



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2012년10월29일
(11) 등록번호 10-1195064
(24) 등록일자 2012년10월22일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23F 3/30 (2006.01) *A23F 3/16* (2006.01)

(73) 특허권자

이혜진

광주광역시 서구 상무중앙로 114, 랜드피아 1145
호 (치평동)

(21) 출원번호 10-2010-0073108
(22) 출원일자 2010년07월29일
심사청구일자 2010년07월29일
(65) 공개번호 10-2012-0021374
(43) 공개일자 2012년03월09일
(56) 선행기술조사문현

(72) 발명자

이혜진

광주광역시 서구 상무중앙로 114, 랜드피아 1145
호 (치평동)

KR100970342 B1

(74) 대리인

KR1020050012203 A

서희원

KR100882084 B1

KR1020010099473 A

전체 청구항 수 : 총 2 항

심사관 : 박노춘

(54) 발명의 명칭 생강차 조성물 및 그 제조방법

(57) 요 약

본 발명은 물기를 제거한 생강의 반은 형태를 그대로 유지하면서 얇게 저미고 나머지 생강의 반은 갈아서 준비한 생강재료; 배즙, 도라지즙, 대추즙, 수세미즙을 16~24:2~6:1~3:1~3의 중량비로 준비한 액상재료; 상기 준비된 생강재료와 액상재료를 10:1~2의 중량비로 혼합한 혼합재료; 상기 혼합재료에 1:0.5~1(혼합재료:설탕)의 중량비로 첨가되는설탕;으로 구성되는 생강차 조성물을 제공하기 위한 것으로, 본 발명은 물기를 제거한 생강의 반은 형태를 그대로 유지하면서 얇게 저미고 나머지 생강의 반은 갈아서 준비한 생강재료에 배즙, 도라지즙, 대추즙, 수세미즙의 액상재료와설탕을 적정비율로 혼합하여 일정기간 숙성시켜 제조함으로써 생강의 매운맛을 완화시키고 이와 더불어 생강 특유의 깊은맛과 향을 살리며, 소비자의 기호에 따라 생강의 선택적인 취식이 가능함과 동시에 각종 재료들의 상호보완작용으로 이들이 가지고 있는 약리효과를 극대화할 수 있도록 하는 매우 유용한 발명인 것이다.

특허청구의 범위

청구항 1

물기를 제거한 생강의 반은 형태를 그대로 유지하면서 얇게 저미고 나머지 생강의 반은 갈아서 준비한 생강재료; 배즙, 도라지즙, 대추즙, 수세미즙을 16~24:2~6:1~3:1~3의 중량비로 준비한 액상재료; 상기 준비된 생강재료와 액상재료를 10:1~2의 중량비로 혼합한 혼합재료; 상기 혼합재료에 1:0.5~1(혼합재료:설탕)의 중량비로 첨가되는 설탕;으로 구성되는 것을 특징으로 하는 생강차 조성물.

청구항 2

물기를 제거한 생강의 반은 형태를 그대로 유지하면서 얇게 저미고 나머지 생강의 반은 갈아서 생강재료를 준비하는 단계; 배즙, 도라지즙, 대추즙, 수세미즙을 16~24:2~6:1~3:1~3의 중량비로 액상재료를 준비하는 단계; 상기 준비된 생강재료와 액상재료를 10:1~2의 중량비로 혼합하여 혼합재료를 얻는 단계; 상기 혼합재료에 설탕을 1:0.5~1(혼합재료:설탕)의 중량비로 첨가하는 단계; 상기 설탕이 첨가된 혼합재료를 항아리에 담아 그늘진 상온에서 6개월 이상 숙성하는 단계;로 구성되는 것을 특징으로 하는 생강차 제조방법.

