



(19) 대한민국특허청(KR)  
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2016년11월07일  
(11) 등록번호 10-1673573  
(24) 등록일자 2016년11월01일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
A23F 3/06 (2006.01) A23F 3/12 (2006.01)  
A23F 3/14 (2006.01) A23F 3/20 (2006.01)  
A23F 3/30 (2006.01) A23F 3/40 (2016.01)  
(52) CPC특허분류  
A23F 3/06 (2013.01)  
A23F 3/12 (2013.01)  
(21) 출원번호 10-2015-0180666  
(22) 출원일자 2015년12월17일  
심사청구일자 2015년12월17일  
(56) 선행기술조사문헌  
KR101343780 B1\*  
KR1020110120382 A\*  
\*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자  
마성심  
광주광역시 남구 용대로 128 ,B동906호(봉선동,명지아파트)  
(72) 발명자  
마성심  
광주광역시 남구 용대로 128 ,B동906호(봉선동,명지아파트)  
(74) 대리인  
특허법인아주

전체 청구항 수 : 총 3 항

심사관 : 장은경

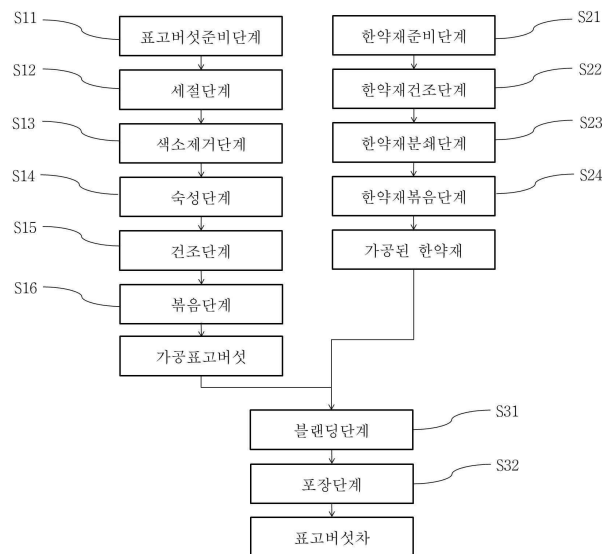
(54) 발명의 명칭 표고버섯차의 제조방법 및 이로 제조된 표고버섯차

(57) 요약

본 발명은 표고버섯과 한약재를 혼합하여 표고버섯의 효능을 유지시키면서 한약재의 효능도 포함하여 맛과 색상을 향상시켜 일반 소비자의 미각뿐만 아니라 시각적인 선호도를 대폭 향상시킬 수 있는 표고버섯차의 제조방법 및 이로 제조된 표고버섯차에 관한 것이다.

(뒷면에 계속)

대표도 - 도1



본 발명은 세척하여 준비된 표고버섯을 세절하는 세절단계와, 상기 세절된 표고버섯을 증숙하는 색소제거단계와, 상기 증숙된 표고버섯을 숙성시키는 숙성단계와, 상기 숙성된 표고버섯을 60℃ 내지 70℃의 온도에서 건조시키는 건조단계와, 상기 건조된 표고버섯을 볶은 후, 볶아진 표고버섯의 열을 배출시키는 것을 반복하여 가공표고버섯을 완성시키는 볶음단계를 포함하여 구성되는 표고버섯차에 있어서, 상기 세절단계는, 상기 준비된 표고버섯을 0.5mm 내지 0.9mm의 크기로 세절하고, 상기 색소제거단계는, 상기 세절된 표고버섯의 색소를 제거하기 위해 상기 세절된 표고버섯을 100℃ 내지 120℃의 온도에서 30분 내지 90분 동안 증숙하며, 상기 숙성단계는, 상기 증숙된 표고버섯의 열을 송풍으로 배출시키면서 2시간 내지 4시간 동안 숙성하고, 상기 건조단계는, 상기 숙성된 표고버섯을 4시간 내지 6시간 동안 건조시키며, 상기 볶음단계의 볶아진 표고버섯은, 상기 건조된 표고버섯을 150℃ 내지 180℃의 온도에서 10분 내지 20분 동안 볶아진 것을 포함하고, 당귀, 천궁, 건강, 계피, 대추, 식용꽃을 포함하는 한약재를 각각 이물질을 제거하기 위해 세척하여 준비하는 한약재준비단계; 상기 세척된 한약재를 40℃ 내지 60℃의 온도에서 건조하는 한약재건조단계; 상기 한약재를 각각 0.2mm 내지 0.5mm의 크기로 분쇄하는 한약재분쇄단계; 상기 분쇄된 한약재를 각각 200℃ 내지 250℃의 온도에서 10분 내지 30분 볶음하고, 볶음된 한약재의 열을 배출시키는 것을 다수 반복하여 가공한약재를 완성시키는 한약재볶음단계; 상기 가공표고버섯 100중량부에 대하여 상기 가공한약재인 당귀 15 내지 50중량부와, 천궁 15 내지 50중량부와, 건강 15 내지 50중량부와, 계피 30 내지 70중량부와, 대추 3 내지 30중량부와, 식용꽃 30 내지 70중량부를 블랜딩하는 블랜딩단계; 및 상기 블랜딩된 가공표고버섯과 상기 가공한약재를 포장하는 포장단계를 포함하여 구성되며, 상기 식용꽃은, 상기 가공표고버섯을 우릴 경우 색상이 발현되도록 하기 위해 맨드라미꽃, 팬지꽃, 복숭아꽃, 진달래꽃, 개나리꽃, 매화꽃, 목련꽃, 천일홍꽃, 캐모마일, 홍화꽃, 생강나무꽃, 도라지꽃, 구절초꽃, 찔래꽃 중에서 적어도 어느 하나인 것을 특징으로 한다.

