



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2012년11월12일
(11) 등록번호 10-1200092
(24) 등록일자 2012년11월05일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 1/212 (2006.01) A23L 1/29 (2006.01)
(21) 출원번호 10-2011-0048557
(22) 출원일자 2011년05월23일
심사청구일자 2011년05월23일
(56) 선행기술조사문헌
KR100547568 B1
KR1020040111192 A
KR1020090026911 A
KR1020090050526 A

(73) 특허권자
김기현
경기도 여주군 강천면 가정긴골길 200
(72) 발명자
김기현
경기도 여주군 강천면 가정긴골길 200
(74) 대리인
서병령

전체 청구항 수 : 총 7 항

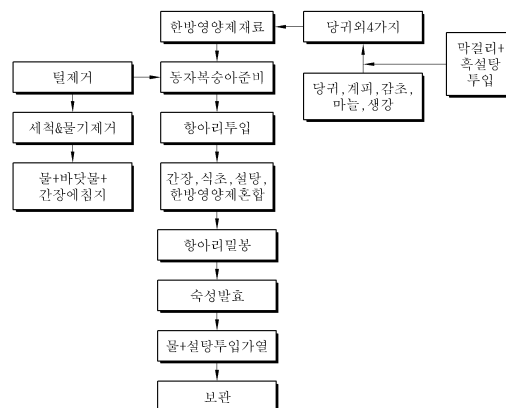
심사관 : 최윤상

(54) 발명의 명칭 **한방 동자 복숭아 장아찌의 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 복숭아 장아찌 제조방법에 관한 것으로, 그 주요 구성은, 열매 숙기 한, 털 익은 어린 동자복숭아를 준비하는 단계; 준비된 복숭아를 향아리에 담은 후, 간장, 식초, 설탕, 당귀, 계피, 감초, 마늘, 생강을 우려낸 한방 영양제를 투입하는 단계; 향아리를 밀봉하는 단계; 발효시키는 단계;를 포함하는 것을 특징으로 하며, 상기 한 한방 영양제는, 당귀2, 계피1, 감초1, 마늘1, 생강1의 중량 비율로 투입하는 것을 특징으로 하며, 상기한 한 방 영양제에서 당귀를 우려낸 한방영양제는, 당귀를 막걸리에 불리는 단계; 막걸리에 충분히 불린 후, 흑설탕과 섞어 혼합하는 단계; 4-7일 발효시키는 단계; 소주를 넣고 10-20일간 발효시키는 단계;로 준비하는 것을 특징으로 하며, 상기한 당귀의 막걸리에서 불림은 섭씨 22-23도 온도 조건의 경우 1-2일간 불리는 것을 특징으로 하며, 상기한 흑설탕의 혼합 중량은 당귀와 막걸리의 혼합물 중량과 동일하게 혼합되도록 하는 것을 특징으로 하며, 상기한 동자복숭아의 준비는, 털을 제거하여 3-7 %식초물에 잘 세척한 후 물기를 빼는 단계; 물과 바닷물과 간장을 1:1:2 중량비로 혼합물을 만드는 단계; 상기 혼합물을 섭씨 70-90도로 가열하여 동자복숭아를 5-15분간 침지하는 단계;를 포함하는 것을 특징으로 하며, 상기한 준비된 복숭아를 향아리에 담은 후, 간장, 식초, 설탕, 당귀, 계 피, 감초, 마늘, 생강을 우려낸 한방 영양제를 투입하는 단계에서 각 성분의 혼합비율은, 복숭아 100중량부를 기 준으로 할때, 간장 30-50중량부, 식초 15-25 중량부, 설탕 30-50 중량부, 당귀, 계피, 감초 마늘, 생강을 포함하 는 한방영양제 0.10-0.30 중량부를 포함하는 것을 특징으로 한다.

대표도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

열매 숙기 한, 덜 익은 어린 동자복숭아를 준비하는 단계;

준비된 복숭아를 항아리에 담은 후, 간장, 식초, 설탕, 당귀, 계피, 감초, 마늘, 생강을 우려낸 한방 영양제를 투입하는 단계;

항아리를 밀봉하는 단계;

발효시켜 동자복숭아 발효혼합물을 제조하는 단계;

발효 완료된 동자복숭아 발효혼합물에 물과 설탕을 혼합하되, 발효혼합물:물:설탕을 1:1:1 중량비로 혼합하여 끓이는 단계:를 포함하는 것을 특징으로 하는 한방 동자 복숭아 장아찌의 제조방법

청구항 2

제 1 항에 있어서, 상기한 한방 영양제는,

당귀2, 계피1, 감초1, 마늘1, 생강1의 중량 비율로 투입하는 것을 특징으로 하는 한방 동자 복숭아 장아찌의 제조방법

청구항 3

제 1 항에 있어서,

상기한 한방 영양제에서 당귀를 우려낸 한방영양제는,

당귀를 막걸리에 불리는 단계;

