



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2017-0022426
(43) 공개일자 2017년03월02일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23F 3/14 (2006.01) A23F 3/22 (2006.01)
A23F 3/30 (2006.01) A23F 3/40 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23F 3/14 (2013.01)
A23F 3/22 (2013.01)
(21) 출원번호 10-2015-0117370
(22) 출원일자 2015년08월20일
심사청구일자 2015년08월20일

(71) 출원인
합천생약가공 영농조합법인
경남 합천군 합천읍 내곡길 16
백승화
경상남도 합천군 합천읍 내곡길 16
(72) 발명자
백승화
경상남도 합천군 합천읍 내곡길 16
(74) 대리인
고영희, 김일곤

전체 청구항 수 : 총 4 항

(54) 발명의 명칭 도라지를 이용한 혼합 침출차의 제조방법

(57) 요약

본 발명은 기관지 염증에 효능이 있는 도라지, 곰보배추, 박하, 진피, 감잎을 적절한 조성으로 혼합하여 기능성과 기호성을 모두 향상시킨 혼합 침출차 조성물과 그 혼합 침출차를 바람직하게 제조하는 방법에 관한 것이다.

본 발명에 따른 혼합 침출차 조성물은, 도라지 0.4~0.8중량부, 곰보배추 0.1~0.3중량부, 박하 0.4~0.8중량부, 진피 0.1~0.3중량부, 감잎 0.1~0.3중량부를 포함하는 것을 특징으로 한다.

본 발명에 따른 혼합 침출차의 제조방법은, 도라지, 곰보배추, 박하, 진피, 감잎을 각각 선별한 후 세절하는 제1단계; 제1단계에서 세절된 재료를 70~90℃에서 증숙하는 제2단계; 제2단계에서 증숙된 재료를 건조하는 제3단계; 제3단계에서 건조된 재료를 로스팅하는 제4단계; 제4단계에서 로스팅된 재료를 실온에서 냉각시키는 제5단계;를 포함하여 이루어지되, 제1단계 내지 제5단계 중 어느 한 단계는, 도라지 0.4~0.8중량부, 곰보배추 0.1~0.3중량부, 박하 0.4~0.8중량부, 진피 0.1~0.3중량부, 감잎 0.1~0.3중량부로 혼합하면서 이루어지는 것을 특징으로 하는 혼합 침출차의 제조방법을 제공한다. 나아가 제5단계 후에, 티백 포장하는 과정을 더 포함하여 이루어질 수 있다.

(52) CPC특허분류

A23F 3/30 (2013.01)

A23F 3/40 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

도라지 0.4~0.8중량부, 곰보배추 0.1~0.3중량부, 박하 0.4~0.8중량부, 진피 0.1~0.3중량부, 감잎 0.1~0.3중량부를 포함하는 것을 특징으로 하는 혼합 침출차 조성물.

청구항 2

도라지, 곰보배추, 박하, 진피, 감잎을 각각 선별한 후 세절하는 제1단계;

제1단계에서 세절된 재료를 70~90℃에서 증숙하는 제2단계;

제2단계에서 증숙된 재료를 건조하는 제3단계;

제3단계에서 건조된 재료를 로스팅하는 제4단계;

제4단계에서 로스팅된 재료를 실온에서 냉각시키는 제5단계;를 포함하여 이루어지되,

상기 제1단계 내지 제5단계 중 어느 한 단계는, 도라지 0.4~0.8중량부, 곰보배추 0.1~0.3중량부, 박하 0.4~0.8중량부, 진피 0.1~0.3중량부, 감잎 0.1~0.3중량부로 혼합하면서 이루어지는 것을 특징으로 하는 혼합 침출차의 제조방법.

