(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2014년10월08일
(11) 등록번호 10-1447900
(24) 등록일자 2014년09월30일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 1/16 (2006.01)
(21) 출원번호 10-2013-0060998
(22) 출원일자 2013년05월29일
심사청구일자 2013년05월29일
(56) 선행기술조사문헌
KR1020050082265 A*
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
김남이
대구광역시 동구 팔공산로 1165-7 (용수동)
(72) 발명자
김남이
대구광역시 동구 팔공산로 1165-7 (용수동)
(74) 대리인
민병오

전체 청구항 수 : 총 2 항 심사관 : 임성택

(54) 발명의 명칭 **한방 칼국수 및 그 제조방법**

(57) 요 약

본 발명은 산양삼, 고본, 감초, 당귀, 계피, 갈근이 혼합되어 건강에 좋은 한방 칼국수 및 그 제조방법에 관한 것으로, 밀가루 500~600중량부, 산양삼, 고본, 감초, 당귀, 계피, 갈근 중에서 선택된 어느 하나 또는 둘 이상의 분말 20~30중량부, 쥐눈이콩가루 100~200중량부, 식용유 5~10중량부, 계란 10~20중량부로 조성되어 있음을 특징으로 하는 한방 칼국수에 관한 것이다.

특허청구의 범위

청구항 1

밀가루 500~600중량부, 산양삼, 고본, 감초, 당귀, 계피, 갈근 중에서 선택된 어느 하나 또는 둘 이상의 분말 20~30중량부, 쥐눈이콩가루 100~200중량부, 식용유 5~10중량부, 계란 10~20중량부로 조성되며,

상기 조성물에는 뽕잎, 황기, 삼백초 중에서 선택된 어느 하나 또는 둘이상의 분말 10~20중량부를 더 혼합하여 조성되는 것을 특징으로 하는 한방 칼국수.

청구항 2

삭제

청구항 3

산양삼, 고본, 감초, 당귀, 계피, 갈근 중에서 선택된 어느 하나 또는 둘이상의 한방재료를 세척하여 말리는 단계;

상기 말린 산양삼, 고본, 감초, 당귀, 계피, 갈근 중에서 선택된 어느 하나 또는 둘 상을 분쇄기에 갈아 분말로 가공시키는 단계;

밀가루 500~600중량부, 상기 산양삼, 고본, 감초, 당귀, 계피, 갈근 중에서 선택된 어느 하나 또는 둘이상의 분말 20~30중량부, 쥐눈이콩가루 100~200중량부를 고르게 혼합하는 단계;

상기 혼합물에 식용유 5~10중량부, 계란 10~20중량부와 일정 비율의 물을 혼합하여 반죽하는 단계;

상기 반죽을 5~10℃에서 24시간 숙성시키는 단계;

상기 숙성된 반죽을 일정량씩 칼국수 면으로 성형하는 단계로 이루어지며,

상기 혼합단계는 뽕잎, 황기, 삼백초 중에서 선택된 어느 하나 또는 둘이상의 분말 10~20중량부를 더 혼합하여 이루어진것을 특징으로 하는 한방 칼국수 제조방법.

청구항 4

삭제

명 세 서

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 산양삼, 고본, 감초, 당귀, 계피, 갈근이 혼합되어 건강에 좋은 한방 칼국수 및 그 제조방법에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 현대인들은 생활문화와 환경의 급격한 변화에 의해 정신적, 육체적 활동과 과도한 스트레스등으로 체력의 저하를 다양한 증상으로 느끼며 살아가고 있다.

[0003] 그리고 칼국수와 수제비는 식생활을 향상시키는 음식문화에 있어서는 빼놓을 수 없는 식사대용의 음식이며, 구수하고 또 자극적이지 않아 남녀노소 구분 없이 누구나 즐겨먹는 음식 중의 하나로서 정신적, 육체적 활동과 과도한 스트레스 등으로 지친 현대인들을 위해 종래에는 맛 뿐만 아니라 건강에도 좋은 칼국수 및 수제비의 개발이 활발히 진행되고 있다.

