(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2014년05월07일
(11) 등록번호 10-1391713
(24) 등록일자 2014년04월28일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 1/24 (2006.01)
(21) 출원번호 10-2013-0041571
(22) 출원일자 2013년04월16일
심사청구일자 2013년04월16일
(56) 선행기술조사문헌
KR1020070119451 A
KR1020110119982 A
KR1020120124089 A

(73) 특허권자
김석중
충청남도 논산시 연산면 송정길 166-6 ()
(72) 발명자
김석중
충청남도 논산시 연산면 송정길 166-6 ()
(74) 대리인
김용주

전체 청구항 수 : 총 4 항 심사관 : 김홍기

(54) 발명의 명칭 **샐러드 드레싱 조성물**

(57) 요 약

본 발명은 셀러드 드레싱 조성물에 관한 것이다. 본 발명은 매실 추출액 40중량부, 고추 추출액 20중량부, 오디 추출액 5중량부, 적양파 추출액 5중량부, 비트 추출액 5중량부, 표고버섯 추출액 5중량부, 오미자 추출액 5중량부, 귤 추출액 5중량부, 당귀 추출액 5중량부 및 감식초 추출액 5중량부를 혼합하여 교반하여 이루어진 것을 특징으로 하는 것이다.

본 발명은 과일효소 또는 산야초를 이용한 효소를 이용하여 샐러드 드레싱에 첨가를 하므로, 효소 및 야채를 함께 섭취가 가능하므로 웰빙 트렌드를 추구하는 소비자에게 적절한 만족감을 줄 수가 있다.

특허청구의 범위

청구항 1

매실 추출액 40중량부, 고추 추출액 20중량부, 오디 추출액 5중량부, 적양파 추출액 5중량부, 비트 추출액 5중량부, 표고버섯 추출액 5중량부, 오미자 추출액 5중량부, 귤 추출액 5중량부, 당귀 추출액 5중량부 및 감식초 추출액 5중량부를 혼합 및 교반하여 이루어진 것을 특징으로 하는 샐러드 드레싱 조성물.

청구항 2

제1항에 있어서, 상기 샐러드 드레싱 조성물은 산야초 효소 2~3 중량부를 더 포함하는 것을 특징으로 하는 샐러드 드레싱 조성물.

청구항 3

매실, 고추, 오디, 적양 파, 비트, 표고버섯, 오미자, 귤, 당귀 및 감식초,과일을 발효시켜, 숙성하는 제1단계;와

전체 100중량부 중 매실 추출액 40중량부, 고추 추출액 20중량부, 오디 추출액 5중량부, 적양파 추출액 5중량부, 비트 추출액 5중량부, 표고버섯 추출액 5중량부, 오미자 추출액 5중량부, 귤 추출액 5중량부, 당귀 추출액 5중량부 및 감식초 추출액 5중량부를 혼합하는 제2단계;와

상기 2단계에 의한 혼합물을 교반하는 제3단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 샐러드 드레싱 조성물 제조방법.

청구항 4

제3항에 있어서, 상기 제2단계에는 산야초 효소 2~3 중량부를 더 포함하는 것을 특징으로 하는 샐러드 드레싱 조성물 제조방법.

명 세 서

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 샐러드 드레싱 조성물에 관한 것으로, 더욱 자세하게는 과일효소와 산야초를 이용한 샐러드 드레싱 조성물에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 일반적으로 드레싱은 레스토랑이나 집에서 과일, 야채 또는 빵 등에 곁들여 취식하는 것으로 요즈음의 추세인 웨빙 트렌드가 확산됨에 따라 이에 비례하여 수요가 계속하여 늘고 있다.

[0003] 현재 시중에서 판매되고 있는 드레싱은 마요네즈를 기본 원료로 식초 및 과일 등을 혼입한 제품으로 제품의 유형은 드레싱 또는 소스류가 대부분을 구성하고 있다. 이중에는 요거트가 혼입된 제품도 있으나, 이것은 제조공정에서 요구르트 베이스를 사용하여 살균한 것으로서, 유산균이 살아 있지 않은 제품인 것이다.

