



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2020년10월30일
(11) 등록번호 10-2172098
(24) 등록일자 2020년10월26일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 19/00 (2016.01) A23G 3/48 (2006.01)
A23L 33/00 (2016.01) A23L 7/10 (2016.01)
(21) 출원번호 10-2013-0003575
(22) 출원일자 2013년01월11일
심사청구일자 2017년12월15일
(65) 공개번호 10-2014-0091377
(43) 공개일자 2014년07월21일
(56) 선행기술조사문헌
KR100543940 B1*
KR1020090040568 A
KR1020100037694 A*
KR1019920009316 A*
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
재단법인 진안홍삼연구소
전라북도 진안군 진안읍 홍삼한방로 41
강재신
전라북도 진안군 용담면 회룡2길 74-21 ()
(72) 발명자
김규일
전북 전주시 덕진구 석소로 55, 102동 806호 (인
후동1가, 아중현대아파트)
이혜영
전북 진안군 안천면 진무로 3023,
(뒷면에 계속)
(74) 대리인
특허법인스마트

전체 청구항 수 : 총 2 항

심사관 : 김현주

(54) 발명의 명칭 **홍삼찰떡 및 홍삼영양떡 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 홍삼찰떡 및 홍삼영양떡의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 구체적으로는 홍삼절편 제조방법에 있어서, 수삼을 세척하고 절단하는 준비 단계와; 증기로 찌고 건조한 홍삼을 꿀, 올리고당, 물을 섞은 용액이 담긴 솥에 넣고, 약한 불에서 끓이며 절이는 절임 단계와; 절인 홍삼을 채로 걸러내어 건조하는 건조 단계;를 포함하여 구성되는 것을 기술적 특징으로 한다.

또한, 상기의 방법을 이용하여 제조된 홍삼절편을 이용하여 팔랑금제조단계와; 홍삼찰떡속제조단계와; 홍삼찰떡외피제조단계와; 홍삼찰떡제조단계;로 구성되어 홍삼찰떡을 제조한다.

또한, 상기의 방법을 이용하여 제조된 홍삼절편을 이용하여 홍삼영양떡제조준비단계와; 홍삼영양떡제조단계;로 구성되어 홍삼영양떡을 제조한다.

(72) 발명자

장상민

전북 전주시 완산구 선너머3길 21-7, 301호 (중화
산동1가, 스위트빌2차)

강재신

전라북도 진안군 용담면 회룡2길 74-21 ()

명세서

청구범위

청구항 1

삭제

청구항 2

수삼을 세척하고 절단하는 준비 공정; 상기 수삼을 증기로 찌고 건조한 뒤 꿀, 올리고당 및 물을 섞은 용액이 담긴 솥에 넣고 약한 불에서 끓이며 절이는 절임 공정; 및 상기 절임 단계에서 제조된 절인 홍삼을 채로 걸러내어 건조하는 건조 공정;을 통해 홍삼절편을 제조하고, 상기 절임 공정에서 홍삼절편을 걸러낸 후 남은 물은 이후 당침액으로 사용하는 홍삼절편 및 당침액 제조단계;

상기 당침액에 팔 및 호두를 넣어 혼합하여 제조되는 팔앙금 제조단계;

상기 팔앙금 제조단계에서 제조된 팔앙금의 속에 홍삼절편을 넣어 찰떡 속을 제조하는 홍삼찰떡속 제조단계;

상기 당침액을 찹쌀에 넣어 반죽한 후, 증기에 쪄서 제조되는 홍삼찰떡외피 제조단계; 및

상기 홍삼찰떡외피 제조단계에서 제조된 외피에 상기 홍삼찰떡속 제조단계에서 제조된 홍삼찰떡속을 넣어 떡성형기를 통해 홍삼찰떡을 제조하는 홍삼찰떡 제조단계;를 포함하는 것을 특징으로 하는 홍삼찰떡 제조방법.

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

삭제

청구항 6

삭제

청구항 7

청구항 2의 방법으로 제조되는 홍삼찰떡.

청구항 8

삭제

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 수삼을 절여 홍삼절편으로 제조한 뒤, 홍삼절편 제조과정에서 생성된 당침액을 팔과 호두에 넣고 혼합하여 홍삼절편 사이에 넣어 만드는 찰떡 속과, 찹쌀을 당침액으로 반죽하여 만든 외피를 떡성형기에 넣어 제조하는 홍삼찰떡 제조방법에 관한 것이다.

[0002] 본 발명은 수삼을 절여 홍삼절편으로 제조한 뒤, 찹쌀, 울타리콩, 호박씨, 밤, 호두에 홍삼 절편을 넣고 홍삼절편 제조과정에서 생성된 당침액으로 반죽하여, 그 위에 고물들을 얹어 익히는 홍삼영양떡 제조방법에 관한 것이다

다.