(52) CPC특허분류

**A23F 3/14** (2013.01)

**A23F 3/20** (2013.01)

**A23F 3/30** (2013.01)

**A23F 3/405** (2013.01)

**A23V 2200/308** (2013.01)

**A23V 2200/324** (2013.01)

**A23V 2200/3262** (2013.01)

**A23V 2200/328** (2013.01)

**A23V 2250/214** (2013.01)

## 명세서

### 청구범위

#### 청구항 1

세척하여 준비된 표고버섯을 세절하는 세절단계와, 상기 세절된 표고버섯을 증숙하는 색소제거단계와, 상기 증숙된 표고버섯을 숙성시키는 숙성단계와, 상기 숙성된 표고버섯을 60℃ 내지 70℃의 온도에서 건조시키는 건조단계와, 상기 건조된 표고버섯을 볶은 후, 볶아진 표고버섯의 열을 배출시키는 것을 반복하여 가공표고버섯을 완성시키는 볶음단계를 포함하여 구성되는 표고버섯차에 있어서,

상기 세절단계는, 상기 준비된 표고버섯을 0.5mm 내지 0.9mm의 크기로 세절하고,

상기 색소제거단계는, 상기 세절된 표고버섯의 색소를 제거하기 위해 상기 세절된 표고버섯을 100℃ 내지 120℃의 온도에서 30분 내지 90분 동안 증숙하며,

상기 숙성단계는, 상기 증숙된 표고버섯의 열을 송풍으로 배출시키면서 2시간 내지 4시간 동안 숙성하고,

상기 건조단계는, 상기 숙성된 표고버섯을 4시간 내지 6시간 동안 건조시키며,

상기 볶음단계의 볶아진 표고버섯은, 상기 건조된 표고버섯을 150℃ 내지 180℃의 온도에서 10분 내지 20분 동안 볶아진 것을 포함하고,

당귀, 천궁, 건강, 계피, 대추, 식용꽃을 포함하는 한약재를 각각 이물질을 제거하기 위해 세척하여 준비하는 한약재준비단계;

상기 세척된 한약재를 40℃ 내지 60℃의 온도에서 건조하는 한약재건조단계;

상기 한약재를 각각 0.2mm 내지 0.5mm의 크기로 분쇄하는 한약재분쇄단계;

상기 분쇄된 한약재를 각각 200℃ 내지 250℃의 온도에서 10분 내지 30분 볶음하고, 볶음된 한약재의 열을 배출시키는 것을 다수 반복하여 가공한약재를 완성시키는 한약재볶음단계;

상기 가공표고버섯 100중량부에 대하여 상기 가공한약재인 당귀 15 내지 50중량부와, 천궁 15 내지 50중량부와, 건강 15 내지 50중량부와, 계피 30 내지 70중량부와, 대추 3 내지 30중량부와, 식용꽃 30 내지 70중량부를 블렌딩하는 블렌딩단계; 및

상기 블렌딩된 가공표고버섯과 상기 가공한약재를 포장하는 포장단계를 포함하여 구성되며,

상기 식용꽃은, 상기 가공표고버섯을 우릴 경우 색상이 발현되도록 하기 위해 맨드라미꽃, 팬지꽃, 복숭아꽃, 진달래꽃, 개나리꽃, 매화꽃, 목련꽃, 천일홍꽃, 캐모마일, 홍화꽃, 생강나무꽃, 도라지꽃, 구절초꽃, 짙레꽃 중에서 적어도 어느 하나인 것을 특징으로 하는 표고버섯차의 제조방법.

#### 청구항 2

청구항 1에 있어서,

상기 포장단계는, 물 100ml에 대하여 우러날 수 있도록 가공표고버섯 및 가공한약재를 1.7g 내지 2g으로 단위 포장하는 것을 특징으로 하는 표고버섯차의 제조방법.