[0004] 예를 들어, 국내공개특허 제10-2010-0097335호에는 클로렐라 조체 및 균이류의 추출액 또는 건조분말과를 식용유지와 밀기루에 균질혼합물에 있어서,

[0005] 클로렐라 조체를 80-100℃로 15-20분 추출하여 N, β-1, 3글루칸 및 산성라무난 등이 함유된 유효성분이 함유된 추출액 또는 클로렐라 조체 분말을 50-120℃로 1시간 이상 열수로 추출한 추출액을 농축하여 사이클로덱스크린을 가하여 15-30℃로 750-770Torr압에서 포접연합하여 건조한 분말과 균이류의 일종을 적어도 45-120℃에서 5시

간 내지 7시간 완전히 가열처리한 추출액을 농축한 엑기스와; 이 원료에 레시틴을 가하여 식용유지, 밀가루, 물로 균질 혼합하여서 된 클로렐라가 함유된 칼국수의 제조방법이 공개되어 있으며,

[0006] 국내등록특허 제10-0900938호에는 콩분말 100중량부에 밀가루 50~100중량부, 감자가루 30~60중량부, 메밀가루 15~30중량부, 옥수수가루 7~15중량부를 포함하여서 되는 원재료에 물을 가하여 반죽하는 단계와, 상기 반죽된 반죽물을 이용하여 칼국수의 면을 제조하는 단계와, 새송이버섯, 표고버섯, 양송이버섯, 당근, 부추, 호박, 양파, 생강, 마늘 및 청양고추를 포함하여서 되는 야채육수재료를 준비하는 단계와, 전복, 낙지, 굴, 새우, 홍합, 백합조개 및 키조개를 포함하여서 되는 해물 육수재료를 준비하는 단계와, 물에 열을 가하여 끓인 후, 상기 끓는 물에 상기 준비된 해물 육수재료 및 야채 육수재료를 차례로 투입하고 열을 가하여 육수를 제조하는 단계와, 상기 제조된 육수에 상기 제조된 칼국수의 면을 투입하고 열을 가하여 익히는 단계를 포함하여 이루어지되, 상기 야채 육수재료는 새송이버섯 100중량부, 표고버섯 50~70중량부, 양송이버섯 50~70중량부, 당근 15~30중량부, 부추 20~40중량부, 호박 90~110중량부, 양파 50~70중량부, 생강 1~3중량부, 마늘 15~30중량부 및 청양고추 7~13중량부를 포함하여 되고, 상기 해물 육수재료는 전복 100중량부, 낙지 30~50중량부, 굴 120~150중량부, 새우 30~50중량부, 홍합 800~1200중량부, 백합조개 80~150중량부 및 키조개 100~140중량부를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 콩 칼국수의 제조방법이 기재되어 있으며,

[0007] 동 공보 제10-1020348호에는 (a) 소맥분 85 내지 90 중량%, 치자 분말 8 내지 12 중량% 및 분말냉소다 1 내지 3 중량%를 포함하는 반죽 조성물 1중량부에 대해서 1 내지 2 중량부의 물을 혼합하여 반죽하는 단계; (b) 반죽들을 25 내지 30℃에서 2 내지 4시간 동안 숙성시키는 단계; (c) 상기 숙성된 반죽들을 성형하여 칼국수 면을 제조하는 단계; (d) 손질된 소고기를 치자분말 2 내지 5 중량%를 포함한 술에 30분 내지 120분간 침지시키는 단계; (e) 침지된 소고기 10중량부 대비, 다시마 2 내지 4 중량부, 양파 8 내지 12 중량부, 대파 4 내지 6 중량부, 무 15 내지 25 중량부, 치자 1 내지 2 중량부 및 물 80 내지 100중량부를 넣고, 90 내지 150분간 끓이는 단계; (f) 끓인 육수를 체로 걸러 고형물을 제거하는 단계; 및 (g) 상기 (f) 단계에서 제조된 육수 700 ml에 상기 (c) 단계에서 제조된 칼국수 면 240 내지 300g, 굴 80 내지 120g 및 송이버섯 10 내지 20g을 혼합, 가열하는 단계를 포함하는 칼국수 제조방법이 공개되어 있고,