청구항 3

제2항에서,

상기 제1단계는, 도라지, 곰보배추, 감잎의 경우 각각 세척한 후 자연건조하여 선별하는 한편 박하, 진피의 경우 각각 표면의 이물질을 제거하여 선별한 다음, 선별된 재료를 2~5mm 크기로 세절하면서 이루어지되, 감잎의 경우 세절한 후 열풍건조기로 40~60℃에서 6~10시간 더 건조하면서 이루어지며,

상기 제2단계는, 세절된 재료를 각각 스팀기로 70~90℃에서 40~60분간 증숙하면서 이루어지며,

상기 제3단계는, 증숙된 재료를 각각 열풍건조기로 40~60℃에서 1~3시간 건조하면서 이루어지며,

상기 제4단계는, 건조된 재료를 각각 로스팅기로 로스팅하되, 도라지, 곰보배추, 감잎은 230~270℃에서 1~3시간 로스팅하는 한편 박하, 진피는 130~170℃에서 20~40분간 로스팅하면서 이루어지며,

상기 제5단계는, 로스팅된 재료를 각각 실온에서 냉각시킨 후, 도라지 0.4~0.8중량부, 곰보배추 0.1~0.3중량부, 박하 0.4~0.8중량부, 진피 0.1~0.3중량부, 감잎 0.1~0.3중량부로 혼합하면서 이루어지는 것을 특징으로 하는 혼합 침출차의 제조방법.

청구항 4

제2항 또는 제3항에서,

상기 제5단계 후에, 티백 포장하는 과정을 더 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 혼합 침출차의 제조방법.

발명의 설명

기술분야

[0001]

본 발명은 기관지 염증에 효능이 있는 도라지를 주요 재료로 이용한 혼합 침출차 조성물과 그 혼합 침출차의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 기관지 염증에 효능이 있는 도라지, 곰보배추, 박하, 진피, 감잎을 적절한 조성으로 혼합하여 기능성과 기호성을 모두 향상시킨 혼합 침출차 조성물과 그 혼합 침출차를 바람직하게 제조하는 방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 최근 대인관계가 점점 다양해지고 빈번해짐에 따라 타인과의 만남시 촉매역할을 하거나 개인이 조용하게 자신만의 생각하는 시간을 즐기고자 하는 경우에, 기호식품으로 다양한 종류의 차(茶)나 커피가 즐겨 이용된다. 기호식품으로 대표적인 커피는 인체에 흡수되는 경우 주성분인 카페인이 아드레날린이라고 알려진 체내 부신피질 호르몬의 분비활동을 활성화시켜 신진대사가 활발하게 이루어지도록 하는 장점을 가진다. 하지만 커피는 빈번하게 마실 경우 카페인의 독성 및 중독성 때문에 인체에 좋지 않은 영향을 끼치는 단점이 있다. 커피를 대체할 기호식품으로 차나무의 어린잎을 가공하여 제조한 녹차(綠茶:작설차)에 대한 관심이 점차적으로 증대되고 있으며, 그 이외에도 현미차, 자스민차나 또는 한약재를 원료로 하는 차 등 여러 종류의 차들이 개발되어 유통되고 있는 실정이다.

[0003] 침출차는 기호성 식물의 어린 싹이나 잎, 꽃, 줄기, 뿌리, 열매 또는 곡류 등의 원료를 단독으로 또는 이들을 2종 이상 혼합하거나 이에 다른 식품을 가하여 가공한 것으로서 물에 침출하여 그 여액을 음용하는 기호성 식품을 말한다. 현재 시중에는 녹차, 홍차, 둥굴레차, 우롱차, 옥수수차, 율무차, 감잎차, 유자차, 모과차, 국화차, 인삼차 그리고 여러 가지 허브차, 꽃잎차 등 여러 종류의 침출차가 판매되고 있다. 이러한 차는 차의 원료가 되는 잎을 따서 여러 공정을 거쳐 제조되고 있다. 차의 원료로 사용되는 식물들은 땅에 뿌리를 내리고 자라는 과정에서 땅속의 영양분, 각종 무기질들을 흡수하여 고유의 향과 성분을 포함하게 된다. 여러 가지 차원료를 함께 음용할 수 있다면, 각각의 차원료에 포함된 성분들에 의해 더욱 우수한 효과를 발휘할 수 있을 것이다. 하지만 2가지 이상의 원료를 적절한 비율로 섞어 제조되는 혼합 침출차는 현재 많이 개발되어 있지 않은 실정이다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0004] 본 발명은 새로운 혼합 침출차를 제공하고자 개발한 것으로, 기관지 염증에 효능이 있는 도라지, 곰보배추, 박하, 진피, 감잎을 적절한 조성으로 혼합하여 기능성과 기호성을 모두 향상시킨 혼합 침출차 조성물과, 이러한 혼합 침출차의 바람직한 제조방법을 제공하는데 기술적 과제가 있다.

