



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2014년07월01일
(11) 등록번호 10-1413111
(24) 등록일자 2014년06월23일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 1/212 (2006.01) A23L 2/38 (2006.01)
A47J 31/00 (2006.01) A23L 1/29 (2006.01)
(21) 출원번호 10-2013-0050418
(22) 출원일자 2013년05월06일
심사청구일자 2013년05월06일
(56) 선행기술조사문헌
KR100840490 B1
KR101230438 B1
KR1020100072143 A

(73) 특허권자
박미경
대구광역시 수성구 범어로 27, 5동405호(범어동)
(72) 발명자
박미경
대구광역시 수성구 범어로 27, 5동405호(범어동)
(74) 대리인
백흥기

전체 청구항 수 : 총 2 항

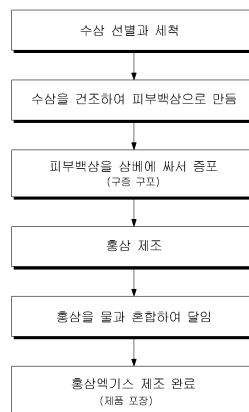
심사관 : 류민정

(54) 발명의 명칭 **홍삼순액의 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 홍삼순액을 제조하는 방법에 관한 것으로서, 수삼을 선별 및 세척하는 과정과, 수삼을 채반에 늘어서 햇볕에 2~3일 정도 말리고, 건조기에서 40~45℃ 정도의 온도 조건에서 서서히 말린 후, 유리온실에서 40~45℃ 정도의 온도 조건에서 서서히 단단하게 굳히며, 그 후 냉풍 건조기와 온풍 건조기에 교대로 넣어 냉풍과 온풍을 통해 수분함량이 15% 정도 되도록 말림으로써 피부백삼을 얻는 과정과, 상기 피부백삼을 삼베에 싸서 홍삼제조기에 넣고 95~98℃에서 간접열에 의하여 찌고 말림을 9회 반복(구증구포)하여 홍삼을 제조하는 과정과, 상기 홍삼의 너두를 제거하고 홍삼근 130~170g 중량부, 홍미 40~60g 중량부 기준으로 물 3000cc~4000cc 정도의 물을 넣고 약 85℃ 전후의 약불로 20~30시간 달이는 과정으로 이루어져 사포닌 성분의 함량을 증가시키도록 한 것이다.

대표도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

수삼을 선별 및 세척하는 과정과,

수삼을 채반에 늘어서 햇볕에 2~3일 정도 말리고, 건조기에서 40~45℃ 정도의 온도 조건에서 서서히 말린 후, 유리온실에서 40~45℃ 정도의 온도 조건에서 서서히 단단하게 굳히며, 그 후 냉풍 건조기와 온풍 건조기에 교대로 넣어 냉풍과 온풍을 통해 수분함량이 15% 정도 되도록 말림으로써 피부백삼을 얻는 과정과,

상기 피부백삼을 삼베에 싸서 홍삼제조기에 넣고 95~98℃에서 간접열에 의하여 찌고 말림을 9회 반복(구증구포)하여 홍삼을 제조하는 과정과,

상기 홍삼의 너두를 제거하고 홍삼근 130~170g 중량부, 홍미 40~60g 중량부 기준으로 물 3000cc~4000cc 정도의 물을 넣고 약 85℃ 전후의 약불로 20~30시간 달이는 과정으로 이루어져 사포닌 성분의 함량을 증가시킨 홍삼순액의 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서,

피부백삼을 이용하여 홍삼을 제조하는 과정에서 찌고 말리는 과정을 총 9회반복하되 1회는 찌는 시간을 13~15시간 찌고 50~70분간 말리고, 2회는 찌는 시간을 50~70분간 찌고 50~70분간 말리며, 나머지 3회~9회는 찌는 시간을 20~40분간 찌고 20~40분간 말리는 조건으로 이루어져 사포닌 성분의 함량을 증가시킨 홍삼순액의 제조방법.