[0008] 동 공보 제10-1234202호에는 밀가루 10kg에 대하여, 꾸지뽕의 잎을 건조한후 입경이 0.3 ~ 1.5㎜인 입자상으로 분쇄하여 준비되는 꾸지뽕잎 분말 20 ~ 50g; 계란 150 ~ 200g; 올리브유 30 ~ 50g; 소금 20 ~ 40g을 혼합하여 준비되는 반죽재료에 꾸지뽕의 줄기 또는 뿌리를 달여 만든 반죽수를 첨가하면서 교반하여 완성되는 꾸지뽕을 함유한 반죽을; 두께가 0.5 ~ 1.5㎜, 폭이 3 ~ 6㎜인 기다란 가락으로 뽑아 면발을 준비한 후; 상기 면발을 6 ~ 10시간 숙성시킨 다음; 생수 100L에 2 ~ 3kg의 꾸지뽕 나무의 줄기 또는 뿌리를 넣어 달인 꾸지뽕액에; 북어, 무, 양파, 파, 멸치, 새우, 마늘, 생강, 감초, 및 월계수를 포함하는 양념을 투입하여 4 ~ 5시간 끓인 후, 70 ~ 80℃의 온도에서 2 ~ 3시간 우려서 완성되는 육수와 함께 끓이되; 바지락, 홍합, 및 미더덕을 포함하는 해산물을 함께 투입하여 즉석에서 익혀 취식하도록 하는 꾸지뽕을 함유한 칼국수 제공방법이 기재되어 있음을 알 수 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0009] 종래의 기술들은 건강식품으로 널리 알려진 산양삼, 고본, 감초, 당귀, 계피, 갈근등의 한방재료들을 많이 섭취할 수 없는 문제점이 있어, 산양삼, 고본, 감초, 당귀, 계피, 갈근등의 한방재료들을 밀가루 및 쥐눈이콩가루와 혼합하여 반죽물로 제조함으로써 영양이 보강되고 품질이 향상된 한방 칼국수 및 그 제조방법을 제공하는데 목적이 있다.

과제의 해결 수단

[0010] 본 발명은 상기와 같은 목적을 달성하기 위해 밀가루 500~600중량부, 산양삼, 고본, 감초, 당귀, 계피, 갈근 중에서 선택된 어느 하나 또는 둘 이상의 분말 20~30중량부, 쥐눈이콩가루 100~200중량부, 식용유 5~10중량부, 계란 10~20중량부로 조성되어 있음을 특징으로 하는 한방 칼국수를 제공한다.

발명의 효과

[0011] 본 발명은 산양삼, 고본, 감초, 당귀, 계피, 갈근으로 조성된 천연 조성물들을 세척하고, 말린 후 분말화 하여

칼국수 반죽으로 사용하므로 손쉽게 각 한방재료들의 영양성분을 섭취할 수 있는 효과가 있다.

[0012] 삭제

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0013] 상기와 같은 목적을 달성하기 위하여, 본 발명은 밀가루 500~600중량부, 산양삼, 고본, 감초, 당귀, 계피, 갈근 중에서 선택된 어느 하나 또는 둘 이상의 분말 20~30중량부, 쥐눈이콩가루 100~200중량부, 식용유 5~10중량부, 계란 10~20중량부로 조성된 한방 칼국수에 관한 것이다.