과제의 해결 수단

[0005] 상기한 기술적 과제를 해결하기 위해 본 발명은, 도라지 0.4~0.8중량부, 곰보배추 0.1~0.3중량부, 박하 0.4~0.8중량부, 진피 0.1~0.3중량부, 감잎 0.1~0.3중량부를 포함하는 것을 특징으로 하는 혼합 침출차 조성물을 제공한다.

[0006] 또한 본 발명은, 도라지, 곰보배추, 박하, 진피, 감잎을 각각 선별한 후 세절하는 제1단계; 제1단계에서 세절된 재료를 70~90℃에서 증숙하는 제2단계; 제2단계에서 증숙된 재료를 건조하는 제3단계; 제3단계에서 건조된 재료를 로스팅하는 제4단계; 제4단계에서 로스팅된 재료를 실온에서 냉각시키는 제5단계;를 포함하여 이루어지되, 제1단계 내지 제5단계 중 어느 한 단계는, 도라지 0.4~0.8중량부, 곰보배추 0.1~0.3중량부, 박하 0.4~0.8중량부, 진피 0.1~0.3중량부, 감잎 0.1~0.3중량부로 혼합하면서 이루어지는 것을 특징으로 하는 혼합 침출차의 제조방법을 제공한다. 나아가 제5단계 후에, 티백 포장하는 과정을 더 포함하여 이루어질 수 있다.

발명의 효과

[0007] 본 발명에 따르면 다음과 같은 효과를 기대할 수 있다.

[0008] 첫째, 기관지 염증에 효능이 있는 도라지, 곰보배추, 박하, 진피, 감잎을 함께 혼합하기 때문에 각 재료의 기능을 복합적으로 가지는 우수한 품질의 혼합 침출차를 제공할 수 있다.

