



(19) 대한민국특허청(KR)  
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2020-0070529  
(43) 공개일자 2020년06월18일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
A23L 2/38 (2006.01)

(52) CPC특허분류  
A23L 2/38 (2013.01)  
A23V 2002/00 (2013.01)

(21) 출원번호 10-2018-0157749  
(22) 출원일자 2018년12월10일  
심사청구일자 2018년12월10일

(71) 출원인  
지승현  
강원도 홍천군 홍천읍 학명루길 9, A동 102호(제  
일연립주택)

(72) 발명자  
지승현  
강원도 홍천군 홍천읍 학명루길 9, A동 102호(제  
일연립주택)

(74) 대리인  
김영철, 김 순 영

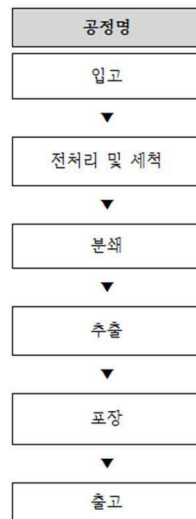
전체 청구항 수 : 총 15 항

(54) 발명의 명칭 **잣잎 추출물 및 양파 추출물을 포함하는 음료 및 이의 제조 방법**

(57) 요약

본 명세서에는 잣잎 추출물 및 양파 추출물을 포함하는 음료 및 이의 제조 방법이 개시된다. 일 측면에서 본 발명의 음료는 잣잎과 양파로부터 얻을 수 있는 영양 성분이 극대화된 것으로 영양학적으로도 우수하며, 특히 양파를 깨끗하게 손질한 후 양파 껍질을 벗기지 않고 통째로 가공함으로써 양파로부터 깔끔한 맛만을 이끌어 내어 향미 또한 우수하다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

A23V 2250/21 (2013.01)

A23V 2300/14 (2013.01)

A23V 2300/31 (2013.01)

이 발명을 지원한 국가연구개발사업

과제고유번호 R0005283

부처명 중소벤처기업부

연구관리전문기관 강원지역사업평가단

연구사업명 풀뿌리기업육성사업

연구과제명 홍천군 잣나무 산림기반 활용 고부가가치 제품개발을 통한 지역산업고도화

기여율 1/1

주관기관 (재)홍천메디칼허브연구소

연구기간 2016.04.01 ~ 2018.12.31

---

## 명세서

### 청구범위

#### 청구항 1

жат 추출물 및 양파 추출물을 포함하는 음료.

#### 청구항 2

제1항에 있어서,

상기 жат의 산지는 홍천인 음료.

#### 청구항 3

제1항에 있어서,

상기 양파는 양파 분쇄물인 음료.

#### 청구항 4

제1항에 있어서,

상기 추출물은 극성 용매 추출물인 음료.

#### 청구항 5

제1항에 있어서,

상기 추출물은 물, C<sub>1</sub>-C<sub>6</sub> 알코올 및 이들의 혼합용매 중 하나 이상을 용매로 하는 추출물인 음료.

#### 청구항 6

제1항에 있어서,

상기 추출물은 물 추출물인 음료.

#### 청구항 7

제1항에 있어서,

상기 жат 추출물 및 양파 추출물은 жат 및 양파를 1:70 내지 80 중량 비율로 포함하는 혼합물의 추출물인 음료.

#### 청구항 8

제1항에 있어서,

상기 жат 추출물 및 양파 추출물은 0.5 내지 1.5 중량%의 жат, 70 내지 80 중량%의 양파 및 18.5 내지 29.5 중량%의 물을 포함하는 혼합물의 추출물인 음료.

#### 청구항 9

제1항에 있어서,

상기 추출물은 추출액인 음료.

#### 청구항 10

жат 추출물 및 양파 추출물을 제조하는 단계;를 포함하는 상기 청구항 제1항 내지 제9항 중 어느 한 항에 따른 음료의 제조 방법.

**청구항 11**

제10항에 있어서,

상기 잣잎 추출물 및 양파 추출물을 제조하는 단계;는 양파 또는 잣잎을 전처리하는 단계;를 포함하는 것인 방법.

**청구항 12**

제11항에 있어서,

양파를 전처리하는 단계;는 양파를 분쇄하는 단계;를 포함하는 것인 방법.