#### 청구항 3

청구항 1 또는 청구항 2 중 어느 하나의 방법으로 제조된 표고버섯차.

#### 청구항 4

삭제

## 청구항 5

삭제

## 청구항 6

삭제

## 발명의 설명

### 기술 분야

[0001] 본 발명은 표고버섯차의 제조방법 및 이로 제조된 표고버섯차에 관한 것으로, 보다 상세하게는 표고버섯과 한약재를 혼합하여 표고버섯의 효능을 유지시키면서 한약재의 효능도 포함하여 맛과 색상을 향상시켜 일반 소비자의 미각뿐만 아니라 시각적인 선호도를 대폭 향상시킬 수 있는 표고버섯차의 제조방법 및 이로 제조된 표고버섯차에 관한 것이다.

### 배경 기술

[0003] 표고버섯은 담자균류 주름버섯목 느타리과에 속하는 버섯으로서, 영양기관인 균사체와 번식기관인 포자를 지닌 자실체로 되어 있고, 뒷면이 하얗고 깨끗한 주름이 있으며, 특별한 향미와 감칠맛이 있어 예로부터 식용으로 널리 이용된 식물이다.

[0004] 표고버섯에는 단백질, 지방, 탄수화물 뿐만 아니라 칼슘, 칼륨, 인, 셀레늄, 철분 등의 미네랄, B1, B2 등의 비타민, 식이섬유가 풍부하게 함유되어 있다. 또한, 프로비타민 D(provitamin D)인 에르고스테롤(ergosterol), 혈압 강하와 당뇨병에 효과적인 에리타데닌(erithadenine), 탄수화물·지방·단백질 대사 및 세포호흡과 당 분해 작용에 관여하는 나이아신(niacin) 등 생리활성물질이 있어 식용 외에 약재로도 이용되었다.

[0005] 또한, 표고버섯은 건조 시 레타닌 성분이 함유되어 있어 비장을 강화시켜주며 면역력을 높여주고 암세포가 전이하는 것을 방지해주는 효능이 있으며, 비타민D가 풍부하여 콜레스테롤의 합성을 억제하고 배출하는데 도움이 되기 때문에 고혈압, 고지혈증, 당뇨, 성인병 등 다양한 효능이 있다.

[0006] 상기와 같은 유용성분과 생리활성물질이 다량 함유된 표고버섯은 주로 익혀먹거나 염장, 냉동, 건조, 병조림 등으로 가공하여 섭취하는데, 일반적으로 표고버섯은 유용성분의 손실과 맛의 변화를 방지하기 위해 주로 건조방식을 이용한다.

[0007] 이에 따라, 건조된 표고버섯을 이용하여 등록특허 제10-1343780호(등록일자: 2013년12월16일)에서는 선별된 건 표고버섯을 1.5cm~2.0cm로 썰어 세절하는 단계; 상기 세절된 건표고버섯 100중량부를 기준으로 물 200중량부를 혼합하여 24~27시간 동안 38℃~42℃에서 숙성시키는 단계; 상기 숙성된 표고버섯을 80℃~120℃ 온도로 10~20분 동안 찜통에서 증숙하는 단계; 상기 증숙이 완료된 표고버섯을 60℃~70℃ 온도에서 8~10시간 동안 수분함량이 30%~40%이 되도록 1차로 건조시키는 단계; 상기 건조된 표고버섯을 덖음솥에서 180℃~200℃ 온도로 1시간 동안 1차로 덖음하는 1차 덖음단계; 상기 1차 덖음된 표고버섯을 100℃~110℃ 온도로 1시간 동안 2차로 덖음하는 2차 덖음단계; 상기 2차 덖음된 표고버섯을 70℃~80℃ 온도로 8시간 동안 3차로 덖음하는 3차 덖음단계; 및 상기 3차 덖음이 완료된 표고버섯을 송풍기가 구비된 건조기를 이용하여 2차로 건조시키는 단계를 거쳐 제조되는 표고버섯차가 게재되어 있다.

[0008] 그러나, 상기 등록특허 제10-1343780호는 표고버섯만 사용하여 표고버섯차를 제조하기 때문에 일반 소비자들이 표고버섯의 효능만 음용할 수 있을 뿐만 아니라 표고버섯에서 우리나라의 색상이 어두운 갈색 등이므로 일반 소비자의 선호도가 현저히 낮은 문제점이 있다.

[0009] 따라서, 표고버섯과 각종 한약재를 혼합하여 표고버섯의 효능을 유지시키면서 맛과 색상을 더욱 향상시킬 수 있는 방안이 요구되고 있다.