[0009] 둘째, 도라지, 곰보배추, 박하, 진피, 감잎을 적절한 조성으로 혼합한 결과, 도라지와 곰보배추의 특유의 짙은 맛과 쓴 맛을 상쇄함과 동시에 맛, 향미, 시각 등 전체적인 기호성을 증대시킬 수 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0010] 본 발명은 도라지, 곰보배추, 박하, 진피, 감잎을 적절한 조성으로 혼합하여 침출차로 제조한다는데 특징이 있다. 구체적으로 본 발명에 따른 혼합 침출차는 도라지 0.4~0.8중량부, 곰보배추 0.1~0.3중량부, 박하 0.4~0.8중량부, 진피 0.1~0.3중량부, 감잎 0.1~0.3중량부를 포함하여 조성된다. 이러한 재료선택과 조성범위는 기능성과 함께 기호성을 고려한 결과인데, 기관지 염증에 효과가 우수한 도라지와 기관지 염증 효과는 물론 맛과 향이 우수한 박하를 다른 재료보다 많이 사용하도록 한 것이다.
- [0011] 도라지는 학명이 *Platycodon grandiflorum*이며, 초롱꽃과의 여러해살이풀 쌍떡잎식물이다. 한국, 일본, 중국 등지의 산과 들에 자생하며, 높이는 40~100cm이며 7~8월에 종 모양의 흰색 또는 자주색 꽃이 핀다. 뿌리는 먹거나 거담이나 진해의 약재로 쓴다. 다른 이름으로는 고큁(苦梗), 고길경(苦桔梗), 산도라지, 도랏, 경초, 도립기, 사업채, 대약, 길경채, 화상두, 백약, 명엽제, 영당화, 질경이라고도 불리운다. 도라지의 주요성분은 사포닌인데, 생약의 길경은 뿌리의 껍질을 벗기거나 그대로 말린 것이며, 한방에서는 치열, 폐열, 편도염에 사용한다. 감기로 인한 기침, 가래, 코막힘, 천식, 기관지 염증, 흉막염, 인후통, 두통 등에 많이 사용한다. 본 발명에서 도라지는 뿌리를 이용한다.
- [0012] 곰보배추는 학명이 *Salvia plebeia*이며, 줄기는 높이 30~70cm이며 4개의 능선이 있고 아래를 향한 가는 털이 있다. 줄기에 있는 잎은 길이 3~6cm, 폭 1~2cm로 짧은 자루가 있다. 가지 끝에 화수를 내어 5mm 전후의 작은 꽃을 많이 피운다. 꽃 피는 시기는 5~6월이다. 논둑이나 습한 농로, 하천 제방 등에 생육하고 때로는 휴경논에서 대군락을 만드는 것이 있다. 주름이 있는 특유의 근생엽으로 월동을 한다. 한국(전국), 일본, 중국, 만주, 우수리, 인도, 말레이시아, 호주에서 분포한다. 본 발명에서 곰보배추는 잎, 줄기를 사용한다.
- [0013] 박하는 학명이 *Mentha arvensis* Linne이며, 꿀풀과의 여러해살이풀 식물이다. 줄기 높이는 60~100cm이며 달걀 모양의 열매를 맺는다. 잎은 향신료로 쓴다. 주된 향미 화합물은 멘톨이다. 중국이 원산지로서 아시아, 유럽, 북아메리카 등지에 분포한다. 일반적으로 잎, 줄기는 약용이고, 박하유, 박하주정의 원료가 된다. 사탕, 디저트, 음료, 샐러드, 그 밖의 다른 음식에 맛을 내기 위해 사용하며, 향신식물로부터 추출한 휘발성 식물유인 페퍼민트유는 과자, 츄잉검, 치약, 약 등에 맛을 내기 위해 사용한다. 많은 식품의 향미를 내기 위해 신선한 상태 또는 건조상태로 사용한다. 본 발명에서 박하는 잎, 줄기를 사용한다.
- [0014] 진피는 학명이 *Citrus unshiu*이며, 생약명으로, 귤핵(橘核), 귤피(橘皮), 귤엽(橘葉), 귤홍(橘紅), 귤병(橘餅), 청피(靑皮), 귤낭상절막(橘囊上節膜)이며, 귤 껍질인 진피는 비타민이 풍부하고 가래, 기침에 좋으며 기관지염에 탁월한 효능이 있다.
- [0015] 감잎(Persimmon Leaves)은 고혈압, 동맥경화, 심장병 등의 성인병과 위궤양, 십이지장궤양, 당뇨병 등의 만성질환에도 효과가 있다고 알려져 있으며, 암 예방에도 효과가 있다고 알려져 있다. 또한, 감잎으로부터 분리한 플라보노이드가 종양세포의 증식을 억제한다고 알려져 있다. 감잎은 아스트라갈린(astragalin), 미리시트린(myricitrin)과 같은 플라보노이드 배당체, 탄닌, 폴리페놀류, 수지, 쿠마린(coumarin)류 화합물, 베툴산(betulinic acid), 올레아놀산(oleanolic acid), 우르솔산(ursolic acid)과 같은 유기산 및 엽록소, 비타민 A, C를 풍부하게 함유하고 있으며, 비타민 B1, 판토텐산, 엽산의 함유량이 많아 성인병 예방을 위한 좋은 식품으로 권장되고 있다.
- [0016] 한편 본 발명에 따른 혼합 침출차의 제조방법은, 도라지, 곰보배추, 박하, 진피, 감잎을 각각 선별한 후 세절하는 제1단계; 제1단계에서 세절된 재료를 70~90℃에서 증숙하는 제2단계; 제2단계에서 증숙된 재료를 건조하는 제3단계; 제3단계에서 건조된 재료를 로스팅하는 제4단계; 제4단계에서 로스팅된 재료를 실온에서 냉각시키는 제5단계;를 포함하여 이루어지며, 나아가 제5단계 후에는 티백 포장하는 과정을 더 포함하여 이루어질 수 있다. 여기서 제1단계 내지 제4단계 중 어느 한 단계는, 도라지 0.4~0.8중량부, 곰보배추 0.1~0.3중량부, 박하 0.4~0.8중량부, 진피 0.1~0.3중량부, 감잎 0.1~0.3중량부로 혼합하면서 이루어진다.
- [0017] 제1단계는 차재료를 준비하는 준비과정이다. 도라지, 곰보배추, 박하, 진피, 감잎을 각각 깨끗하게 처리하여 선별한 후 2~5mm 크기로 잘게 자른다. 도라지, 곰보배추, 감잎은 물로 2~3회 세척하여 표면에 묻은 흙과 이물질을 제거한 후 체에 받쳐 자연건조하여 물기를 제거하는 방식으로 선별과정을 처리하고, 박하, 진피는 적당히 표면의 불순물을 제거하는 방식으로 선별과정을 처리한다. 선별하여 잘게 자른 도라지, 곰보배추, 박하, 진피, 감잎이 곧 차재료가 된다. 다만 감잎은 잎이 두껍기 때문에 세절한 후 열풍건조기로 40~60℃에서 6~10시간 더 건조하는데, 그래야 다른 재료와 비슷한 조건으로 후속공정을 진행할 수 있다. 이렇게 준비된 차재료는 제1단계에서

