	(19) 대한민국특허청(KR) (12) 공개특허공보(A)	(11) 공개번호 10-2013-0141834 (43) 공개일자 2013년12월27일
(51) 국제특허분류(Int. Cl.) A23L 1/212 (2006.01) A23L 1/29 (2006.01) A23P 1/02 (2006.01) A23P 1/04 (2006.01)	(71) 출원인 박남순 전라남도 장성군 황룡면 신기촌길3-2	
(21) 출원번호 10-2012-0064844	(72) 발명자 박남순 전라남도 장성군 황룡면 신기촌길3-2	
(22) 출원일자 2012년06월18일 심사청구일자 2012년06월18일	(74) 대리인 이영근	

전체 청구항 수 : 총 2 항

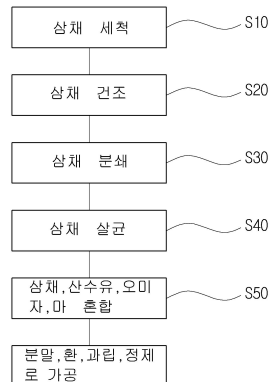
(54) 발명의 명칭 **삼채를 이용한 건강식품의 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 삼채(학명 : allium hookeri)를 세척, 건조, 분쇄하여 사람들이 쉽게 복용할 수 있게 분말, 환, 캡슐 등으로 제조하여 건강식품으로 제공할 수 있도록 한 삼채를 이용한 건강식품의 제조방법에 관한 것이다.

전술한 본 발명의 특징은, 삼채를 깨끗한 물에 세척하는 세척단계(S10); 상기 세척단계(S10)에서 세척된 삼채를 열풍건조실 넣고 45~58℃에서 34~38시간 열풍 건조시키는 건조단계(S20); 상기 건조단계(S20)에서 건조된 삼채를 분쇄기 넣어 100매시 정도의 분말로 분쇄하는 분쇄단계(S30); 상기 분쇄단계(S30)에서 분쇄된 삼채분말을 오존살균기에 넣고 2~3분간 살균시키는 살균단계(S40); 상기 살균단계(S40)에서 살균된 삼채분말 90.6~93.4 중량%와 산수유분말 5~7 중량%, 오미자분말 0.8~1.2 중량%, 마분말 0.8~1.2 중량%를 혼합기에서 혼합하여 혼합물을 완성하는 혼합단계(S50)로 이루어짐을 특징으로 하는 삼채를 이용한 건강식품의 제조방법에 의하여 달성될 수 있는 것이다.

대표도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

삼채를 깨끗한 물에 세척하는 세척단계(S10);

상기 세척단계(S10)에서 세척된 삼채를 열풍건조실 넣고 45~58℃에서 34~38시간 열풍 건조시키는 건조단계(S20);

상기 건조단계(S20)에서 건조된 삼채를 분쇄기 넣어 100매시 정도의 분말로 분쇄하는 분쇄단계(S30);

상기 분쇄단계(S30)에서 분쇄된 삼채분말을 오존살균기에 넣고 2~3분간 살균시키는 살균단계(S40);

상기 살균단계(S40)에서 살균된 삼채분말 90.6~93.4 중량%와 산수유분말 5~7 중량%, 오미자분말 0.8~1.2 중량%, 마분말 0.8~1.2 중량%를 혼합기에서 혼합하여 혼합물을 완성하는 혼합단계(S50)로 이루어짐을 특징으로 하는 삼채를 이용한 건강식품의 제조방법.

청구항 2

제 1항에 있어서,

상기 혼합단계(S50) 후 분말, 환, 과립, 캡슐, 정제 중의 어느 한 형태로 제형화하는 단계를 더 포함하는 것을 특징으로 하는 삼채를 이용한 건강식품의 제조방법.

명세서

기술분야

[0001] 본 발명은 삼채를 이용한 건강식품의 제조방법에 관한 것으로서, 더욱 구체적으로는 삼채(학명 : allium hookeri)를 세척, 건조, 분쇄하여 사람들이 쉽게 복용할 수 있게 분말, 환, 캡슐 등으로 제조하여 건강식품으로 제공할 수 있도록 한 삼채를 이용한 건강식품의 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 일반적으로 삼채는 학명이 알리움 후커리(allium hookeri)로 알려진 식물로서, 히말리야 산맥의 언저리인 해발 1400~4200m 초고랭지에서 자라는 식물로 미얀마나 부탄 등에서는 뿌리부추로 불리는데, 우리나라에서는 생김 모양과 맛이 어린 인삼을 닮았다고 해서 삼채라고 불리거나, 쓴맛, 단맛, 매운맛 등 3가지 맛이 있다고해서 삼채라고 불린다고 합니다.