**청구항 13**

제10항에 있어서,

상기 잣잎 추출물 및 양파 추출물을 제조하는 단계;는 잣잎 및 양파를 100 내지 140℃에서 120 내지 180분 동안 추출하는 것을 포함하는 것인 방법.

**청구항 14**

제10항에 있어서,

상기 잣잎 추출물 및 양파 추출물을 제조하는 단계;는 잣잎 및 양파를 동시에 추출하는 단계;를 포함하는 것인 방법.

**청구항 15**

제10항에 있어서,

상기 방법은 잣잎 추출물 및 양파 추출물을 제조한 후에 잣잎 추출물 또는 양파 추출물로부터 고형분을 제거하는 단계;를 더 포함하는 방법.

**발명의 설명**

**기술 분야**

[0001] 본 명세서에는 잣잎 추출물 및 양파 추출물을 포함하는 음료 및 이의 제조 방법이 개시된다.

**배경 기술**

[0002] 잣나무는 주요한 산림자원으로 여겨지고 있기는 하나, 주로 열매인 잣과 목재만이 이용될 뿐이고 뽕은 맛이 강하여 섭취 등이 어려운 잣잎 등의 부위는 거의 활용되지 못하고 있는 실정이다. 그러나, 잣잎은 350mg%의 플라보노이드, 0.25-0.41%의 정유, 260-360mg%의 아스코르빈산 등이 함유되어 있는 등 인체에 유용한 물질이 다량 함유되어 있다.

[0003] 양파는 일반적으로 사용되는 식재료이기는 하나, 양파 내에 함유되어 있는 퀘르세틴 등에 의하여 쓴맛, 뽕은 맛이 나기도 한다. 그러나, 양파 또한 당질, 칼슘, 염분, 비타민 B1, 비타민 C등이 함유되어 있고, 스테미너 강화, 혈관 강화, 항알레르기 작용 및 육류나 계란 그리고 우유 등 동물성 단백질의 과식에 의한 '암모니아 피로'라고 하는 육류의 독을 해독시키는데 효과가 있는 것으로 널리 알려져 있다.

[0004] 이에, 본 발명자는 잣잎과 양파를 활용하여 영양학적으로도 뛰어나면서도 뛰어난 향미를 나타내는 음료 및 이의 제조방법을 연구하던 중, 본 발명을 완성하게 되었다.

**선행기술문헌**

**특허문헌**

[0005] (특허문헌 0001) KR 공개특허공보 제10-2009-0061115호

(특허문헌 0002) KR 공개특허공보 제10-2007-0105381호

**발명의 내용**

**해결하려는 과제**

[0006] 일 측면에서, 본 발명의 목적은 잣잎 추출물 및 양파 추출물을 포함하는 영양 및 향미가 극대화된 음료 및 이의 제조 방법을 제공하는 것이다.

**과제의 해결 수단**

[0007] 상기 과제를 달성하기 위하여, 일 측면에서 본 발명은 잣잎 추출물 및 양파 추출물을 포함하는 음료를 제공한다.

[0008] 일 측면에서 본 발명은 잣잎 및 양파를 용매에서 추출하는 단계;를 포함하는 상기 음료의 제조 방법을 제공한다.

**발명의 효과**

[0009] 일 측면에서 본 발명의 음료는 잣잎과 양파로부터 얻을 수 있는 영양 성분이 극대화된 것으로 영양학적으로도 우수하며, 특히 양파를 깨끗하게 손질한 후 양파 껍질을 벗기지 않고 통째로 가공함으로써 양파로부터 깔끔한 맛만을 이끌어 내어 향미 또한 우수하다.

**도면의 간단한 설명**

[0010] 도 1은 본 발명의 일 측면에 따른 음료 제조 방법을 도식화하여 나타낸 도이다.

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

[0011] 이하, 상세히 설명한다.

[0012] 일 측면에서 본 발명은 잣잎 추출물 및 양파 추출물을 포함하는 음료를 제공한다.

[0013] 일 측면에서, 상기 잣잎의 산지는 홍천일 수 있고, 청정자연 지역인 홍천에서 수득한 잣잎을 사용하면 보다 우수한 영양과 향미를 나타내는 음료를 제조할 수 있다.