명세서

기술분야

[0001] 본 발명은 건강식품에 관한 것으로서 특히 홍삼순액의 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 홍삼은 면역력 개선, 피로회복, 기억력 개선, 혈행개선, 항산화 효과에 탁월한 효능이 있어 우리나라 사람이 가장 애용하는 건강기능식품으로 전체 건강기능식품 매출액의 상당량을 차지하고 있다.

[0003] 홍삼은 그 제조 공정에서 우리 몸에 좋은 여러 가지 새로운 생리활성 성분들이 생성되는데 이들 성분들은 수삼이나 백삼에는 없는 홍삼 특유의 성분이다.

[0004] 즉 홍삼은 밭에서 캐낸 수삼의 껍질을 벗기지 않은 채 증기로 찌서 익혀 건조시킨(‘증포’라고도 함) 인삼의 가공물로 증기로 찌는 과정에서 생삼의 독소들이 제거되고 신체에 유익한 새로운 생리활성 성분들이 생성되며, 특히 수삼, 백삼 등에 비해 많은 종류의 사포닌(진세노이드, ginsenoside)이 성분을 함유하게 된다.

[0005] 이는 홍삼 제조 과정에서 인삼의 주요 약리 작용을 하는 사포닌(진세노이드)의 화학구조가 변하는데, 이때 항암 성분, 항당뇨 성분, 항염증 성분, 항산화 성분, 간 기능 해독 성분, 중금속 해독 성분 등 수삼에는 없거나 함유량이 극히 미미했던 성분 10여 가지가 새로 생겨나거나 함유량이 몇 배로 커지게 되는 것이다.

[0006] 이와 같이 홍삼은 인삼을 찌고 말리는 기본 과정을 반복함으로써 사포닌 성분이 잘 활성화되는데, 종래의 통상의 방법으로는 고급홍삼의 수율이 낮았으며 사포닌 성분의 함량 그리 높지는 않았다.

선행기술문헌

특허문헌

[0007] (특허문헌 0001) 국내등록특허 제10-0411021호 “홍삼음료 및 그의 제조방법”

발명의 내용

해결하려는 과제

[0008] 따라서 본 발명은 수삼을 이용하여 홍삼순액을 제조함에 있어, 인체에 유익한 사포닌(진세노이드, ginsenoside) 성분의 함량을 높일 수 있는 제조방법을 제공하는데 있다.

과제의 해결 수단

[0009] 상기한 목적을 달성하기 위한 본 발명은 홍삼순액을 제조함에 있어, 수삼을 선별 및 세척하는 과정과, 수삼을 채반에 늘어서 햇볕에 2~3일 정도 말리고, 건조기에서 40~45℃ 정도의 온도 조건에서 서서히 말린 후, 유리온실에서 40~45℃ 정도의 온도 조건에서 서서히 단단하게 굳히며, 그 후 냉풍 건조기와 온풍 건조기에 교대로 넣어 냉풍과 온풍을 통해 수분함량이 15% 정도 되도록 말림으로써 피부백삼을 얻는 과정과, 상기 피부백삼을 삼베에 싸서 홍삼제조기에 넣고 95~98℃에서 간접열에 의하여 찌고 말림을 9회 반복(구증구포)하여 홍삼을 제조하는 과정과, 상기 홍삼의 너두를 제거하고 홍삼근 130~170g 중량부, 홍미 40~60g 중량부 기준으로 물 3000cc~4000cc 정도의 물을 넣고 약 85℃ 전후의 약불로 20~30시간 달이는 과정으로 이루어져 사포닌 성분의 함량이 증가되게 한다.

발명의 효과

[0010] 본 발명은 종래의 방법으로 제조된 홍삼과 대비하여 볼 때 인체에 유익한 홍삼 특유의 사포닌 성분함량이 증가되어 건강기능식품으로서의 효과를 높일 수 있다.

도면의 간단한 설명

[0011] 도 1은 본 발명의 실시 예에 따른 홍삼순액을 제조하는 과정도.