도라지 0.4~0.8중량부, 곰보배추 0.1~0.3중량부, 박하 0.4~0.8중량부, 진피 0.1~0.3중량부, 감잎 0.1~0.3중량부로 혼합할 수 있으며, 제1단계에서 차재료를 혼합하면 건조, 로스팅 등 후속 과정을 간편하게 진행할 수 있다. 차재료 혼합과정은 증숙, 건조, 로스팅, 냉각, 포장 등 후속 과정에서도 진행할 수 있으며, 다만 차재료 각각의 특성을 고려한다면 차재료 각각을 따로 처리한 후 냉각 후에 혼합과정을 진행하는 것이 바람직하다.

[0018] 제2단계는 차재료를 증숙시키는 증숙과정이다. 증숙과정은 차재료(특히 도라지)의 특유의 쓴맛을 제거하면서 숙성시키는 과정이 된다. 스팀기(증숙기)로 70~90℃에서 40~60분간 스팀 처리하면 적당하다.

[0019] 제3단계는 차재료를 건조시키는 건조과정이다. 건조방식은 자연건조, 열풍건조, 냉풍건조 등 다양한 방법을 적용할 수 있으며, 다만 본 발명의 실시예에서는 빠른 건조를 위해 열풍건조를 적용했다. 열풍건조는 열풍건조기로 40~60℃에서 1~3시간 건조하면 적당하며, 건조 후 차재료의 수분 함량은 약 4~10%가 적당하다.

[0020] 제4단계는 건조된 차재료를 볶는 로스팅과정이다. 열을 가해 볶는 로스팅(roasting)은 차재료 내부 조직에 물리적, 화학적 변화를 일으킴으로써 차의 맛과 향을 결정하는 가공공정이다. 로스팅의 온도와 시간에 따라 차는 다양한 맛을 내는데, 본 발명에서는 로스팅기로 도라지, 곰보배추, 감잎은 230~270℃에서 1~3시간 로스팅하고 박하, 진피는 130~170℃에서 20~40분간 로스팅하면 적당하다. 이러한 로스팅 조건은 각 차재료의 특징(잎의 두께 등)과 함께 이미 증숙하여 건조한 상태인 점을 고려한 결과이다.

[0021] 제5단계는 로스팅단계에서 볶아진 차재료를 실온에서 냉각시키는 냉각과정이다. 로스팅이 완료되면 볶아진 차재료를 20~30℃의 실온에서 냉각시킨다. 열이 외부로 잘 방출될 수 있도록 차재료를 바닥에 넓게 펼친 상태로 냉각시키는 것이 바람직하다. 냉각한 후에는 제5단계까지 거친 각각의 차재료를 혼합하며, 혼합하기 전에는 필요한 경우 포장 전에 차재료를 2~3mm 크기로 잘게 자르는 절단과정을 더 수행할 수 있다. 차재료는 앞서 살펴본 바와 같이 도라지 0.4~0.8중량부, 곰보배추 0.1~0.3중량부, 박하 0.4~0.8중량부, 진피 0.1~0.3중량부, 감잎 0.1~0.3중량부로 혼합하며, 혼합기(2마력 100L)에 넣고 1시간 정도 혼합하면 적당하다.

[0022] 나아가 제5단계는 차재료를 티백에 주입하는 포장과정을 더 수행할 수 있으며, 차재료는 일정량씩 티백(삼각티백, 1.5g)에 주입하여 포장하면 적당하다. 티백에 담지 않고 포장용기에 담아 포장할 수 있음은 물론이다.

[0023] 위와 같은 과정을 거쳐 제조된 혼합 침출차는 뜨거운 물을 적당량(100~120ml) 부은 후 우려내서 음용할 수 있다. 차는 70~90℃의 뜨거운 물을 붓고 1~3분 정도 우려낸 후 마신다.