## 발명의 내용

### 해결하려는 과제

[0011] 본 발명은 상술한 문제점을 해결하기 위해 제안된 것으로, 표고버섯과 한약재를 포함하여 표고버섯의 효능을 유

지시키면서 표고버섯의 독특한 비린맛을 완화시켜 맛과 색상을 향상시키고, 한약재의 유익한 성분을 함께 음용할 수 있는 표고버섯차의 제조방법 및 이로 제조된 표고버섯차를 제공하는 목적이 있다.

[0012] 본 발명이 해결하려는 과제들은 이상에서 언급한 과제들로 제한되지 않으며, 언급되지 않은 또 다른 과제들은 아래의 기재로부터 당업자에게 명확하게 이해될 수 있을 것이다.

### 과제의 해결 수단

[0014] 상기의 목적을 달성하기 위한 본 발명에 의한 표고버섯차의 제조방법 및 이로 제조된 표고버섯차는 세척하여 준비된 표고버섯을 세절하는 세절단계와, 상기 세절된 표고버섯을 증숙하는 색소제거단계와, 상기 증숙된 표고버섯을 숙성시키는 숙성단계와, 상기 숙성된 표고버섯을 60℃ 내지 70℃의 온도에서 건조시키는 건조단계와, 상기 건조된 표고버섯을 볶은 후, 볶아진 표고버섯의 열을 배출시키는 것을 반복하여 가공표고버섯을 완성시키는 볶음단계를 포함하여 구성되는 표고버섯차에 있어서, 상기 세절단계는, 상기 준비된 표고버섯을 0.5mm 내지 0.9mm의 크기로 세절하고, 상기 색소제거단계는, 상기 세절된 표고버섯의 색소를 제거하기 위해 상기 세절된 표고버섯을 100℃ 내지 120℃의 온도에서 30분 내지 90분 동안 증숙하며, 상기 숙성단계는, 상기 증숙된 표고버섯의 열을 송풍으로 배출시키면서 2시간 내지 4시간 동안 숙성하고, 상기 건조단계는, 상기 숙성된 표고버섯을 4시간 내지 6시간 동안 건조시키며, 상기 볶음단계의 볶아진 표고버섯은, 상기 건조된 표고버섯을 150℃ 내지 180℃의 온도에서 10분 내지 20분 동안 볶아진 것을 포함하고, 당귀, 천궁, 건강, 계피, 대추, 식용꽃을 포함하는 한약재를 각각 이물질을 제거하기 위해 세척하여 준비하는 한약재준비단계; 상기 세척된 한약재를 40℃ 내지 60℃의 온도에서 건조하는 한약재건조단계; 상기 한약재를 각각 0.2mm 내지 0.5mm의 크기로 분쇄하는 한약재분쇄단계; 상기 분쇄된 한약재를 각각 200℃ 내지 250℃의 온도에서 10분 내지 30분 볶음하고, 볶음된 한약재의 열을 배출시키는 것을 다수 반복하여 가공한약재를 완성시키는 한약재볶음단계; 상기 가공표고버섯 100중량부에 대하여 상기 가공한약재인 당귀 15 내지 50중량부와, 천궁 15 내지 50중량부와, 건강 15 내지 50중량부와, 계피 30 내지 70중량부와, 대추 3 내지 30중량부와, 식용꽃 30 내지 70중량부를 블렌딩하는 블렌딩단계; 및 상기 블렌딩된 가공표고버섯과 상기 가공한약재를 포장하는 포장단계를 포함하여 구성되며, 상기 식용꽃은, 상기 가공표고버섯을 우릴 경우 색상이 발현되도록 하기 위해 맨드라미꽃, 팬지꽃, 복숭아꽃, 진달래꽃, 개나리꽃, 매화꽃, 목련꽃, 천일홍꽃, 캐모마일, 홍화꽃, 생강나무꽃, 도라지꽃, 구절초꽃, 쫄래꽃 중에서 적어도 어느 하나인 것을 특징으로 한다.

또한, 상기 포장단계는, 물 100ml에 대하여 우려낼 수 있도록 가공표고버섯 및 가공한약재를 1.7g 내지 2g으로 단위 포장하는 것이 바람직하다.

[0015] 삭제

[0016] 삭제

[0017] 삭제

[0018] 삭제

[0019] 한편, 본 발명은 상기 어느 하나의 방법으로 제조된 표고버섯차를 특징으로 한다.

### 발명의 효과

[0021] 상술한 바와 같이 본 발명에 따르면, 표고버섯차의 제조방법 및 이로 제조된 표고버섯차는 표고버섯과 한약재를 포함하여 표고버섯의 독특한 비린맛을 완화시켜 맛과 색상을 향상시키므로써 일반 소비자가 용이하게 음용할 수 있을 뿐만 아니라 시각적으로도 만족도를 향상시킬 수 있으며 소비자의 선호도를 대폭 향상시킬 수 있는 효과가 있다.

