

(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2015-0015769
(43) 공개일자 2015년02월11일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
C11B 9/00 (2006.01) C11B 9/02 (2006.01)
(21) 출원번호 10-2013-0091578
(22) 출원일자 2013년08월01일
심사청구일자 2013년08월01일

(71) 출원인
아로마라인 주식회사
경기도 성남시 중원구 갈마치로 234, SK아파트형
공장 413 (상대원동)
한국식품연구원
경기도 성남시 분당구 안양관교로1201번길 62 (백
현동)
고려대학교 산학협력단
서울특별시 성북구 안암로 145, 고려대학교 (안암
동5가)
(72) 발명자
오재순
경기 용인시 수지구 용구대로2771번길 68, 108동
904호 (죽전동, 벽산1단지아파트)
조진호
충남 홍성군 홍성읍 충서로 1506, 106동 705호 (세
광엔리치타워)
(뒷면에 계속)
(74) 대리인
우덕근

전체 청구항 수 : 총 2 항

(54) 발명의 명칭 식물성 기름을 함유한 천연향료 조성물 및 천연향료의 제조방법

(57) 요 약

본 발명은 천연향료 조성물 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 천연향료 조성물은, 식물성기름 5~50 중량%, 발효 곡류주정 25~75 중량% 및 정제수 25~75 중량%로 이루어지고; 천연향료 조성물의 제조방법은, 식물성기름 5~50 중량%, 발효곡류주정 25~75 중량% 및 정제수 25~75 중량%를 교반하여 냉장실에 방치하는 제1단계와; 상기 제1단계의 혼합액을 여과지 여과, 규조토 여과 및 MgCO₃ 여과 중 선택된 하나의 방법으로 여과하는 제2단계로 이루어진 것을 특징으로 한다.

이와 같은 본 발명은 합성향료가 아닌 천연향료로 제조함으로써, 메스꺼움과, 편두통, 기분저하, 피로감, 호흡곤란, 과민증, 집중력 상실 및 피부알레르기과 같은 현상이 저하되는 효과를 가지고 있다.

(72) 발명자

정승원

경기 용인시 기흥구 금화로82번길 14, 109동 1001호 (상갈동, 금화마을대우현대아파트)

김지훈

인천광역시 계양구 황어로134번길 16-2 에덴하우스 A동 301호

특허청구의 범위

청구항 1

식물성기름 5~50 중량%, 발효곡류주정 25~75 중량% 및 정제수 25~75 중량%로 이루어진 것을 특징으로 하는 식물성 기름을 함유한 천연향료 조성물.

청구항 2

식물성기름 5~50 중량%, 발효곡류주정 25~75 중량% 및 정제수 25~75 중량%를 교반하여 냉장실에 방치하는 제1단계와;

상기 제1단계의 혼합액을 여과지 여과, 구조토 여과 및 $MgCO_3$ 여과 중 선택된 하나의 방법으로 여과하는 제2단계로 이루어진 것을 특징으로 하는 식물성 기름을 함유한 천연향료의 제조방법.

명세서

기술분야

[0001] 본 발명은 식물성 기름을 함유한 천연향료 조성물 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 보다 상세하게는, 볶은 현미 및 볶은 참깨를 이용하여 천연향료를 제조하도록 한 식물성 기름을 함유한 천연향료 조성물 및 그 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 대한민국 특허공개공보 제2007-111109호에 개시된 바와 같이, 방향제라 함은 방향이 있어 기분을 상쾌하게 하는 것으로, 이러한 방향제는 악취를 제거한다기보다는 방향을 주위에 퍼뜨려 악취 등의 불쾌한 냄새가 없도록 한다. 상술한 방향제의 사용은, 차량의 실내 가옥의 실내 및 화장실 등에 주로 사용된다.

[0003] 최근에는 기능성이 부가된 각종 방향제가 개발되어 아로마 치료법 등에 활용되고 있다. 즉, 각종 식물의 꽃, 줄기, 잎, 뿌리, 열매 등에서 추출한 식물성유를 코와 피부를 통해 체내로 흡수함으로써 각종 질병의 예방과 치료, 피부미용, 신진대사조절 및 심리안정의 효능이 있는 자연치료 요법의 개발로 인해 사용이 급증하고 있다.