막걸리에 충분히 불린 후, 흑설탕과 섞어 혼합하는 단계;

4-7일 발효시키는 단계;

소주를 넣고 10-20일간 발효시키는 단계:로 준비하는 것을 특징으로 하는 한방 동자 복숭아 장아찌의 제조방법

청구항 4

제 3 항에 있어서,

상기한 당귀의 막걸리에서 불림은 섭씨 22-23도 온도 조건의 경우 1-2일간 불리는 것을 특징으로 하는 한방 동자 복숭아 장아찌의 제조방법

청구항 5

제 3 항에 있어서,

상기한 흑설탕의 혼합 중량은 당귀와 막걸리의 혼합물 중량과 동일하게 혼합되도록 하는 것을 특징으로 하는 한방 동자 복숭아 장아찌의 제조방법

청구항 6

제 1 항에 있어서, 상기한 동자복숭아의 준비는,

털을 제거하여 3-7 %식초물에 잘 세척한 후 물기를 빼는 단계;

물과 바닷물과 간장을 1:1:2 중량비로 혼합물을 만드는 단계;

상기 혼합물을 섭씨 70-90도로 가열하여 동자복숭아를 5-15분간 침지하는 단계:를 포함하는 것을 특징으로 하는 한방 동자 복숭아 장아찌의 제조방법

청구항 7

제 1 항에 있어서,

상기한 준비된 복숭아를 항아리에 담은 후, 간장, 식초, 설탕, 당귀, 계피, 감초, 마늘, 생강을 우려낸 한방 영양제를 투입하는 단계에서 각 성분의 혼합비율은,

복숭아 100중량부를 기준으로 할때,

간장 30-50중량부,

식초 15-25 중량부,

설탕 30-50 중량부,

당귀, 계피, 감초 마늘, 생강을 포함하는 한방영양제 0.10-0.30 중량부를 포함하는 것을 특징으로 하는 한방 동자 복숭아 장아찌의 제조방법

명세서

기술분야

[0001] 본 발명은 폐기되는 동자 복숭아를 활용하여, 건강에 유익한 동자복숭아 장아찌를 제조하는 동자 복숭아 장아찌의 제조방법에 관한 것이다

배경기술

[0002] 동양의 선약으로 전해지고 있는 복숭아는 자두와 함께 우리 나라 전통적인 아홉 가지 과일에 속하며 부드러운 단맛을 지닌 과일이다. 식물학적으로 분류하면 복숭아는 장미과의 여러해 살이 작은 교목의 열매에 해당되며, 원산지는 중국이다.

[0003] 복숭아의 단맛은 대부분이 설탕에 의한 것이며, 주석산, 사과산 및 구연산 등이 1% 정도 함유되어 있어서 상큼한 신맛을 낸다. 천도복숭아의 당분은 다른 복숭아의 반 정도인 약 5% 가량인 반면 산이 1.5% 정도 들어 있어서 맛이 약간 떨어진다. 품종에 따라 복숭아 성분의 차이가 있으나 약 89%의 수분, 10% 가량의 당질 및 여러 가지 비타민과 무기질이 소량 함유되어 있다. 특별히 차이가 있는 성분은 비타민 A의 함량으로 황도가 백도보다 10배 정도 많은 비타민 A를 가지고 있다. 산림경제에 따르면 복숭아씨를 심을 때는 오글오글 패인 씨껍질의 틈새에까지 약간의 과육이라도 남지 않게 잘 제거하여 심어야 하고 복숭아나무는 3년이 되면 열매를 맺고, 5년이면 최고 숙성기에 도달하여 7년이면 늙고 10년째는 죽는다고 복숭아나무의 수명을 설명하고 있다.

[0004] 복숭아는 과육이 부드러워 장기저장에 알맞지 않은데, 과실이 익을수록 함유된 펙틴이 분해되어 육질이 더 변화되므로 운반이나 저장시 주의해야 한다.

[0005] 한방에서는 복숭아의 씨를 도인(桃仁)이라고 하여 폐질환, 월경불순 및 월경통에 이용하고 있으며 말린 복숭아꽃(백도화, 白桃花)은 이뇨, 준하제, 변비 등에 사용하고 있다. 민간요법에서는 생선으로 인한 식중독에 신선한 복숭아를 껍질째 먹으면 해독된다고 한다. 또한 담배의니코틴 제거에도 효능이 있다고 하므로 애연가들에게 권장할 만한 과일이다. 복숭아씨의 알맹이를 물에 삶아 그 즙을 뽕쌀과 함께 죽을 끓이면 '도인죽'이 되는데 이것을 매일 먹으면 기침, 가슴과 배의 통증, 천식, 가슴과 배 사이가 답답하고 막히는 증상에 효험이 있다고 한다.