[0014] 또한 본 발명의 제조방법은 산양삼, 고본, 감초, 당귀, 계피, 갈근 중에서 선택된 어느 하나 또는 둘이상의 한방재료를 세척하여 말리는 단계;

[0015] 상기 말린 산양삼, 고본, 감초, 당귀, 계피, 갈근 중에서 선택된 어느 하나 또는 둘 상을 분쇄기에 갈아 분말로 가공시키는 단계;

[0016] 밀가루 500~600중량부, 상기 산양삼, 고본, 감초, 당귀, 계피, 갈근 중에서 선택된 어느 하나 또는 둘이상의 분말 20~30중량부, 쥐눈이콩가루 100~200중량부를 고르게 혼합하는 단계;

[0017] 상기 혼합물에 식용유 5~10중량부, 계란 10~20중량부와 일정 비율의 물을 혼합하여 반죽하는 단계;

[0018] 상기 반죽을 5~10℃에서 24시간 숙성시키는 단계;

[0019] 상기 숙성된 반죽을 일정량씩 칼국수 또는 수제비 면으로 성형하는 단계로 이루어진것을 특징으로 한다.

[0020] 본 발명에서 사용되는 산양삼은 사람의 손으로 직접 산삼씨앗을 받아 인공재배한 것으로 특히 산삼 씨앗을 깊은 산속에서 심어 야생상태로 키우는 것으로, 장뇌산삼 또는 장로(長蘆), 산양산삼이라고도 한다.

[0021] 이는 깊은 산속 박달나무, 옻나무 등에 그늘지고 습기가 많은 곳에서 자라고 이는 절반정도 그늘지고 외진 곳에서만 자라며 산삼의 종자를 산속에 심어서 가꾼 뒤에 6~30 년만에 거두는 것을 말한다.

[0022] 한편, 인삼과의 차이점은 인삼의 경우 대부분 머리부분(노두)이 3~7개 정도인데 반해 산양삼은 연령에 따라 그 이상도 많고, 몸통에는 가락지 모양의 태가 둘러져 있지만 인삼에는 없고, 인삼의 뿌리는 굵고 짧지만 산양삼은 가늘고 길어서 1m가 넘는 것도 있으며, 산양삼의 수명은 토양과 기후 조건에 따라 50년 수백년 이상이지만 인삼은 최대 20년 안팎, 산양삼은 인삼에 비해 향기가 강한 것이 특징이다.

[0023] 산양삼의 약리 효능은 산삼에 버금가는 것으로 알려져 있으며 천연산삼과 같이 성분이 대단히 다양하고 세포조직 구조(사포닌 구성)가 아주 신비로워 산삼의 독특한 효과를 나타내는 것으로 알려져 있다.

[0024] 즉, 산양삼은 원기를 북돋워 주고, 활발한 두뇌 활동과 정신력을 왕성하게 하여 인체의 저항력을 강화시켜 각종 질병으로부터 면역기능과 자연 치유력을 높여주는 작용을 한다.

[0025] 그러나 상기와 같은 효능과 작용을 하는 산양삼은 단가가 높은 문제점이 있어 본 발명에서는 인삼을 대체하여 사용가능하다.

[0026] 고본(Angelicae Tenuissimae Radix)은 다년생 초본으로, 동속 근연식물의 근경 및 뿌리를 고본(藁本)이라고 한다.

[0027] 고본은 산형과의 다년초로 전초에서 한약냄새 비슷한 강한향기가 있으며, 잎은 줄기에 어긋나는 3회 깃꼴겹잎으로, 갈래조각은 선형으로 코스모스잎 비슷한 형상이며, 잎자루 밑부분은 잎집이 되어 줄기를 감싼다. 꽃은 8월~9월에 흰색으로 피는데, 복산형꽃차례로 달리며, 한약 다리는 듯한 특이한 향기가 있고 약성은 맵고 따뜻하다.