[0022] 또한, 표고버섯의 효능을 유지시키면서 한약재의 유익한 성분을 함께 음용할 수 있어 상품성을 향상시킬 수 있는 효과가 있다.

## 도면의 간단한 설명

[0024] 도 1은 본 발명의 일 실시 예로 표고버섯차의 제조방법을 나타낸 순서도.

## 발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0025] 이하, 첨부된 도면을 참조하여 본 발명에 의한 표고버섯차의 제조방법 및 이로 제조된 표고버섯차를 상세히 설명한다.

[0026] 도 1은 본 발명의 일 실시 예로 표고버섯차의 제조방법을 나타낸 순서도이다.

[0027] 상기 도 1을 참조하여 표고버섯차의 제조방법을 아래와 같이 설명하고자 한다.

[0028] 본 발명의 바람직한 일 실시 예에 의한 표고버섯차의 제조방법은 먼저, 표고버섯차의 주재료로 사용되는 표고버섯은 자연의 상태에서는 3월 내지 5월인 봄과 9월 내지 11월인 가을에 채취되지만, 표고버섯은 재배가 쉽기 때문에 시설재배를 통하여 사계절내내 재배하여 채취할 수 있다.

[0029] 상기 채취한 표고버섯은 물러지거나 상하지 않으면서 크기가 균일하고 갓이 완전히 벌어지지 않으며 색이 선명한 것을 선별한다.

[0030] 상기 선별된 표고버섯은 갓 안쪽이 손상되지 않도록 세척하여 이물질이나 먼지를 제거하여 준비한다(S11).

[0031] 상기 세척된 표고버섯은 0.5mm 내지 0.9mm의 크기로 세절한다(S12).

[0032] 상기 세척된 표고버섯을 0.5mm미만으로 세절할 경우, 표고버섯을 건조시킬 때 수분이 증발하면서 부서지거나 복을 때 타기 용이해지며, 0.9mm를 초과하여 세절할 경우, 표고버섯을 건조시킬 때 장시간 건조시켜야 할 뿐만 아니라 음용하기 위해 물에 우려나도록 하는 과정에서 표고버섯이 신속하게 우려나지 않는 문제점이 있다.

[0033] 여기서, 상기 세절된 표고버섯을 물에 우릴 시 표고버섯의 고유한 색상으로 인해 탁한 갈색빛을 띄게 되어 특히 짧은 층이나 여성인 소비자들의 선호도를 향상시킬 수 없게 된다.

[0034] 상기와 같은 문제점을 해소하기 위해 상기 세절된 표고버섯을 증숙하여 표고버섯의 고유한 색소를 제거한다(S13).

[0035] 다시 말해, 상기 세절된 표고버섯을 증숙기에 넣은 후, 100℃ 내지 120℃의 온도에서 30분 내지 90분동안 증숙한다.

[0036] 이때, 상기 세절된 표고버섯을 증숙기에 넣을 때, 상기 증숙기에 면포를 깔고 그 위에 상기 세절된 표고버섯을 올려놓은 후 증숙한다. 상기 세절된 표고버섯을 면포 위에 겹치지 않도록 올려두어 표고버섯의 색소가 골고루 제거될 수 있도록 하는 것이 바람직하다.

[0037] 상기 세절된 표고버섯을 100℃미만에서 증숙할 경우, 물이 끓지 않기 때문에 수증기로 상기 표고버섯을 증숙시킬 수 없게 된다. 즉, 상기 표고버섯의 색소를 제거하기 어려우며 조직이 연화되지 않는다.

[0038] 상기 세절된 표고버섯을 증숙할 때 120℃를 초과할 경우, 표고버섯의 향이 외부로 배출되며 많이 불어 조직이 끊어지게 된다.

[0039] 또한, 30분 미만으로 증숙할 경우 상기 세절된 표고버섯의 색소를 제거하기 어렵고 조직이 연화되지 않으며, 90분 이상으로 증숙할 경우 상기 세절된 표고버섯의 향이 외부로 배출되고 많이 불어 조직이 끊어지게 되므로, 상기 세절된 표고버섯은 100℃ 내지 120℃의 온도에서 30분 내지 90분동안 증숙한다.

[0040] 상기와 같이 세절된 표고버섯을 증숙하면 표고버섯의 색소는 적어도 80%가 제거될 수 있다.

[0041] 상기 증숙된 표고버섯은 송풍을 이용하여 열을 배출시키면서 2시간 내지 4시간동안 숙성시킨다(S14).

[0042] 상기 송풍으로 열이 배출된 표고버섯의 온도가 35℃ 내지 45℃가 되었을 경우 상기 표고버섯을 면포로 1번 내지 3번 감싼 후에 2시간 내지 4시간동안 숙성시킨다.

[0043] 상기 35℃ 내지 45℃의 온도인 표고버섯을 면포로 1번 내지 3번 감싸는 이유는 수분량이 많은 표고버섯의 수분을 상기 면포로 흡수하면서 표고버섯의 잡맛도 배출할 수 있기 때문이다.