[0006] 규합총서에 따르면 2월 정해일(丁亥日)에 복숭아와 살구꽃을 따서 그날에 말린 후 무자일(戊子日)에 물을 섞어서 조금씩 일주일 동안 세 번 먹으면 아들을 낳을 수 있다고 한다. 예로부터 복숭아는 귀한 과일로 여겨져 왔으며 현재에도 살이 연하고 즙이 많은 달콤한 복숭아는 더위를 식혀주는 여름과일이다.

[0007] 복숭아의 열매는 장을 원활하게 하여 대변을 잘 보게 하고 어혈을 풀어주며, 씨도 어혈치료, 타박상 치료, 변비 치료에 좋다. 특히 복숭아 속씨는 기침, 해소 천식에 효과가 좋으며, 생리통, 축혈증, 산후복통, 변비, 타박상, 크고 작은 종기 등에도 좋은 것으로 알려져 있다

[0008] 복숭아 씨에 대한 알려진 한방치방법은 아래와 같은 것을 예로 들 수 있다

[0009] (1) 복숭아씨(도인)를 하루 6~10g을 달임약 가루약 형태로 먹거나 외용약으로는 짓찧어 붙인다.

[0010] (2) [번갈]이 있고 때로는 헛소리를 하는 데와 자궁내막염 신경쇠약 고혈압 등에 복숭아씨 10알, 대황 12g 계

심, 각 4g을 1첩으로하여 물에 달여 망초를 넣어 녹여서 2 ~ 3번에 나누어 데워 먹는다.

- [0011] (3) 소아변비 : 당귀, 복숭아씨(도인)를 같은 양을 가루내어 0.7g씩 하루3번 꿀물에 타서 먹인다.
- [0012] (4) 장염에는 껍질을 벗긴 복숭아씨 3 ~ 7g을 1회분으로 달임약, 환제, 산제로 하여 하루 2 ~ 3회씩 1주일 정도 먹는다. 복용 중에 삼주를 금한다.
- [0013] (5) 골절에는 도인 속단 적작약 골쇄보 각 15g을 1첩으로 달여 하루 2회로 나누어 먹는다.
- [0014] (6) 신경이 허약하여 기억력이 저하되고 불면증과 꿈이 많아지거나 식욕부진 등이 있을 때는 도인 50g, 검은참깨 50g, 팽잎 50g을 가루내어 물로 반죽하여 5g이 한 알이 되게 하여 한 번에 15g씩 하루에 두 번 먹는다.
- [0015] 복숭아 생즙에 대한 알려진 효능은 다음과 같다
- [0016] (1) 속이 답답할 때 먹으면 좋다. 복숭아는 새로운 혈액을 원활하게 순환시켜 어혈(瘀血)이나 체혈(滯血)을 제거시켜 준다. 그래서 오래 동안 복숭아나 복숭아 생즙을 마시면 안색이 좋아지고 건강해진다. 독을 없애주는 화학물질을 함유하고 있다.
- [0017] (2). 복숭아는 알칼리성 식품으로 독성물질에 대한 저항력을 강화시키는 데에도 도움을 주기 때문에 담배의 니코틴 성분을 해독하는 작용이 있다고 본다.
- [0018] (3) 복숭아가 항암 효과도 있다고 하는데 복숭아 성분에 대해 보고 된 바에 의하면 복숭아에 들어 있는 폴리페놀 함량이 50mg/100g인 이 성분은 아질산과 아민화합물과의 반응에 의한 발암물질인 니트로소아민의 생성을 억제하는 작용이 있다고 한다.
- [0019] (4) 노인성 변비나 관상동맥경화에 효과적이며, 식욕증진과 피로회복, 혈액순환, 면역기능 강화에 도움이 되어 피부미용에도 탁월한 효과가 있다.
- [0020] (5) 밤에 식은땀을 흘리거나, 담배의 니코틴을 제거하는 효능 또한 월등하다. 복숭아 생즙은 기침치료에 좋고 장기간 복용하면 얼굴색이 좋아지므로 미용식으로도 권장된다.
- [0021] 민간요법으로 알려진 복숭아에 대한 효능은 아래와 같은 것이 있다
- [0022] (1) 생선 식중독에는 복숭아를 껍질째 생선을 먹은 후 식중독에 걸려서 고생할 때는 복숭아를 깨끗이 씻어서 껍질을 벗기지 않고 그대로 먹는다. 설사, 구토 증세가 사라진다.
- [0023] (2).주근깨와 복숭아잎 끓인 물 복숭아꽃으로 마사지를 하면 피부결이 고와지고 기미와 주근깨 등이 없어진다. (동의보감에서는 복숭아꽃을 술에 담가 두었다가 마시면 얼굴색이 좋아지고 윤기가 흐른다고 나와 있다.)
- [0024] (3). 땀띠에는 복숭아잎 끓인 물 복숭아 잎과 물을 냄비에 넣고 진한 푸른색이 될 때까지 끓인다. 물을 식힌 후 솥에 적서서 몸에 바르면 땀띠가 사라진다. 목욕 할 때 욕조에 복숭아잎 끓인 물을 섞어도 효과적이다. 땀띠뿐만 아니라 습진에도 좋으며 피부를 곱게 만들어 준다.
- [0025] (4) 목이 뻣뻣할 때에는 나무잎 꺾질 목이 뻣뻣하여 잘 돌리지 못할 때에는 복숭아나무에 다린 잎을 찌서 목에 꺾질하면 좋다.
- [0026] (5) 가슴이 아플 때에는 나뭇가지 갑자기 가슴이 아플 때에는 복숭아 나뭇가지 한 줌을 썰어서 술200ml를 넣고 달여 반이 되었을 때 한 번에 마신다.
- [0027] (6). 요로결석에는 복숭아나무 진 복숭아나무에 상처를 내면 나오는 진을 이용해서 치료한다. 동의보감에도 복숭아나무 진은 몸속에 생긴 돌을 부수어 밖으로 배출 한다고 나와 있을 정도로 요로결석에 효과적. 복숭아 진을 대추씨 크기로 뭉쳐 하루 3번 빈 속에 먹으면 돌이 나온다고 한다.
- [0028] 복숭아의 성분 및 약리작용을 살펴 보면 아래 표1 및 표2와 같다
- [0029] (1). 복숭아의 영양성분
- [0030] 비타민 A와 C가 무척 많이 들어있고 펙틴질이 풍부한 알칼리성 식품 단맛이 강하나 당분은 10%정도이다. 새콤한

