



(19) 대한민국특허청(KR)

(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2022년04월20일

(11) 등록번호 10-2387524

(24) 등록일자 2022년04월13일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A23L 7/196 (2016.01) A23L 19/10 (2016.01)

A23L 25/00 (2016.01) A23L 5/10 (2016.01)

(52) CPC특허분류

A23L 7/196 (2016.08)

A23L 19/10 (2016.08)

(21) 출원번호 10-2020-0167952

(22) 출원일자 2020년12월04일

심사청구일자 2020년12월04일

(56) 선행기술조사문헌

KR1020110020500 A*

KR100605488 B1*

KR1020040035894 A*

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자

농업회사법인주식회사 에코피아

대전광역시 서구 월평북로 95, 1동604호(월평동, 만년오피스텔)

(72) 발명자

곽의섭

대전광역시 서구 월평북로 13, 207동 1502호(월평동, 은뜰마을)

(74) 대리인

이순국, 김남정

전체 청구항 수 : 총 2 항

심사관 : 강복희

(54) 발명의 명칭 인삼, 맥문동, 오미자 추출물 및 사과즙과 금산인삼1뿌리를 포함하는 고영양 잡곡밥 및 그 제조방법

(57) 요약

본 발명은, 인삼, 맥문동, 오미자 추출물 및 사과즙과 금산인삼1뿌리를 포함하는 고영양 잡곡밥 및 그 제조방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는, 항암, 면역증진, 균형있는 영양보급, 비만방지, 콜레스테롤 및 혈당조절, 피로회복, 심혈관 및 호흡기 강화 효능을 가진 유용 영양성분을 골고루 섭취할 수 있도록 인삼, 맥문동, 오미자 추출물 160ml 및 사과즙 40ml를 포함하는 혼합액에, 금산인삼1뿌리, 쌀 100g, 찰쌀 25g, 귀리 20g, 흑미 10g, 서리태 10알, 간밤 2알, 대추 2알, 은행 3알, 잣 1큰술, 참기름 1작은술을 넣어 지은 고영양 잡곡밥으로서, 밥에 부족한 영양소를 보충하고, 현대인들의 바쁜 생활속에 끼니를 챙기기 어렵거나 차려 먹기 귀찮거나 할 경우 간편하게 챙겨 먹을 수 있는 건강한 한끼식사를 대용할 수 있는 고영양 잡곡밥 및 그 제조방법에 관한 것이다.

(52) CPC특허분류

A23L 25/00 (2016.08)

A23L 5/13 (2016.08)

A23V 2002/00 (2013.01)

A23V 2250/21 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

인삼, 맥문동, 오미자 추출물 160ml 및 사과즙 40ml를 포함하는 혼합액에, 금산인삼1뿌리, 쌀 100g, 찹쌀 25g, 귀리 20g, 흑미 10g, 서리태 10알, 간밤 2알, 대추 2알, 은행 3알, 잣 1큰술, 참기름 1작은술을 넣어 짓되,

상기 금산인삼1뿌리는 대두를 잘라내고 굵은 부위를 반으로 갈라 1cm정도 크기로 절단한 것이고,

상기 인삼, 맥문동, 오미자 추출물은 물 1.5L에 인삼 30g을 75℃에서 23시간 달인 후, 여기에 맥문동 60g, 오미자 30g을 넣고 1시간 정도 더 달여서 냉각 여과한 것이며,

상기 쌀, 찹쌀, 귀리, 흑미, 서리태는 물에 세척 후, 30분간 물에 불린 것을 특징으로 하는 고영양 잡곡밥

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

물 1.5L에 인삼 30g을 75℃에서 23시간 달인 후, 여기에 맥문동 60g, 오미자 30g을 넣고 1시간 정도 더 달여서 냉각 여과하여 인삼, 맥문동, 오미자 추출물을 제조하는 단계와; 사과를 베이킹소다를 이용해 깨끗이 세척하고, 씨를 제거한 뒤 1/4 크기로 잘라 곱게 간 후, 체 또는 면보로 걸러 사과즙을 제조하는 단계와; 쌀 100g, 찹쌀 25g, 귀리 20g, 흑미 10g, 서리태 10알을 물에 세척 후, 30분간 물에 불리는 단계와; 금산인삼1뿌리를 세척하여 대두를 잘라내고 굵은 부위를 반으로 갈라 1cm정도 크기로 절단하여 금산인삼1뿌리를 준비하는 단계와; 간밤 2알, 대추 2알, 은행 3알, 잣 1큰술을 깨끗이 씻어 준비하되, 대추는 돌려깎아 씨를 분리한 뒤 동글게 말아 얇게 채 썰고, 은행은 살짝 볶아 껍질 벗겨 준비하는 단계와; 용기에 물에 불린 상기 쌀, 찹쌀, 귀리, 흑미, 서리태를 담고, 상기 금산인삼1뿌리, 간밤, 대추, 은행, 잣을 모두 넣어 주고 참기름 1작은술을 넣어 주는 단계와; 상기 인삼, 맥문동, 오미자 추출물 160ml와 사과즙 40ml를 붓고 균질하게 혼합하는 단계와; 센 불에 7분, 약한 불에 7분, 뜸들이기 1분을 거쳐 밥을 짓는 단계;를 포함하는 것을 특징으로 하는 제1항에 따른 고영양 잡곡밥의 제조방법

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은, 인삼, 맥문동, 오미자 추출물 및 사과즙과 금산인삼1뿌리를 포함하는 고영양 잡곡밥 및 그 제조방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는, 항암, 면역증진, 균형있는 영양보급, 비만방지, 콜레스테롤 및 혈당조절, 피로회복, 심혈관 및 호흡기 강화 효능을 가진 유용 영양성분을 골고루 섭취할 수 있도록 인삼, 맥문동, 오미자 추출물 160ml 및 사과즙 40ml를 포함하는 혼합액에, 금산인삼1뿌리, 쌀 100g, 찹쌀 25g, 귀리 20g, 흑미 10g, 서리태 10알, 간밤 2알, 대추 2알, 은행 3알, 잣 1큰술, 참기름 1작은술을 넣어 지은 고영양 잡곡밥으로서, 밥에 부족한 영양소를 보충하고, 현대인들의 바쁜 생활속에 끼니를 챙기기 어렵거나 차려 먹기 귀찮거나 할 경우 간편하게 챙겨 먹을 수 있는 건강한 한끼식사를 대용할 수 있는 고영양 잡곡밥 및 그 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0003] 일반적으로, 쌀밥은 조리법이 간단하고, 맛이 좋아서 물리지 않고 소화 흡수도 좋으며 필요한 영양소를 거의 다

함유하고 있으나, 특히, 백미는 탄수화물, 단백질, 무기질, 비타민 등 영양소가 골고루 들어있기는 하지만 지방, 칼슘, 철분 등은 부족하여 영양 불균형으로 인한 질병에 대한 면역능력이 저하된다.