[0004] 상술한 바와 같은 방향제는 방향성 있는 물질을 그대로 사용하거나 아니면 보관 또는 휴대의 용이성 등으로 인해 각종 용기에 담겨 사용되고 있다. 예를 들어, 다공성의 형질과 같은 천으로 감싸거나, 이와 같이 천으로 감싸기 어려운 액체와 같은 방향제의 경우 통기공이 형성된 용기에 충전되어 사용되고 있다.

[0005] 그러나, 이와 같은 방향제들은 상당한 유통기간동안 많은 양이 외부로 발산되어 버리기도 하며, 또한 개인적인 취향에 따라 발산되는 향의 조절이 어렵다고 하는 문제점이 있었다.

[0006] 또한, 대한민국 특허공개공보 제2009-61673호에 개시된 바와 같이, 최근 건강 지향의 증대로부터 슈거리스○저칼로리 또는 논칼로리의 식품이 요망되고 있다. 이러한 식품은 다이어트 지향 또는 비만 대책, 혹은 충치 예방 등의 헬스 베네핏을 갖지만, 기호라는 관점에서는 역시 감미는 빠뜨릴 수 없다.

[0007] 한편, 감미를 유발하는 물질로서 당알코올이나 고감미도 감미료 (인공 감미료라는 것이 있다) 가 알려져 있고, 수많은 연구 보고가 있다. 이들 당알코올이나 고감미도 감미료는 감미를 향상시키기 위해서 설탕의 대용품으로서 상기 식품에 다용되지만, 이들에는 설탕에 없는 결점도 지적되고 있다.

[0008] 예를 들어, 맛의 깊이가 얻어지지 않거나, 감칠맛이 느껴지지 않는 점, 또한 뒷맛의 텅텅함, 혹은 아린맛 등이 남는 등이다.

[0009] 또, 종래로부터 식품을 먹고 마셨을 때에 맛있게 느껴지는 연구가 여러 가지 시도되고 있다. 이 연구들 중 하나로, 식품에 대한 첨가물이 있으며, 예를 들어, 식품의 감칠맛의 부여, 뒷맛이나 씹음의 경감화 등에 유효한 첨가물이 보고되고 있다. 예를 들어 식품의 풍미를 만족할 수 있는 첨가제로서 헤스페리딘 배당체(특허 문헌 1 : 일본 공개특허공보 평11-318379호) 및 차의 성분 중 하나인 테아닌이 보고되어 있다(특허 문헌 2 : 일본 공개특허공보 평9-313129호).

[0010] 그런데, 전자의 풍미 개선제는 뒷맛의 텅텅함에 있어서 개선 효과가 보여지지만, 아린 맛 등이 남는 점, 맛의 깊이를 얻을 수 없고, 감칠맛이 느껴지지 않는 점 등에 있어 개선 효과는 충분하지 않다. 또, 후자의 풍미 개선

제는 광범위한 식품에 적용되지만, 풍미 개선 효과는 충분하다고는 할 수 없다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0011] 본 발명은 상기한 바와 같은 문제점을 해결하기 위하여 안출된 것으로서, 합성향료가 아닌 천연향료로 제조하도록 한 천연향료 조성물 및 그 제조방법을 제공하는데 있다.

과제의 해결 수단

[0012] 본 발명의 식물성 기름을 함유한 천연향료 조성물은, 식물성기름 5~50 중량%, 발효곡류주정 25~75 중량% 및 정제수 25~75 중량%로 이루어진 것을 특징으로 한다.

[0013] 본 발명의 제1실시예에 의한 천연향료의 제조방법은, 식물성기름 5~50 중량%, 발효곡류주정 25~75 중량% 및 정제수 25~75 중량%를 교반하여 냉장실에 방치하는 제1단계와; 상기 제1단계의 혼합액을 여과지 여과, 규조토 여과 및 $MgCO_3$ 여과 중 선택된 하나의 방법으로 여과하는 제2단계로 이루어진 것을 특징으로 한다.

[0014] 본 발명의 제2실시예에 의한 식물성 기름을 함유한 천연향료의 제조방법은, 식물성기름 5~50 중량%, 발효곡류주정 25~75 중량% 및 정제수 25~75 중량%로 이루어진 천연향료 조성물을 교반하여 냉장실에 방치하는 제1단계와; 상기 제1단계의 천연향료 조성물을 400~700mmHg, 60~100℃의 진공스팀기에서 기화시켜 향을 발생시키는 제2단계와; 상기 제2단계에서 기화된 향을 냉각장치로 압송하여 액화시키는 제3단계로 이루어진 것을 특징으로 한다.