맛은 유기산으로 사과산, 구연산이 0.5%, 특히 황도에는 1%정도로 많다. 복숭아는 알칼리성 식품으로 다량의 단백질과 아미노산을 함유하고 있어 건강식품으로 좋다. 복숭아 등 과실은 당분, 유기산, 비타민, 섬유소, 무기질 등 인체 영양상 요구되는 영양소가 골고루 함유되어 하나의 종합영양제라 할 수 있다. 복숭아에는 식이섬유를 다량 함유하고 있어 배변을 촉진하여 변비치료에 효과가 있으며 대장암 예방에도 효과가 있다.

(2). 복숭아 영양성분 함량

표 1

구분	수분	탄수화물	칼슘	인	비타민 A	비타민 C	비고
황도	90.8%	7.4g	15mg	19mg	1337I.U.	5mg	

(3) 주요 기능성 성분과 약리작용

표 2

주요 기능성 성분	약리작용	비고
폴리페놀류	항산화작용, 악취제거, 콜레스테롤 저하, 혈압강하, 발암방지, 항균작용	
아미그달린	한방약재의 유효성분으로기침 그침, 신경안정	
캡페롤	이뇨작용	
베타카로틴	발암방지, 신장병 예방	
소르비톨	변비예방, 장내 유해균 억제, 비타민 미네랄 흡수촉진	
비타민 C	창상치유, 항종양성 작용, 해독작용, 발암성분 억제작용, 혈중 콜레스테롤 저하 작용, 항피로성 작용, 철 흡수 이용률 향상작용, 항히스타민 작용, 면역기능 증강 작용 등	

상기 성분 등인 것으로 알려져 있으며 아직도 밝혀져 있지 않은 약리성분이 과실 내에 많이 존재하는 것으로 추측되고 있다.

(4). 청산배당체(아미그달린)

상기 물질은 시안배당체의 일종으로 살구씨와 복숭아씨 속에 들어 있는 성분이다. 체내에 들어가면 암세포에만 다량 들어 있는 베타글루코시다제에 의해 시안화수소를 유리시켜 암세포를 죽인다. 상기 물질은 비타민 B17 또는 레트릴(Laetrile)이라고도 한다. 아미그달린은 살구 씨와 복숭아씨 속에 들어 있는 성분으로 기침을 억제하는 진해제로 사용된다.

그 외 복숭아에 대하여 알려진 내용은 다음과 같은 것이 있다

(1) 피부에 좋다

동양의 선약으로 전해지고 있는 복숭아는 꼭 먹어야 하는 과일 중 하나다. 거기다 피부미인이 되고 싶다면 복숭아를 먹는 것은 필수다. 달콤하고 부드러운 향이 나는 복숭아는 수분과 비타민이 풍부해 피부건강에 좋다. 그러나 복숭아는 껍질이 얇고 과질이 부드러워 오래도록 저장할 수가 없는 단점이 있다. 따라서 때를 놓치면 또 일년을 기다려야만 하는 과일이다.

