(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2017-0002050
(43) 공개일자 2017년01월06일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
C12J 1/00 (2006.01)
(52) CPC특허분류
C12J 1/00 (2013.01)
(21) 출원번호 10-2015-0091936
(22) 출원일자 2015년06월29일
심사청구일자 2015년06월29일

(71) 출원인
주식회사 보령머드 동동주
충청남도 보령시 웅천읍 장터중앙길 63
(72) 발명자
김호남
충청남도 보령시 웅천읍 장터중앙길 49
(74) 대리인
박희식

전체 청구항 수 : 총 2 항

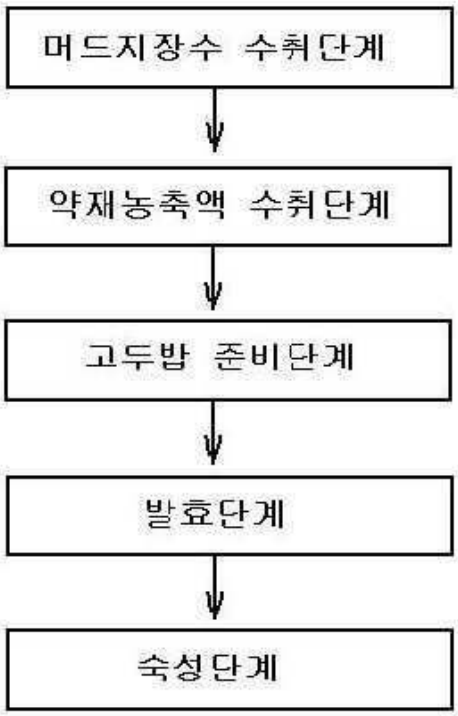
(54) 발명의 명칭 **머드의 유효성분이 함유된 천연 양조식초 및 그 제조방법**

(57) 요 약

본 발명은 인진쑥, 허깨열매, 구지뽕, 민들레, 골단추뿌리, 엄나무가지, 황기, 당귀, 구기자, 고춧가루, 검은콩, 구운김이 갖고 있는 유효성분과 머드가 갖고 있는 유효성분을 이용해 식품 및 요리의 맛과 향은 물론 영양을 더할 수 있도록 함은 물론 머드에서 방출되는 원적외선으로 발효를 촉진시킬 수 있도록 한 머드의 유효성분이 함유

(뒷면에 계속)

대 표 도 - 도1



된 천연 양조식초 및 그 제조방법에 관한 것으로, 갯벌에서 수취한 천연머드의 이물질과 염수를 제거하고 건조시킨 후 물을 통과시켜 머드의 유효성분이 함유된 지장수를 수취하는 머드지장수 수취단계와; 인진쑥 100 중량부에 대하여, 허깨열매 80~120 중량부, 구지뽕 80~120 중량부, 민들레 80~120 중량부, 골단추뿌리 80~120 중량부, 엄나무가지 80~120 중량부, 황기 80~120 중량부, 당귀 80~120 중량부, 구기자80~120 중량부, 고춧가루80~120 중량부 80~120 중량부, 검은콩 80~120 중량부, 구운김 80~120 중량부의 비율로 혼합한 후 분쇄하고, 이 혼합 분쇄물 100 중량부에 대하여 머드지장수 90~110 중량부의 비율로 혼합하여 3~4시간 동안 삶아 우려내는 약재농축액 수취단계와; 세미과정과 침미과정을 거친 쌀을 건져 물빼기 한 후 고압스팀으로 증자하여 고두밥을 준비하는 고두밥 준비단계와; 상기 고두밥 100 중량부에 대하여, 상기 약재농축액 15~25 중량부, 머드지장수를 70~80 중량부, 누룩 60~70 중량부의 비율로 혼합하여 반죽한 후 항아리에 넣고 밀봉한 후 상온에서 100일 동안 발효시키는 발효단계와; 상기 발효단계를 거친 항아리 내부의 내용물을 다른 항아리에 옮겨 담아 5년 동안 숙성시키는 숙성단계;로 이루어진 것을 특징으로 한다.