- [0005] 따라서, 쌀의 부족한 영양분을 보충하고 기능성을 부여하기 위하여 원래 쌀이 가지고 있는 영양소 이외에도 키토산, 무기질, 칼슘, 식이섬유 등의 영양소를 첨가하거나, 보리, 콩, 수수 등의 다양한 종류의 곡류를 일정 비율로 혼합한 혼합 곡물 잡곡밥을 먹기도 한다.
- [0007] 더 나아가 계절에 따라서 제철에 나는 채소나 견과류 등을 섞어서 계절의 맛을 즐기는 감자밥·완두콩밥·콩나물밥·무밥·송이밥·밤밥·굴밥 등이 있으며, 우리나라에서 대보름날 먹는 오크밥과 약밥 그리고 겨울철에 즐겨 먹는 김치밥 등의 많은 영양밥들이 개발되어 있다.
- [0009] 한편, 산업의 발달과 더불어 맞벌이 부부의 증가와 핵가족화로 생활의 간편성을 선호하게 되어 냉동밥, 레토르트밥, 무균포장밥 등 인스턴트밥의 이용률이 급속히 높아가고 있으며, 생활수준의 향상에 따라 건강지향적인 식품을 선호하는 경향에 있다.
- [0011] 뿐만 아니라, 오늘날 사람들은 건강유지와 증진에 관심이 증대함에 따라 식생활이 건강에 미치는 영향에 관해서도 많은 관심을 가지게 되어 음식을 섭취함에 있어서도 ‘양적 섭취’보다 ‘질적 섭취’로 변화하였으며, 이러한 음식에 대한 사고방식의 변화는 식생활의 변화뿐만 아니라 사회 및 문화 전반에 걸쳐 다양한 변화를 가져왔다.
- [0013] 또한, 경제성장을 바탕으로 한국은 전반적인 소득증가, 생활수준 향상, 여성의 사회진출 가속화, 여가시간 증대, 핵가족 및 1~2인 가족 증가 등으로 식생활의 변화가 일어나고 있으며, 이로 인해 외식 및 간편식 시장이 다양화 되고 있다.
- [0015] 특히, 여성이 가정내에서 보내는 시간이 줄어들면서 조리를 위한 시간이 단축되고 그 결과 젊은 세대들은 자연스럽게 조리기술이 부족하여 음식을 만드는 것과 멀어지게 되었으며, 최근 싱글족, 맞벌이 부부의 증가로 경제적인 여유로 인해 빠르고 복잡한 경쟁 사회의 구도 속에서 편리하고 간편하며, 빠르게 조리가 가능한 기능성을 추구하는 방향으로 변화되어 왔다.
- [0017] 그러나, 이러한 변화에 맞추어 개발된 기존 간편식 즉석조리식품의 경우에는 기호성을 강조한 한끼 식사대용으로 기존의 음식의 편의성을 강조하여 쉽게 조리해 먹을 수 있는 제품이 대부분으로 소비자들은 이들 제품을 안 전하고 건강한 먹거리로 생각하지는 않는다.
- [0019] 또한, 시판되는 즉석밥의 경우 백미를 이용한 쌀밥으로 쌀의 영양분은 거의 없으며, 쌀밥에 부족 되기 쉬운 아미노산이 함유되어 있지 않으므로 이를 이용한 식사대용의 간편식 및 냉동밥의 경우에도 기호성을 강조한 제품이 대다수이며 균형적인 영양소 공급 및 건강식품의 역할은 불가능하였다.
- [0021] 이러한 종래 간편식의 영양부족의 문제점을 해결하기 위해 개발된 종래 영양밥 관련 개발제품들을 살펴 보면, 한국등록특허 10-0528491(등록일자 2005년11월07일)에 인삼을 일정규격으로 절단하여 60℃로 유지된 0.1~0.3% 묽은 유기산 용액에 20분간 브랜칭 처리하여 초기 미생물 수준을 감소시키는 전처리를 하고, 밥 및 대추를 일정규격으로 절단하여 25℃의 0.1~0.3% 칼슘용액에 0.1~0.3%의 유기산 용액을 첨가하여 1시간동안 침지시켜 초기 미생물 수준을 감소시키는 원료의 전처리 단계; 침지처리한 원료미와 전처리한 인삼, 대추, 밤을 균일하게 섞어 충전하는 단계; 충전된 내용물을 고온 고압으로 살균하는 단계; 일정량의 취반수를 공급하고 스팀으로 밥을 짓는 취반 단계; 및 무균화실(Clean room)에서 포장하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 상온 장기보존용 무균화 포장밥의 제조 방법이 개발된 바 있다.
- [0023] 또한, 한국공개특허 10-2013-0125208(공개일자 2013년11월18일)에 영양밥 제조방법에 있어서, 백미를 물로 세척한 후 1시간 정도 불리는 백미 불림단계(a); 새송이버섯, 표고버섯, 느타리버섯, 굴, 간새우, 낙지를 준비하는 재료 준비단계(b); 간장, 파, 부추, 마늘, 들기름, 깨소금을 혼합하여 양념장을 만드는 양념장 준비단계(c); 솥에 들기름 15ml를 붓고, 상기 불린 백미 400g과 물 400ml를 솥에 넣고 중불로 끓이는 밥을 짓는 단계(d); 솥에서 짓는 밥에 물이 자작해질 때 상기 재료 준비단계에서 준비된 재료를 솥에 넣고 뜸을 들이는 뜸들임 단계(e);로 완성되는 것을 특징으로 하는 영양밥 제조방법이 공지된 바 있다.
- [0025] 또한, 한국공개특허 10-2014-0096755(공개일자 2014년08월06일)에 약용식물에 물을 가하여 추출하거나 갈아서 즙을 내는 추출단계; 상기에서 추출된 추출물과 원료미와 혼합한 후 증숙하는 취반단계; 및 상기에서 얻어진 밥을 멸균한 후 진공포장하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 기능성 즉석밥의 제조방법 및 상기 방법으로 제조된 기능성 즉석밥이 공지되어 있다.

