

# (19)대한민국특허청(KR) (12) 등록특허공보(B1)

(51) 。 Int. Cl.<sup>7</sup>  
A23L 1/333

(45) 공고일자 2005년03월10일  
(11) 등록번호 10-0475628  
(24) 등록일자 2005년02월28일

(21) 출원번호 10-2002-0012330  
(22) 출원일자 2002년03월08일

(65) 공개번호 10-2003-0072997  
(43) 공개일자 2003년09월19일

(73) 특허권자 양대운  
울산광역시 울주군 언양읍 반천리 1023-51 현대아파트 101동 710호

이세기  
서울특별시 강서구 화곡동 400-3번지 모아하우스 102

(72) 발명자 양대운  
울산광역시 울주군 언양읍 반천리 1023-51 현대아파트 101동 710호

(74) 대리인 이병일

심사관 : 정기현

## (54) 해삼을 주재료한 보건 식품의 제조방법

### 요약

본 발명은 해삼을 주재료한 발효 보건 식품의 제조방법에 관한 것으로서, 구체적으로는 혼합물총량에 대하여 해삼 세절물 20중량%, 다시마세절물 20중량%, 콩분쇄물 20중량%, 벗집세절물20중량%, 솔잎세절물20중량%를 혼합하는 비율로 혼합물을 조성하고 혼합물 총량과 같은 중량의 청정수를 혼합하여 수분량이 50%가 될때까지 가열하여 농축액을 제조하는 단계와;

제조된 농축액에 해삼분말20중량%, 다시마분말20중량%, 콩분말20중량%, 벗집세절물40중량%를 추가하여 발효실에서 35-40℃로 3-5시간 발효시키는 단계와;

발효물을 여과지로 여과하여 즙액을 얻는 단계로 제조되는 해삼을 주재료한 보건 식품의 제조방법이다.

### 색인어

해삼, 다시마, 콩, 벗집

### 명세서

### 발명의 상세한 설명

#### 발명의 목적

#### 발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 해삼을 주재료한 보건 식품의 제조방법에 관한 것이다.

국내의 발명특허 제244564호로서 해삼을 주재료한 보건식품의 제조방법이 개시되어 있다.

그러나 상기 발명은 해삼을 벗집과 혼합하여 발효시킨 것이므로 성분이 단조로운 한계가 있다.

본 발명은 해삼에 다시마와 콩을 혼합하고 벗질과 같이 청정수에 넣고 삶아서 농축시킨 물을 제1액으로하여 이곳에 건조 해삼과 다시마와 콩과 벗질을 분말하여 일정비율로 혼합한 조성물을 첨가하여 발효실에서 35-40℃로 3~5시간 발효시켜서 발효된 것을 여과하여 즙액상태로 제조하는 제조방법을 특징으로 한다.

### 발명이 이루고자 하는 기술적 과제

해삼은 천해에서 부터 심해에 걸쳐 해저에 사는 수산물이고 세계에 약 1500 종이 알려져 있고 종류로는 참해삼, 모나카리해삼, 흰해삼, 광삼, 하파리 해삼이 있으며 해삼의 장관등의 내장에 존재하는 고노와타에는 단백질 9.3~13.5% 지질 1.3%, 당질 0.5~0.6%와 비타민이 많이 들어 있으며 특별히 사포닌의 한 종류인 호르톡신이 함유되어 있고, 무기질로 칼슘과 요오드 점질담백질을 많이 가지고 있어서 신진대사를 촉진하고 혈액을 정화하는 기능이 있다.

또, 해삼에서 추출한 사포닌은 백혈병 세포에 대하여 항암작용을 하는 것으로 확인이 되었고 해삼은 또 동물실험에서 면역력을 높이는 작용을 나타냈을뿐 아니라 백선균, 진균, 간디스토마, 트리코모나스, 원충에 대한 항균 작용을 가지고 있으며, 남성의 생식기능, 강장효과와 생신경 흥분약으로 효과가 있을뿐 아니라 발기부진을 비롯하여 여러가지 출혈성질환과 빈뇨증에도 사용되어 효과를 보는 것으로 알려져 있다.

해삼은 물에 담가두거나 삶으면 소화가 잘 되고 물에 물려서 초를 가미해 먹으면 고혈압에 효과가 있는 것으로 알려져 있다.