명 세 서

청구범위

청구항 1

갯벌에서 수취한 천연머드의 이물질과 염수를 제거하고 건조시킨 후 한지로 포장한 머드에 물을 통과시켜 머드의 유효성분이 함유된 지장수를 수취하는 머드지장수 수취단계와;

인진쑥 100 중량부에 대하여, 허깨열매 80~120 중량부, 구지뽕 80~120 중량부, 민들레 80~120 중량부, 골단추뿌리 80~120 중량부, 엄나무가지 80~120 중량부, 황기 80~120 중량부, 당귀 80~120 중량부, 구기자80~120 중량부, 고춧가루80~120 중량부 80~120 중량부, 검은콩 80~120 중량부, 구운김 80~120 중량부의 비율로 혼합한 후 분쇄하고, 이 혼합 분쇄물 100 중량부에 대하여 머드지장수 90~110 중량부의 비율로 혼합하여 3~4시간 동안 삶아 우려내는 약재농축액 수취단계와;

세미과정과 침미과정을 거친 쌀을 건져 물빼기 한 후 고압스팀으로 증자하여 고두밥을 준비하는 고두밥 준비단계와;

상기 고두밥 100 중량부에 대하여, 상기 약재농축액 15~25 중량부, 머드지장수를 70~80 중량부, 누룩 60~70 중량부의 비율로 혼합하여 반죽한 후 항아리에 넣고 밀봉한 후 상온에서 100일 동안 발효시키는 발효단계와;

상기 발효단계를 거친 항아리 내부의 내용물을 다른 항아리에 옮겨 담아 5년 동안 숙성시키는 숙성단계;로 이루어진 것을 특징으로 한 머드의 유효성분이 함유된 천연 양조식초의 제조방법.

청구항 2

제1항의 방법에 의해서 제조된 것을 특징으로 한 머드의 유효성분이 함유된 천연 양조식초.

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 머드의 유효성분이 함유된 천연 양조식초 및 그 제조방법에 관한 것으로 보다 상세하게는 인진쑥, 허깨열매, 구지뽕, 민들레, 골단추뿌리, 엄나무가지, 황기, 당귀, 구기자, 고춧가루, 검은콩, 구운김 등이 갖고 있는 유효성분과 머드가 갖고 있는 유효성분을 함유함은 물론 머드에서 방출되는 원적외선으로 발효를 촉진시킬 수 있도록 한 머드의 유효성분이 함유된 천연 양조식초 및 그 제조방법에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 식초는 동·서양을 막론하고 오랜 옛날부터 이용되어온 발효식품의 하나이며, 일상생활에서 많이 사용하는 조미료이다. 식초는 보통 제조법에 따라 양조초와 합성초로 나뉜다. 양조초란 자연적으로 초산 발효된 식초를 말하며, 합성초는 발효과정을 거치지 않고 빙초산 또는 초산을 희석하여 유기산을 첨가한 것으로 무색 투명하다.

[0003] 양초식초는 원료에 따라 여러 가지로 분류되는데 곡식을 원료로 하면 곡물초, 과실을 원료로 하면 과실초라고 한다. 만드는 방법에 따라 천연 양조식초와 알콜 양조식초로 나뉘는데 천연 양조식초는 알콜을 발효시켜 술을 만든 후 그것을 다시 초산 발효시켜 만드는 것이다. 알콜 양조식초는 순도 99% 이상의 에틸알콜을 원료로 하여 초산을 발효시킨 것이다. 자연 발효된 천연 양조식초에 알콜 주정을 혼합한 것을 혼합 양조식초라 한다. 하지만 몸에 가장 좋은 식초는 천연식초, 즉 100%자연 발효된 천연식초이다.

[0004] 이러한 식초는 함유된 유기산과 아미노산이 체내 에너지 대사에 관여해 피로물질이 쌓이는 것을 막아주며 동맥경화증이나 혈전증 등의 질병을 일으키는 과산화지질의 생성을 막아주는 역할을 한다. 또한 비만을 방지하고 피부 건강과 미용에도 좋을 뿐만 아니라 인체 내 독성제거 및 숙취해소 등에도 효능이 있다.

[0005] 그러나 현재 시중에 판매가 되고 있는 대부분의 식초는 속성 알콜 양조식초로 천연식초에 포함되어 있는 비타민과 유기산을 충분히 함유하고 있지 않기 때문에 그 효능이 떨어진다. 그래서 현재 건강에 좋은 다양한 재료들을 이용한 천연식초들을 개발하려는 연구가 계속되고 있다.

[0006] 한편, 머드(해양진흙)는 동식물들의 분해산물들과 토양, 염류 등이 퇴적되어 오랜 세월동안 지질학적, 화학적 작용을 받고 미생물의 분해작용을 받아 형성된 것이다. 이러한 머드에는 탄소, 질소, 인, 유황, 철, 규산화합물 등 수많은 무기물질과 미량원소들이 들어있다. 또한 유기물질이 함유되어 있고 프롤란, 에스트로겐 등 호르몬 유사물질이 들어 있을 뿐만 아니라 티아민, 아스코르빈산, 염산, 비타민B12, 리보플라민 등과 같은 비타민류도 풍부하다.