[0027] 또한, 한국등록특허 10-1672302(등록일자 2016년10월28일)에 쌀, 찰쌀, 흑미 중에서 선택된 어느 하나 이상의 주재료에 현미, 콩, 팥, 울무, 밤, 호박, 마늘, 견과류, 오미자, 구기자 중에서 선택된 어느 하나 이상의 부재료를 혼합하여 밥을 지어 형틀에 채우는 과정; 밥을 상기 형틀에 넣고 가압하여 상기 형틀 형상으로 제조한 후 상기 형틀로부터 분리하는 과정; 밀가루 100중량부에 대하여 찰쌀가루, 녹말가루, 옥수수가루, 견과류가루, 현미가루, 콩가루, 짜장가루, 카레가루, 건조한 고기가루, 생선가루, 야채가루, 해산물가루 중 선택된 어느 하나 이상의 재료 100 중량부 이하(0중량부 제외)와, 물, 우유, 녹차, 오미자차, 구기자차, 커피 중에서 선택된 어느 하나 이상의 재료 30 ~ 300 중량부를 혼합한 후, 숙성 가능하도록 이스트, 막걸리, 베이킹파우더 중 어느 하나 이상을 0.1 ~ 10중량부 혼합하여 30분 이상 상온에서 숙성하여 코팅제를 제조한 후 상기 형틀로부터 분리된 밥 표면에 상기 코팅제를 바르거나 살포하여 코팅하는 과정; 코팅제가 코팅된 밥을 찌거나 굽거나 튀겨 라이스 번스(buns)를 제조하는 과정; 상기 라이스 번스를 한 쌍으로 준비하고, 준비된 한 쌍의 라이스 번스 사이에 반찬, 패티를 삽입하는 과정을 포함하는, 밥버거 제조방법이 공지되어 있다.

[0029] 또한, 한국등록특허 10-2128881(등록일자 2020년06월25일)에는 유황쌀 50-80중량%, 귀리 10-27중량%, 흑미 3-7중량%, 검정콩 5-12중량% 및 쌀눈 2-4중량%로 혼합한 잡곡을 세척 후 준비하는 단계, 영양강화소재로서 다진 파프리카, 당근 및 표고버섯을 잡곡 총 중량에 대해 3-6중량%씩 혼합하는 단계, 메밀 추출물, 표고버섯 추출물, 다시마 추출물의 1:1:1 내지 1.5:1:0.5 중량비 혼합 총중량에 대해 새싹삼 추출물을 10-12 중량% 첨가한 액상 조성물을 잡곡 총 중량에 대해 3-9중량%로 혼합하는 단계, 물을 넣고 밥을 짓는 단계로 구성되는 잡곡밥 제조방법이 공지되어 있다.

[0031] 그러나, 상기한 종래 특허기술들에 언급된 영양밥들은 각종 영양소를 보충하기 위해 약용식물, 여러 다양한 유용한 추출물, 잡곡류를 혼합하여 영양밥으로 제조한 것들로, 백미에 결핍되는 영양소를 보충하고, 항암, 면역증진에 유용한 성분을 함유하고 있기는 하나, 항암, 면역증진 외에도 현대인들이 섭취하는 균형있는 영양보급, 비만방지, 콜레스테롤 및 혈당조절, 피로회복, 심혈관 및 호흡기 강화 효능을 가진 유용 영양성분을 골고루 섭취하기에는 여전히 많은 문제점이 있었다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0033] (특허문헌 0001) [특허문헌 001] 한국등록특허 10-0528491(등록일자 2005년11월07일)
 (특허문헌 0002) [특허문헌 002] 한국공개특허 10-2013-0125208(공개일자 2013년11월18일)
 (특허문헌 0003) [특허문헌 003] 한국공개특허 10-2014-0096755(공개일자 2014년08월06일)
 (특허문헌 0004) [특허문헌 004] 한국등록특허 10-1672302(등록일자 2016년10월28일)
 (특허문헌 0005) [특허문헌 005] 한국등록특허 10-2128881(등록일자 2020년06월25일)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0034] 본 발명은, 상기한 종래 문제점을 해결하기 위한 것으로, 항암, 면역증진, 균형있는 영양보급, 비만방지, 콜레스테롤 및 혈당조절, 피로회복, 심혈관 및 호흡기 강화 효능을 가진 유용 영양성분을 골고루 섭취할 수 있도록 인삼, 맥문동, 오미자 추출물 160ml 및 사과즙 40ml를 포함하는 혼합액에, 금산인삼1뿌리, 쌀 100g, 찰쌀 25g, 귀리 20g, 흑미 10g, 서리태 10알, 간밤 2알, 대추 2알, 은행 3알, 잣 1큰술, 참기름 1작은술을 넣어 지은 고영양 잡곡밥으로서, 밥에 부족한 영양소를 보충하고, 현대인들의 바쁜 생활속에 끼니를 챙기기 어렵거나 차려 먹기 귀찮거나 할 경우 간편하게 챙겨 먹을 수 있는 건강한 한끼식사를 대용할 수 있는 고영양 잡곡밥 및 그 제조방법을 제공하는 것을 해결하고자 하는 과제로 한다.

과제의 해결 수단

[0036] 본 발명은, 상기 과제를 해결하기 위하여, 인삼, 맥문동, 오미자 추출물 160ml 및 사과즙 40ml를 포함하는 혼합액에, 금산인삼1뿌리, 쌀 100g, 찰쌀 25g, 귀리 20g, 흑미 10g, 서리태 10알, 간밤 2알, 대추 2알, 은행 3알,

жат 1큰술, 참기름 1작은술을 넣어 지은 고영양 잡곡밥을 과제의 해결수단으로 한다.