특히, 해삼의 젤라틴질에는 콘드로이틴이란 성분이 들어 있어서 피부와 혈관의 노화를 막고 동맥경화를 예방한다.

또, 해삼의 칼슘과 탄닌성분은 암과 위궤양에 약효를 발휘하고 담즙성분인 타우린도 많이 들어 있어 빈혈을 예방하고 치료하며 간장의 운동을 원활하게 한다.

### 해삼성분표

#### 가. 일반성분

| 수산물명 | 가식부 100g 당 (Per 100g edible portion) |    |      |     |     |      |      |     |
|------|--------------------------------------|----|------|-----|-----|------|------|-----|
|      | 식품열량                                 |    | 수분   | 단백질 | 지방  | 탄수화물 |      | 회분  |
|      | kcal                                 | kJ |      |     |     | 당질g  | 섬유 g |     |
| 해삼   | 24                                   | 99 | 91.8 | 3.7 | 0.4 | 1.3  | 0    | 2.8 |

#### 나. 비타민 및 무기질

| 수산물명 | 가식부 100g 당(Per 100g edible portion) |         |         |            |           |           |             |           |              |
|------|-------------------------------------|---------|---------|------------|-----------|-----------|-------------|-----------|--------------|
|      | 무기질                                 |         |         | 비타민        |           |           |             |           |              |
|      | 칼슘<br>mg                            | 인<br>mg | 철<br>mg | A레티놀<br>μg | A효능<br>IU | 티아민<br>mg | 리보플라민<br>mg | 니아신<br>mg | 아스코르브산<br>mg |
| 해삼   | 119                                 | 27      | 2.1     | 0          | 0         | 0.01      | 0.03        | 1.2       | 0            |

#### 다. 아미노산-1

| 수산물명 | 단백질<br>g/<br>100g | 이소로이<br>신 | 로이<br>신 | 리신  | 함유 SAA   |         | 방향족<br>AAA |         | 트레오<br>닌 | 트립토<br>판 |
|------|-------------------|-----------|---------|-----|----------|---------|------------|---------|----------|----------|
|      |                   |           |         |     | 메티오<br>닌 | 시스<br>틴 | 페닐알라<br>닌  | 티로<br>신 |          |          |
| 해삼   | 4.7               | 142       | 221     | 172 | 82       | 45      | 144        | 125     | 223      | 39       |

#### 라.아미노산 - II

| 수산물명 | 발린  | 히스티<br>딘 | 아르기<br>닌 | 알라<br>닌 | 아스파르트<br>산 | 글루탐<br>산 | 글리<br>신 | 프롤<br>린 | 세린  | 타우<br>린 |
|------|-----|----------|----------|---------|------------|----------|---------|---------|-----|---------|
| 해삼   | 168 | 52       | 292      | 231     | 320        | 638      | 532     | 273     | 185 | 18      |

다시마는 갈조식물 다시마의 한속으로 대형 바닷말이고,

태평양 연안에 분포하는 한해성 식물로서 참다시마,오호츠크다시마,애기다시마등이 있다.

다시마는 옛날부터 한국을 비롯하여 일본 중국에서 식용했으며 한국에서 자라는 다시마는 주로 참 다시마이다.

다시마에는 아미노산의 일종인 라미닌, 성분이 있어서 혈압을 내려 고혈압을 예방하고 후라이딘 성분은 항암 및 종양, 궤양에 작용하는 것으로 알려져 있다.

또, 다시마의 알긴산은 콜레스테롤 흡수를 방해하고 식염 나트륨과 결합하여 몸 밖으로 배출하므로써 혈압상승을 막는 작용을 한다.