[0028] 고본은 한방에서 두통, 관절통, 치통, 복통, 설사, 습진 등을 처방하는데 사용되는 약재로 발산작용을 하여 감기로 인한 두통, 발열, 해수, 가래, 콧물등에 사용하며, 사지마비 관절통에 사용하기도 하고, 특히 정수리의 두

통에 효험이 있다. 또한 약리작용으로 고본의 정유가 진정, 진통, 해결, 항염증 작용이 있고 장관 및 자궁평활근을 억제시키며 백선균에 강한 억제작용 효과가 있다.

[0029] 감초는 쌍떡잎식물 콩과에 속하며, 약용식물로 많이 사용되고 있다. 한국 이외에도 중국 동북부, 시베리아 몽골 등지에 분포한다. 줄기는 모가 지며 1 m 정도 곧게 자라며, 잎은 어긋나고 홀수깃꼴 겹잎이다. 꽃은 7~8월 경에 피는데, 길이가 1.4~2.5 cm로 보라색이다. 뿌리는 적갈색으로 땅속 깊이 들어가고, 단맛이 나며, 감미료(sweetening) 또는 한약재 등으로 사용된다.

[0030] 감초는 간 비위기능의 허약을 도우며 정신을 안정시키는 효과가 있고 독성 물질을 해독하는 효능도 갖는다.

[0031] 감초는 모든 약의 독을 풀어주며, 72가지 광물성 약과 1200가지의 초약 등 모든 약의 약성을 조화롭게 하는 약리 작용이 있다. 또한, 오장육부의 한 열사기(寒熱邪氣)를 없애고 구규(九竅)를 통하게 하고 모든 혈맥을 이롭게 하며 근골을 튼튼하게 하는 약리작용을 하는 효과가 있다.

[0032] 당귀는 대표적인 약용 식물이다. 예전에는 산에서 채취했으나 최근에는 많이 재배한다. 당귀 뿌리와 잎에서 퍼지는 은은한 한약냄새를 즐기고 건강 쌈 채소로 잎을 많이 이용한다.

[0033] 당귀는 혈액순환장애로 인한 마비증상과 어혈을 풀어주며 생리통, 생리불순 등의 호르몬 이상에 의한 여성 질환의 개선에도 효능이 있다.

[0034] 또한 뇌세포손상도막아주고 뇌를 보호하는 역할도 하는것으로 당귀에 들어가있는 패롤릭산이 치매를 막아준다고 한다.

[0035] 그리고 기관지 천식이나 간 기능호호 및 스트레스를 해소시켜주고 장의 연동운동을 촉진하여 변비개선에 탁월한 효과가 있다.

[0036] 계피는 녹나무과에 속하는 상록교목인 생달나무(天竹桂, Cinnamomum japonicum SIEB.)의 나무껍질로 만든 약재로서 특유의 향과 맛을 지닌 계피는 수정과의 주원료이며 대한민국의 전통적인 맛 중의 하나이다.

[0037] 계피는 건강에도 효능이 좋기 때문에 한방에서 약재로도 널리 사용하고 있는데 천연지사제라고 불리울 만큼 설사에 효능이 탁월하고, 항산화 작용을 하는 성분이 풍족하게 함유되어 있어 꾸준히 섭취할 경우 혈관내에 침전물이 쌓이는 것을 막아주고 혈중지방수치를 크게 떨어트려 준다.

[0038] 또한 따뜻한 성질을 지니고 있어 감기를 예방 및 치료하는데 효능이 탁월하며 인체의 기순환과 혈액순환을 원활하게고, 위장의 점막을 자극하여 위액의 분비를 촉진하고 위장관의 연동운동을 활발하게 하여 가스 배출 및 영양흡수를 좋게 합니다. 이와 반대로 위산이 과다하게 분비될 때는 위산 분비를 조정해주는 효과가 있다.

[0039] 갈근은 일반적으로 칡이라고하며, 냄새는 없고 약성은 달며 맵고 평하다.