[0038] 상기 금산인삼1뿌리는 대두를 잘라내고 굵은 부위를 반으로 갈라 1cm정도 크기로 절단한 것을 과제의 해결수단으로 한다.

[0040] 상기 인삼, 맥문동, 오미자 추출물은 물 1.5L에 인삼 30g을 75℃에서 23시간 달인 후, 여기에 맥문동 60g, 오미자 30g을 넣고 1시간 정도 더 달여서 냉각 여과한 것을 과제의 해결수단으로 한다.

[0042] 상기 쌀, 찹쌀, 귀리, 흑미, 서리태는 물에 세척 후, 30분간 물에 불린 것을 과제의 해결수단으로 한다.

[0044] 또한, 본 발명은, 물 1.5L에 인삼 30g을 75℃에서 23시간 달인 후, 여기에 맥문동 60g, 오미자 30g을 넣고 1시간 정도 더 달여서 냉각 여과하여 인삼, 맥문동, 오미자 추출물을 제조하는 단계와; 사과를 베이킹소다를 이용해 깨끗이 세척하고, 씨를 제거한 뒤 1/4 크기로 잘라 곱게 간 후, 채 또는 면보로 걸러 사과즙을 제조하는 단계와; 쌀 100g, 찹쌀 25g, 귀리 20g, 흑미 10g, 서리태 10알을 물에 세척 후, 30분간 물에 불리는 단계와; 금산인삼1뿌리를 세척하여 대두를 잘라내고 굵은 부위를 반으로 갈라 1cm정도 크기로 절단하여 금산인삼1뿌리를 준비하는 단계와; 간밤 2알, 대추 2알, 은행 3알, 잣 1큰술을 깨끗이 씻어 준비하되, 대추는 돌려깎아 씨를 분리한 뒤 동글게 말아 얇게 채 썰고, 은행은 살짝 볶아 껍질 벗겨 준비하는 단계와; 용기에 물에 불린 상기 쌀, 찹쌀, 귀리, 흑미, 서리태를 담고, 상기 금산인삼1뿌리, 간밤, 대추, 은행, 잣을 모두 넣어 주고 참기름 1작은술을 넣어 주는 단계와; 상기 인삼, 맥문동, 오미자 추출물 160ml와 사과즙 40ml를 붓고 균질하게 혼합하는 단계와; 센 불에 7분, 약한 불에 7분, 뜸들이기 1분을 거쳐 밥을 짓는 단계;를 포함하는 고영양 잡곡밥 제조방법을 과제의 해결수단으로 한다.

발명의 효과

[0046] 본 발명의 인삼, 맥문동, 오미자 추출물 및 사과즙과 금산인삼1뿌리를 포함하는 고영양 잡곡밥은, 항암, 면역증진, 균형있는 영양보급, 비만방지, 콜레스테롤 및 혈당조절, 피로회복, 심혈관 및 호흡기 강화 효능을 가진 유용 영양성분을 골고루 섭취할 수 있도록 인삼, 맥문동, 오미자 추출물 160ml 및 사과즙 40ml를 포함하는 혼합액에, 금산인삼1뿌리, 쌀 100g, 찹쌀 25g, 귀리 20g, 흑미 10g, 서리태 10알, 간밤 2알, 대추 2알, 은행 3알, 잣 1큰술, 참기름 1작은술을 넣어 지은 고영양 잡곡밥으로서, 밥에 부족한 영양소를 보충하고, 현대인들의 바쁜 생활속에 끼니를 챙기기 어렵거나 차려 먹기 귀찮거나 할 경우 간편하게 챙겨 먹을 수 있는 건강한 한끼식사를 대용할 수 있는 매우 우수한 효과가 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0048] 본 발명은, 인삼, 맥문동, 오미자 추출물 160ml 및 사과즙 40ml를 포함하는 혼합액에, 금산인삼1뿌리, 쌀 100g, 찹쌀 25g, 귀리 20g, 흑미 10g, 서리태 10알, 간밤 2알, 대추 2알, 은행 3알, 잣 1큰술, 참기름 1작은술을 넣어 지은 고영양 잡곡밥을 기술구성의 특징으로 한다.

[0050] 상기 금산인삼1뿌리는 대두를 잘라내고 굵은 부위를 반으로 갈라 1cm정도 크기로 절단한 것을 기술구성의 특징으로 한다.

[0052] 상기 인삼, 맥문동, 오미자 추출물은 물 1.5L에 인삼 30g을 75℃에서 23시간 달인 후, 여기에 맥문동 60g, 오미자 30g을 넣고 1시간 정도 더 달여서 냉각 여과한 것을 기술구성의 특징으로 한다.

[0054] 상기 쌀, 찹쌀, 귀리, 흑미, 서리태는 물에 세척 후, 30분간 물에 불린 것을 기술구성의 특징으로 한다.

[0056] 또한, 본 발명은, 물 1.5L에 인삼 30g을 75℃에서 23시간 달인 후, 여기에 맥문동 60g, 오미자 30g을 넣고 1시간 정도 더 달여서 냉각 여과하여 인삼, 맥문동, 오미자 추출물을 제조하는 단계와; 사과를 베이킹소다를 이용해 깨끗이 세척하고, 씨를 제거한 뒤 1/4 크기로 잘라 곱게 간 후, 채 또는 면보로 걸러 사과즙을 제조하는 단계와; 쌀 100g, 찹쌀 25g, 귀리 20g, 흑미 10g, 서리태 10알을 물에 세척 후, 30분간 물에 불리는 단계와; 금산인삼1뿌리를 세척하여 대두를 잘라내고 굵은 부위를 반으로 갈라 1cm정도 크기로 절단하여 금산인삼1뿌리를 준비하는 단계와; 간밤 2알, 대추 2알, 은행 3알, 잣 1큰술을 깨끗이 씻어 준비하되, 대추는 돌려깎아 씨를 분리한 뒤 동글게 말아 얇게 채 썰고, 은행은 살짝 볶아 껍질 벗겨 준비하는 단계와; 용기에 물에 불린 상기 쌀, 찹쌀, 귀리, 흑미, 서리태를 담고, 상기 금산인삼1뿌리, 간밤, 대추, 은행, 잣을 모두 넣어 주고 참기름 1작은술을 넣어 주는 단계와; 상기 인삼, 맥문동, 오미자 추출물 160ml와 사과즙 40ml를 붓고 균질하게 혼합하는 단계와; 센 불에 7분, 약한 불에 7분, 뜸들이기 1분을 거쳐 밥을 짓는 단계;를 포함하는 고영양 잡곡밥 제조방법을 기술구성의 특징으로 한다.