[0007] 상기와 같은 다양한 성분을 가지고 있는 머드는 풍부한 광물질로 인해 사용 방법에 따라 온천과 같은 효과를 낼 수 있을 뿐만 아니라 호르몬, 비타민류와 같은 성분들로 인하여 인체의 물질대사나 순환, 신경계통에 좋은 치료효과를 내게 할 수도 있다.

[0008] 또한, 상기 머드에는 교질성분(콜로이드)과 결정성분이 있어서 모래찜이나 물맞이, 해수욕처럼 물리적 치료방법에도 널리 이용될 수 있다. 그 외에도 항균, 억균작용이 있어서 외상치료에도 뛰어난 효과가 있다. 즉 일반적으로 머드치료는 함염증작용, 물질대사의 촉진, 세포, 조직, 신경의 성장 및 재생촉진, 면역기능, 진통작용, 호르몬 기능 촉진 등의 작용이 있는 것으로 널리 알려져 있다. 이와 같이 인체에 유익한 다양한 유효성분을 갖는 머드는 일상생활에 접목시키기 위한 시도가 이루어지고 있으나, 아직까지 머드의 유효성분을 섭취할 수 있는 천연양조식초에는 적용한 바가 없다.

선행기술문헌

특허문헌

[0009] (특허문헌 0001) 등록특허 제1275887호(2013.06.17.공고.) : 황기를 이용한 천연 식초의 제조방법

발명의 내용

해결하려는 과제

[0010] 이에 본 발명은 상기한 바와 같은 종래의 제반 문제점을 해소하기 위해 창안된 것으로서, 그 목적은 인진쑥, 허깨열매, 구지뽕, 민들레, 골단추뿌리, 엄나무가지, 황기, 당귀, 구기자, 고춧가루, 검은콩, 구운김이 갖고 있는 유효성분과 머드가 갖고 있는 유효성분을 이용해 요리의 맛과 향을 더함은 물론 건강에 효과가 있는 양조식초를 제공하고, 머드에서 방출되는 원적외선으로 발효를 촉진시킬 수 있도록 한 머드의 유효성분이 함유된 천연 양조식초를 제공함에 있다.

과제의 해결 수단

[0011] 이러한 본 발명의 목적을 달성하기 위한 본 발명에 의한 머드의 성분이 함유된 천연 양조식초의 제조방법의 한 형태는, 갯벌에서 수취한 천연머드의 이물질과 염수를 제거하고 건조시킨 후 한지로 포장한 머드에 물을 통과시켜 머드의 유효성분이 함유된 지장수를 수취하는 머드지장수 수취단계와; 인진쑥 100 중량부에 대하여, 허깨열매 80~120 중량부, 구지뽕 80~120 중량부, 민들레 80~120 중량부, 골단추뿌리 80~120 중량부, 엄나무가지 80~120 중량부, 황기 80~120 중량부, 당귀 80~120 중량부, 구기자80~120 중량부, 고춧가루80~120 중량부 80~120 중량부, 검은콩 80~120 중량부, 구운김 80~120 중량부의 비율로 혼합한 후 분쇄하고, 이 혼합분쇄물 100