[0040] 갈근은 땀을 내며, 열을 내려 고열, 두통을 치료하고 갈증을 멎게한다. 또한 소화불량, 두통, 빈혈, 이질, 복통, 술독, 감기, 구토와 부인들의 하혈에 쓰이고 소화를 돕는다. 생뿌리를 짓찧어 즙을 내어 마시기도 한다.

[0041] 또한 설사에 효과가 있고 독특한 단맛이 있어 술독을 풀어주고 장을 튼튼하게 하며, 갈증을 멎게하고 대소변을 잘보게 하며, 어린이가 열이 나면서 명치끝이 아픈데 많이 쓰였다. 그리고 당뇨, 이질, 대장염, 악성종양등에 약리 효과가 있다.

[0042] 본 발명에 사용되는 산양삼, 고본, 감초, 당귀, 계피, 갈근은 잘 말려 분쇄한 후 분말로 가공하여 사용하는 것으로, 상기 산양삼, 고본, 감초, 당귀, 계피, 갈근 중에서 선택된 어느 하나 또는 둘 이상의 분말은 20중량부 미만으로 사용할 경우 산양삼, 고본, 감초, 당귀, 계피, 갈근의 효능이 나타나지 않으며, 30중량부를 초과할 경우 산양삼, 고본, 감초, 당귀, 계피, 갈근의 향과 맛이 강해 칼국수 및 수제비의 전체적인 향과 맛이 변하므로 20~30중량부를 사용하는 것이 적당하다.

[0043] 뽕잎은 당뇨병을 예방 및 치료하고 갈증을 해소하는 기능을 갖는 것으로 알려져 있다. 뽕나무의 잎에는 플라본(flavones), 스테로이드(steroids), 트리테르펜(triterpenes), 아미노산, 비타민과 다량의 미네랄 성분이 존재하는 것으로 보고되어 있으며, 질소 함유 당(N-containing sugars)이 분리되기도 하였다. 또한, 뽕나무 추출물의 항산화 물질로서의 역할도 많은 관심을 끌고 있다. 인체 내에서 산화 스트레스에 의하여 생성된 자유 라디칼(free radical)은 생체막 지질을 과산화시켜 심장병, 고혈압 또는 당뇨병 등의 만성 퇴행성 질환을 유발시킬 수 있으므로, 뽕나무 추출물의 항산화 효과 또한 중요하게 대두되고 있다. 나아가, 뽕잎에는 플라보노이드 계열의 화합물이 함유되어 있어, 생체 내 지질의 감소 및 혈중 중성지질의 과산화 억제를 비롯한 성인병 예방효과 또한 기대된다.

[0044] 황기는 쌍떡잎식물 장미목 콩과(Leguminosae)의 여러해살이풀인 황기(Astragalusmembranaceus B.), 몽고황기(Astragalus mogolicus B.)의 뿌리를 말린것으로, 다당류, 아미노산, 단백질, 비타민 P, 미량의 광물질 등이함유되어 있으며, 한방에서는 가을에 채취하여 노두와 잔뿌리를 제거하고 햇빛에 말린 것을 한약재의 황기라 하며, 강장, 지한, 이뇨, 소종(消腫) 등의 효능이 있어 신체허약, 피로권태, 기혈허탈, 내장하수, 식은땀 등에 사용된다.

[0045] 황기는 기를 보하는 작용과 피부의 땀구멍을 조절하여 식은땀을 흘리거나 잠을 자다가 저절로 흘리는 땀을 치료하는데 효과가 좋다. 또한 힘줄, 뼈, 근육, 혈등을 보하며 나력, 산전산후병, 월경부조, 심화에 좋고 피부를 든든하게 하며 기혈 소모로 인한 허증과 통증을 멈추게 하며 새살을 돋게 한다. 특히 어린아이의 소아마비에도 효과가 있으며 암등 각종 난치질환으로 인한 체력소모에도 매우 뛰어난 효능을 보이고 있다.