- [0058] 이하에서는 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자가 용이하게 실시할 수 있도록 본 발명의 실시예 및/또는 도면을 통하여 상세히 설명한다. 그러나 본 발명은 여러 가지 상이한 형태로 구현될 수 있으며, 여기에서 설명하는 실시예 및/또는 도면에 한정되지 않는다.
- [0060] 본 발명의 인삼, 맥문동, 오미자 추출물 및 사과즙과 금산인삼뿌리를 포함하는 고영양 잡곡밥은, 인삼, 맥문동, 오미자 추출물 160ml 및 사과즙 40ml를 포함하는 혼합액에, 금산인삼1뿌리, 쌀 100g, 찹쌀 25g, 귀리 20g, 흑미 10g, 서리태 10알, 간밤 2알, 대추 2알, 은행 3알, 잣 1큰술, 참기름 1작은술을 넣어 지은 것이다.
- [0062] 본 발명의 고영양 잡곡밥에 포함되는 유용 영양성분에 관하여 이하에서 상세히 설명한다.
- [0064] 먼저, 인삼은 원기를 보하고 신체허약, 권태, 피로, 식욕부진, 구토, 설사에 쓰이며 폐기능을 도우며 진액을 생성하고 안신작용 및 신기능을 높여 준다. 약리작용은 대뇌피질흥분과 억제, 평형, 항피로, 항노화, 면역증강, 심장수축, 성전촉진, 고혈당억제, 단백질합성촉진, 항상성유지, 항암, 해독작용 등이 보고되었다.
- [0066] 즉, 인삼은 1. 면역기능 회복 및 증진, 항피로작용, 2. 각종 빈혈 개선, 면역증강 및 소염작용, 3. 기억력 증진 및 강심작용, 4. 동맥경화증 및 고혈압 예방, 항스트레스 작용, 5. 간장보호 및 당뇨예방, 6. 장정작용 및 위궤양 예방, 7. 피부노화방지, 8. 혈관계 질환에 도움, 9. 골다공증에 도움, 10. 기관지 건강에 도움을 주는 효과가 있다.
- [0068] 특히, 금산인삼은 충청남도 금산군의 특산물 중 인삼은 예로부터 강처사의 효성으로 탄생한 금산인삼은 각종 질병의 예방과 치료에 탁월한 효과를 가진 신비의 양약이라 불리었습니다
- [0070] 맥문동은 뿌리는 한방에서 약재로 사용된다. 그늘진 곳에서도 잘 자라는데 그 때문에 아파트나 빌딩의 그늘진 정원에 많이 심어져 있다. 짧고 굵은 뿌리줄기에서 잎이 모여 나와서 포기를 형성하고, 흔히 뿌리 끝이 커져서 땅콩같이 된다. 줄기는 곧게 서며 높이 20~50cm이다. 잎은 짙은 녹색을 띠고 선형(線形)이며 길이 30~50cm, 나비 8~12mm이고 밑부분이 잎집처럼 된다. 꽃은 5~8월에 피고 자줏빛이며 수상꽃차례의 마디에 3~5개씩 달린다. 꽃이삭은 길이 8~12cm이며 작은꽃가지에 마디가 있다. 씨방상위이며 열매는 삭과로 둥글고 일찍 과피(果皮)가 벗겨지므로 종자가 노출되며 자흑색(紫黑色)이다. 덩이뿌리는 한방에서 약재로 사용하는데 소염·강장·진해·거담제 및 강심제로 이용한다.
- [0072] 특히, 맥문동은 1. 호흡기 질환 증상 개선효과, 2. 갱년기 증상 완화, 3. 이뇨작용, 4. 피부미용 효과, 5. 다이어트 효과, 6. 위 건강 개선 효과, 7. 기력회복, 면역력 증진 효과, 8. 콜레스테롤 저하, 혈당조절, 항암효과가 있는 것으로 알려져 있다.
- [0074] 오미자는 공 모양으로 지름 약 1cm이고 짙은 붉은 빛깔이다. 속에는 붉은 즙과 불그스레한 갈색 종자가 1~2개 들어 있다. 단맛·신맛·쓴맛·짠맛·매운맛을 느낄 수 있고, 그 중에서도 신맛이 강하다. 종류에는 오미자(북오미자)·남오미자·흑오미자 등이 있다. 오미자는 주로 태백산 일대에 많이 자라고 남오미자는 남부 섬지방, 흑오미자는 제주도에서 자란다. 한국을 비롯하여 일본·사할린섬·중국 등지에서 생산한다. 또한, 시잔드린·고미신·시트럴·사과산·시트르산 등의 성분이 들어 있어 심장을 강하게 하고 혈압을 내리며 면역력을 높여 주어 강장제로 쓴다. 폐 기능을 강하게 하고 진해·거담 작용이 있어서 기침이나 갈증 등을 치료하는 데 도움이 된다. 용법으로는 말린 열매를 찬물에 담가 붉게 우러난 물에 꿀·설탕을 넣어 음료로 마시거나 화채나 녹말편을 만들어 먹는다. 밤·대추·미삼을 함께 넣고 끓여 차를 만들거나 술을 담그기도 한다.
- [0076] 특히, 오미자는, 1. 면역력 강화, 2. 기관지 및 호흡기 건강증진, 3. 혈관건강증진 4. 피로회복, 5. 위 건강 개선 효과, 6. 두뇌 건강, 7. 간 건강 개선 효과, 8. 피부미용 효과가 있는 것으로 알려져 있다.
- [0078] 사과는 수확시기에 따라 조생종, 중생종, 만생종으로 나뉜다. 8월 하순 이전이 최성수확기인 조생종에는 미광, 조홍, 서홍, 쓰가루(아오리) 등이 있고, 최성수확기가 9월 상순에서 10월 중순까지인 중생종에는 홍로, 홍월, 양광, 추광, 골든딜리셔스, 세계일, 조나골드, 시나노스위트 등이 있다. 10월 하순 이후가 최성수확기인 만생종에는 후지(부사), 홍옥, 감홍, 화홍 등이 있다.
- [0080] 또한, 사과는 알칼리성 식품으로, 칼로리가 적고 몸에 좋은 성분이 많이 들어있다.식이섬유는 혈관에 쌓이는 유해 콜레스테롤을 몸밖으로 내보내고 유익한 콜레스테롤을 증가시켜 동맥경화를 예방해준다. 또한 칼륨은 몸속의 염분을 배출시켜 고혈압 예방과 치료에 도움을 준다. 수용성 식이섬유인 펙틴 또한 위액의 점도를 높히고 악성 콜레스테롤을 내보내어 급격한 혈압상승을 억제해주며, 폐놀산은 체내의 불안정한 유해산소를 무력화시켜 뇌졸중을 예방한다. 사과에 함유된 케세틴은 폐기능을 강하게 하여 담배연기나 오염물질로부터 폐를 보호해준다. 또한 피로물질을 제거해주는 유기산과 피부미용에 좋은 비타민 C도 다량 함유되어 있다. 사과의 과육은 잇몸건