(2). 다이어트에 유익

복숭아와 어울리는 여러 과일을 섞어먹는 것이 좋다.

아침 공복시 물을 한컵 마신다. 복숭아는 개수에 관계없이 먹되, 점심은 닭고기등 단백질이 풍부한 음식을 먹어야 한다. 이때 닭고기는 껍질부분을 제거하고 조리하는 것이 좋다. 기름에 튀긴 프라이드 치킨이나 양념치킨 보다는 삶은 백숙이 좋다. 복숭아를 주재료로 한 샐러드를 먹는 것도 좋은 방법이다.

- [0044] 본초강목에서는 복숭아 열매는 폐병에 효과가 있고 얼굴색이 좋아지고 식은땀, 변비에도 효과가 있다고 기록되어 있다. 특히 복숭아씨는 피 흐름이 원만치 못할 때 풍 또는 마비증세, 위경련, 산후의 혈병 등을 다스리며 염증을 없애고, 나쁜 피를 없애는 약(소염성구제어혈제)으로서 산정 혈도, 월경불순, 하복부의 만통, 충수염 등에 두루 쓰인다. 그 이외에 열이 혈실에 들어가는 것을 고친다. 뱃속에 피가 고이는 것을 막는다, 피부에 혈열이 쌓여 피부가 건조하게 되거나 가려운 것을 없앤다. 피부에 피가 엉킨 것을 순환시킨다고 기록되어 있다.
- [0045] 동의약학에는 피명을 풀어주고 혈액순환을 원만하게 하며 산후의 아픔을 낮게 하고 대변이 굳을 때 묽게 해주며 부스럼과 장의 종기 등을 없애준다고 적혀 있다.
- [0046] 또 한국약용식물도감에는 복숭아는 피부에 탄력을 생기게 할뿐만 아니라 복숭아 씨는 이뇨, 각기, 종기, 변비, 해열, 월경불순 기타 부인병에 쓰이며 살구씨의 대용으로 진해 거담제의 약으로도 이용한다고 적혀있다.
- [0047] 위와 같은 약효와 효능의 우수성에도 불구하고 제한적인 용도로만 이용되고 있으므로 다양한 가공제품의 개발 및 생산이 요구된다. 그들 중 가공제품 하나라도 더 연구개발을 통해 제품화하여 대량소비가 되어 농가 소득증대를 기대할 수 있으리라 판단되어 본 발명을 개발한 것이다

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0048] 본 발명은 복숭아가 지니고 있는 인체에 유용한 청산배당체(아미그달린=레트릴)를 먹을 수 있도록 하기 위해 폐기되는 동자 복숭아를 이용한 장아찌 제조방법에 관한 것이다.
- [0049] 복숭아 꽃이 피고 지고 나면 씨방에서 열매(동자)를 맺기 시작하는데, 개수가 너무 많아서 수확기에 과일(복숭아)의 크기가 크고 당도가 높은 것을 얻으려면 가지에 많이 달려 있는 어린 열매를 솎아 주어야 한다. 이때 솎아서 버리게 되는 동자의 양은 복숭아 1그루 당 약 15-20kg정도 되기 때문에 1ha당 (600-650주) 9톤-13톤이 발생된다. 이러한 폐기되는 동자 복숭아를 활용하여 본 발명은 건강에 유익한 식품으로 개발하게 되었다.

과제의 해결 수단

- [0050] 본 발명의 복숭아 장아찌 제조방법에 대한 주요 구성은, 열매 숙기 한, 덜 익은 어린 동자복숭아를 준비하는 단계; 준비된 복숭아를 항아리에 담은 후, 간장, 식초, 설탕, 당귀, 계피, 감초, 마늘, 생강을 우려낸 한방 영양제를 투입하는 단계; 항아리를 밀봉하는 단계; 발효시키는 단계;를 포함하는 것을 특징으로 하며, 상기한 한방 영양제는, 당귀2, 계피1, 감초1, 마늘1, 생강1의 중량 비율로 투입하는 것을 특징으로 하며, 상기한 한방 영양제에서 당귀를 우려낸 한방영양제는, 당귀를 막걸리에 불리는 단계; 막걸리에 충분히 불린 후, 흑설탕과 섞어 혼합하는 단계; 4-7일 발효시키는 단계; 소주를 넣고 10-20일간 발효시키는 단계;로 준비하는 것을 특징으로 하며, 상기한 당귀의 막걸리에서 불림은 섭씨 22-23도 온도 조건의 경우 1-2일간 불리는 것을 특징으로 하며, 상기한 흑설탕의 혼합 중량은 당귀와 막걸리의 혼합물 중량과 동일하게 혼합되도록 하는 것을 특징으로 하며, 상기한 동자복숭아의 준비는, 털을 제거하여 3-7 %식초물에 잘 세척한 후 물기를 빼는 단계; 물과 바닷물과 간장을 1:1:2 중량비로 혼합물을 만드는 단계; 상기 혼합물을 섭씨 70-90도로 가열하여 동자복숭아를 5-15분간 침지하는 단계;를 포함하는 것을 특징으로 하며, 상기한 준비된 복숭아를 항아리에 담은 후, 간장, 식초, 설탕, 당귀, 계피, 감초, 마늘, 생강을 우려낸 한방 영양제를 투입하는 단계에서 각 성분의 혼합비율은, 복숭아 100중량부를 기준으로 할때, 간장 30-50중량부, 식초 15-25 중량부, 설탕 30-50 중량부, 당귀, 계피, 감초 마늘, 생강을 포함하는 한방영양제 0.10-0.30 중량부를 포함하는 것을 특징으로 한다