[0044] 상기 증숙된 표고버섯을 2시간 미만으로 열을 배출시키면서 숙성할 경우 표고버섯의 잡맛을 배출할 수 없으며,

4시간을 초과하여 열을 배출시키면서 숙성할 경우 표고버섯의 맛이 변질되는 문제점이 있다.

- [0045] 상기와 같이 숙성된 표고버섯을 60℃ 내지 70℃의 온도에서 4시간 내지 6시간동안 건조시킨다(S15).
- [0046] 이때, 상기와 같이 건조된 표고버섯은 수분함량이 5%이하인 것이 바람직하다.
- [0047] 상기 숙성된 표고버섯을 60℃ 미만의 온도거나 4시간 미만으로 건조시킬 경우, 표고버섯은 수분함량이 많기 때문에 수분함량이 5%이하로 건조되기 어려우며, 70℃를 초과한 온도거나 6시간 초과하여 건조시킬 경우, 표고버섯의 향과 맛과 성분이 수분과 함께 외부로 배출될 수 있어 상기 숙성된 표고버섯은 60℃ 내지 70℃의 온도에서 4시간 내지 6시간동안 건조시키는 것이 바람직하다.
- [0048] 상기 건조된 표고버섯을 식힌 후에 가마솥 등과 같은 볶음기에서 150℃ 내지 180℃의 온도로 10분 내지 20분동안 볶은 후, 그 볶은 표고버섯의 열을 송풍으로 배출시키는 것을 다수 반복하여 가공된 가공표고버섯을 완성시킨다(S16).
- [0049] 상기 건조된 표고버섯을 볶는 볶음기의 온도가 150℃미만으로 볶을 경우 상기 건조된 표고버섯이 볶아지는데 많은 시간이 소요되고, 상기 볶음기의 온도가 180℃를 초과할 경우 상기 건조된 표고버섯을 볶을 때 타기 용이해질 수 있다. 또한, 상기 건조된 표고버섯을 10분미만으로 볶을 경우, 표고버섯의 고소한 맛을 향상시키기 어려워지며, 20분을 초과하여 볶을 경우, 표고버섯이 탈 수 있어 쓴맛이 날 수 있다.
- [0050] 이에 따라, 상기 건조된 표고버섯의 고소한 맛을 향상시키기 위해 타지 않도록 적정온도인 150℃ 내지 180℃의 온도에서 적정시간인 10분 내지 20분동안 볶음하여야 한다.
- [0051] 상기 건조된 표고버섯을 볶고, 그 볶은 표고버섯의 열을 배출시키는 과정을 2회 내지 5회정도 반복하여 실시한다. 즉, 상기 건조된 표고버섯의 조직상태에 따라 부드러운 조직일 경우 2회 실시하고, 단단한 조직일 경우 표고버섯의 조직을 연화시키기 위해 5회 실시하는 것이 바람직하다.
- [0052] 그러나 상기와 같이 가공된 가공표고버섯만 음용하기 위해 물에 우릴 경우 증숙과정을 통해 표고버섯의 색상이 제거되어 우린 물의 색상이 열어져 소비자의 시각적인 만족도를 향상시킬 수 없으며, 표고버섯의 비린 맛이 고소한 맛보다 강하기 때문에 일반 소비자가 쉽게 음용할 수 없어 선호도가 현저히 떨어지게 된다.
- [0053] 상기 가공표고버섯의 색상과 맛의 문제점을 해소하기 위해 당귀, 천궁, 건강, 계피, 대추, 식용꽃 등을 포함하는 한약재를 추가시켜 음용이 용이하도록 할 수 있다.
- [0054] 상기 당귀는 신맛과 단맛을 갖고 상기 천궁은 매운맛을 갖고 있기 때문에 상기 표고버섯의 비린 맛을 완화시켜주며, 상기 당귀와 천궁의 신맛과 매운맛은 상기 표고버섯의 고소한 맛이 완화시켜준다.
- [0055] 상기 건강은 상기 표고버섯의 고유의 향을 막아줄 뿐만 아니라 해독기능과 약효능력을 향상시켜주며, 상기 계피는 단맛을 갖기 때문에 상기 표고버섯의 비린 맛이나 쓴맛을 완화시켜줄 수 있다.
- [0056] 또한, 상기 대추는 단맛도 갖기 때문에 비린맛을 완화시켜주며 상기 표고버섯과 한약재가 어우러질 수 있도록 하고, 상기 식용꽃은 상기 색소가 제거된 가공표고버섯을 우릴 경우 특유의 색상이 나게 하여 시각적인 만족도를 향상시켜줄 수 있다.
- [0057] 상기 한약재를 가공표고버섯과 함께 물에 우려 음용하기 위해서는 당귀, 천궁, 건강, 계피, 대추, 식용꽃을 포함한 한약재를 각각 이물질을 제거하기 위해 세척하여 준비한다(S21).
- [0058] 상기 세척한 한약재를 건조기에 넣은 후 40℃ 내지 60℃의 온도로 2시간 내지 3시간동안 건조시킨다(S22).
- [0059] 여기서, 너무 높은 온도로 오랜 시간 건조하게 되면 한약재가 쉽게 부서지는 문제가 있을 수 있으므로 본 발명에서 제시하는 온도와 시간으로 상기 한약재를 건조하는 것이 바람직할 것이다.
- [0060] 상기 건조된 한약재는 각각 분쇄기에 넣고 분쇄한 후, 0.2mm 내지 0.5mm크기의 한약재를 각각 선별하여 보관한다(S23).
- [0061] 상기 건조된 한약재를 0.2mm 미만으로 세절할 경우, 상기 한약재를 볶음할 때 너무 작기 때문에 타기 용이하게 되고, 0.5mm 초과할 경우 음용을 위해 한약재가 물에 우러나도록 하는 과정에서 한약재가 신속하게 우러나지 않는 문제점이 있어 0.2mm 내지 0.5mm 크기의 한약재를 선별하도록 하는 것이 바람직하다.
- [0062] 상기 선별된 한약재를 각각 종류별로 볶음기에 넣은 후 200℃ 내지 250℃의 온도에서 10분 내지 30분동안 볶은 후 상기 볶음된 한약재를 송풍으로 열을 배출시킨 후 다시 볶고 열을 배출시키는 것을 반복하여 가공한약재를