강에 좋으며 사과산은 어깨결림을 감소해주는 효과가 있다. 사과로 만든 식초는 화상·두드러기 등을 치료하는데 쓴다.

[0082] 특히, 사과는, 1. 호흡기 기능 향상, 2. 암세포 억제, 3. 변비 예방, 4. 대장암, 유방암 예방, 5. 피부미용, 6. 피로회복, 7. 중금속 배출 도움, 8. 장 건강 증진, 9. 혈관 건강 증진, 10. 콜레스테롤 저하, 11. 잇몸 건강 증진, 12. 노화방지 효과, 13. 폐 건강 증진, 14. 다이어트 효과가 있는 것으로 알려져 있다.

[0084] 귀리는 우수한 식이섬유 및 베타글루칸을 많이 함유하고 있으며, 귀리에 함유된 베타글루칸은 혈중 콜레스테롤치를 낮추는 기능이 있어 당뇨병 환자나 고혈압 환자에게 특히 좋은 작물이다. 1974년 버킷(Burkitt)이 시험한 결과에 의하면 귀리 등에 포함된 여러 종류의 식이섬유 등은 암세포의 증식을 억제한다는 결과를 발표되기도 했다.

[0086] 특히, 귀리는, 1. 콜레스테롤 수치감소, 2. 항산화제 원천, 3. 면역력 강화, 4. 유방암 예방, 5. 이뇨작용, 6. 글루텐 불내증에도 안전, 7. 호흡기 개선, 8. 당뇨에 도움, 9. 뇌경색에 도움, 10. 배변활동 도움, 11. 피부미용에 도움, 12. 골다공증예방 및 성장발육에 도움을 준다.

[0088] 서리태(검정콩)은 영양과 효능이 뛰어나고, 우리 입맛과 몸에 잘 맞는 항암식품으로, 작물의 생육 기간이 길어서 첫서리 내릴 때 수확하기 때문에 서리태라는 이름을 얻었다. 인체 내의 활성산소를 제거하는 항산화 효과가 높고, 블랙 푸드 특유의 검정 색소에는 안토시아닌이 많아서 노화를 방지하는 효과가 있다. 당도가 높아 콩밥을 지어도 맛이 좋고, 청국장으로 먹으면 영양은 물론이고 맛도 일반적인 메주콩으로 만든 청국장보다 탁월하다고 알려져 있다.

[0090] 특히, 서리태는, 1. 탈모예방에 도움, 2. 피부미용에 도움, 3. 해독효과, 4. 혈액순환에 도움, 5. 저칼로리, 고단백식품, 6. 갱년기증상 완화에 도움, 7. 두뇌발달에 도움을 준다.

[0092] 흑미는, 항산화·항암·항괴양 효과가 있다고 알려진 안토시아닌이라는 수용성 색소가 있어 검은색을 띠고 있는데, 흑미의 주요 산지인 중국에서는 2000년 이상의 역사를 가지고 있으며 흑미는 눈을 밝게 하고 빈혈 예방이나 노화방지에 탁월하다고 해 중국 황실에서 즐겨 먹었다고 알려져 있다. 미국의 ‘허밍턴포스트’에 수록된 기사에 따르면 의학 전문가들이 선정한 최고의 건강식품 20가지 중 하나로 뽑혀 흑미의 건강 효능이 널리 알려지고 있고 소비 또한 증가하고 있다고 한다.

[0094] 특히, 흑미는, 1. 지방분해 및 지방축적억제, 2. 골다공증개선도움, 3. 면역력향상, 4. 혈관질환에 도움, 5. 여러 영양소의 좋은 공급원, 6. 산화방지제 풍부, 7. 안토시아닌 함유, 8. 심장 건강 증진, 9. 항암효과, 10. 눈 건강에 도움, 11. 천연 글루텐 프리 식품, 12. 체중감소에 도움, 13. 혈당관리에 도움이 된다.

[0096] 밤은 울자(栗子)라고도 한다. 지름 2.5~4cm로 짙은 갈색으로 익는다. 아시아·유럽·북아메리카·북부아프리카 등이 원산지로서 한국밤·일본밤·중국밤·미국밤·유럽밤 등이 있다. 한국에서 재배하는 품종은 재래종 가운데 우량종과 일본밤을 개량한 품종이다. 한국밤은 서양밤에 비해 육질이 좋고 단맛이 강해서 우수한 종으로 꼽힌다. 주로 중·남부지방에서 생산하며 8월 하순~10월 중순에 수확한다.

[0097] 또한, 밤은 탄수화물·단백질·기타지방·칼슘·비타민(A·B·C) 등이 풍부하여 발육과 성장에 좋다. 특히 비타민C가 많이 들어 있어 피부미용과 피로회복·감기예방 등에 효능이 있으며 생밤은 비타민C 성분이 알코올의 산화를 도와 주어 술안주로 좋다. 당분에는 위장 기능을 강화하는 효소가 들어 있으며 성인병 예방과 신장 보호에도 효과가 있다.