발명의 효과

- [0051] 본 발명에 의하면 종래 폐기되는 동자 복숭아를 활용하여 식품으로 가공할 수 있어 동자 복숭아의 활용 가치를 높일 수 있으며, 복숭아가 가지는 유익한 성분을 반찬으로 섭취할 수 있어 건강에 유익한 식품으로 제공할 수 있는 효과가 있다

도면의 간단한 설명

- [0052] 도 1 은 본 발명에 따른 한방영양제의 제조 방법을 설명하기 위한 흐름도
도 2 는 본 발명에 따른 전체적인 제조 공정을 보여 주기 위한 도면

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0053] 본 발명에서 사용하는 복숭아는, 복숭아 꽃이 수정된 뒤 약 40일 정도 어린 열매를 솜아서 씨와 겉과 육을 모두 된장, 고추장, 간장과 식초에 담궈서 찜아치를 만들어 전체를 먹음으로서, 식물성 성장 호르몬을 섭취할 수 있는 건강식품을 제공한다
- [0054] 동자복숭아의 준비는 다음과 같다
- [0055] 동자복숭아의 털을 제거하여 5%식초물에 잘 세척한 후 물기를 뺀다. 물10리터에 바닷물 10리터와 간장 20리터를 혼합후 약 섭씨 80도로 뜨겁게 하여 약 10분간 담궈낸다. 식초에 세척함은, 육안으로 잘 보이지 않는 가는 털까지 녹이기 위한 것이다. 간장은 청산배당체의 완화 효과와 소독의 효과를 주기 위한 것이다
- [0056] 급작스럽게 염장을 하지 않는 이유는 동자의 과육에 있는 수분을 유지시켜 아삭아삭하는 식감을 주기 위한 것인데, 염도가 너무 높으면 표피 근처의 수분만 급속히 탈수되어 표피만 쭈글쭈글해지는 현상이 발생한다. 바닷물을 사용하는 이유는 미네랄 흡수를 위한 것으로, 천일염 사용의 효과가 있기 때문이다
- [0057] 본 발명의 전체적인 제조 공정은 다음과 같다
- [0058] 당귀, 계피, 감초, 마늘, 생강을 포함하는 한방 영양제 재료준비단계;
- [0059] 5월중순 ~ 5월하순에 열매 숙기 한 달익은 어린 복숭아를 상기와 같이 준비하는 단계;
- [0060] 간장, 현미 또는 일반 식초, 설탕 혼합물의 항아리에 투입단계;
- [0061] 한방영양제의 투입단계;
- [0062] 밀봉 및 발효시켜 동자복숭아 발효혼합물을 제조하는 단계;
- [0063] 발효 완료된 동자복숭아 발효혼합물에 물과 설탕을 혼합하되, 발효혼합물:물:설탕을 1:1:1 중량비로 혼합하여 끓이는 단계:를 포함한다
- [0064] 상기한 한방재료 5가지는 복숭아 동자가 지니고 있는 레트릴(청산배당체)을 활성화 시키기 위한 것이다. 당귀, 계피, 감초 등은 청산배당체를 활성화시키고 효과를 상승시키는 작용을 하는 것으로 확인되었다.
- [0065] 복숭아씨에는 100g 당 500mg 이상의 레트릴 함유되는 것으로 알려져 있다
- [0066] 레트릴은 비타민 B-17이라고 하는데 아미그달린이라고도 한다. 이 레트릴은 오래전 부터 항암제로 이용되어 민간 요법 중의 하나이다
- [0067] 미국 암연구소는 세포화학부서 책임자로 근무한 딘 버크박사라는 사람은 암연구분야의 세계적 권위자로, 레트릴을 이용한 동물실험 결과 레트릴은 정상 세포엔 전혀 해가 없지만 암세포엔 치명적이라는 것을 발견하였다. 레트릴에 베타-글루코시다제와 베타-글루쿠로니다제라는 효소가 작용하면 시안화물이 방출되는 것은 이미 오래 전에 밝혀졌다. 암세포속에는 레트릴을 분해하는 효소인 베타-글루쿠로니다제의 활동이 정상세포보다 10-36배 더 활발하지만 시안화물의 독성을 제거하는 효소인 로다네즈는 아주 부족한 것으로 알려졌다. 레트릴이 혈액을 따라 순환하다가 암세포를 만나면 암세포속에 들어 있는 베타-글루쿠로니다제가 이를 분해해서 시안화물, 벤즈알데히드, 설탕으로 변형시켜 버린다. 이렇게 하는 이유는 암세포의 주먹인 설탕을 확보하기 위한 것이다. 그런데 설탕과 함께 시안화물이라는 독극물이 발생하는데 암세포는 로다네즈가 부족해서 시안화물의 독성을 제거하지 못해 중독되지만 정상세포는 시안화물이 유출되어도 쉽게 중화되어 버린다. 결국 암세포는 죽지만 정상세포는 악영향을 미치지 않게 된다. 또한 레트릴 속에는 베즈알데히드라는 항암물질이 들어 있다. 이와 같이 복숭아는 항암 효과가 있는 물질이 들어 있음이 이미 알려진 사실이다.

