실시 예와 실질적으로 균등한 범위에 있는 것까지 본 발명의 권리범위가 미치는 것으로 이해되어야 하며, 본 발명의 정신을 벗어나지 않는 범위 내에서 당해 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자에 의해 다양한 변형 실시가 가능하다.

부호의 설명

- [0090] S10: 적하수오 준비단계
- S20: 법제 적하수오 제조단계
- S21: 에탄올 증숙단계
- S22: 콩 삶은 물 증숙단계
- S23: 탁주 증숙단계
- S30: 적하수오 추출액 제조단계

도면

도면1



도면2