배경기술

- [0003] 요즘 현대인들의 자기건강관리에 대한 높은 관심을 반영하듯 국내 건강기능식품 산업은 최근 8년간 연평균 27.4% 증가하는 신장세를 보이고 있다. 그러한 건강기능식품 산업 중 단일 품목으로 가장 큰 시장을 형성하고 있는 제품은 인삼·홍삼이다.
- [0004] 인삼·홍삼은 전체 건강기능식품 시장의 52.6%를 차지하고, 이는 2004년 30%를 기록한 이후 현재까지 1위를 유지하고 있다.
- [0005] 홍삼(Panax ginseng C.A. Meyer)은 오갈피나무과에 속하는 다년생 풀인 4-6년 근 수삼을 선별하여 껍질을 벗기지 않은 상태로 증기에 쪄서 말린 것으로, 이러한 홍삼의 성분은 탄수화물 약 60 ~ 70%, 조단백질 8-15%, 조지방 1-3%, 회분 4-6%, 사포닌 3-7%, 그 외의 미량성분들로 구성되어 있다.
- [0006] 한의학적으로는, 성질은 약간 따뜻하고 맛은 달고 약간 쓰며, 비, 폐, 심장으로 들어가 원기를 보충하고 진액을 만드는 등, 건강 증진과 질병 예방의 효과가 있는 대표적 한약재로 사용되어 왔다.
- [0007] 서양의학적 관점에서 보면, 홍삼은 면역글로블린의 양과 림프세포수를 늘리고 림프세포의 유약화(幼若化)를 촉진시킴으로써, 망상내피계통의 기능을 강화할 뿐 아니라 몸에 나쁜 영향을 주는 물리적 및 화학적 요인에 대한 저항성을 높이는 작용을 한다.
- [0008] 이러한 홍삼은 혈액순환을 좋게 하고 이를 통해 기억력 향상에 도움을 주며 면역력 증진효과가 있다. 홍삼에는 페놀성 성분이 들어있어 노화와 피로의 원인이 되는 과산화 물질을 없애주어 노화예방과 피로회복에 좋으며 홍삼에 함유되어 있는 사포닌 성분은 당뇨 유발물질인 알록산과 스트렙토조토신을 제거해주어 당뇨에 효과가 있다.
- [0009] 또한, 홍삼 내의 사포닌 성분이 뼈의 강도를 강하게 해줘서 골다공증을 예방하고 치료할 수 있다.
- [0010] 한편, 홍삼을 이용한 제품은 크게 진세노사이드의 함유량에 의해 건강기능식품과 일반 식품으로 구분된다.
- [0011] 진세노사이드란 일종의 화합물로서, 인삼 혹은 인삼가공품 내에 함유되어 있는 사포닌을 의미하며, 진세노사이드의 함유량에 따라 건강기능식품과 일반 식품으로 구분된다.
- [0012] 식품의약품안전청의 기준에 의해 기능성 성분인 진세노사이드 Rb1과 Rg1, Rg3를 합하여 2.5 - 34 mg/g이 되는 경우 건강기능식품으로 구분하고, 함량에 관계없이 홍삼성분만 확인되면 일반 식품으로 구분한다.
- [0013] 시장에서 판매되는 홍삼제품의 대부분은 홍삼을 물이나 주정을 통해 추출, 농축 등 가공 공정을 거친 형태이거나 홍삼을 물로 희석하여 음료 형태로 출시하고 있는 반면, 홍삼을 원료로 사용하는 제품은 그 제품에 따라 가격이 천차만별이다.
- [0014] 하지만, 상당한 가격에 비해 정작 홍삼에 함유된 영양분이 인체에 보충되는 함량은 미흡한 실정이다.
- [0015] 또한, 물이나 주정을 통해 추출, 농축 등의 가공 공정만으로 홍삼의 다양한 유효 성분을 뽑아내기는 어렵기 때문에 홍삼을 그대로 섭취할 수 있는 제품이 개발되고 있는데, 홍삼을 그대로 섭취할 수 있는 대표적인 제품으로 홍삼절편과 홍삼정과가 있다.
- [0016] 그러나 홍삼절편과 홍삼정과는 홍삼 특유의 강한 관능 특성과 높은 가격 때문에 일반 소비자에게 선호되지 못하고, 특정 소비자에게만 국한되어 있다.
- [0017] 한편, 바쁜 현대인의 식생활이 서구화됨에 따라 인스턴트 및 밀가루 가공식품 위주로 변화되고 있다. 이러한 가

공식품 위주의 식생활은 탄수화물과 지방은 과하게 섭취하고, 단백질 및 무기물은 일일 권장량에 못미치게 섭취되어 영양적 불균형을 초래하는 문제점이 있다.