중량부에 대하여 머드지장수 90~110 중량부의 비율로 혼합하여 3~4시간 동안 삶아 우려내는 약재농축액 수취단계와; 세미과정과 침미과정을 거친 쌀을 건져 물빼기 한 후 고압스팀으로 증자하여 고두밥을 준비하는 고두밥 준비단계와; 상기 고두밥 100 중량부에 대하여, 상기 약재농축액 15~25 중량부, 머드지장수 70~80 중량부, 누룩 60~70 중량부의 비율로 혼합하여 반죽한 후 항아리에 넣고 밀봉한 후 상온에서 100일 동안 발효시키는 발효단계와; 상기 발효단계를 거친 항아리 내부의 내용물을 다른 항아리에 옮겨 담아 5년 동안 숙성시키는 숙성단계;로 이루어진 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0012] 상술한 바와 같이 본 발명은 머드지장수 수취단계 - 약재농축액 수취단계 - 고두밥 준비단계 - 발효단계 - 숙성단계를 거쳐 천연 양조식초를 제조함으로써 천연 양조식초가 갖는 효능과 초산, 구연산, 호박산 등과 같은 각종 유기산을 갖고 있어 복용시 신진대사를 촉진하고 체내에서 알칼리화되어 인체내의 각종 유해물질을 분해시키며 인체의 노폐물을 제거하고 체질을 개선시키는 효능과 함께 각각의 재료, 즉 인진쑥, 허깨열매, 구지뽕, 민들레, 골단추뿌리, 엄나무가지, 황기, 당귀, 구기자, 고춧가루, 검은콩, 구운김이 갖고 있는 유효성분, 예컨대 해독작용이 강해 간의 독을 풀어주고 깨끗하게 해주는 효능이 있는 인진쑥과 허깨열매, 월경과다의 치료, 눈을 밝게 하는 처방, 비사가 눈에 들어간 것처럼 보이는 증상의 치료, 상처나 종기가 화농하여 냄새가 몹시 나는데 치료할 때 좋은 구지뽕, 열로 인한 종창·유방염·인후염·맹장염·복막염·급성간염·황달에 좋은 민들레, 골절치료에 도움이 골단추뿌리, 거풍습(祛風濕), 활혈(活血), 진통(鎭痛), 소종(消腫)의 효능이 있는 엄나무가지, 자궁하수·위하수·탈홍·자궁출혈에도 널리 이용되며, 체력을 향진시키는 황기, 피가 부족할 때 피를 생성해 주는 보혈작용(補血作用)을 하는 당귀, 폐 기능을 좋게 하고 항산화 물질이 많아서 노화 방지에도 효과가 있는 구기자, 식욕 촉진, 단백질 소화를 돕는 고춧가루, 시력 회복과 항암 작용을 갖는 검은콩, 몸에 열이 많은 사람들에게 좋은 구운김이 갖는 효능과, 원적외선의 방출로 인해 발효을 촉진시키고 함염증작용, 물질대사의 촉진, 세포, 조직, 신경의 성장 및 재생촉진, 면역기능, 진통작용, 호르몬 기능 촉진 등의 작용이 있는 것으로 널리 알려져 있는 머드의 효능을 함께 가질 수 있어 건강을 한층 증대시킬 수 있는 이점이 있다.

도면의 간단한 설명

[0013] 도 1은 본 발명의 제조과정을 나타낸 블록도.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0014] 이하, 첨부된 도면을 참조로 하여 본 발명에 의한 머드의 유효성분이 함유된 천연 양조식초 및 그 제조방법을 실시예에 따라 상세히 설명하기로 한다.

[0015] 본 발명은 도 1에 도시된 바와 같이 머드지장수 수취단계 - 약재농축액 수취단계 - 고두밥 준비단계 - 발효단계 - 숙성단계로 이루어지고, 이를 각 단계 별로 설명하면 다음과 같다.

[0016] (머드지장수 수취단계)

[0017] 한지로 포장한 천연머드에 물을 여과시켜 머드지장수를 수취하는 과정으로, 갯벌에서 천연머드를 수취한 후 이물질을 걸러내 순수 천연머드만을 수집한다. 수취한 머드를 기계에 넣고 교반하여 머드를 침전시킨 후 머드 위에 떠있는 염수를 제거한다. 교반과정을 거쳐 염수가 제거된 침전된 머드를 수취하여 건조시킨다. 건조된 머드를 한지로 포장한 후 용기에 넣고 물을 통과시켜 머드의 유효성분이 함유된 지장수를 수취한다. 여기서, 한지는 잔여 불순물을 걸러내는 필터 역할을 하는 동시에 물이 단시간에 통과하여 빠지지 않고 일정 시간 머무르게 하여 머드의 유효성분이 되도록 많이 추출되도록 하는 기능을 한다. 이렇게 한지로 포장한 머드를 용기에 넣고 물을 통과시켜 머드의 유효성분이 함유된 머드지장수를 수취하되, 여기에 국한되지 않고 기계적인 장치를 이용하는 것도 가능하다.

[0018] (약재농축액 수취단계)

[0019] 인진쑥 100 중량부에 대하여, 허깨열매 80~120 중량부, 구지뽕 80~120 중량부, 민들레 80~120 중량부, 골단추뿌리 80~120 중량부, 엄나무가지 80~120 중량부, 황기 80~120 중량부, 당귀 80~120 중량부, 구기자80~120 중량부, 고춧가루80~120 중량부 80~120 중량부, 검은콩 80~120 중량부, 구운김 80~120 중량부의 비율로 혼합한 후 분쇄하고, 이 혼합 분쇄물 100 중량부에 대하여 머드지장수 90~110 중량부의 비율로 혼합하여 3~4시간 동안 삶아 우려낸다.