[0024] 이하, 본 발명을 실시예를 통하여 더욱 상세하게 설명한다. 다만, 본 발명에 따른 실시예는 여러 가지 다른 형태로 변형될 수 있으며, 본 발명의 범위가 서술하는 실시예에 한정되는 것은 아니다.

[0025] [실시예1] 혼합 침출차의 제조

[0026] 도라지, 곰보배추, 감잎을 각각 깨끗한 물로 2~3회 세척하여 표면에 묻은 흙과 이물질을 제거한 후 체에 밭쳐 자연건조한 다음 2~3mm 크기로 잘게 자르고, 박하와 진피는 각각 불순물을 제거하여 선별한 후 2~3mm 크기로 잘게 자르며, 잘게 자른 감잎은 열풍건조기로 47~48℃에서 8시간 건조한다. 다음으로 도라지, 곰보배추, 박하, 진피, 감잎을 각각 스팀기로 70~90℃에서 40~60분간 증숙한 후 열풍건조기로 45~48℃에서 2시간 건조시킨다. 이어 도라지, 곰보배추, 감잎은 250℃에서 40~45분간 로스팅하고, 박하는 150℃에서 30~40분간, 진피는 150℃에서 20~30분간 로스팅한 후, 냉각시킨다. 이후 아래 [표 1]과 같은 조성으로 혼합기(2마력 100L)에 넣고 1시간동안 혼합한다.

표 1

혼합 침출차의 조성(g)

[0027]

	곰보배추	박하	도라지	진피	감잎	소계
1	0.1	0.6	0.6	0.1	0.1	1.5
2	0.1	0.7	0.4	0.2	0.1	1.5
3	0.1	0.6	0.5	0.1	0.2	1.5
4	0.1	0.4	0.8	0.1	0.1	1.5
5	0.2	0.5	0.4	0.2	0.2	1.5
6	0.2	0.5	0.5	0.2	0.1	1.5
7	0.2	0.4	0.5	0.2	0.2	1.5

8	0.2	0.6	0.5	0.1	0.1	1.5
9	0.2	0.6	0.4	0.1	0.2	1.5
10	0.2	0.4	0.7	0.1	0.1	1.5

[0028] [실시예2] 관능평가

[0029] [표 1]과 같은 조성으로 준비한 혼합 침출차에 대해 관능평가를 실시하였다. 관능평가는 차의 맛에 익숙하도록 훈련된 관능검사요원 10명에 의해 외관, 맛, 향, 등에 대해 7점 만점의 평점법으로 실시하였으며, 7점에 가까울수록 좋고 0점에 가까울수록 안 좋은 것으로 하였다. 혼합 침출차에 80℃ 물을 100ml 부은 후 1~3분 정도 우려낸 후 마시도록 하였으며, 그 관능평가 결과는 아래 [표 2]와 같이 나타냈다.

표 2

[0030] 혼합 침출차에 대한 관능평가

구분	색 강도	향 강도	단맛 강도	떫은맛 강 도	쓴맛 강도	고소한맛 강도	향 기호도	종합 기호도
1	6.0	5.8	6.5	4.2	4.0	6.8	5.4	5.5
2	6.2	5.4	5.6	4.0	4.2	6.5	6.8	5.5
3	6.4	5.7	6.5	3.2	3.0	6.6	6.2	5.4
4	6.3	5.8	6.1	3.0	3.1	6.4	6.5	5.3
5	6.7	5.3	6.5	3.1	3.0	6.2	6.7	5.4
6	6.2	5.5	6.3	3.0	3.0	6.7	6.4	5.3
7	6.5	5.6	6.7	3.2	3.0	6.4	6.8	5.4
8	6.4	5.8	6.8	3.0	3.1	6.5	6.7	5.5
9	6.9	6.5	6.8	6.5	6.3	6.8	6.9	6.7
10	6.8	6.7	6.4	6.2	6.1	6.7	6.6	6.5

[0031] 위의 [표 2]에서와 같이 도라지 또는 박하의 비율이 높으면서 곱보배추 또는 감잎이 적절히 혼합될수록 맛과 향에서 높은 점수를 나타냈다.