뿐만아니라 다시마는 갑상선 호르몬의 생성을 도와 체내신진대사를 활발하게하고 칼슘이 풍부해 뼈를 튼튼하게 해주므로 골다공증을 일으키는 것을 막아 줄수 있으며 연세가 높은 분에게 좋고 강력한 조혈작용으로 세포내 신진대사를 활발하게 하므로 피부노화를 억제하고 혈행을 좋게하여 피부를 건강하게하고 기미,여드름 노인성 반점등 피부염을 예방하여 피부미용에 효과를 내며 장기조직세포의 노화를 억제하며 ,

인체에 필요 없는 잉여지방을 제거하고 비만을 억제하고, 알긴산은 담즙산과 결합하여 불필요한 지방의 흡수를 낮추고 몸밖으로 배출하며 산성화된 체질을 약알칼리성 체질로 개선시키는 작용을 할뿐 아니라 물에 용해되는 섬유성분이 있어서 포도당이 혈액 내에 침투되는 것을 지연시키는 작용을 강하게하고 당질의 소화 흡수를 도와주어 당뇨병에 매우 효과적이며 양질의 섬유질(알긴산)로 노폐물이 장내에 머무르는 시간을 짧게하고, 장의 활동을 원활히하여 대장기능을 개선할뿐 아니라 장내에서 음식물 흡수를 조절하고 불필요한 지방과 콜레스테롤, 과다한 염분,중금속,유해물질흡수를 방해하여 신속히 몸밖으로 배출시키는데 기여하며, 칼슘,칼륨,마그네슘 등 50여종의 미네랄과 인체에 꼭 필요한 미량 영양소를 공급한다.

따라서 다시마는 대표성분인 알긴산은 몸안에서 나트륨과 결합해 배설물과 함께 배출시키므로 혈압을 정상으로 만 들어주고 또한 다시마의 풍부한 칼륨성분은 나트륨의 배설을 촉진시킴으로서 알긴산과 함께 혈압을 낮추는데 크게 작용하며 또 염기성 아미노산인 라이신도 혈압을 내려주는 효과가 있다.

뿐만아니라 미국 건강재단 연구진들이 밝힌바에 의하면 암을 유발하는 고지방산에 다시마를 넣어 동물에 투여했다니 암이 30% 정도 예방되었다고 하는 기록이 있고, 미네랄이 풍부하며 특히 그중에는 헤로글로빈을 만들어 빈혈을 예방하고 칼륨성분이 숙취예방효과까지 발휘하는 것으로 알려져 있다.

## 다시마 성분표

### 가.일반성분

| 수산물명 | 가식부 100g당(Per 100g edible portion) |    |      |     |     |      |     |     |
|------|------------------------------------|----|------|-----|-----|------|-----|-----|
|      | 식품열량                               |    | 수분   | 단백질 | 지방  | 탄수화물 |     | 회분  |
|      | kcal                               | kJ |      |     |     | g    | 당질g |     |
| 다시마  |                                    |    | 91.0 | 1.1 | 0.2 | 3.6  | 0.6 | 3.5 |

### 나.비타민 및 무기질

| 수산물명 | 가식부 100g당(Per 100g edible portion) |         |         |      |     |           |             |           |              |
|------|------------------------------------|---------|---------|------|-----|-----------|-------------|-----------|--------------|
|      | 무기질                                |         |         | 비타민  |     |           |             |           |              |
|      | 칼슘<br>mg                           | 인<br>mg | 인<br>mg | A레티놀 | A효능 | 티아민<br>mg | 리보플라민<br>mg | 니아신<br>mg | 아스코르브산<br>mg |
| 다시마  | 103                                | 23      | 2.4     | 0    | 430 | 0.03      | 0.13        | 1.1       | 14           |

### 다.아미노산-1

| 수산물명 | 단백질<br>g/100g | 이소로이신 | 로이신  | 리신  | 함유 SAA |     | 방향족 AAA |     | 트레오닌 | 트립토판 |
|------|---------------|-------|------|-----|--------|-----|---------|-----|------|------|
|      |               |       |      |     | 메티오닌   | 시스틴 | 페닐알라닌   | 티로신 |      |      |
| 다시마  | 15.6          | 596   | 1069 | 716 | 368    | 520 | 719     | 459 | 743  | 240  |

### 라.아미노산-11

| 수산물명 | 발린  | 히스티딘 | 아르기닌 | 알라닌  | 아스파르트산 | 글루탐산 | 글리신 | 프롤린 | 세린  | 타우린 |
|------|-----|------|------|------|--------|------|-----|-----|-----|-----|
| 다시마  | 678 | 195  | 577  | 1752 | 1288   | 2501 | 812 | 711 | 651 |     |

### 사.셀레늄, 핵산, 베타인류

| 수산물명 | 셀레늄  | 핵산(mg/가식부 100g) |     |           | 베타인류(mg/가식부 100g) |          |              |
|------|------|-----------------|-----|-----------|-------------------|----------|--------------|
|      | μg/g | RNA             | DNA | 冷酸 可溶性 물질 | Glycine           | Homarine | Trigonelline |
| 다시마  | 0.21 |                 |     |           |                   |          |              |

미역은 다시마와 같이 양질의 미네랄, 라미닌, 알긴산이 함유되어 있으며 현대인에게 필요한 영양소를 함유하고 있습니다.