[0015] 본 발명의 제3실시예에 의한 천연향료의 제조방법은, 볶은 현미 및 볶은 참깨 중 선택된 하나를 200~300℃의 스팀기에서 기화시켜 향을 발생시키는 제1단계와; 상기 제1단계에서 기화된 향을 냉각장치로 압송하여 액화시키는 제2단계로 이루어진 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0016] 본 발명의 식물성 기름을 함유한 천연향료 조성물 및 그 제조방법에 의하면, 합성향료가 아닌 천연향료로 제조함으로써, 메스꺼움과, 편두통, 기분저하, 피로감, 호흡곤란, 과민증, 집중력 상실 및 피부알레르기과 같은 현상이 저하되는 효과를 가지고 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0017] 이하, 본 발명의 바람직한 실시예를 상세히 설명하기로 한다. 아울러 본 발명을 설명함에 있어서, 관련된 공지 구성 또는 기능에 대한 구체적인 설명이 본 발명의 요지를 흐릴 수 있다고 판단되는 경우에는 그 상세한 설명을 생략한다.

[0018] [실시예]

[0019] 본 발명의 제1실시예에 의한 천연향료는, 참기름, 즉 볶음참깨만을 짜서 만든 기름과 볶음현미로 된 현미기름과 같은 식물성기름, 용매로 발효곡류주정과, 정제수를 사용하여 제조된다.

[0020] 즉, 상기 천연향료 조성물은 식물성기름 5~50 중량%, 발효곡류주정 25~75 중량% 및 정제수 25~75 중량%로 이루어진다.

[0021] <천연향료의 제조방법>

[0022] [제1실시예]

[0023] 상기 천연향료를 제조하는 제1의 방법은, 식물성기름 5~50 중량%, 발효곡류주정 25~75 중량% 및 정제수 25~75 중량%를 교반하여 냉장실에 방치한다. 상기의 혼합액을 여과하되, 여과지 여과, 규조토 여과 및 $MgCO_3$ 여과 중 선택된 하나의 방법으로 여과하여 수용성 상등액을 얻게 된다.

[0024] [제2실시예]

[0025] 천연향료를 제조하는 제2방법은, 식물성기름 5~50 중량%, 발효곡류주정 25~75 중량% 및 정제수 25~75 중량%로 이루어진 천연향료 조성물을 교반하여 냉장실에 방치한다. 상기 방치된 천연향료 조성물을 400~700mmHg, 60~100℃의 진공스팀기에 넣는다. 이 진공스팀기에서는 천연향료 조성물이 기화되고 향이 발생하게 된다. 이러한 향

은 냉각장치로 압송하여 냉각장치 내에서 액화, 즉 수용성 상등액이 된다.

[0026] [제3실시예]

[0027] 상기 천연향료를 제조하는 제3의 방법은, 볶은 현미 및 볶은 참깨 중 선택된 하나를 200~300℃의 스팀기에서 기화시켜 향을 발생시킨다. 상기 단계에서 기화된 향을 냉각장치로 압송하여 액화, 즉 수용성 상등액을 만들게 된다.

[0028] [제4실시예]

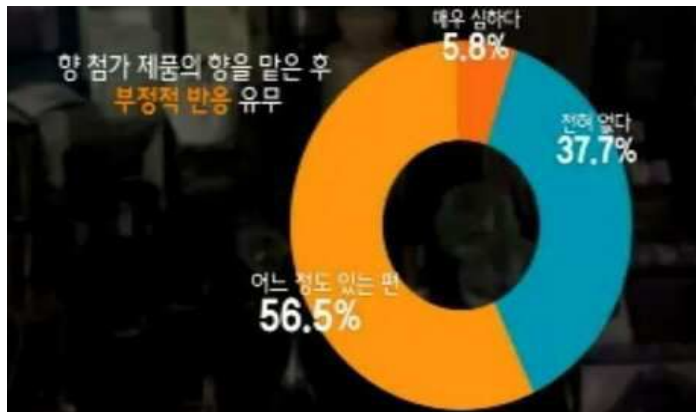
[0029] 천연향료를 제조하는 제4의 방법은, 식물성기름 5~50 중량%, 발효곡류주정 25~75 중량% 및 정제수 25~75 중량%로 이루어진 천연향료 조성물을 교반하여 냉장실에 방치한다. 상기 방치된 천연향료 조성물을 400~700mmHg, 60~100℃의 진공농축기에 넣는다. 이 진공농축기에서는 천연향료 조성물이 기화되고 향이 발생하게 된다. 이러한 향은 냉각장치로 압송하여 냉각장치 내에서 액화, 즉 수용성 상등액이 된다.