[0003] 이와 삼채에는 비타민A, C, 칼슘, 철분 등이 풍부하고, 혈액순환개선과 항암작용에 효과 있는 유효성분이 마늘보다 6배 많은 것으로 알려져 있습니다.

[0004] 삼채의 유효성분은 피부노화방지하고 강력한 항암작용하며, 섬유소를 함유해 피를 맑게 하고 배변을 촉진하는 기능과 통증완화 작용, 염증을 삭히는 작용이 있습니다.

[0005] 또한 삼채는 각종 피부병치료, 아토피질환, 당뇨에도 효과가 있으며, 콜레스테롤 합성억제하고 혈전 분해작용을 합니다.

[0006] 삼채의 뿌리 부분은 날로 먹어도 되고 요리를 해도 약용 성분이 파괴되지 않는 것으로 알려져 있으며, 삼채는 그냥 씹어먹을 수 있고 무침이나 삼채김치, 삼채전 등 우리 한국인의 입맛에 맞는 다양한 음식으로도 활용이 가능한 것입니다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0007] 본 발명은 상기한 문제점을 감안하여 창안한 것으로서, 그 목적은 삼채(학명 : *allium hookeri*)를 세척, 건조, 분쇄하여 사람들이 쉽게 복용할 수 있게 분말, 환, 캡슐 등으로 제조하여 건강식품으로 제공할 수 있도록 한 삼채를 이용한 건강식품의 제조방법을 제공함에 있는 것이다.

과제의 해결 수단

- [0008] 상기한 목적을 달성하기 위한 본 발명의 특징은, 삼채를 깨끗한 물에 세척하는 세척단계(S10); 상기 세척단계(S10)에서 세척된 삼채를 열풍건조실 넣고 45~58℃에서 34~38시간 열풍 건조시키는 건조단계(S20); 상기 건조단계(S20)에서 건조된 삼채를 분쇄기 넣어 100메시 정도의 분말로 분쇄하는 분쇄단계(S30); 상기 분쇄단계(S30)에서 분쇄된 삼채분말을 오존살균기에 넣고 2~3분간 살균시키는 살균단계(S40); 상기 살균단계(S40)에서 살균된 삼채분말 90.6~93.4 중량%와 산수유분말 5~7 중량%, 오미자분말 0.8~1.2 중량%, 마분말 0.8~1.2 중량%를 혼합기에서 혼합하여 혼합물을 완성하는 혼합단계(S50)로 이루어짐을 특징으로 하는 삼채를 이용한 건강식품의 제조방법에 의하여 달성될 수 있는 것이다.

발명의 효과

- [0009] 이상에서 상술한 바와 같은 본 발명은, 다양한 영양소와 인체에 유익한 성분이 많이 함유된 것으로 알려져 있는 삼채, 산수유, 오미자, 마를 혼합하여 소비자들에게 보다 건강하고 경제적인 건강식품을 제공하도록 유도하는 한편, 인체에 유익한 성분으로부터 소화가 용이하도록 함은 물론 다이어트, 당뇨, 고혈압, 숙변과 변비를 개선하고, 중풍이나 심장병, 고지혈증, 암 등을 예방하는데 뛰어난 영양소들을 조성함으로써 현대인들의 건강식품으로 소비자 건강과 국내 건강식품 산업의 발전과 우리나라의 특산 농산물이 해외시장으로 진출하는 기회를 제공할 수 있는 등 여러 효과가 있는 것이다.