그 예를 보면 100g당 철분 960, 칼슘7.0, 비타민A 1800, 마그네슘120, 비타민 C 15mg 함유하고 있고 미역은 피를 만들어주고 깨끗이 해주는 식품의 하나이며 특히 요드, 인, 칼슘이 있어 미역은 오래 먹으면 혈압이 내려가는 효과가 있고 이는 미역의 염기성 아미노산인 라미닌의 작용에서 비롯되는 것이 알려져 있으며 섬유소가 많아 대장운동을 활발하게 하여 변비에 효과적이고 산후 자궁수축과 지혈작용을 하며 니코틴의 유독성분을 무독화시키는 메티오닌성분도 있어서 니코틴의 해독이 가능하고 무기질인 마그네슘이 많아 심장병의 예방에 깊이 작용하며 아연이 들어 있어서 남성에게 좋은 이점이 있고 비타민이 풍부하여 효소의 보호기능을하며 체내의 생리기능 조절작용도하고 요드성분이 있어 갑상선대사를 원만하게 해주는 역할을 한다.

콩은 콩과에 속하는 1년생 식물 및 그 씨앗으로서 식물성 단백질을 제공하고 수백가지 화학 제품의 원료로 쓰이는 것은 주지의 사실이나 콩과 식물중 가장 영양분이 많고 소화하기 쉬운 식량이며 단백질이 가장 풍부하고 녹말이 없기 때문에 당뇨병자들에게는 아주 좋은 단백질원이 된다.

우리나라에서는 콩이 오곡중의 하나로 메주를 만들어 된장,간장,고추장을 만들어 왔고 두부,비지,두유를 만들거나 콩기름을 만들고 해독제와 이뇨제로 효과가 있다 .

특히 콩에는 단백질 함유량이 많아 밭에서 나는 쇠고기로 일컬어져 왔고 여러가지 생리 활성화 물질이 있어서 성인병 예방에 도움을 주며 콩의 주성분은 단백질 40% 탄수화물 30% 그리고 지질20% 이다.

이외에 각종 비타민과 칼슘,인,철,칼륨등의 무기성분을 지니고 있으며 이외에 몸에 필요한 당분, 조섬유 칼슘인, 비타민 B1 B2 등이 함유되어 있어서 체내의 영양을 끌고루 충족시켜 준다.

이를 구체적으로 살펴보면

콩단백질은 혈중콜레스테롤, 혈중지혈, 지방단백질 농도감소 동맥경화 심장병예방에 효과를 내고 콩울리고당은 장내 유용균의 번식을 촉진하며 무기질 및 비타민은 콜레스테롤 배설 촉진 장기능에 대한 생리효과에 관여하며

인지질은 뇌기능 향상과 노인성 치매예방 혈중 콜레스테롤 축적을 예방하나 이소플라본은 암세포 증식을 억제하여 항암(유방암,대장암,폐암등) 효과 골다증 억제 효과가 있고 사포닌을 생체내 과산화 지질형성을 억제하며 트립신 저해제는 항암작용과 당뇨병예방효과가 있음이 밝혀져 있다.

또한 콩의 식이 섬유는 당뇨병을 예방하는데 탁월한 효과를 내고 있으며 특히 콩의 가용성 식이섬유는 위장관에서 포도당의 흡수속도를 낮추어 천천히 흡수되게하는 역할을 함으로서 당뇨병을 억제하고 제2형 당뇨병에서는 인슐린의 예민성을 증가시켜 포도당이 세포내로 쉽게 흡수되게 하는 역할을 하는 것이 알려져 있다.