[0099] 또한 밤은, 날로 먹거나 삶아서 먹는데, 수분이 13% 정도 되도록 말리면 당도가 더 높아진다. 꿀·설탕에 조리거나 가루를 내어 죽·이유식을 만들어 먹고 통조림·술·차 등으로 가공하여 먹는다. 각종 과자와 빵·떡 등의 재료로도 쓰이며, 유럽 밤과자인 마롱글라세(marrons glaces)가 유명하다.

[0101] 특히, 밤은, 1. 글루텐 불내증에도 안전, 2. 골다공증예방, 3. 식욕증진, 4. 당뇨에 도움, 5. 소화증진, 6. 빈혈에 도움, 7. 심혈관 건강에 도움, 8. 부종에 도움을 준다.

[0103] 대추는, 조(棗) 또는 목밀(木蜜)이라고도 한다. 표면은 적갈색이며 타원형이고 길이 1.5~2.5cm에 달하며 빨갛게 익으면 단맛이 있다. 과실은 생식할 뿐 아니라 채취한 후 푹 말려 건과(乾果)로서 과자·요리 및 약용으로 쓰인다. 대추는 생활속에서 가공하여 대추술, 대추차, 대추식초, 대추죽 등으로도 활용한다. 가공품으로서의 꿀 대추는 중국·일본·유럽에서도 호평을 받고 있다. 한방에서는 이뇨·강장(强壯)·완화제(緩和劑)로 쓰인다. 한국에서는 충청북도 보은(報恩) 대추가 유명하다.

- [0105] 특히, 대추는, 1. 부종제거, 2. 감기에방, 3. 비염완화, 4. 위장기능 개선, 5. 항암효과, 6. 관절염 완화, 7. 신경안정 및 불면증 완화, 8. 냉증완화, 9. 노화방지효과가 있다.
- [0107] 은행은, 지름 약 2cm이다. 은행나무는 암수단그루로서 10월에 암그루에 달린 열매가 황색으로 익는다. 열매 바깥쪽의 외과피(外果皮)는 다육성으로 약취가 난다. 외과피의 안쪽에 2개의 모서리가 있는 흰색의 단단한 중과피를 가진 달걀 모양 원형의 종자가 있다. 이것을 은행 또는 백자(白子)라 한다. 중과피 안쪽에 갈색피막의 내종피가 있고 이 속에 청록색의 배젖이 있는데 인(仁)이라고 한다.
- [0109] 은행의 배젖 성분은 탄수화물 34.5%, 단백질 4.7%, 지방 1.7% 외에 카로틴, 비타민 C 등을 함유하고 있다. 그 밖에 청산배당체(靑酸配糖體)를 함유하고 있으므로 은행을 많이 먹으면 중독을 일으키는 수가 있다. 은행을 볶아서 그냥 먹거나 술안주로 하고 신선로 등 여러 음식에 곁으로 이용한다. 한방에서는 백과(白果)라 하여 진해·거담 등의 효능이 있어 해수·천식·유정(遺精)·소변의 백탁(白濁)·잦은 소변 등에 처방하며 자양제로도 복용한다.
- [0111] 특히, 은행은, 1. 고혈압에 도움, 2. 노인성 질환 및 성인병 개선, 3. 면역력 증진, 4. 야뇨증과 소변장애에 도움, 5. 어지럼증 개선, 6. 식욕 증진, 7. 정력 강화, 8. 피로해소 및 회복에 도움, 9. 폐기능강화, 10. 피부병 개선에 도움, 11. 혈액의 노화방지 및 혈관계질환 예방효과가 있다.
- [0113] 잣은, 작고 크림미한 상앗빛 씨앗으로 선사 시대 이래 그 정교한 향미로 사랑을 받아왔다. 고대 그리스인들과 로마인들은 잣에 대해 알고 있었으며 즐겨 먹었다. 사실 잣은 고고학자들이 폼페이 유적에서 발굴해낸 음식 중의 하나이다. 전 세계의 수없이 많은 소나무 가운데 그 씨를 먹을 수 있는 종은 몇 되지 않는다. 물론 지중해 소나무(Pinus pinea)의 씨는 그 또렷한 견과 향미 때문에 높은 평가를 받는다. 소나무가 열매를 맺을 수 있을 정도가 되려면 적어도 25년이 걸리며, 솔방울에서 그 씨를 충분히 얻을 수 있을 정도가 되려면 또다시 7년 정도를 기다려야 한다. 따라서 값이 비쌀 수밖에 없다.
- [0115] 또한, 잣은, 이탈리아의 바질 소스이니 페스토에 없어서는 안 되는 재료로, 지중해 연안 나라들에서는 건포도와 시금치와 함께 조리하곤 한다. 샐러드나 야채 요리에 넣어도 환상적이다. 단일불포화지방산(우리 몸에 좋은 지방)이 풍부하고, 단백질 함량이 높은 대신 쉽게 산화하기 때문에 냉장고에 보관하는 것이 좋다.
- [0117] 특히, 잣은 1. 혈관계질환에 도움, 2. 기침해소에 도움, 3. 변비개선에 도움, 4. 피부미용에 도움, 5. 체중감소에 도움, 6. 탈모예방에 도움, 7. 두뇌발달, 8. 면역력 강화, 9. 빈혈개선, 10. 골다공증예방 효과가 있다.
- [0119] 그 외에도 본 발명에서 사용되는 찹쌀은, 1. 설사에 좋다. 2. 배를 튼튼하게 해준다. 3. 심혈관질환예방, 4. 위장 보호 작용, 5. 소화용이, 6. 성인병예방, 7. 노화방지효과가 있으므로 이를 혼합하여 사용한다.
- [0121] 특히, 본 발명에서, 상기 금산인삼1뿌리는 대두를 잘라내고 굵은 부위를 반으로 갈라 1cm정도 크기로 절단한 것을 사용하고, 상기 인삼, 맥문동, 오미자 추출물은 물 1.5L에 인삼 30g을 75℃에서 23시간 달인 후, 여기에 맥문동 60g, 오미자 30g을 넣고 1시간 정도 더 달여서 냉각 여과한 것을 사용하며, 상기 쌀, 찹쌀, 귀리, 흑미, 서리태는 물에 세척 후, 30분간 물에 불려서 사용한다.
- [0123] 아울러, 본 발명의 고영양 잡곡밥은, 물 1.5L에 인삼 30g을 75℃에서 23시간 달인 후, 여기에 맥문동 60g, 오미자 30g을 넣고 1시간 정도 더 달여서 냉각 여과하여 인삼, 맥문동, 오미자 추출물을 제조하는 단계와; 사과를 베이킹소다를 이용해 깨끗이 세척하고, 씨를 제거한 뒤 1/4 크기로 잘라 곱게 간 후, 채 또는 면보로 걸러 사과즙을 제조하는 단계와; 쌀 100g, 찹쌀 25g, 귀리 20g, 흑미 10g, 서리태 10알을 물에 세척 후, 30분간 물에 불리는 단계와; 금산인삼1뿌리를 세척하여 대두를 잘라내고 굵은 부위를 반으로 갈라 1cm정도 크기로 절단하여 금산인삼1뿌리를 준비하는 단계와; 간밤 2알, 대추 2알, 은행 3알, 잣 1큰술을 깨끗이 씻어 준비하되, 대추는 돌려깎아 씨를 분리한 뒤 동글게 말아 얇게 채 썰고, 은행은 살짝 볶아 껍질 벗겨 준비하는 단계와; 용기에 물에 불린 상기 쌀, 찹쌀, 귀리, 흑미, 서리태를 담고, 상기 금산인삼1뿌리, 간밤, 대추, 은행, 잣을 모두 넣어 주고 참기름 1작은술을 넣어 주는 단계와; 상기 인삼, 맥문동, 오미자 추출물 160ml와 사과즙 40ml를 붓고 균질하게 혼합하는 단계와; 센 불에 7분, 약한 불에 7분, 뜸들이기 1분을 거쳐 밥을 짓는 단계;를 포함하는 제조방법에 의하여 지을 수 있다.
- [0125] 이상에서 살펴본 바와 같이, 본 발명에 따른 고영양 잡곡밥은, 기존의 잡곡밥이나 영양밥에 비하여 더욱 풍부한 영양이 함유되어 건강식품으로서의 기능을 하고, 각각의 재료가 가지는 풍미로 인하여 더욱 맛있는 향을 내포한 고영양 잡곡밥을 제공할 수 있게 된다.
- [0127] 본 발명은 특정한 실시예에 관련하여 설명하고 있지만, 이하의 특허청구범위에 의해 제공되는 본 발명의 개념이