- [0068]
- [0069] 상기한 공정에서 사용되는 재료 혼합은 다음과 같다
- [0070] 복숭아 100중량부를 기준으로 할때,
- [0071] 간장 30-50중량부,
- [0072] 식초 15-25 중량부,
- [0073] 설탕 30-50 중량부,
- [0074] 당귀, 계피, 감초 마늘, 생강을 포함하는 한방영양제 0.10-0.30 중량부를 포함하도록 한다
- [0075] 간장 30-50중량부 이상이 되면 짠맛이 지나치게 되며 그 이하면 싱거워 맛이 살아나지 못한다. 식초 15-25 중량부 이상의 범위면 신맛으로 나고 그 이하면 식초 고유의 맛이 없어 식초의 투입 효과가 미미하다. 설탕 30-50 중량부 이하면 발효 효과가 떨어지고 단맛이 적은 단점이 있으며 그 이상이면 단맛이 강하여 장아찌의 맛을 떨어뜨린다
- [0076] 당귀, 계피, 감초 마늘, 생강을 포함하는 한방영양제 0.10-0.30 중량부를 포함하도록 하는데, 이 경우 상기 범위 이상 투입하여도 되나, 지나치게 많은 양의 투입은 전체적인 맛의 조화가 깨어지고 한약 향이 강하게 되어 바람직하지 못하다
- [0077] 상기 제조 방법에 대한 구체적인 실시 예는 다음과 같다

실시예 1

- [0078] 먼저 재료 준비를 준비한다
- [0079] 복숭아 10키로 그램
- [0080] 간장 4 키로그램
- [0081] 식초 2 리터
- [0082] 설탕 4 키로그램
- [0083] 한방영양제 180그램(당귀 60그램, 계피 30그램, 감초30그램, 마늘30그램, 생강 30그램)
- [0084] 상기 재료를 25리터 항아리에 투입하여 돌로 눌러준 후 비닐로 밀봉한 후, 상온에서 한달 정도 숙성 발효시켜 완성한다
- [0085] 한편, 상기한 한방영양제는 아래의 방법으로 제조한다
- [0086] (1) 건물인 당귀의 준비
- [0087] 당귀를 상기와 같이 막걸리에 불리되, 막걸리 양은 당귀가 충분히 불린 정도 양이어야 하므로 넉넉하게 투입하는 것이 바람직하다. 막걸리에서 불릴 때 섭씨 22-23도 에서 1-2일간 불리면 충분히 불려진다
- [0088] 막걸리에 충분히 불린 후, 동량의 흑설탕과 섞어 나무막대기로 저어 혼합한다. 흑설탕의 양은 당귀와 막걸리를 혼합한 양과 동일한 중량으로 한다. 예를들어 당귀 1키로그램이고 막걸리가 2리터이면 3키로그램의 흑설탕을 투입한다
- [0089] 막걸리에 불리는 이유는, 통상 건조되어 있는 상태의 한방약재들의 유용물질들이 용이하게 추출되도록 하기 위함이고, 아울러, 막걸리에 함유된 효모균이 추후 공정에서 장아찌의 발효에 도움이 되게 하기 위한 것이다
- [0090] 흑설탕을 사용하는 이유는 당을 절임하여 부패를 방지하고 발효시키기 위한 것이다. 흑설탕 투입 후, 약 4-5일간 또는 약 7일 발효 후 30도의 소주 넣고 약2주일 발효시킨 한방영양제를 제조한다.
- [0091] 외기 온도가 섭씨 22-23도 정도의 여름 날씨면 약 4 일정도면 발효가 되고 봄가을엔 약 5 일정도면 발효가 이루