[0020] 상기 인진쑥은 다른 쑥들과 달리 차가운 겨울철에도 살 수 있는 식물 인진쑥은 사철 산다고 하여 사철 쑥이라고도 불리는데, 이런 인진쑥은 강인한 생명력만큼 효능에 있어서도 해독작용이 강해, 간의 독을 풀어주고 깨끗하게 해주는 효능이 있다. 인진쑥에 있는 카피라린이라는 성분이 담즙 분비를 촉진시키고 간 기능 활성화를 돕기 때문이다. 또한, 활성 영양소가 풍부하여 간 안에 독성 노폐물을 몸 밖으로 내보내는 작용을 하고, 변비 개선 효능이 있다. 장운동이 활발하지 않거나, 점액 분비가 원활하지 않아 생기는 변비에, 인진쑥이 가진 식이섬유와 탄닌이란 물질이 작용하여, 장의 운동을 활발하게 하고 점액 분비를 촉진시켜 변비 개선에 많은 도움을 준다. 스마트폰이나 컴퓨터를 오랜 시간 사용하다보면 눈 건강에 좋지 않은데 인진쑥의 베타카로틴이 눈 안의 독소들을 배출시키고 시력을 보호해 준다고 한다.

[0021] 또한, 인진쑥은 피부미용이나 피부의 노화를 늦추는데도 인진쑥이 효과가 있고, 각종 비타민과 함께 철분, 칼슘 등의 성분이 골고루 들어 있기 때문에 피부를 윤기 나고 탄력 있게 만들어 주면서, 몸 안의 활성산소를 없애주기 때문에 피부의 노화를 늦출 수 있다고 한다. 적지 않은 여성분들이 생리통이나 불규칙한 생리로 인한 고통을 안고 사는데 인진쑥을 섭취하면 자궁을 따뜻하게 만들어 주어 생리불순을 바로 잡아주고 생리통 완화에 도움이 된다고 한다. 그리고, 각종 성인병을 예방해주며, 우리 몸의 혈관 안에 인체에 나쁜 콜레스테롤이 쌓이면 혈액순환에 장애가 생기고 고혈압을 비롯한 뇌졸중이나 고지혈증, 동맥경화, 협심증 등 각종 성인병을 초래할 수 있는데, 인진쑥이 콜레스테롤을 제거하여 혈액순환이 활발해지고 혈압수치 또한 낮출 수 있다고 한다.

[0022] 상기 허깨열매는 간기능회복으로 아주 좋다는 허깨나무효능, 암페롭신 & 호베니틴스 성분을 함유하고 있는데 이 성분들은 간세포를 보호해주는 효능이 있으며 술로 인한 간손상을 회복하는데 좋다. 허깨나무 효능에는 알콜을 분해하는 효능이 있다. 알콜섭취 후 체내의 술독을 해독해주는 해독작용이 탁월하다. 간에 조금 무리가 생기면 금방 지치고 피로해지는데 허깨열매는 간의 해독작용 및 간기능을 회복시켜주므로 누적되어있는 피로를 개선해주는데 아주 효과적이다.

[0023] 상기 구지뽕은 뽕나무과에 딸린 작은 키나무이며, 나무, 잎, 뿌리, 열매 등 버릴 것이 하나도 없는 것이 특징이고, 산약초의 대표라고 정의하여도 손색이 없다. 구지뽕 나무는 맛은 달고 성질은 따뜻하며 독이 없다. 소화기관의 암. 식도암, 위암, 직장암에 쓰이고 폐암이나 간암환자에게 쓰인다. 월경과다의 치료, 눈을 밝게 하는 처방, 비사가 눈에 들어간 것처럼 보이는 증상의 치료, 상처나 종기가 화농하여 냄새가 몹시 나는데 치료할 때 좋다. 구지뽕나무의 뿌리는 성질은 평하고 맛은 쓰고, 요통이나 객혈, 구혈, 외상성 손상을 치료할 때 좋고, 귀에서 소리가 나거나 소리가 잘 들리지 않을 때 사용된다. 구지뽕나무의 열매는 성질은 평하고 맛은 쓰고 달다. 열을 내리고 혈분에서 남은 열사를 없애며 근육과 힘줄을 풀어주고 경락을 잘 통하게 하며, 양기부족에 좋다.

[0024] 상기 민들레는 속씨식물문의 쌍자엽강에 속하는 식물로 들판에서 볕이 잘 드는 곳에서 자란다. 줄기는 없고, 잎이 뿌리에서 뭉쳐나며 옆으로 퍼진다. 잎은 거꾸로 세운 바소꼴이고 길이가 6~15㎝, 폭이 1.2~5㎝이며 깃꼴로 깊이 패어 들어간 모양이고 가장자리에 톱니가 있고 털이 약간 있다. 한방에서는 꽃피기 전의 식물체를 포공영(蒲公英)이라는 약재로 쓴다. 열로 인한 종창·유방염·인후염·맹장염·복막염·급성간염·황달에 효과가 있으며, 열로 인해 소변을 못 보는 증세에도 사용한다. 민간에서는 젖을 빨리 분비하게 하는 약재로도 사용한다.