나 분야를 벗어나지 않는 한도 내에서, 본 발명이 다양하게 개량 및 변화될 수 있다는 것은 당업계에서 통상의 지식을 가진자에게 있어서 자명하다 할 것이다

【심사관 직권보정사항】

【직권보정 1】

【보정항목】 청구범위

【보정세부항목】 청구항 5

【변경전】

물 1.5L에 인삼 30g을 75℃에서 23시간 달인 후, 여기에 맥문동 60g, 오미자 30g을 넣고 1시간 정도 더 달여서 냉각 여과하여 인삼, 맥문동, 오미자 추출물을 제조하는 단계와; 사과를 베이킹소다를 이용해 깨끗이 세척하고, 씨를 제거한 뒤 1/4 크기로 잘라 곱게 간 후, 채 또는 면보로 걸러 사과즙을 제조하는 단계와; 쌀 100g, 찹쌀 25g, 귀리 20g, 흑미 10g, 서리태 10알을 물에 세척 후, 30분간 물에 불리는 단계와; 금산인삼1뿌리를 세척하여 대두를 잘라내고 굵은 부위를 반으로 갈라 1cm정도 크기로 절단하여 금산인삼1뿌리를 준비하는 단계와; 간밤 2알, 대추 2알, 은행 3알, 잣 1큰술을 깨끗이 씻어 준비하되, 대추는 돌려깎아 씨를 분리한 뒤 동글게 말아 얇게 채 썰고, 은행은 살짝 볶아 껍질 벗겨 준비하는 단계와; 용기에 물에 불린 상기 쌀, 찹쌀, 귀리, 흑미, 서리태를 담고, 상기 금산인삼1뿌리, 간밤, 대추, 은행, 잣을 모두 넣어 주고 참기름 1작은술을 넣어 주는 단계와; 상기 인삼, 맥문동, 오미자 추출물 160ml와 사과즙 40ml를 붓고 균질하게 혼합하는 단계와; 센 불에 7분, 약한 불에 7분, 뜸들이기 1분을 거쳐 밥을 짓는 단계;를 포함하는 것을 특징으로 하는 제1항에 따른 고영양 잡곡밥의 제조방법

【변경후】

물 1.5L에 인삼 30g을 75℃에서 23시간 달인 후, 여기에 맥문동 60g, 오미자 30g을 넣고 1시간 정도 더 달여서 냉각 여과하여 인삼, 맥문동, 오미자 추출물을 제조하는 단계와; 사과를 베이킹소다를 이용해 깨끗이 세척하고, 씨를 제거한 뒤 1/4 크기로 잘라 곱게 간 후, 채 또는 면보로 걸러 사과즙을 제조하는 단계와; 쌀 100g, 찹쌀 25g, 귀리 20g, 흑미 10g, 서리태 10알을 물에 세척 후, 30분간 물에 불리는 단계와; 금산인삼1뿌리를 세척하여 대두를 잘라내고 굵은 부위를 반으로 갈라 1cm정도 크기로 절단하여 금산인삼1뿌리를 준비하는 단계와; 간밤 2알, 대추 2알, 은행 3알, 잣 1큰술을 깨끗이 씻어 준비하되, 대추는 돌려깎아 씨를 분리한 뒤 동글게 말아 얇게 채 썰고, 은행은 살짝 볶아 껍질 벗겨 준비하는 단계와; 용기에 물에 불린 상기 쌀, 찹쌀, 귀리, 흑미, 서리태를 담고, 상기 금산인삼1뿌리, 간밤, 대추, 은행, 잣을 모두 넣어 주고 참기름 1작은술을 넣어 주는 단계와; 상기 인삼, 맥문동, 오미자 추출물 160ml와 사과즙 40ml를 붓고 균질하게 혼합하는 단계와; 센 불에 7분, 약한 불에 7분, 뜸들이기 1분을 거쳐 밥을 짓는 단계;를 포함하는 것을 특징으로 하는 제1항에 따른 고영양 잡곡밥의 제조방법