또, 미국의 식품의약국이 콩단백질을 함유한 식품에 대해 심장에 좋다는 내용을 겉포장에 표시하도록 허용하기로 했으며, 특정식품이 몸에 좋다는 표시를 하도록 허용한 것은 대단히 이례적인 일이고, 육식을 많이 하는 미국인들에게 심장질환은 가장 무서운 적이다.

해마다 백만명의 미국인들이 심장마비를 일으키고 이가운데 40만명이 목숨을 잃어 미국인 사망원인의 1위를 차지하고 있다.

그런데 콩속에 함유돼있는 단백질이 혈중 콜레스테롤을 저하시켜 심장마비를 예방하거나 치료할수 있다는 사실이 속속 확인되고 있는 실정이며,

이에 따라 식품의 건강관련 표기를 엄격하게 규제하고 있는 미국 식품의약국 FDA는 콩단백질을 함유하고 있는 식품에 대해 이례적으로 이런 표기를 허용하기로 한 것입니다.

FDA는 단위 포장당 6.25그램 이상의 콩단백을 함유하고 있는 식품에 대해 "건강한 심장에 좋다"는 내용을 상표에 표시할수 있도록 하는 새로운 규정을 제안했으며,

FDA는 콩단백질이 혈액속의 악성콜레스테롤까지도 감소시킬수 있으며 하루 25그램 이상의 콩단백질을 섭취하면 심장질환의 위험을 크게 낮출수 있다고 밝혔습니다.

이 새로운 규정이 채택되면 두부나 콩햄버거, 두유같은 콩을 이용한 식품 제조업체는 자사제품이 "심장질환의 위험을 낮출수 있다"는 내용을 상표에 표시할수 있게 되는 것입니다.

그리고 레시틴은 뇌 속의 아세틸콜린의 감소를 막는데 매우 효과적이고 실제 쥐실험 결과 레시틴을 투여한 쥐의 뇌 속에 아세틸콜린의 양이 많아졌다는 통계가 있으며 뇌의 노화방지에도 기여하고 있으며

비타민E에 있어서 피부의 기미를 방지할 뿐 아니라 혈액순환을 원활히 해주는 것으로 알려져 있고,

비타민 E는 혈액중의 악성 콜레스테롤과 중성지방을 감소시키고 혈액의 점도를 낮춰 혈액이 원활히 흐르도록 도와줄뿐 아니라 중.고령기 얼굴등에 생기는 갈색기미(일명 노인반점) 방지에도 탁월한 효과가 있는 것으로 알려져 있으며

또 사포닌은 동물실험 결과 비만체질을 근본적으로 개선하는 기능이 있음이 밝혀진 바 있고, 또한 콩이 가지고 있는 다량의 토코페롤은 피부를 곱고 튼튼하게 회복시켜 주고 노화방지에도 기여하는 것으로 알려져 있습니다.

이외에도 콩의 항암 효과가 가장 높게 나타나는 암이 바로 유방암인데 갱년기 여성에게 찾아드는 각종 질병을 치료하기 위한 에스트로겐 호르몬 요법은 골다공증, 노화, 발한, 불면증, 심장질환, 성욕감퇴 등 여러가지 심각한 갱년기 장애를 예방, 치료하는데 큰 효과가 있으나 유방암 발생을 촉진시킨다는 결정적인 약점을 안고 있다.

암의 예방, 치료법이 눈부시게 발달했지만, 유방암 사망자는 줄어들지 않고 있다.

바로 에스트로겐때문이다.

유방암 발생 가능성이 높은 에스트로겐 요법을 받아야만 하는가? 이런 고민에 빠져있는 환자에게 항상 「 1주일에 3번 두부를 먹이면 된다 」 며 에스트로겐 요법을 옹호하고 있다.

노란 콩을 이용해 만드는 두부엔 유방암 발생을 억제시키는 제니스타인이란 물질이 풍부하게 함유돼 있기 때문이다.

에스트로겐은 유방세포 표피에서 호르몬 수용체와 결합해 유방암을 일으키는데, 식물속에 많이 들어있는 이소플라빈이란 물질이 에스트로겐의 이같은 암 유발작용을 억제시킨다.