완성시킨다(S24).

- [0063] 상기 한약재를 볶은 후 송풍으로 열을 식히고 다시 볶는 과정을 2 내지 3회 정도 실시하여 한약재의 조직이 연화되도록 한다.
- [0064] 이때, 적절한 크기의 한약재를 사용한다 하더라도 적절한 온도와 시간으로 볶음이 이루어지지 않게 되면 음용하기 위해 표고버섯과 함께 물에 우릴 경우 잘 우려지지 않는 등의 문제가 있을 수 있기 때문에 한약재 종류에 따라 볶는 온도나 시간에 주의하여야 한다.
- [0065] 즉, 200℃미만의 경우 조직이 덜 연화되기 때문에 원활하게 물에서 우려지지 않으며, 250℃을 초과한 경우 한약재가 타는 현상이 발생하여 가공표고버섯과 함께 물에 우려 음용할 때 쓴맛이 강하게 되는 문제가 있으므로 200℃ 내지 250℃의 온도에서 10분 내지 30분동안 볶는 것이 바람직하다.
- [0066] 상기 가공한약재는 가공당귀, 가공천궁, 가공건강, 가공계피, 가공대추, 가공식용꽃인 것이 바람직하며, 여기서, 상기 식용꽃은 물에 우렸을 경우에 색상을 나타내야 하기 때문에 볶은 계열의 색상이 우러나는 맨드라미꽃, 복숭아꽃, 진달래꽃, 천일홍꽃이나 푸른 계열의 색상이 우러나는 팬지꽃, 도라지꽃이나 노란 계열의 색상이 우러나는 개나리꽃, 매화꽃, 목련꽃, 캐모마일, 홍화꽃, 생강나무꽃, 구절초꽃, 쫄래꽃 중에서 적어도 어느 하나를 사용해야 한다.
- [0067] 상기 가공한약재와 가공표고버섯을 블렌딩한다(S31). 즉, 상기 가공표고버섯 100중량부에 대하여, 당귀 15 내지 50중량부와, 천궁 15 내지 50중량부와, 건강 15 내지 50중량부와, 계피 30 내지 70중량부와, 대추 3 내지 30중량부와, 식용꽃 30 내지 70중량부를 블렌딩한다.
- [0068] 상기 가공표고버섯과 가공된 한약재를 블렌딩한 후 티백제조기를 이용하여 티백으로 포장한다(S32).
- [0069] 상기 가공표고버섯과 가공한약재가 블렌딩된 혼합재료가 담긴 티백을 따뜻한 물에 담가 우려 표고버섯차를 소비자자가 음용할 수 있게 된다.
- [0070] 이때, 상기 가공표고버섯 및 상기 가공한약재가 블렌딩된 혼합재료는 상기 티백에 물 100ml을 기준으로 하였을 때 1.7g 내지 2g의 양이 담겨있어야 한다. 이는 혼합재료 1.7g이하가 담긴 티백을 물 100ml에 우려 음용할 경우 맛과 색상이 연해지며, 혼합재료 2g이상인 티백을 물 100ml에 우려 음용할 경우 맛이 진해지기 때문에 음용하기 어려울 수 있다.
- [0071] 상기와 같이 제조되는 본 발명은 상기 한약재인 당귀, 천궁, 건강, 계피, 대추, 식용꽃으로 인해 상기 표고버섯의 독특한 비린 맛을 완화시켜주면서 색상을 향상시켜주기 때문에 시각적으로 소비자의 만족도를 대폭 향상시킬 수 있을 뿐만 아니라 소비자들이 표고버섯차를 쉽게 음용할 수 있으며 소비자의 선호도를 대폭 향상시킬 수 있다.
- [0072] 특히, 표고버섯의 효능을 유지시키면서 여성에게 좋은 한약재의 유익한 성분을 함께 음용할 수 있어 상품성이 향상되는 효과가 있다.
- [0074] 실시예
- [0075] (1)표고버섯
- [0076] 선별된 표고버섯을 세척한 후 0.5mm 내지 0.9mm의 크기로 세절한다.
- [0077] 상기 세절된 표고버섯을 면포가 깔린 증숙기에 넣은 후 100℃의 온도로 1시간동안 증숙한 후 증숙된 표고버섯을 송풍으로 열을 배출시킨다.
- [0078] 상기 열을 배출시키고 있는 증숙된 표고버섯의 온도가 40℃가 되면 면포로 2번 감싼 후 3시간동안 숙성을 한다.
- [0079] 상기 숙성된 표고버섯을 60℃인 건조기에서 5시간동안 건조시킨다.
- [0080] 상기 건조된 표고버섯을 식힌 후에 볶음기에 넣어 170℃의 온도로 10분간 볶은 후, 볶아진 표고버섯의 열을 배출시키는 과정을 총 3회 반복하여 가공된 표고버섯인 가공표고버섯을 완성시켜 준비한다.
- [0082] (2)한약재
- [0083] 그런 다음, 당귀, 천궁, 건강, 계피, 대추, 맨드라미꽃을 포함하는 한약재를 각각 세척한 후 50℃의 온도에서 건조한다.