도 2는 본 발명의 실시 예에 따라 제조된 홍삼순액의 사포닌 성분에 대한 검사성적서.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0012] 이하 본 발명의 바람직한 실시 예를 상세히 설명한다.

[0013] 본 발명은 기존의 홍삼순액의 제조방법을 개량한 것으로서 본원 출원인이 많은 시간과 경험을 통해 얻어진 결과물로서 지금까지의 제조 방법에 의한 홍삼순액 대비하여 볼 때, 사포닌 성분이 3배가량 많은 함량의 홍삼순액을 제공한다.

[0014] 그렇다면 본 발명의 홍삼순액 제조방법을 도 1을 참조하여 상세히 설명한다.

[0015] 먼저 수삼을 선별해서 깨끗이 씻은 다음 여러 건조과정을 통해 피부백삼으로 제조한다. 피부백삼을 제조하는 단계는 다음과 같이 이루어진다.

[0016] 수삼 선별과 세척 후 채반에 늘어서 햇볕에 2~3일 정도 말린다.

[0017] 그리고 건조기에서 40~45℃ 정도의 온도 조건에서 서서히 말린 후, 유리온실에서 40~45℃ 정도의 온도 조건에서 서서히 단단하게 굳히는 과정을 거친다. 그 후 냉풍 건조기와 온풍 건조기에 교대로 넣어 냉풍과 온풍을 통해 수분함량이 15% 정도 되도록 말린다. 냉풍과 온풍을 번갈아 가면서 말리게 되면 보다 양질의 건조된 피부백삼을 얻을 수 있다.

[0018] 다음으로 상기 피부백삼을 찌고 말리는 과정을 통해 홍삼을 제조한다.

[0019] 홍삼의 제조는 상기 건조된 피부백삼을 삼베에 싸서 홍삼제조기에 넣고 95~98℃에서 간접열에 의한 방법으로 찌고 말리는 과정을 반복함으로 이루어진다.

[0020] 이 과정에서 백삼을 삼베에 싸는 이유는 온도, 습도 조절이 잘 되어서 사포닌 성분이 잘 활성화되는데 유용하다.

- [0021] 특히 피부백삼을 삼베에 싸서 찌고 말리는 과정은 총 9회를 거치되 찌는 시간을 서서히 줄여가며 하기와 같이 조건으로 한다.
- [0022] 1회 : 찌는 시간을 13~15시간 찌고 50~70분간 말린다.
- [0023] 2회 : 찌는 시간을 50~70분간 찌고 50~70분간 말린다.
- [0024] 3회~9회 : 찌는 시간을 20~40분간 찌고 20~40분간 말린다.
- [0025] 상기와 같이 총 9번 찌고 9번 말리는 이른바 9중 9포의 과정을 거침으로써 담황갈색의 홍삼이 제조된다.
- [0026] 다음으로 제조된 홍삼의 뇌두(꽃대가 있었던 부분)를 제거하고 홍삼근 130~170g 중량부, 홍미 40~60g 중량부 기준으로 물 3000cc~4000cc 정도의 물을 넣고 약 85℃ 전후의 약불로 20~30시간 달이면 본 발명의 홍삼순액이 제조된다.
- [0027] 바람직하게는 홍삼근 150g 중량부, 홍미 50g 중량부 기준으로 물 3550cc 가 바람직하다.
- [0028] 상기 수치는 일반적으로 양질의 홍삼순액이라 할 수 있는 기준이 고품분이 전체 액상 대비 3% 이상이어야 하고, 홍삼성분(사포닌)이 g당 3mg 이상이 되어야 하는데 이러한 조건을 만족한다.
- [0029] 이상 설명드린 바와 같이 본 발명은 수삼을 이용하여 다양한 조건을 부여하여 피부백삼을 만들고, 그 피부백삼을 9번 찌고 9번 말리는 과정에 의해 홍삼이 제조되는데, 이 과정에서 종래의 일반적인 방법에 대비하여 볼 때 사포닌(진세노이드) 성분이 잘 활성화되어지며, 아울러 이렇게 제조된 홍삼을 상기 언급한 조건으로 달였을 때 홍삼액에 추출되어지게 되는 것이다.
- [0030] 본 발명에 의해 제조된 홍삼순액의 성분(사포닌) 검사결과를 하기 <표 1>에 나타내었다. 하기 <표 1>의 결과에도 2의 ‘검사성적서’에 근거한 것이다.