[0046] 삼백초는 천성초(天性草)라고도 하는 다년성초본이며, 높이 30-90Cm의 크기로 계란꼴 잎모양을 가지며, 5-6월에 이삭꼴 꽃을 피고, 6-9월에 열매를 맺는 특성이 있으며, 예로부터 암이나 암전단계인 이상증식체를 가르키는 포괄적인 불건강증후군인 벽(癖)과 적취(積聚)에 대한 한방약으로 활용되어 오고 있으며, 부작용이 없는 특징을 갖는 약초로 알려져 있다.

[0047] 삼백초 속에는 루친(Rutin), 쿠에르 체틴(Quercetin),쿠에르치트린(Quercitrin),이소쿠에르치트린수용성(Isoquercitrin)이라는 말초동맥 순환개선물질이 들어 있어 질병의 근원을 다스려 주는 기능이 있고, 특히 탄닌(Tannin)이 들어 있어 항암, 항산화(伉酸化), 노화방지등에 매우 효과적이며, 이는 효과세포속의 지질이 산화되면 과산화지질이 되는데 이는 혈관을 막는 리포푸시친의 원료가 되어 쉽게 모든세포에 헤아릴 수 없는 만성병을 만들고, 심장,신장, 백내장, 결석, 경화등의 요인이 되게 하나 삼백초 속에 포함된 탄닌성분이 비타민 E의 몇십배나 되는 강한 힘으로 과산화지질을 억제하는 기능에 의해 달성되는 효과임이 알려지고 있다

[0048] 또한 장속의 유해 세균에 의한 발암물질 합성을 억제하고, 혈소판의 응고를 막아서 혈전이 되는 것을 방지하며, 알레르기를 예방 및 억제하고, 충치와 치조농루가 생기지 않게 이와 잇몸을 튼튼히 하며, 콜레라 균등과 같은 전염성 세균을 죽이며, 식중독 균을 죽이고, 유해세균이 만든 유독성 분비물과 유해세균의 시체도 수용성 탄닌이 청소해주는 작용을 하는 효과가 있다.

[0049] 본 발명에 사용되는 뽕잎, 황기, 삼백초 또한 잘 말려 분쇄한 후 분말로 사용하는 것으로, 상기 뽕잎, 황기, 삼백초 중에서 선택된 어느 하나 또는 둘 이상의 분말은 10중량부 미만으로 사용할 경우 뽕잎, 황기, 삼백초의 효능이 나타나지 않으며, 20중량부를 초과할 경우 뽕잎, 황기, 삼백초의 향과 맛이 강해 칼국수 및 수제비의 전체적인 향과 맛이 변하므로 10~20중량부를 사용하는 것이 적당하다.

[0050] 쥐눈이콩은 서목태(鼠目太)라고도 한다. 콩과의 다년생 만초(蔓草)로 줄기와 잎은 갈색으로서, 7월에 노란 꽃이 피어 타원형의 깍지 속에 지름 5~7㎜ 정도의 검고 둥근 열매가 여물면 수확한다. 《본초강목》에 의하면 빛이

[0051] 검으면서 반들반들하고 작은 수콩(雄豆)을 약으로 쓰는 것이 더 좋다고 기재되어 있다. 유황을 뿌리고 재배하면 약성이 더욱 좋아지는 것으로 알려져 있다. 성질이 따뜻하고, 맛은 달며, 독이 없다. 신장과 관련한 곡식이므로

[0052] 신장병이 있을 때 먹으면 좋다.

[0053] 또한, 쥐눈이콩은 일반콩보다 항암물질이 19.5배 많으며, 이는 쥐눈이콩에 이소플라온이라는 생리활성 물질이 항유되어 있는데, 이 물질이 항암 및 골다골증 예방과 같은 기능을 하며, 콜레스테롤을 저하시키는 리놀산, 식물성스케롤, 레시틴이 들어 있어 이뇨작용, 해독작용, 변비해소작용을 하는 효과가 있다.