약 4천여 종류에 달하는 이소플라빈 중 가장 강력한 유방암 억제물질이 바로 제니스타인. 제니스타인은 유방암을 예방할 뿐 아니라 악성 유방암세포를 정상으로 바꾸는 강력한 치료효과까지 있다고 알려져 있다.

그리고 일본의 한 연구는 콩 또는 두부를 먹는 것이 직장암에 걸릴 위험을 80% 이상 감소시킬수 있음을 보고하였다.

콩을 섭취한 사람들은 그렇지 않은 사람들에 비해 위험이 훨씬 낮은 것이다.

콩과 두부는 결장암의 위험을 40% 정도 감소시켰다.

이 연구의 경우 일주일에 한두번의 콩식품 섭취로 그 효과를 볼수 있다고 한다.

중국의 연구결과는 콩 식품을 거의 섭취하지 않는 사람이 정기적으로 콩을 섭취한 사람보다 직장암에 걸릴 위험이 3배가 넘는다고 주장한다.

중국의 경우 두유를 자주 마신 사람들은 이 음료를 전혀 마시지 않은 사람들에 비해 위암에 걸릴 위험이 반이나 적었다.

두부를 먹는 일본계 하와인들은 그렇지 않은 사람들보다 위암이 걸릴 위험이 30% 밖에 안된다.

중국 연안지방 1,500명의 남성을 대상으로 조사한결과 두부를 자주 섭취한 사람이 폐암에 걸릴 위험이 50%나 적었다.

두부를 많이 먹으면 먹을수록 그 위험률은 낮았다.

홍콩에서 200명의 중국 여성을 조사해 본 결과, 매일 두부와 다른 콩 식품을 섭취한 사람이 한달에 3번 이하로 섭취한 사람에 비해 폐암에 걸릴 위험이 반이나 적었다.

체내의 호르몬의 영향을 많이 받는 암의 한 종류로서 하와이에서, 일본계통의 남성 8000명을 대상으로 20년간 연구를 한 결과, 일주일에 한번 또는 그 이하로 두부를 먹는 사람들은 매일 두부를 먹는 사람보다 전립선암에 걸릴 위험이 3배나 되었다.

모든 식품 중 두부가 암을 가장 잘 막아 주었다는 보고가 있다.

본 발명은 이상의 사실에 입각하여 본 발명을 완성하였다.

즉, 콩에 함유된 사포닌은 항암효과와 과산화지질을 막아주는 좋은성분이지만 체내에 들어오면 요오드를 몸 밖으로 배출하므로 요오도와 균형을 맞추어 주기 위해 다시마를 함께 혼합했으며 해삼과 벗질을 혼합하여 가공하므로써 해삼과 콩과 다시마의 유효성분을 이상적으로 혼합시킬뿐 아니라 낫도균과 요오드의 증진을 도모하여 더욱더 커 양질의 건강식품을 만들수 있는 것이다.

## 발명의 구성 및 작용

삭제

## 제1공정

혼합물총량에 대하여 해삼세절물 20중량%, 다시마세절물 20중량%, 콩분채물 20중량%, 벗집세절물 20중량%, 술잎세절물 20중량%를 혼합하는 비율로 혼합물을 조성하고 혼합물 총량과같은 중량의 청정수를 혼합물에 혼합하여 수분량이 50%가 될때까지 가열하여 농축액을 제조하고

## 제2공정

제1공정에서 제조된 농축액에 해삼분말20중량%, 다시마분말20중량%, 콩분말20중량%, 벗집세절물40중량%를 추가하여 혼합한 다음 발효실에서 35-40℃로 3-5시간 발효시키고 발효된 것을 여과지로 여과하여 즙액을 얻어 제품으로 한다.

삭제

삭제

삭제

### 발명의 효과

이와같이 제조된 본 발명은 해삼과 다시마와 콩과 벗짚의 유효성분이 같은 비율로 혼합되어 유용한 식품을 얻게 되고 제조과정에서 벗짚을 혼용하므로써 낫도균과 요드성분을 증가시켜 식품성능을 더욱 높힐수 있다.