[0004] 최근에 우리나라도 식생활이 점차 서구화되면서 동물성 지방의 섭취가 늘어나 성인병 유발이 증가되고 있는 작금의 시점에서 지방함량이 마요네즈보다 적은 샐러드 드레싱류를 더욱 선호할 것으로 전망되지만 현재까지도 마요네즈 등에 관한 연구보다는 샐러드 드레싱에 관한 연구는 부족하며 현재, 시중에는 효소를 이용한 샐러드 드레싱 제품은 거의 존재하지 않고 있는 실정이다.

[0005] 이와 관련된 한국공개특허 제2007-0119451호에서는 마요네즈에 비하여 열량이 적은 된장을 샐러드 드레싱에 첨가를 함으로서 된장의 인체에 유익한 영양성분과 유용한 생리활성을 가지는 된장 샐러드 드레싱 조성물 및 제조방법을 선보였으나, 상기 발명의 원료는 반드시 된장이 필요하고, 된장이란 기능성 물질이 함유됨으로 인하여 해당 발명의 샐러드 드레싱은 염분의 함량이 높고, 비타민 A와 C가 부족한 단점이 존재하였다.

[0006] 따라서, 과일이나 채소류, 효소 등을 함유한 샐러드 드레싱 조성물의 기술 개발이 더욱 필요한 실정이다

발명의 내용

해결하려는 과제

[0007] 본 발명은 이러한 문제를 해결하고자 창안된 것으로, 청정지역에서 제조한 과일 효소를 함유한 샐러드 드레싱 조성물을 제공하고자 하는 데 있는 것이다.

[0008] 본 발명의 또 다른 목적은 산야초를 이용하여 효소를 함유시켜 샐러드 드레싱 조성물을 제공하고자 하는데 있는 것이다.

과제의 해결 수단

[0009] 이러한 목적을 달성하기 위하여 본 발명은 매실 추출액 40중량부, 고추 추출액 20중량부, 오디 추출액 5중량부, 적양파 추출액 5중량부, 비트 추출액 5중량부, 표고버섯 추출액 5중량부, 오미자 추출액 5중량부, 귤 추출액 5중량부, 당귀 추출액 5중량부 및 감식초 추출액 5중량부를 혼합하여 교반하여 이루어진 것을 특징으로 한다.

[0010] 또한, 상기 샐러드 드레싱 조성물은 산야초 효소 2~3 중량부를 더 포함하는 것을 특징으로 하는 것이다.

[0011] 또한, 매실, 고추, 오디, 적양 파, 비트, 표고버섯, 오미자, 귤, 당귀 및 감식초,과일을 발효시켜, 숙성하는 제1단계와 전체 100중량부 중 매실 추출액 40중량부, 고추 추출액 20중량부, 오디 추출액 5중량부, 적양파 추출액 5중량부, 비트 추출액 5중량부, 표고버섯 추출액 5중량부, 오미자 추출액 5중량부, 귤 추출액 5중량부, 당귀 추출액 5중량부 및 감식초 추출액 5중량부를 혼합하는 제2단계와 상기 2단계에 의한 혼합물을 교반하는 제3단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0012] 또한, 상기 제2단계에는 산야초 효소 2~3 중량부를 더 포함하는 것을 특징으로 하는 것이다.

발명의 효과

[0013] 따라서, 본 발명은 효소를 이용하여 샐러드 드레싱에 첨가를 하므로, 효소 및 야채를 함께 섭취가 가능하므로 웰빙 트렌드를 추구하는 소비자에게 적절한 만족감을 줄 수가 있다.

[0014] 또한, 본 발명의 조성물에 함유되는 산야초 효소는 산야초의 영양성분과 천연 항생물질이 풍부하게 함유되어 있으므로 신진대사를 촉진시켜 불순물 배출의 효과, 체지방 개선효과, 활성산소 분해효과 등의 효과가 있어, 일반인들에게 건강보조식품으로 이용할 수 있어 국민 건강을 증진시킬 수 있다.

[0015]

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0016] 본 발명의 구성적 특징은 매실 추출액 40중량부, 고추 추출액 20중량부, 오디 추출액 5중량부, 적양파 추출액 5중량부, 비트 추출액 5중량부, 표고버섯 추출액 5중량부, 오미자 추출액 5중량부, 귤 추출액 5중량부, 당귀 추출액 5중량부 및 감식초 추출액 5중량부를 혼합 및 교반하여 이루어진 것을 특징으로 한다.