[0030] 상기한 바와 같이 제1 내지 제4실시예를 통해 제조된 천연향료는 인공향료 즉, 합성향료보다 아래와 같은 효과가 있음을 입증한다.

[0031] [아 래]

[0032] 2012년 10월 28일 오후 8시 한국방송공사(KBS1) "KBS스페셜"에서 "달콤한 향기의 위험한 비밀"편을 통해 합성향의 위험성을 폭로한바 있다.

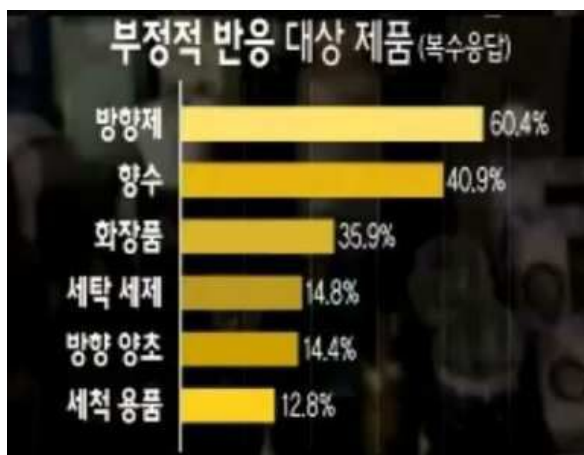
[0033] [사진 1]



[0034]

[0035] 이 방송에서 하기 [사진 1]과 같이, 합성향 첨가제품의 향을 맡은 후 부정적 반응을 갖는 경우가 62.3%로 나타났다.

[0036] [사진 2]



[0037]

[0038] 상기 사진 2는 인공합성향 제품을 사용후 부정적인 반응을 한 응답자의 백분율을 나타낸 것이다.

[0039] [사진 3]



[0040]

[0041] 상기 사진 3은 이러한 합성향료의 향을 맡았을 때 나타나는 부정적인 반응의 유형을 나타낸 것이다.

[0042] 본 발명의 천연향료는 상기한 부정적인 반응의 유형 즉, 메스꺼움과, 편두통, 기분저하, 피로감, 호흡곤란, 과민증, 집중력 상실 및 피부알레르기과 같은 유형의 응답자가 상기 사진 3의 백분율보다 더 저하되는 것으로 나타났다.

[0043] 상기 본 발명의 천연향료를 후각기능을 통한 흡수경로, 폐를 통한 흡수경로, 구강을 통한 흡수경로의 측면에서 살펴 볼 수 있다.

[0044] 먼저, 상기 천연향료를 복용하는 것은 의사의 처방에 의한 것이므로 절대로 복용해서는 안되고, 천연향료의 향기 입자가 코에 흡입되면 전기적 신경전달신호로 편도, 해마, 시상하부에 직접 전달된다고 한다. 호흡을 통해 몸안에 들어온 천연향의 향기 입자는 기관지를 지나 폐포로 이동하고, 폐포까지 도달한 향기 입자는 혈액의 흐름에 따라 온몸을 순환하여 목표기관에 도달하여 치유 효과를 내고 땀이나 대소변을 통해 몸 밖으로 배출된다.

[0045] 이러한 천연향료는 피부에 축적되지 않고 각각의 흡수 경로를 통해 목표기관에 도달하면 몸 밖으로 배출된다는 점이다.

[0046] 이와 같이 인공향료 보다는 천연향료가 더 좋을 것이고, 무향 제품도 있지만 무작정 무향보다는 원료 자체의 특이취에 대해 거부감을 가지지 않고 받아 들일 수 있는 천연향을 가진 것을 선택하는 것이 중요하다.

[0047] 상기 천연향료는 자체로 향을 발하는 것이면 되고, 이 향료를 음식물에 뿌려 사용할 수도 있다.

[0048] 이상에서와 같이, 본 발명의 상세한 설명에서 구체적인 실시예에 관해 설명하였으나, 본 발명의 기술이 당업자에 의하여 용이하게 변형 실시될 가능성이 자명하며, 이러한 변형된 실시예들은 본 발명의 특허청구범위에 기재된 기술사상에 포함된다할 것이다.