명세서

기술분야

[0001]

본 발명은 생강차 조성물 및 그 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 물기를 제거한 생강의 반은 형태를 그대로 유지하면서 얇게 저미고 나머지 생강의 반은 갈아서 준비한 생강재료에 배즙, 도라지즙, 대추즙, 수세미즙의 액상재료와 설탕을 적정비율로 혼합하여 일정기간 숙성시켜 제조함으로써 생강의 매운맛을 완화시키고 이와 더불어 생강 특유의 깊은맛과 향을 살리며, 소비자의 기호에 따라 생강의 선택적인 취식이 가능함과 동시에 각종 재료들의 약리효과를 기대할 수 있도록 하는 생강차 조성물 및 그 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

[0002]

일반적으로 생강은 생강과 식물인 생강의 뿌리줄기를 의미하며, 맛은 맵고 성질은 약간 따뜻하며, 수분과 무기질 및 비타민을 많이 함유하고 있고, 진저롤, 진저론, 쇼가올에 의한 신미 성분에 의해 특유의 향기와 매운맛을 내어 향신료로 주로 사용되며, 독을 억제하고 원기를 늘이며 속을 덮개 하고 혈액순환을 촉진하는 한방작용에 의해 한방에 이용될 뿐만 아니라 감기에도 좋은 효과를 발휘하여 생강차로 많이 이용되고 있다.

[0003]

이러한 생강차의 제조방법으로는 생강을 얇게 채로 썰어 준비한 후 이를 설탕에 쟤어 필요시마다 물에 끓여 먹는 방법이 널리 애용되고 있는 실정이다.

[0004]

그러나 상기한 방법은 생강차의 독특한 향과 맛을 즐길 수는 있으나 생강의 매콤한 맛에 의해 생강 건더기의 취식이 어렵고 음용시 상기 생강 건더기는 입안에 자주 들어가게 되므로 생강의 매콤한 맛에 의해 생강 건더기의 취식이 어려운 소비자는 이를 뱉어내야 하는 불편함이 있었다.

[0005]

또한, 상기한 종래의 생강차 제조방법은 단순히 생강을 채로 썰고 이를 설탕에 쟤어 제조한 것으로 상기 생강에 함유된 유효성분들이 잘 우러나지 않을뿐더러 생강의 자극적인 맛에 의해 기호식품으로써 소비자를 만족시키지 못하는 문제점이 있었다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0006]

따라서 본 발명은 상기와 같은 문제점을 해결하기 위한 것으로, 물기를 제거한 생강의 반은 형태를 그대로 유지하면서 얇게 저미고 나머지 생강의 반은 갈아서 준비한 생강재료에 배즙, 도라지즙, 대추즙, 수세미즙의 액상재료와 설탕을 적정비율로 혼합하여 일정기간 숙성시켜 제조함으로써 생강의 매운맛을 완화시키고 이와 더불어 생

강 특유의 깊은맛과 향을 살리며, 소비자의 기호에 따라 생강의 선택적인 취식이 가능함과 동시에 각종 재료들의 상호보완작용으로 이들이 가지고 있는 약리효과를 극대화할 수 있도록 하는 생강차 조성물 및 그 제조방법을 제공하는 데 그 목적이 있다.

과제의 해결 수단

[0007]

상기한 목적을 달성하기 위한 본 발명에 따른 생강차 조성물은, 물기를 제거한 생강의 반은 형태를 그대로 유지하면서 얇게 저미고 나머지 생강의 반은 같아서 준비한 생강재료; 배즙, 도라지즙, 대추즙, 수세미즙을 16~24:2~6:1~3:1~3의 중량비로 준비한 액상재료; 상기 준비된 생강재료와 액상재료를 10:1~2의 중량비로 혼합한 혼합재료; 상기 혼합재료에 1:0.5~1(혼합재료:설탕)의 중량비로 첨가되는설탕;으로 구성되는 것을 특징으로 한다.

[0008]

또한, 본 발명에 따른 생강차 제조방법은, 물기를 제거한 생강의 반은 형태를 그대로 유지하면서 얇게 저미고 나머지 생강의 반은 같아서 생강재료를 준비하는 단계; 배즙, 도라지즙, 대추즙, 수세미즙을 16~24:2~6:1~3:1~3의 중량비로 액상재료를 준비하는 단계; 상기 준비된 생강재료와 액상재료를 10:1~2의 중량비로 혼합하여 혼합재료를 얻는 단계; 상기 혼합재료에설탕을 1:0.5~1(혼합재료:설탕)의 중량비로 첨가하는 단계; 상기설탕이 첨가된 혼합재료를 항아리에 담아 그늘진 상온에서 6개월 이상 숙성하는 단계;로 구성되는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0009]