[0025] 상기 골단추뿌리는 뼈의 약재라고 불릴 만큼 뼈와 관련된 질환에 좋은 효능이 있다. 그중 골절 치료에 도움이

많이 된다. 골절후 회복기에 먹으면 좋은 약초로 뼈에 금이 가거나 뼈가 붙고 있는 도중 시리고 아픈 것을 완화시켜 준다고 한다.

[0026] 상기 엄나무가지 및 엄나무는 쌍떡잎식물 산형화목 두릅나무과의 낙엽교목으로서 민속신앙에서 잡귀나 병마를 물리치는 데 쓰이는 도구. 학명은 칼로파낙스 픽투스(Kalopanax pictus)이다. 한국, 일본, 중국 등지에서 자란다. 엄나무 가지에는 굵은 가시가 돋아나 있어 잡귀나 병마가 이 나무를 보면 무서워한다고 믿는다. 한방에서는 수피(樹皮)를 채취하여 약재로 이용하는데, 약성은 평(平)하고 고미신(苦微辛)하며, 거풍습(祛風濕), 활혈(活血), 진통(鎭痛), 소종(消腫)의 효능이 있는 것으로 알려져 있다. 이런 약효 때문에 엄나무 가지는 닭을 삶는데 넣기도 한다.

[0027] 상기 황기는 난상의 긴 타원형이고 양끝이 둔하거나 둥글며 가장자리가 밋밋하다. 꽃은 7, 8월에 피고 길이 15~18㎜로서 연한 황색이며 총상화서(總狀花序 : 긴 꽃대에 여러 개의 꽃이 어긋나며 피는 꽃차례)를 이룬다. 뿌리는 약재로 이용하는데 약효성분은 폴리산(folic acid)·콜린(choline) 등이다. 동물실험에서는 중추신경계통의 흥분작용과 이뇨작용도 현저하였으며, 흰쥐에게 대량의 분말을 투여하였을 때에는 신염(腎炎)의 발생을 억제시키고 단백뇨와 콜레스테롤혈증의 발생도 지연시켰으며, 혈압강하작용도 인정되었다.

[0028] 또한, 황기는 약성이 온화하고 맛이 달다. 효능은 쉽게 피로하고 힘이 약하며, 음성이 낮고 맥박이 연약하고 땀을 많이 흘리는 사람에게 현저한 효능을 나타내고 있어서 예로부터 인삼 대용으로 많이 써왔다. 그리고 자궁하수·위하수·탈홍·자궁출혈에도 널리 이용되며, 체력을 항진시켜 주고 전신근육의 긴장도를 높여주기도 한다. 그래서 한방에서는 많이 쓰이는 약에 속한다. 그러나 발열이 심할 때에는 사용할 수가 없다. 민간에서는 닭에다 이 약을 넣고 달여 먹으면 식은땀을 흘리지 않고 체력이 증강된다고 하여 많이 쓰고 있다.

[0029] 상기 당귀는 마땅히 돌아오기를 바란다는 뜻으로 '당귀(當歸)'라는 이름이 붙었다고 전한다. 이는 중국의 옛 풍습에 부인들이 싸움터에 나가는 남편의 품속에 당귀를 넣어 준 것에서 유래하는데 전쟁터에서 기력이 다했을 때 당귀를 먹으면 다시 기운이 회복되어 돌아올 수 있다고 믿었기 때문이다. 일설에는 이 약을 먹으면 기혈이 다시 제자리로 돌아온다 하여 붙여진 이름이라고 한다. 대한약전에 나오는 당귀의 약성은 '특이한 냄새가 나고 맛은 약간 쓰면서 달다'고 되어 있으나, 이는 중국당귀와 왜당귀에서만 느낄 수 있다. 참당귀는 단맛은 나지 않고 약간 쓴맛만 난다. 당귀의 효능은 피가 부족할 때 피를 생성해 주는 보혈작용(補血作用)이다. 중국당귀나 왜당귀의 뿌리로 만든 당귀는 보혈작용이 뛰어나다. 하지만 참당귀의 뿌리로 만든 당귀는 보혈작용보다는 피를 원활히 순환하게 해주는 활혈작용(活血作用)이 더 뛰어나며, 항암효과 및 혈압강하작용이 강하다. 약리학적으로 당귀는 관상동맥의 혈류량을 촉진시키고, 적혈구 생성을 왕성하게 한다.