즉, 낫도균은 콩과 해조류와 지프라기에 의하여 증식되어 인체에 유익한 작용을 하게되는 낫도는 일반적으로 삶은 콩에 낫도균(*Bacillus Subtillis* 속)을 접종후에 발효시켜서 만든 식품으로 낫도의 점액질에는 혈전용해작용이 있고 예방효과, 혈압강화작용, 항암작용, 골다공증예방효과, 정장작용외에 0-157 등의 항균효과도 있으며 그 중에 혈전용해작용은 일반적으로 처방되고 있는 혈전용해제(Ur.Kinase, Plasmine)보다 뛰어난 것으로 알려져 있다.

다시말해 낫도속에 들어 있는 효소인 낫도키나제는 혈전을 용해하기 때문에 혈액순환을 원활하게 해주며 뇌를 건강하게 유지시켜 주는 작용을 하고 노인성 치매와 낫도의 상관관계를 보면,

동양인의 치매는 혈전성이고 모세혈관의 피의 흐름이 점차나빠져 그 주변에 영양과 산소공급이 감소되어 치매가 생기는 것인데 서양인에게 많이 찾아볼수 있는 알츠하이머형 치매와는 달리 동양인의 치매는 혈전성이므로 낫도의 섭취가 이를 예방할수 있는 것이며,

또, 낫도는 예로부터 술안주로 이용되어 왔는데 이를 낫도에 알콜을 제거하는 성분이 들어있기 때문이고 그것이 밝혀진바 있으며 낫도키나제가 망막 중심 정맥 폐색중 환자에게도 효과가 있어서 10일정도 섭취하면 눈밑 출혈이 사라지고 20일후에는 안전정맥폐색의 개선이 보이는 것이 확인된바 있을 정도입니다.

뿐만아니라 낫도균을 장내 부패균의 활동을 약화시키고 콜레라균이나 장티푸스균등 병원균에 대한 항균력 작용이 안정되고 있으며 그 활력이 유산균 보다 강한 것입니다.

따라서 인체에 이로운 균이 부패균의 활동을 억제하므로써 부패균이 만들어 내근 발암물질이나 암모니아인돌 아민 등 발암촉진물질을 감소시키고 소화를 촉진시키는 작용을 하는 것입니다.

또, 레시틴은 지방 분해 및 여드름, 죽은깨를 없애는데 효과가 있으며 숙변, 흑변을 몸 밖으로 배설시켜 미용효과를 높이게 되는 작용을 하며, 골다공증을 치료하고 골밀도를 높이며 생리통을 완화시키는 등의 효과를 내는 이점이 있다.

그리고 요오드성분은 신진대사 조절작용과 지방의 연소로 체중을 감소시키게 되고 성장촉진작용과 활력을 더해주며 정식적 활동을 민활하게 해주고 튼튼한 머리털과 손톱, 발톱, 피부 이를 만드는데 관여 하는 작용을 하는 것으로 알려져 있다.

따라서 본원 발명의 식품을 복용하므로써 고혈압예방 작용 콜레스테롤 감소작용 각종심장병 예방을 비롯하여 당뇨 억제작용과, 항암작용까지 할수 있으므로 성인병 예방에 좋은 건강 식품을 얻을수 있고 다양한 형태로 가공하여 복용할수 있어서 활용성이 높아 식품산업 발전에도 기여할수 있는 등의 이점을 얻게 된다.

삭제

삭제

삭제

삭제

삭제

삭제

삭제

삭제

삭제

삭제

삭제

삭제

(57) 청구의 범위

**청구항 1.**

삭제

**청구항 2.**

혼합물총량에 대하여 해삼세절물 20중량%, 다시마세절물 20중량%, 콩분쇄물 20중량%, 벚집세절물20중량%, 솔잎세절물20중량%를 혼합하는 비율로 혼합물을 조성하고 혼합물 총량과 같은 중량의 청정수를 혼합물에 혼합하여 수분량이 50%가 될때까지 가열하여 농축액을 제조하는 단계와;

제조된 농축액에 해삼분말20중량%, 다시마분말20중량%, 콩분말20중량%, 벚집세절물40중량%를 추가하여 발효실에서 35-40℃로 3-5시간 발효시키는 단계와;

발효물을 여과지로 여과하여 즙액을 얻는 단계로 제조하는 것을 특징으로 하는 해삼을 주재료한 보건 식품의 제조 방법

**청구항 3.**

삭제