이처럼 본 발명은 물기를 제거한 생강의 반은 형태를 그대로 유지하면서 얇게 저미고 나머지 생강의 반은 같아서 준비한 생강재료에 배즙, 도라지즙, 대추즙, 수세미즙의 액상재료와설탕을 적정비율로 혼합하여 일정기간 숙성시켜 제조함으로써 생강의 매운맛을 완화시키고 이와 더불어 생강 특유의 깊은맛과 향을 살리며, 소비자의 기호에 따라 생강의 선택적인 취식이 가능함과 동시에 각종 재료들의 상호보완작용으로 이들이 가지고 있는 약리효과를 극대화할 수 있도록 하는 매우 유용한 발명인 것이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0010]

상기한 목적 및 효과를 달성하기 위한 본 발명을 바람직한 실시예를 통해 더욱 상세히 설명하면 다음과 같다.

[0011]

본 발명에 따른 생강차 조성물은, 물기를 제거한 생강의 반은 형태를 그대로 유지하면서 얇게 저미고 나머지 생강의 반은 같아서 준비한 생강재료; 배즙, 도라지즙, 대추즙, 수세미즙을 16~24:2~6:1~3:1~3의 중량비로 준비한 액상재료; 상기 준비된 생강재료와 액상재료를 10:1~2의 중량비로 혼합한 혼합재료; 상기 혼합재료에 1:0.5~1(혼합재료:설탕)의 중량비로 첨가되는설탕;으로 구성되며, 상기설탕이 첨가된 혼합재료를 항아리에 담아 그늘진 상온에서 6개월 이상 숙성하여 제조된다.

[0012]

상기 생강재료를 준비하기 위해서는, 먼저 생강의 껍질을 벗기고 이를 세척한 다음 물기를 제거한 후 재료의 반은 형태를 그대로 유지하면서 얇게 저미고 나머지 반은 같아서 준비한다.

[0013]

이때 상기 생강재료의 반은 형태, 즉 생강의 고유형상이 드러나도록 약 0.5~2mm의 폭을 갖는 판상체로 썰어놓게 되는데, 이는 차로 음용시 소비자의 입안에 생강재료가 들어가지 않아 음용이 편하고 기호에 따라 생강재료의 취식이 가능하며, 생강의 고유형상 유지로 외관상 미려하여 소비자의 기호도를 향상시키기 위함이다.

[0014]

또 상기 생강재료의 나머지는 같아서 준비하게 되는데, 이는 생강의 독특한 향과 특유의 깊은맛을 살리기 위한 것으로 후기공정인 액상재료와의 혼합과 함께 숙성이 원활히 이루어지도록 하기 위함이다.

[0015]

상기 액상재료를 준비하기 위해서는, 배, 도라지, 대추, 수세미를 통상의 원액추출기를 이용하여 즙을 내게 되는데, 이때 상기 배즙, 도라지즙, 대추즙, 수세미즙의 액상재료는 16~24:2~6:1~3:1~3의 중량비로 준비된다.