[0054] 본 발명에 사용되는 쥐눈이콩은 가루를 내어 사용하는 것으로, 상기 쥐눈이콩가루는 100중량부 미만으로 사용할 경우 쥐눈이콩의 효능이 나타나지 않으며, 200중량부를 초과할 경우 다른 재료의 효과가 저하되는 문제점이 있어 100~200중량부를 사용하는 것이 적당하다.

[0055] 또한 본 발명은 칼국수 및 수제비의 반죽을 부드럽고 쫄깃하게 하기 위해 식용유 5~10중량부와 계란 10~20중량부를 혼합하여 반죽하도록 한다.

[0056] 이하, 본 발명을 실시예를 통하여 상세히 설명하면 다음과 같다.

실 시 예 1

[0057] 산양삼, 고본, 감초, 당귀, 계피, 갈근 중에서 선택된 어느 하나 또는 둘 이상의 한방재료를 세척하여 말린 다음,

[0058] 상기 말린 산양삼, 고본, 감초, 당귀, 계피, 갈근 중에서 선택된 어느 하나 또는 둘 상의 한방재료를 분쇄기에 갈아 분말로 가공시켜 준비하고,

[0059] 밀가루 500~600중량부에 상기 분쇄되어 준비된 산양삼, 고본, 감초, 당귀, 계피, 갈근 중에서 선택된 어느 하나 또는 둘이상의 분말 20~30중량부, 쥐눈이콩가루 100~200중량부를 고르게 혼합한 다음,

[0060] 상기 혼합물에 식용유 5~10중량부와 계란 10~20중량부를 일정 비율의 물과 혼합하여 반죽하고,

[0061] 상기 반죽물을 5~10℃에서 24시간 숙성시킨 다음,

[0062] 상기 숙성된 반죽을 일정량씩 칼국수 또는 수제비 면으로 성형하여 한방 칼국수 및 수제비를 제조하였다.

실 시 예 2

[0063] 산양삼, 고본, 감초, 당귀, 계피, 갈근, 뽕잎, 황기, 삼백초 중에서 선택된 어느 하나 또는 둘 이상의 한방재료를 세척하여 말린 다음,

[0064] 상기 말린 산양삼, 고본, 감초, 당귀, 계피, 갈근, 뽕잎, 황기, 삼백초 중에서 선택된 어느 하나 또는 둘 상의 한방재료를 분쇄기에 갈아 분말로 가공시켜 준비하고,

[0065] 밀가루 500~600중량부에 상기 분쇄되어 준비된 산양삼, 고본, 감초, 당귀, 계피, 갈근 중에서 선택된 어느 하나 또는 둘이상의 분말 20~30중량부, 뽕잎, 황기, 삼백초 중에서 선택된 어느 하나 또는 둘이상의 분말 10~20중량부, 쥐눈이콩가루 100~200중량부를 고르게 혼합한 다음,

[0066] 상기 혼합물에 식용유 5~10중량부와 계란 10~20중량부를 일정 비율의 물과 혼합하여 반죽하고,

[0067] 상기 반죽물을 5~10℃에서 24시간 숙성시킨 다음,

[0068] 상기 숙성된 반죽을 일정량씩 칼국수 또는 수제비 면으로 성형하여 한방 칼국수 및 수제비를 제조하였다.

[0069] 상기와 같이 제조된 한방 칼국수 및 수제비를 꾸준히 섭취할 경우 각 한방재료들의 영양과 효능을 얻을 수 있고, 각 한방성분들의 효능으로 인해 각종 질병 및 성인병을 예방할 수 있는 장점이 있다.

[0070] 이상에서와 같이 본 발명은 상기한 실시예에 한하여 설명되었지만, 본 발명의 범주와 사상을 벗어나지 않는 범

위 내에서 다양한 변형 실시가 가능한 것이다.