[0017] 또한, 상기 샐러드 드레싱 조성물은 산야초 효소 2~3 중량부를 더 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0018] 그리고, 매실, 고추, 오디, 적양 파, 비트, 표고버섯, 오미자, 귤, 당귀 및 감식초를 발효시켜 숙성하는 제1단계와 전체 100중량부 중 매실 추출액 40중량부, 고추 추출액 20중량부, 오디 추출액 5중량부, 적양파 추출액 5중량부, 비트 추출액 5중량부, 표고버섯 추출액 5중량부, 오미자 추출액 5중량부, 귤 추출액 5중량부, 당귀 추

출액 5중량부 및 감식초 추출액 5중량부를 혼합하는 제2단계와 상기 2단계에 의한 혼합물을 교반하는 제3단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 것이다.

[0019] 그리고, 상기 제2단계는 산야초 효소 2~3중량부를 더 포함하는 것을 특징으로 하는 것이다.

[0020] 이하에서는 본 발명의 바람직한 실시예를 설명하기로 하며, 우선 상기에서 언급한 본 발명의 조성물의 성분인 매실, 고추, 오디, 적양 파, 비트, 표고버섯, 오미자 추출액, 귤, 당귀 추출액 및 감식초에 관하여 상세히 설명하기로 한다.

[0021]

[0022] 매실은 3독(음식물의 독, 피속의 독, 물의 독)을 해독하는 작용이 뛰어난 웰빙 과실로 피로회복과 체질개선, 소화불량, 위장장애, 피부 미용의 효과가 탁월한 알카리성 식품이다.

[0023] 고추는 고추의 매운 맛은 기운이 없을 때 몸에 활력을 불어넣는 역할을 한다. 입 안과 위를 자극해 소화액의 분비를 촉진시키고 식욕을 돋구고, 신진대사를 활발하게 해 체액 분비가 왕성해지고 혈액순환에도 효과가 있다.

[0024] 오디는 당뇨병 치료에 효과적인 오디는 신체의 모든 기능들을 전체적으로 향상시켜 주고, 눈과 귀를 맑게 만들어 주는 효능이 있다.

[0025] 적양파는 신체의 궤양성 질환에 좋은 영향을 주고 있고, 노화에도 효과가 있으며 항산화작용을 보여 피부가 맑아지는 효과가 있는 것이다.

[0026] 비트의 성분은 비타민 B1.B2.C 이외도 칼륨, 나트륨, 칼슘, 염소 등이 함유되어 있고, 잎에도 미네랄등의 성분이 들어 있으며, 혈액의 적혈구를 만들어 주고 혈액을 깨끗이 하는데 가장 좋은 생즙 중의 하나이다.

[0027] 또한, 알코올이나 마약으로 인해 손상된 장기의 회복을 돕고, 항암효과가 있으며, 황이 들어 있어서 효과적으로 종양을 예방하고 치료한다.

[0028] 표고버섯은 동맥경화를 예방하고, 여성의 냉증과 변비증, 미용에 좋고 뼈를 튼튼하게 해주는 효과가 있는 것으로 알려져 있다.

[0029] 저칼로리 식품으로 각종 무기질과 비타민 그리고 탄수화물 중 “헤미셀룰로스”의 섬유소는 위와 소장의 기능을 정상화시켜 비만증, 당뇨병, 심장병, 간장질환 등에 예방효과가 있다.

[0030] 오미자는 열매가 달고, 시고, 쓰고, 맵고, 짠 다섯 가지의 맛을 고루 갖추고 있다고 하여 오미자라 하는데, 그 가운데에서도 신맛이 가장 강하다. 신맛의 성분으로서는 말산·타르타르산 등이 알려지고 있으며, 한방에서는 약재로 이용되고 있다. 심장활동을 도와서 혈압을 조절하고 간장에 들어가서는 간장의 대사를 촉진시키는 효과가 인정되었다.

[0031] 귤은 구연산이라는 물질이 들어 있어서 스트레스를 해소시켜 주기도 하고 피로회복에도 도움을 준다고 알려져 있다. 또 비타민 A가 눈에도 좋은 효능이 있다.