[0018] 또한 한국인의 주식이었던 쌀 대신 빵이나 면과 같은 밀가루 가공식품의 소비가 늘어나면서 쌀 시장이 크게 위축되고 어려움을 겪고 있다. 이러한 문제를 해결하기 위해 요즘 현대인의 식사나 간식을 대신할 수 있고, 영양적 균형을 맞춰줄 수 있는 대체 식품으로 쌀 가공식품인 떡이 각광받고 있다.

[0019] 떡은 빵과 다르게 유통기한이 짧고 정형화된 형태로 인해 소비자들에게 외면받아왔다. 하지만 최근 현대인들의 건강에 대한 높은 관심과 다양하게 변화된 떡의 형태로 떡에 대한 소비자의 인식을 크게 변화시켰다. 백설기, 무지개 떡, 송편, 인절미, 가래떡, 경단, 시루떡 등의 전통적인 떡에 딸기, 코코아를 넣어 새로운 색을 띠는 설기떡을 만들거나 녹차, 백년초, 블루베리, 팔랑금을 재료로 사용하여 초록색, 분홍색, 보라색, 갈색 등 다양한 색을 띠는 영양떡을 개발하여 판매하기도 한다.

[0020] 따라서, 소비자에게 가장 선호되는 건강기능식품의 원료인 홍삼을 추출 및 농축의 가공 공정을 거치지 않은 절편의 형태 그대로 섭취할 수 있도록 함과 동시에 상기 홍삼절편을 다른 소재와 혼합하여 사용함으로써 홍삼 특유의 강한 관능 특성을 완화시켜 일반 소비자의 기호도를 상승시키고 더불어 홍삼만으로는 부족한 현대인의 일일 권장 영양분을 섭취할 수 있으면서, 휴대 및 섭취가 간단한 식품의 개발이 요구된다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0021] 위와 같은 요구에 부응하기 위해서 안출된 본 발명은 홍삼을 이용하여 절편으로 제조하고, 홍삼절편을 이용하여 떡으로 가공하는 식품의 제조방법에 관한 것으로, 홍삼절편 제조 후 생성되는 당침액을 팔과 호두에 넣고 혼합하여 제조한 찰떡 속과, 당침액과 찹쌀을 반죽하여 만든 외피를 떡성형기에 넣어 제조하는 홍삼찰떡의 제조방법을 제공하는 데에 있다.

[0022] 또한, 찹쌀가루에 울타리콩, 호박씨, 밤, 호두, 홍삼절편을 넣어 당침액으로 반죽하고, 그 위에 울타리콩, 호두, 호박씨, 밤, 홍삼절편을 얹어 익힘으로써, 현대인의 뇌운동 및 소화불량에도 효과를 주어 간단한 휴대와 섭취를 유도하여 바쁜 현대인들이 균형적인 영양소를 섭취할 수 있는 홍삼영양떡을 제공하는 데에 있다.

과제의 해결 수단

[0023] 위와 같은 과제를 해결하기 위해서 안출된 본 발명은 홍삼찰떡 및 홍삼영양떡의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 구체적으로는 홍삼절편 제조방법에 있어서, 수삼을 세척하고 절단하는 준비 단계와; 증기로 찌고 건조한 홍삼을 꿀, 울리고당, 물을 섞은 용액이 담긴 솥에 넣고, 약한 불에서 끓이며 절이는 절임 단계와; 절인 홍삼을 채로 걸러내어 건조하는 건조 단계;를 포함하여 구성되는 것을 기술적 특징으로 한다.

[0024] 또한, 당침액에 팔 및 호두를 넣어 혼합하는 팔랑금제조단계와; 팔랑금제조단계에서 제조된 팔랑금을 상기의 방법으로 제조된 홍삼절편의 사이에 넣어 찰떡 속을 제조하는 홍삼찰떡속제조단계와; 홍삼절편제조단계의 당침액에 찹쌀을 넣어 반죽한 후, 증기에 찌는 홍삼찰떡외피제조단계와; 홍삼찰떡외피제조단계에서 제조된 외피에, 홍삼찰떡속제조단계에서 제조된 홍삼찰떡 속을 넣어 떡을 제조하는 홍삼찰떡제조단계;를 포함하여 구성되는 것을 기술적 특징으로 한다.