[0030] 상기 구기자열매는 성질은 차고 (일전에는 평하다고도 함) 맛은 쓰며 (일전에는 달다고도 함) 독이 없는 약재로, 내상으로 몹시 지치고 허흡(噓吸 숨을 들이쉬고 내쉼)하기도 힘든 것을 보하며, 근골을 단단하게 하고 양기를 강하게 하여 오로칠상(五勞七傷) 치료하고, 정기를 이롭게 보하며 얼굴색을 하얗게 하며 눈을 밝게 하고 정신을 안정시켜 장수하게 한다. 일명 지선(地仙), 일명 선인장(仙人杖)이라고도 하며, 아무 데나 서식하는 데, 봄과 여름에는 잎을 채취하여 쓰고, 가을에는 줄기와 열매를 채취해서 쓰며, 모두 오래 먹으면 몸을 가볍게 하고 기운을 나게하는 약재다. 눈엽(嫩葉 어리고 연약한 이파리)으로 국을 끓이거나 여식(茹食 채소로 만듦)으로 먹어도 아주 좋은 데, 색깔이 희고 가시가 없는 것이 좋다. 줄기 이름은 구기(枸杞)라 하고, 뿌리는 지골(地骨)이라 하는 데, 구기(枸杞)는 줄기의 껍질을 쓰고 지골(地骨)은 뿌리의 껍질을 쓰며, 구기자(枸杞子)는 당연히 붉게 익은 열매를 쓰는 즉, 이는 한 식물에서 쓰는 용도가 3가지라는 뜻으로, 줄기껍질은 성질이 차고, 뿌리 껍질은 몹시 차며 구기자는 약간 차므로 성질도 역시 3가지이다. 구기자 열매에는 비타민과 루틴 등이 풍부하게 들어 있으며, 필수 아미노산도 8가지나 들어있어 콩팥을 보호하고 간에도 좋다. 또한 폐 기능을 좋게 하고 항산화 물질이 많아서 노화 방지에도 효과가 있다.

[0031] 상기 고춧가루는 캡사이신이라는 매운맛 성분이 들어 있어 기초대사율을 높여 다이어트에 효과적이고, 식욕 촉

진, 단백질 소화 (고추에 함유되어 있는 캡사이신이 위액 분비를 촉진하고 단백질의 소화를 돕는다.

[0032] 상기 검은콩은 건강 식품으로 불리는 블랙푸드의 대표 주자 검은콩. 우리 몸에 좋은 안토시아닌 색소를 많이 함유하고 있어 시력 회복과 항암 작용 등 건강에 좋습니다. 블랙푸드로는 검은콩 외 검은깨, 흑미 등이 있다.

[0033] 상기 구운김은 몸에 열이 많은사람들에게 좋다. 열이 많은 사람이 먹으면 순환을 도와주고 소변이 배출되는것도 도와준다. 타우린성분이 있어서 콜레스테롤 수치 낮추는데도 좋다. 갑상선과 기관지등에 좋은 식품,황산화 다당류를 포함하고 있어서 종양이 커지는걸 막는다.

[0034] (고두밥 준비단계)

[0035] 세미과정과 침미과정을 거친 쌀을 건져 물빼기 한 후 고압스팀으로 증자하여 고두밥을 준비한다.

[0036] (발효단계)

[0037] 상기 고두밥 100 중량부에 대하여, 상기 약재농축액 15~25 중량부, 머드지장수를 70~80 중량부, 누룩 60~70 중량부의 비율로 혼합하여 반죽한 후 항아리에 넣고 밀봉한 후 상온에서 100일 동안 발효시킨다. 이때, 내용물은 공기에 접촉되지 않아 나쁜 병원균들은 모두 사멸되고, 번식한 곰팡이가 갖고 있는 효소에 의해서 분해 및 발효되며, 발효과정에서 유기산과 유리 아미노산, 알코올이 생성되면서 이산화탄소가 배출되어 각각의 항아리 내부에서 작은 거품이 일어나 발효되고, 100일 정도면 완전 발효가 이루어진다.

[0038] (숙성단계)

[0039] 상기 발효단계를 거친 항아리 내부의 내용물을 다른 항아리에 옮겨 담아 5년 동안 숙성시킨다. 이렇게 숙성과정을 거치면서 알코올을 먹이로 하고 공기 속이나 산소가 존재하는 곳에 기생하는 호기성 초산균에 의해 초산발효가 되어 식초의 주성분이 되고 신맛을 결정하는 초산으로 사과산, 구연산, 호박산과 같은 산성성분을 가지게 되어 신맛이 나게 된다.