표 1

[0031]	구 분	사포닌 함량
	본 발명의 제조방법에 의한 홍삼순액	3.2108 mg/g
		288.97 mg/90ml
		321.08 mg/100ml
	일반 제품의 홍삼순액	1mg/g

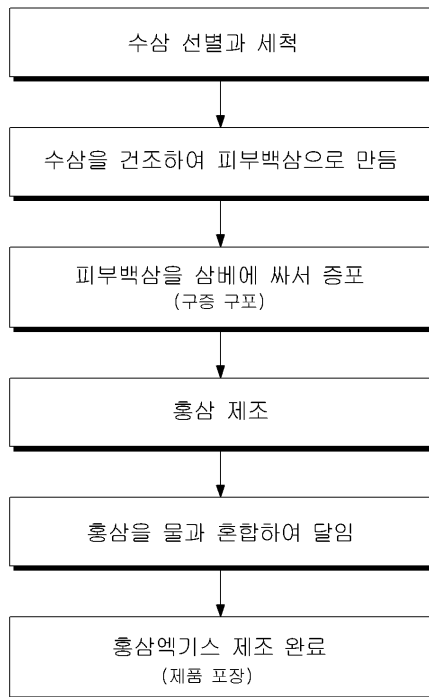
- [0032] 상기 표 1 및 도 2에서와 같이 본 발명의 제조방법으로 제조된 홍삼순액에 함유된 사포닌의 함량은 지금까지의 일반 홍삼제품 대비하여볼 때 3배가량 많은 함량을 보이고 있다.
- [0033] 상기 일반 제품의 홍삼순액은 양질의 홍삼순액이라 할 수 있는 제품으로서 사포닌 함량이 1mg/g인 점을 감안할 때, 본 발명에 따른 홍삼순액은 상당히 많은 사포닌 성분의 함량임을 알 수 있다.
- [0034] 상술한 본 발명의 설명에서는 구체적인 실시 예에 관해 설명하였으나, 여러 가지 변형이 본 발명의 범위에서 벗어나지 않고 실시할 수 있다. 따라서 본 발명의 범위는 설명된 실시 예에 의하여 정할 것이 아니고 특허청구범위 및 그 특허청구범위와 균등한 것에 의해 정해 져야 한다.

산업상 이용가능성

- [0035] 본 발명은 사포닌 성분 함량이 높은 홍삼순액을 제조함에 따라 소비자의 건강을 증진시키고 또한 많은 매출을 기대할 수 있을 것이다.

도면

도면1



도면2



검사 책임자	정 부	남 학 식 양 자 해
전화번호	053-819-1497	



(제)경북테크노파크 대구한의대특화센터

식품 위생 검사소

경북 경산시 유곡동 290번지 http://techno.dhu.ac.kr
Tel : (053)819-1495,1497 Fax : (053)819-1496

검 사 성 적 서			
발급번호 참고 2012-1731		접수번호 1731	
제품명	장생홍삼순액	제조일자나 유통기한 또는 제조번호	2012. 11. 29.
의뢰인	업소명	홍삼월드플러스	성 명
	소재지	경북 경산시 상대로 115길 37 401호	
접수년월일	2012. 11. 30.	검사완료일	2012. 12. 05.
식품유형(제절)	홍삼음료	검사목적	참고용
시험항목 및 결과			
시험항목	기준	결과	항목판정
조사포닌 함량	-	3.2108 (mg/g) 288.97 (mg/90ml) 321.08 (mg/100ml)	확인
판정 : 확인 비고 : 상기 판정은 의뢰된 시험항목에 한함.			
위와 같이 검사성적서를 발급합니다. 2012년 12월 05일 (제)경북테크노파크 대구한의대특화센터  식품 위생 검사소장			