[0032] 또한, 많은 양의 섬유질이 함유되어 있기 때문에 장 운동을 활발하게 해서 체내의 노폐물들을 배출시키는 역할을 하며, 귤에 함유되어있는 비타민 E가 콜레스테롤이 몸에 쌓이는 것을 막아주기 때문에 동맥경화를 예방해 주고 혈압을 안정시켜주는 기능 역시 우수한 효능이 있다.

[0033]

[0034] 당귀는 혈액순환을 잘 시켜 몸을 따뜻하게 만들어 주는 효능이 있으며, 몸이 차가운 사람, 특히 비번한 다이어트로 몸을 많이 상한 경우에, 심한 변비가 있으면서 하체에 살이 많이 찐 하체 비만 등에 효과가 있다.

[0035] 감식초는 상기 감식초에 풍부하게 들어있는 초산은 체내의 신진대사를 도우며 몸의 노폐물을 없애주고 분해시키는 기능을 한다.

[0036] 또한, 체내속 각종 산성물질을 체외로 배출시켜주는 기능도 하기 때문에 산성인 몸을 중화시켜 주고 알칼리성 체질로 개선해주는 효능도 있다.

[0037] 산야초(山野草)는 재배채소에 비해 월등히 높은 영양소들을 함유하고 있다. 특히 산야초에는 현대인들에게 부족하기 쉬운 각종 비타민과 효소, 무기질, 섬유질 등이 풍부하게 들어 있다. 따라서, 산야초를 고루 섭취하게 되면 각종 성인병을 예방함은 물론 치료에도 크게 도움을 받을 수 있다.

[0038] 산야초는 무엇보다도 혈액 정화능력이 뛰어나며, 풍부한 비타민과 미네랄, 섬유소가 장을 비롯한 내장의 기능을 활발하게 하고 신진대사를 왕성하게 하여 피를 깨끗하게 해주기 때문이다.

[0039] 또한, 산야초는 대부분 이뇨와 통경 성분을 지니고 있으며 해독, 소종, 강장, 해열, 진통 등 마치 만병통치약과도 같은 효능을 취하는데, 이는 산야초가 함유하고 있는 다양한 영양소가 복합적인 상호작용에 의하여 효과이다.

[0040] 이하에서는, 산야초 효소를 만드는 법을 설명하기로 한다.

[0041] 산야초를 채취하여 그날로 깨끗한 물로 씻어서 물기를 완전히 뺀다.

[0042] 그리고, 산야초 재료를 작두나 가위등을 이용하여 적당한 크기로 잘게 썰어둔다. 그러면, 황설탕(흑설탕)과 산야초 재료의 비율로 잘 혼합하여 용기(항아리, 유리병)에 넣고 돌로 눌러 둔다.

[0043] 설탕 시럽을 만들어서 상기 돌의 아래 부분까지 잠길 정도로 부어준 다음에, 적어도 3달 ~ 6달 정도 그대로 발효시킨다. 일정한 시간이 지나면 산야초 재료를 꺼내며 효소를 걸러낸다.

[0044] 걸러낸 상기 효소는 항아리나 유리병에 보관하되 약간의 공기가 통하도록 하여야 발효가 진행된다.

[0045] 따라서, 본 발명의 샐러드 드레싱 조성물은 상기 성분들의 중량부(%)의 비율은 매실 추출액 40중량부, 고추 추출액 20중량부, 오디 추출액 5중량부, 적양파 추출액 5중량부, 비트 추출액 5중량부, 표고버섯 추출액 5중량부, 오미자 추출액 5중량부, 귤 추출액 5중량부, 당귀 추출액 5중량부 및 감식초 추출액 5중량부를 혼합하여 교반하여 이루어진다.

[0046] 상기 교반을 하는 방식은 믹서 등의 수단으로 갈아서 하는 방식이 바람직할 것이다.

[0047] 이때, 상기 샐러드 드레싱 조성물을 이루는 혼합물에 산야초 효소 2-3 중량부를 더 포함하는 것이 바람직할 것이다.

[0048] 이하에서는, 상기 혼합물들의 구성 성분들의 제조방식에 대하여 설명하기로 한다.