- [0084] 상기 건조된 한약재를 각각 분쇄기에 넣어 분쇄한 후 0.2mm 내지 0.5mm로 분쇄된 한약재만 각각 선별한다.
- [0085] 상기 선별된 한약재를 각각 230℃의 온도에서 20분간 볶음한 후, 볶음된 한약재의 열을 송풍으로 배출시키는 과정을 총 3회 반복하여 가공한약재를 완성시켜 준비한다.
- [0087] (3)블렌딩
- [0088] 상기 준비된 가공표고버섯 35%에 상기 가공한약재인 가공당귀 10%, 가공천궁 10%, 가공건장 10%, 가공계피 15%, 가공대추 5%, 가공맨드라미꽃 15%의 비율로 블렌딩한다.
- [0090] (4)포장
- [0091] 상기 가공표고버섯과 각각의 가공한약재가 블렌딩된 혼합재료를 티백에 1.7g의 양으로 담아 표고버섯차를 완성한다.
- [0093] 상기 실시예와 같이 완성된 표고버섯차는 상기 가공된 한약재로 인해 비린 맛이 완화되어 용이하게 음용할 수 있어 소비자의 선호도를 향상시킬 뿐만 아니라 가공된 한약재 중 가공맨드라미꽃으로 인해 분홍색의 색상을 띄게 되어 소비자의 시각적인 만족도를 대폭 향상시킬 수 있다.
- [0095] 실험예[관능검사]
- [0096] 본 실험예에서는 실시예를 통하여 제조한 표고버섯차에 대하여 관능검사를 수행하였다. 관능검사 기법은 30명을 대상으로 실시하였으며, 색, 향, 맛, 조직감 및 전체적인 기호도 등 5개 항목으로 나누어 10점 만점의 기호 척도법으로 측정하여 그 결과를 하기 표 1에 나타내었다.
- [0098] 하기 표 1에 나타난 바와 같이 전반적으로 모든 항목에서 우수한 평가를 받았음을 알 수 있다.

표 1

| 항목       | 실시예   |
|----------|-------|
| 색        | 9.8   |
| 향        | 9.2   |
| 맛        | 9.6   |
| 조직감      | 9.5   |
| 전체적인 기호도 | 9.525 |

- [0101] 앞에서 설명되고, 도면에 도시된 본 발명의 실시 예들은 본 발명의 기술적 사상을 한정하는 것으로 해석되어서는 안 된다. 본 발명의 보호범위는 청구범위에 기재된 사항에 의하여만 제한되고, 본 발명의 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자는 본 발명의 기술적 사상을 다양한 형태로 개량 변경하는 것이 가능하다. 따라서 이러한 개량 및 변경은 통상의 지식을 가진 자에게 자명한 것인 경우에는 본 발명의 보호범위에 속하게 될 것이다.

도면

도면1