어지며 봄 가을 보다 찬 날씨에는 7-8일까지 발효시켜도 된다

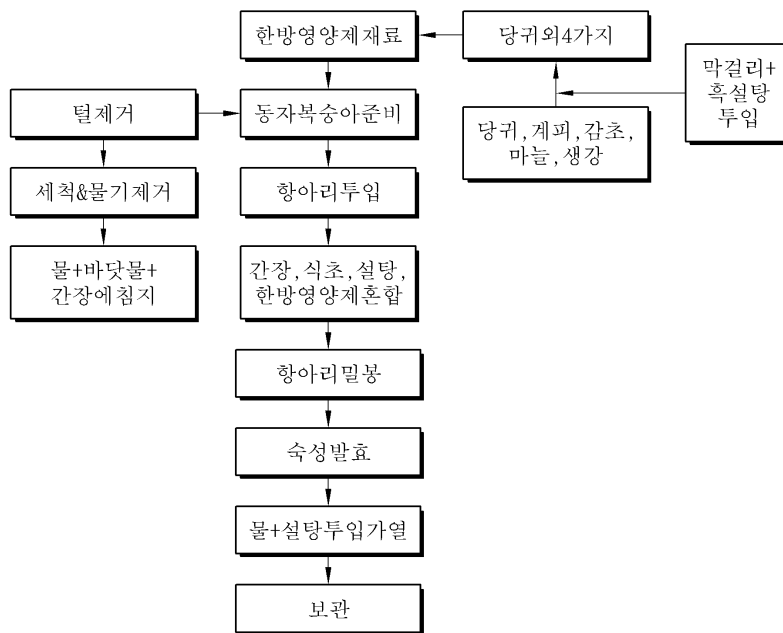
- [0092] (2) 생물인 마늘 경우,
- [0093] 마늘은 뿌리까지 있는 것을 사용하는 것이 더 바람직하다
- [0094] 앞선 막걸리 불리는 공정은 상기한 당귀의 경우와 동일하다
- [0095] 이때, 마늘:당귀+막걸리 = 1:1 중량비가 되게 한다
- [0096] 마늘과 같은 양의 흑설탕을 넣고 외기온도 섭씨 22-23도에서 4-5일 발효시킨다. 발효가 잘 이루어지려면 마늘과 막걸리와 흑설탕이 양이 항아리의 2/3이 되도록 채우는 것이 바람직하다. 빈 공간이 약 1/3 정도 있으면 발효에 적합한 환경이 조성된다
- [0097] 발효가 이루어지면 남은 1/3 공간에 소주로 채운다
- [0098] 소주는 주정이 아닌 30% 희석소주를 사용한다. 그리고 비닐로 밀봉한다. 소주 투입 이후에는 매일 아침 저어 주어야 한다
- [0099] 그리고 2 주 지나면 완성된다
- [0100] 완성 후에는 정제하여 항아리나 기타 용기에 담아 지하나 저온 창고에 보관한다
- [0101] 상기한 건물 및 생물의 예와 같이, 다른 재료들, 즉 건물인 계피, 감초와 생물인 생강도 상기와 같이 각각 준비하여 마련하여 둔다
- [0102] 그리고 상기 각각의 재료들을 사용시에는 5 종류의 준비된 재료들의 항아리에서 당귀, 계피, 감초, 마늘, 생강의 비율을 2:1:1:1:1 비율(상술한 예를 들면, 당귀 60 그램, 감초 30 그램, 계피 30 그램, 마늘 30 그램, 생강 30그램)로 꺼내어 상기한 항아리에 다른 혼합물과 함께 투입한다
- [0103] 항아리에 투입하여 상기와 같이 숙성 및 발효가 끝나면, 장기 보관을 위한 별도의 처리를 하여야 한다
- [0104] 즉 보관 소스로 만들기 위해, 항아리에서 잘 익어 숙성 완료된 동자복송아를 설탕과 물을 1:1:1 비율로 섞어서 끓인 후, 섭씨 30도 정도에서 30일 보관하여 동자복송아 장아찌를 완성한 후, 식용화 한다.
- [0105] 이와 같이 물과 설탕을 혼합하여 최종 끓이는 이유는 더 이상의 발효를 중지시키고 장아찌가 물러지는 것을 방지함과 아울러 방부 기능을 하기 위한 것이다

부호의 설명

- [0106] 부호 없음

도면

도면1



도면2