[0040] (실시예 1)

[0041] 갯벌에서 천연머드를 수취한 후 이물질을 걸러내 순수 천연머드만을 수집하였다. 이렇게 수집한 순수 천연머드를 기계에 넣고 교반하여 염수를 제거하였다. 그리고, 교반과정을 거쳐 염수가 제거된 침전된 머드 5kg을 수취하여 건조시킨 후 한지로 포장하여 술독에 넣고 물을 40kg부어 3일 동안 침지과정을 거친 후 상등수의 머드지장수를 수취하였다.

[0042] (실시예 2)

[0043] 인진쑥 770g, 허깨열매 770g, 구지뽕 770g, 민들레 770g, 골단추뿌리 770g, 엄나무가지 770g , 황기 770g, 당귀 770g, 구기자 770g, 고춧가루 770g, 검은콩 770g, 구운김 770g의 분쇄물 10kg에 머드지장수 20kg을 혼합하여 3시간동안 우려내어 약재농축액을 수취하였다.

[0044] (실시예 3)

[0045] 고두밥 80kg, 약재농축액 20kg, 머드지장수 40kg, 누룩 50kg을 혼합하여 반죽한 후 항아리에 넣고 밀봉한 후 상온에서 100일 동안 발효시켰다.

[0046] (실시예 4)

[0047] 100일 동안 발효시킨 항아리 내부의 내용물을 다시 다른 항아리에 옮겨 5년 동안 숙성시킨 결과, 내용물은 모두 녹아 없어지고 조선간장과 같은 색깔과 냄새가 났지만, 조선간장의 경우는 메주를 사용했기 때문에 짠맛이 나는 반면에, 본 발명에 의한 머드 성분이 함유된 천연 양조식초는 초산 발효된 것이므로 신맛이 났다.

[0048]

[0049] 이같이 본 발명은 머드지장수 수취단계 - 약재농축액 수취단계 - 고두밥 준비단계 - 발효단계 - 숙성단계를 거쳐 천연 약조식초를 제조함으로써 천연 양조식초가 갖는 효능과 초산, 구연산, 호박산 등과 같은 각종 유기산을 갖고 있어 복용시 신진대사를 촉진하고 체내에서 알칼리화되어 인체내의 각종 유해물질을 분해시키며 인체의 노폐물을 제거하고 체질을 개선시키는 효능과 함께 각각의 재료, 즉 인진쑥, 허깨열매, 구지뽕, 민들레, 골단추뿌리, 엄나무가지, 황기, 당귀, 구기자, 고춧가루, 검은콩, 구운김이 갖고 있는 유효성분, 예컨대 해독작용이 강해 간의 독을 풀어주고 깨끗하게 해주는 효능이 있는 인진쑥과 허깨열매, 월경과다의 치료, 눈을 밝게 하는 처방, 비사가 눈에 들어간 것처럼 보이는 증상의 치료, 상처나 종기가 화농하여 냄새가 몹시 나는데 치료할 때 좋은 구지뽕, 열로 인한 종창·유방염·인후염·맹장염·복막염·급성간염·황달에 좋은 민들레, 골절 치료에 도움이 골단추뿌리, 거풍습(祛風濕), 활혈(活血), 진통(鎭痛), 소종(消腫)의 효능이 있는 엄나무가지, 자궁하수·위하수·탈홍·자궁출혈에도 널리 이용되며, 체력을 향진시키는 황기, 피가 부족할 때 피를 생성해 주는 보혈작용(補血作用)을 하는 당귀, 폐 기능을 좋게 하고 항산화 물질이 많아서 노화 방지에도 효과가 있는 구기자, 식욕 촉진, 단백질 소화를 돕는 고춧가루, 시력 회복과 항암 작용을 갖는 검은콩, 몸에 열이 많은 사람들에게 좋은 구운김이 갖는 효능과, 원적외선의 방출로 인해 발효을 촉진시키고 함염증작용, 물질대사의 촉진, 세포, 조직, 신경의 성장 및 재생촉진, 면역기능, 진통작용, 호르몬 기능 촉진 등의 작용이 있는 것으로 널리 알려져 있는 머드의 효능을 함께 가질 수 있어 건강을 한층 증대시킬 수 있게 되는 것이다.

[0050] 이상에서 본 발명의 머드 유효성분이 함유된 천연 양조식초의 제조방법을 구체적으로 설명하였으나, 이는 본 발명의 가장 바람직한 실시 양태를 기재한 것일 뿐, 본 발명이 이에 한정되는 것은 아니며, 첨부된 특허청구범위에 의해서 그 범위가 결정되어지고 한정되어 진다. 또한, 이 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자라면 누구나 본 발명의 명세서의 기재 내용에 의한 다양한 변형 및 모방을 행할 수 있을 것이나, 이 역시 본 발명의 범위를 벗어난 것이 아님은 명백하다고 할 것이다.

도면

도면1