[0049] 상기 성분들의 발효와 숙성을 시켜 추출액을 만드는 과정에 대하여 상세하게 설명하기로 한다.

[0050] 1. 매실

[0051] 매실은 원형 그대로 사용하여 매실 1킬로그램에 갈색설탕 600㎎을 혼합시켜 2-3개월 동안 발효하고 1년 이상 숙성을 시킨다.

[0052] 2. 고추

[0053] 상기 고추는 꼭지를 제거하여 정갈하게 세척한 후, 물기를 없애어 말린다.

[0054] 그 다음에, 고추 1kg를 갈색설탕 400mg을 혼합하여 일정한 곳에 저장하고 설탕을 200mg을 위에 덮어 내용물이 보이지 않도록 한다.

[0055] 1주일 정도씩 발효 상태를 체크하고 발효가 끝나지 않았으면 설탕을 증감시키고 감소시키는 설탕은 100mg을 초과하지 않도록 한다.

[0056] 3-4개월이 지난 후에, 발효 상태가 끝나면 원액만 걸러내어 숙성된 항아리에 담아 1년 이상 숙성을 시키는 것이다.

[0057] 3. 오디

[0058] 오디는 열매 자체를 그대로 사용하여 오디 1kg에 정백당 600mg을 혼합하여 3개월동안 발효를 하고 1년 이상 숙성을 시킨다.

[0059] 4. 적양파

[0060] 적양파를 적당한 크기로 잘라서 정배당과 버무려서 담구는 것이다. 적양파 1kg당 600mg을 혼합하여 3-4개월 동안 발효하고, 1년 이상 숙성시킨다.

[0061] 5. 비트

[0062] 비트를 씻은 다음에 물기를 제거하고 5센치 크기로 얇게 잘라 놓는다. 잘라놓은 비트 1kg에 정백당 600mg을 혼합하여 3-4개월 동안 발효하고 1년 이상 숙성한다.

[0063] 6. 표고버섯

[0064] 표고버섯을 2-3 부분으로 나누어서 상기 표고버섯 1kg 당 갈색 설탕 600mg을 혼합하여 3-4개월 동안 발효하고 1년 이상 숙성시킨다.

[0065] 7. 오미자

[0066] 상기 오미자 열매를 그대로 사용하고 오미자 1kg당 정백당 600mg을 혼합하여 3개월 동안 발효하고 1년 이상 숙성시킨다.

[0067] 8. 귤

[0068] 귤을 씻어 물기를 제거하고 껍질째 사용하는 것이다. 상기 귤을 손으로 찢지만 내부 액이 터져 물이 나오지 않도록 하는 것이다. 상기 귤은 1kg당 갈색 설탕 600mg을 혼합하여 3개월 동안 발효하고 1년 이상 숙성시킨다.

[0069] 9. 당귀

[0070] 당귀 뿌리를 정갈하게 씻어 물기를 완전히 제거하고, 잘게 썰어 갈색 설탕과 혼합하여 항아리에 넣고 내용물이 보이지 않도록 설탕으로 덮어 놓아 5-6개월 동안 발효를 시킨다. 발효가 끝나면 원액만 걸러 내어 숙성 항아리에 넣고 1년 이상 숙성을 시킨다.

[0071] 10. 감식초

[0072] 감식초는 1년 이상 된 것을 사용하는 것으로, 감식초 1kg당 갈색 설탕 600mg을 혼합하여 3개월 동안 발효하고 1년 이상 숙성시킨다.

[0073]

[0074] 11. 산야초

[0075] 산야초를 적당한 크기로 잘라서, 산야초 1kg당 갈색 설탕 600mg을 혼합하여 3-4개월 동안 발효하고, 1년이상 숙성시킨다.

[0076] 이상에서와 같이 설명한 각 구성 요소를 각각 발효, 숙성을 시켜 추출액을 만들고, 효소화를 한다.