[0014] 일 측면에서, 상기 양파는 양파 분쇄물일 수 있다.

[0015] 본 명세서에 있어서, '추출'은 분리하는 방법이나 성분의 종류에 제한 없이 천연물로부터 어떤 활성 성분을 적당한 용매로 분리하는 행위를 모두 포함하는 개념으로, '추출물'은 추출을 통하여 수득한 물질을 모두 포함하는 개념이다. 즉, 물이나 유기 용매를 이용하여 천연물로부터 용매에 용해되는 성분을 추출해 낸 것, 천연물의 특정 성분, 예컨대 오일과 같은 특정 성분만을 추출하여 얻어진 것 등을 모두 포함하는 광의의 개념으로, 추출 또는 정제의 각 단계에서 얻어지는 모든 추출물 및 정제물, 그들의 회석액, 추출액, 농축액 또는 건조물을 모두 포함한다. 이에 비추어 볼 때, 본 발명의 잣잎 추출물 및 양파 추출물은 잣잎 및 양파에서 어떤 활성 성분을 특정 용매로 분리한 것을 의미한다.

[0016] 일 측면에서, 상기 잣잎 추출물 및 양파 추출물은 당업계에서 공지된 추출, 분리 및 분획하는 방법을 사용하여 천연으로부터 추출, 분리 및 분획하여 수득한 것을 사용할 수 있으며, 다양한 추출 또는 분획 용매와 추출 또는 분획 방법에 따라 추출될 수 있다.

[0017] 일 측면에서, 상기 잣잎 추출물 및 양파 추출물은 잣잎과 양파 각각의 조추출물, 극성용매 추출물 또는 비극성용매 추출물을 모두 포함하며, 그 중에서도 극성용매 추출물인 것이 바람직하다. 더욱이 상기 극성용매 가용 추출물은 물, C<sub>1</sub>-C<sub>6</sub> 알코올 및 이들의 혼합용매 중 하나 이상의 용매일 수 있고, 바람직하게는 물일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다.

[0018] 일 측면에서, 상기 잣잎 추출물 및 양파 추출물은 잣잎 및 양파를 일정 중량 비율로 포함하는 혼합물의 추출물인 음료일 수 있고, 일례로 상기 일정 중량은 잣잎 중량이 1일 때, 양파 중량이 70 이상, 71 이상, 72 이상, 73 이상, 74 이상, 75 이상, 76 이하, 77 이하, 78 이하, 79 이하, 80 이하인 중량 비율일 수 있으나, 이에 제한되

는 것은 아니다.