도면의 간단한 설명

- [0010] 도 1은 본 발명의 일실시예를 예시한 흐름도.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0011] 이하, 상기한 목적을 달성하기 위한 바람직한 실시예를 첨부된 도면에 의하여 상세히 설명하면 다음과 같다.
- [0012] 도 1에서 도시한 바와 같이, 본 발명은 삼채를 세척하는 세척단계(S10), 열풍 건조시키는 건조단계(S20), 분쇄하는 분쇄단계(S30), 살균시키는 살균단계(S40), 혼합하여 혼합물을 완성하는 혼합단계(S50)로 이루어진다.
- [0013] 상기 세척단계(S10)는 삼채를 다듬어 깨끗한 물로 세척하여 이물질을 제거하고 일차적으로 물기를 제거한다.
- [0014] 여기서 상기 삼채는 뿌리, 줄기, 잎 그리고 종 모두를 사용한다.
- [0015] 상기 건조단계(S20)는 상기 세척단계(S10)에서 깨끗이 세척된 삼채를 채반에 얇게 널어서 열풍건조실 넣고 열풍 건조실 내의 온도를 45~58℃로 유지한 상태에서 34~38시간 열풍 건조시킨다.
- [0016] 여기서 열풍건조실은 일반적인 열풍건조실을 사용하였다.
- [0017] 상기 분쇄단계(S30)는 상기 건조단계(S20)에서 건조된 삼채를 분쇄기 넣고 곱게 분쇄한 후 100메시 이상의 입도(粒度)를 갖는 체로 걸러서 분말로 가공한다.
- [0018] 여기서 상기 분쇄기는 커터들이 서로 마주보며 회전되고, 단계적으로 분쇄 입자가 작아지면 멧돌 식으로 갈아서 분쇄하는 통상적인 분쇄기를 사용하였다.
- [0019] 상기 살균단계(S40)는 상기 분쇄단계(S30)에서 분쇄된 삼채분말을 용기에 담아 미리 가동시킨 오존살균기에 넣고 2~3분간 살균시킨다.
- [0020] 상기 혼합단계(S50)는 상기 살균단계(S40)에서 살균된 삼채분말 90.6~93.4 중량%와 산수유분말 5~7 중량%,

오미자분말 0.8~1.2 중량%, 마분말 0.8~1.2 중량%를 일반적인 혼합기에 넣고 혼합하여 삼채혼합물을 완성한다.

[0021] 상기 혼합단계(S50)에서 얻은 삼채혼합물을 분말상태로 일정단위로 포장하거나, 삼채혼합물에 곡물풀을 바인더로 하여 환 또는 과립으로 성형하여 일정단위로 포장하거나, 삼채혼합물을 캡슐에 넣어 일정단위로 포장할 수 있으며, 정제하여 일정단위로 포장할 수 있는 것이다.

[0022] 이와 같은 본 발명의 삼채혼합물의 주성분인 삼채의 성분에 대한 시험결과는 다음과 같다.

표 1

[0023]

항 목	결 과
질소	1.81%
인산	0.01%
칼리	1.71%
석회	0.09%
고토	0.13%
철	125mg/kg
망간	11.8mg/kg
아연	13.6mg/kg
황	0.60%

[0024] 상기 시험결과에서와 같이 삼채에는 0.6%의 유황이 함유되어 있는 것을 알 수 있고 이는 삼채 100g당 인체에 유용한 유황이 600mg이 함유된 것을 알 수 있다.

[0025] 이와 같이 삼채가 함유하고 있는 식이유황의 효능을 살펴보면 다음과 같다.

[0026] 그 효능이 구체적으로 입증되기 시작한 것은 1986년 시애틀 태평양 북서 연구 재단의 버지니아 리치몬드가 Life Science지에 발표된 뒤부터다. 20세기 후반에 나오기 시작 한 유황은 통증 완화 작용, 염증 치유 작용, 혈관을 팽창시키고 피의 흐름을 원활 하게 하는 작용, 노화 방지와 장의 연동 작용을 회복시켜 변비 해소, 결체 조직을 이루는 성분인 콜라겐의 교차 결합 등이 대표적인 작용이며, 물질을 운반하는 성질이 강해 피부, 인체의 세포막 깊숙이 투과되어 약성을 발휘하여 항암작용, 각종 피부병의 치료, 콜레스테롤 합성억제 및 혈전 분해 작용, 뼈 강화작용, 염증 제거와 살균작용, 피부 외용제, 이뇨 및 변비 억제작용, 당뇨병 예방 및 치료, 탈모방지 및 모발 생성작용 등의 효능이 있는 것이다.

[0027] 또한 홍삼을 특수 가공한 선삼속에 주성분은 진세노사이드 이다. 선삼에는 자연산 산삼보다 진세노사이드가 10배가 많이 들어있다. 하지만 식이유황에는 선삼보다 6배가 많이 들어 있으며 감마, 베타등 6개성분도 더 들어있는 것이다.

[0028] 이와 같이 인체에 유익한 성분인 식이유황을 많이 함유하고 있는 본 발명의 삼채혼합물은 소비자들에게 보다 건강하고 경제적인 건강식품을 제공할 수 있는 것이다.

[0029] 이상에서는 본 발명의 바람직한 실시예에 대하여 도시하고 또한 설명하였으나, 본 발명은 상기한 실시예에 한정되지 아니하며, 청구범위에서 청구하는 본 발명의 요지를 벗어남이 없이 당해 본 발명이 속하는 분야에서 통상의 지식을 가진 자라면 누구든지 다양한 변형 실시가 가능한 것은 물론이고, 그와 같은 변경은 기재된 청구범위 내에 있게 된다.

도면

도면1