[0077] 상기 구성 요소의 혼합 비율은 전체 100중량부 중 매실 추출액 40중량부, 고추 추출액 20중량부, 오디 추출액 5중량부, 적양파 추출액 5중량부, 비트 추출액 5중량부, 표고버섯 추출액 5중량부, 오미자 추출액 5중량부, 귤 추출액 5중량부, 당귀 추출액 5중량부 및 감식초 추출액 5중량부를 혼합한다.（제2단계）

[0078] 상기와 같은 중량부에 의하여 매실 추출액 80g, 고추 추출액 40g, 오디 추출액 10g, 적양파 추출액 10g, 비트 추출액 10g, 표고버섯 추출액 10g, 오미자 추출액 10g, 귤 추출액 10g, 당귀 추출액 10g 및 감식초 추출액 10g, 산야초 효소 6g을 각각 용기에 넣어서 약간의 물을 넣어 부피가 약 1/3 ~ 1/4 정도로 될때까지 가열하여 농축한다.

[0079] 상기 과정을 2-3회 반복하고 반복한 추출물을 다시 한번 가열하여 추출액을 제조하여 최종 농축액을 제조하였다.

[0080] 상기 단계를 거쳐 최종적으로 제조한 샐러드 드레싱과 일반 시중의 샐러드 드레싱의 함량비를 서로 비교한 것이다.

	본 발명 실시예	비교예
요거트	-	25
오디	5	25
오미자	5	50
매실	40	-
고추	20	-
적양파	5	-
비트	5	-
표고버섯	5	-
귤	5	-
당귀 및 감식초	5	-

(단위 : %)

[0081]

[0082] 이하에서는 상기와 같은 방법으로 제조된 셀러드 드레싱 조성물과 일반 시중의 샐러드 드레싱을 서로 비교한 <실험 예>에 대하여 설명하기로 한다.

[0083] <실험 예 1> 관능실험 1

[0084] 상기와 같은 방법으로 제조된 본 발명의 샐러드 드레싱을 일반 시중에서 판매되고 있는 샐러드 드레싱에 대하여 관능 검사를 실시하였다.

[0085] 관능검사는 맛, 향기, 취식감, 기호도로 구분하여 9점 평정법을 이용하여 평가를 하였다.

[0086] 연령과 성별을 고려하여 10대 - 50대 성인 남녀를 각 연령대별로 10명씩 총 50명씩 선발하였다.

표 1

[0087] 관능검사 결과

구 분	맛	향	취식감	기호도	종합
발명 실시예	8.8	8.8	8.5	8.7	8.7
비교예	6.2	5.5	7.7	6.5	6.5

[0088] 관능검사의 수치 (9 : 아주 좋음 , 0 : 아주 나쁨)

[0089] 상기 표 1의 결과로 볼때, 본 발명의 샐러드 드레싱이 종래의 샐러드 드레싱(비교예)보다 맛과 향이 더욱 증진되어 기호성이 더 좋은 것으로 평가가 된 것이다.

[0090] <실험 예 2> 관능실험 2

[0091] 모 대학교 식품공학과 학생 90명을 대상으로 본 발명의 샐러드 드레싱과 마요네즈를 주원료로 하는 샐러드 드레싱으로 하여 채소 샐러드와 함께 제공하여, 외관, 향, 맛, 조직감 및 전반적인 기호도를 5점 척도법으로 평가하고 그 결과를 이하 표 2에 도시하였다.

표 2

[0092] 관능검사 결과

	외관	향	맛	조직감	기호도
본 발명 드레싱	3.6	3.7	3.8	3.5	3.8
시판 마요네즈	2.1	1.3	2.2	3.0	2.5

[0093]

[0094] 이상에서 상기 표 2에서 살펴본 바와 같이, 전반적으로 본 발명에 의한 샐러드 드레싱이 시판되고 마요네즈를 함유한 샐러드 드레싱에 비교하여 외관, 향, 맛, 조직감, 기호도에서 월등히 높은 것으로 나타나 있으며 기능성 식품으로도 각광받을 수 있을 것으로 기대된다.

[0095] 상기와 같이, 본 발명은 상기 특정한 실시예에 관련하여 설명되었지만 이하의 특허청구범위에 형성되는 본 발명의 정신이나 분야를 벗어나지 않는 한도내에서 본 발명이 다양하게 변경될수 있다는 것을 본 발명이 속하는 분야에서 통상의 지식을 가진 자는 용이하게 인식할 수 있음을 밝혀두고자 한다.