- [0019] 일 측면에서, 상기 잣잎 추출물 및 양과 추출물은 0.5 이상, 0.6 이상, 0.7 이상, 0.8 이상, 0.9 이상, 1 이상, 1.1 이하, 1.2 이하, 1.3 이하, 1.4 이하, 1.5 중량%의 잣잎, 70 이상, 71 이상, 72 이상, 73 이상, 74 이상, 75 이상, 76 이하, 77 이하, 78 이하, 79 이하, 80 이하 중량%의 양과 및 18.5 이상, 19 이상, 19.5 이상, 20 이상, 20.5 이상, 21 이상, 21.5 이상, 22 이상, 22.5 이상, 23 이상, 24.5 이상, 25 이하, 25.5 이하, 26 이하, 26.5 이하, 27 이하, 27.5 이하, 28 이하, 28.5 이하, 29 이하, 29.5 이하 중량%의 물을 포함하는 혼합물의 추출물일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다.
- [0020] 본 명세서에 있어서, '추출액'은 당업계에서 알려진 통상의 방법으로 추출물에서 고형분만을 제거한 액상물을 지칭하는 것으로, 일 측면에서, 상기 추출물은 추출액일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다.
- [0022] 일 측면에서 본 발명은 잣잎 추출물 및 양과 추출물을 제조하는 단계;를 포함하는 상기 음료의 제조 방법을 제공한다.
- [0023] 일 측면에서, 상기 잣잎 추출물 및 양과 추출물을 제조하는 단계는 양과 또는 잣잎을 전처리하는 단계;를 더 포함할 수 있고, 상기 양과를 전처리하는 단계;는 양과를 분쇄하는 단계;를 포함하는 것일 수 있다. 본 명세서에 있어서, '전처리'는 본격적인 가공에 앞서서 화학적 또는 물리적 작용을 가하여 예비적으로 하는 처리를 의미하는 것으로 일례로 재료를 세척하는 단계, 적절하게 분쇄하는 단계 등을 모두 포함하는 개념이다.
- [0024] 일 측면에서, 상기 잣잎 추출물 및 양과 추출물을 제조하는 단계;는 잣잎 및 양과를 100℃ 이상, 105℃ 이상, 110℃ 이상, 115℃ 이상, 120℃ 이상, 125℃ 이상, 130℃ 이하, 135℃ 이하, 140℃ 이하에서 120분 이상, 125분 이상, 130분 이상, 135분 이상, 140분 이상, 140분 이상, 150분 이하, 155분 이하, 160분 이하, 165분 이하, 170분 이하, 175분 이하, 180분 이하 동안 추출하는 것일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다.
- [0025] 일 측면에서, 상기 잣잎 추출물 및 양과 추출물을 제조하는 단계;는 동시에 잣잎 및 양과의 추출하는 단계를 포함하는 것일 수 있다.
- [0026] 일 측면에서, 상기 방법은 잣잎 추출물 및 양과 추출물을 제조한 후에 잣잎 추출물 또는 양과 추출물로부터 고형분을 제거하는 단계;를 더 포함하는 방법일 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다. 보다 다양한 예로, 추출물을 얻은 이후에는 당업계에서 알려진 통상의 방법으로 상온에서 냉침, 가열 및 여과하여 액상물(추출액)을 얻을 수 있으며, 또는 추가로 용매를 증발, 분무건조 또는 동결건조할 수도 있다. 아울러, 상기과 같이 추출된 추출물을 감압 증류 및 동결 건조 또는 분무 건조 등과 같은 추가적인 과정에 의해 분말 상태로 제조할 수도 있다. 구체적으로, 열수추출법, 냉침추출법, 환류냉각추출법, 용매추출법, 수증기증류법, 초음파추출법, 용출법, 압착법 등의 방법이 사용될 수 있으나, 이에 제한되는 것은 아니다.
- [0028] 중복되는 내용은 본 명세서의 복잡성을 고려하여 생략하며, 본 명세서에서 달리 정의되지 않은 용어들은 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상적으로 사용되는 의미를 갖는 것이다. 또한, 본 명세서 내에서 사용된 '또는'은 명확하게 반대하는 내용을 명시하고 있지 않는 한, '및'을 포함하는 개념이다.
- [0030] 이하 첨부된 도면을 참조하여 본 발명의 바람직한 실시예를 상세히 설명하기로 한다. 본 발명의 실시예는 당업계에서 평균적인 지식을 가진 자에게 본 발명을 보다 완전하게 설명하기 위해 제공되는 것이다.
- [0032] **1. 추출 전 재료 처리 공정**
- [0033] 1) 재료 입고, 전처리 및 세척 공정
- [0034] 원재료인 양과와 잣잎을 매입하여 저장고에 보관한다. 이때, 홍천에서 제공받은 잣잎을 사용한다. 이 후 양과와 잣잎의 잡티를 제거하고 세척하여 이물질이 존재하지 않도록 한다.
- [0036] 2) 분쇄공정

[0037] 세척 공정까지 마친 양파를 분쇄기에 넣고 분쇄한다. 잣잎은 별도의 분쇄공정을 거치지 않았다.

[0039] 2. 추출 공정

[0040] 분쇄 공정을 거친 양파를 보자기에 먼저 투입한 후, 표 1에 나타난 배합 비율로 잣잎을과 정제수를 보자기에 추가로 투입한다. 이후 온도 120℃, 소요시간 2시간 30분으로 세팅한 추출기에서 가열 추출한다.

표 1

[0041]

원재료 또는 성분명	배합 비율(중량%)
양파	75
잣잎	1
정제수	24
계	100

[0043] 3. 추출 후 처리 공정 - 포장 및 출고 공정

[0044] 상기 추출이 완료된 후 고형분이 포함된 보자기를 제거하고 남은 추출액을 포장기계로 이동시켜 파우치 포장을 하고, 포장된 파우치를 박스 작업 하여 출고한다.

도면

도면1