- [0016] 상기 액상재료를 분말이 아닌 즙(원액)으로 사용하는 것은 상기 액상재료와 함께 생강재료, 설탕을 넣고 혼합시 상기 액상재료가 생강재료에는 잘 스며들도록 하고, 설탕에는 용해될 수 있도록 하여 상기 생강재료의 숙성을 보다 용이하게 하기 위함이며, 또 상기 액상재료를 분말이 아닌 액상으로 첨가하는 이유는 액상재료들을 분말재료로 첨가할 경우 물에 잘 녹지 않아 소비자가 마시기 불편하기 때문이다.
- [0017] 이때 상기 배는 알칼리성 식품으로 주성분은 탄수화물이고 당분, 사과산?주석산?시트르산 등의 유기산, 비타민 B와 C, 섬유소?지방 등이 들어 있으며, 기관지 질환에 효과가 있어 감기?해소?천식 등에 좋고, 배변과 이뇨작용을 도우며, 가래와 기침을 없애고 목이 쉬었을 때나 배가 차고 아플 때 증상을 완화해 주며 종기를 치료하는 데도 도움을 주고, 그밖에 해독작용이 있어 숙취를 없애주는 효과가 있다.
- [0018] 또 상기 도라지는 사포닌, 칼슘, 철분, 무기질, 단백질, 비타민 및 섬유질이 풍부한 알칼리성 식품으로, 한방에서는 치열?폐열?편도염?설사에 사용되고 가래, 기침, 기관지염에 효험, 진정작용, 진통작용, 해열작용, 강압작용, 소염작용, 혈당강하작용 등의 효과가 있다.
- [0019] 또 상기 대추는 대추나무의 열매로, 과실은 생식할 뿐 아니라 채취한 후 푹 말려 건과로서 과자?요리 및 약용으로 쓰이고, 한방에서는 이뇨?강장?완화제로 쓰이며, 심장을 튼튼하게 하고 피를 잘 돌게 하며 위장과 비장을 보하고 기력을 북돋우며 기침과 통증을 없애고 신경을 안정시키며 약제의 독성을 없애는 효과가 있다.
- [0020] 또 상기 수세미는 쌈떡잎식물 도금양목 개미탑과의 여러해살이풀로 비염, 천식, 기관지염, 피부습진 및 아토피, 축농증, 장염 및 결림, 헛배, 해독작용, 이뇨작용에 효과가 있다.
- [0021] 또한, 상기 배, 도라지, 대추, 수세미를 16~24:2~6:1~3:1~3의 중량비로 즙을 내는 것은 상기 배, 대추, 수세미의 단 성질에 의해 설탕의 중량비를 낮추기 위함이고, 상기 배의 차고 서늘하며 맛이 달고 신 성질과, 도라지의 평하고 맛이 맵고 쓴 성질과, 대추의 따뜻하며 독이 없고 맛이 단 성질과, 수세미의 평온하고 맛이 단 성질에 의해 서로 상호보완함으로써 상기 재료들이 가지고 있는 효능을 극대화하기 위함이다.
- [0022] 상기와 같이 준비된 생강재료와 액상재료는 10:1~2의 중량비로 혼합하여 혼합재료를 얻게 되는데, 이는 생강의 고유 맛을 유지하기 위한 적정비율로 상기 생강재료가 액상재료에 비해 중량이 많은 경우에는 생강 특유의 매운 맛과 향이 너무 강하여 차로 마시기 적합하지 않고, 이와 반대로 생강재료가 액상재료에 비해 중량이 적은 경우에는 액상재료의 맛과 향이 너무 강하여 생강의 고유한 맛과 향을 음미할 수 없기 때문이다.
- [0023] 또 상기 혼합재료에는 설탕을 1:0.5~1(혼합재료:설탕)의 중량비로 첨가하게 되는데, 이는 소비자의 기호도를 감안한 함량으로 상기 혼합재료가 설탕에 비해 중량이 많거나 적은 경우에는 너무 단맛이 나거나 달지 않기 때문이다. 물론 소비자의 기호도에 따라 꿀을 소량 첨가하여 마실 수도 있다.
- [0024] 이처럼 설탕이 적정비율로 첨가된 혼합재료는 항아리에 담아 그늘진 상온에서 6개월 이상 숙성하게 되는데, 이는 생강의 매운맛을 완화시키고 생강 특유의 깊은맛과 향을 살리며 액상재료의 유효성분이 판상체의 생강재료에 스며들도록 하기 위함이다.
- [0025] 상기한 공정에 의해 제조된 본 발명 생강차(실시예)와 대조군으로 시중에서 판매하고 있는 생강차(비교예)를 준비한 후 이를 20 내지 55세 연령의 총 50명에게 마시도록 하여 그 결과를 향, 맛, 외관, 취식감의 기호도로 구분하여 관능검사를 하였다.
- [0026] 이때 상기 관능검사의 평점은 1(몹시 나쁨) 내지 10점(아주 좋음)으로 매기도록 하는 10점 평점법을 사용하였으며, 그 결과는 아래와 같다.

표 1

실시예 및 비교예의 관능검사

	실시예	비교예
향	9.2	8.2
맛	9.6	7.8

외관	9.3	7.2
취식감	9.1	7.5
합계	9.3	7.7

[0028] 상기한 바와 같이, 본 발명에 의해 제조된 생강차는 시중에서 판매하고 있는 생강차에 비해 향, 맛, 외관, 취식감이 더 우수한 것을 확인할 수 있었다.

[0029] 이처럼 본 발명은 비록 한정된 실시예에 의해 설명되었으나, 본 발명은 이것에 한정되지 않으며 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자에 의해 본 발명의 기술사상과 아래에 기재될 특허청구범위의 균등범위내에서 다양한 수정 및 변형이 가능하다 할 것이다.