[0025] 또한, 찹쌀가루에 상기의 방법으로 제조된 홍삼절편 및 울타리콩, 호두, 호박씨, 밤과 물로 희석한 당침액을 넣고 반죽한 후, 떡시루에 고르게 퍼는 홍삼영양떡제조준비단계와; 홍삼영양떡제조준비단계 후, 반죽 위에 울타리

콩, 호두, 호박씨, 밤, 홍삼, 절편을 고르게 올린 후 증기로 쪄서 제조하는 홍삼영양떡제조단계;를 포함하여 구성되는 것을 기술적 특징으로 한다.

발명의 효과

- [0026] 본 발명에 따른 홍삼찰떡 및 홍삼영양떡 제조방법은 소비자에게 가장 선호되는 건강기능식품의 원료인 홍삼을 추출 및 농축의 가공 공정을 거치지 않은 절편의 형태 그대로 섭취할 수 있는 제품을 개발함과 동시에 다른 소재와 혼합하여 홍삼 특유의 강한 관능 특성을 완화시켜 일반 소비자들의 기호도를 높여 남녀노소 모두 식음 할 수 있는 이점을 보유하고 있다.
- [0027] 본 발명의 주 재료인 홍삼으로 인해 피로회복, 노화방지, 항암작용, 면역기능 및 골다공증 예방의 효과를 보유하고 있다.
- [0028] 또한, 찹쌀가루, 울타리콩, 호두, 호박씨, 밤을 함유하여 바쁜 현대인의 영양 균형을 고려하고 휴대 및 섭취가 간단한 이점을 보유하고 있다.
- [0029] 더불어, 본 발명에 따라 소화율이 높은 찹쌀가루, 너운동에 유익한 호박씨를 함께 사용함으로써 바쁜 현대인 및 수험생의 두뇌활동과 소화 불량 예방의 효과를 보유하고 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0030] 본 명세서 및 청구범위에 사용된 용어나 단어는 통상적이거나 사전적인 의미로 한정해서 해석되어서는 안 되며, 발명자는 그 자신의 발명을 가장 최선의 방법으로 설명하기 위해 용어의 개념을 적절하게 정의할 수 있다는 원칙에 입각하여 본 발명의 기술적 사상에 부합하는 의미와 개념으로 해석되어야만 한다.
- [0031] 따라서 본 명세서에 기재된 실시예와 도면에 도시된 구성은 본 발명의 가장 바람직한 일실시예에 불과할 뿐이고 본 발명의 기술적 사상을 모두 대변하는 것은 아니므로, 본 출원시점에 있어서 이들을 대체할 수 있는 다양한 균등물과 변형예들이 있을 수 있음을 이해하여야 한다.
- [0032] 본 발명은 홍삼에 다양한 견과류 및 콩류(팥, 울타리콩, 호두, 호박씨, 밤을 혼합하여 떡으로 제조하는 홍삼찰떡 및 홍삼영양떡의 제조방법에 관한 것으로, 팥, 호두, 호박씨, 밤 등을 함유하는바 상기 소재에 대하여 간략하게 서술한다.
- [0033] 팥은 콩과의 한해살이 풀로, 높이는 30 ~ 60cm이며, 잎은 어긋나고 세쪽잎인데 잔잎은 달걀모양으로 뾰족하다. 여름에 노란 꽃이 잎겨드랑이에서 피고 가늘고 둥근 통 모양의 긴 꼬투리에 4 ~ 15개의 씨가 들어있으며, 이 씨는 유용한 잡곡이다.
- [0034] 이러한 팥은 탄수화물 50%와 단백질 20%를 함유하고 있다.
- [0035] 콩은 담이나 벼랑 등 수직경사진 곳에서 길게 줄기를 뻗어 자라나는 식물의 열매로, 이 콩은 단백질, 식이섬유, 비타민, 무기질 등이 들어 있는 영양식품으로 알려져 있다.
- [0036] 호두는 호두나무의 열매로, 속살은 지방이 많고 맛이 고소하여 식용하며, 한방에서 번비나 기침의 치료, 동독(銅毒)의 해독 따위의 약재로 쓰인다.
- [0037] 이러한 호두는 불포화지방의 일종인 오메가 3가 많이 함유되어 있고, 단백질, 비타민B1, 비타민B2 등이 풍부하다고 알려져 있다.

[0038] 호박은 박과의 한해살이 덩굴풀로, 단면이 오각형이며 덩굴손으로 감으면서 자란다. 암수한그루로 6월부터 서리가 내릴 때까지 종 모양의 노란 꽃이 피고 열매는 장과로 크고 둥글며 연한 노란색이다.

[0039] 이러한 호박의 씨는 단백질, 지방, 탄수화물, 비타민 B군, 칼슘, 칼륨, 인이 풍부하고 불포화지방산과 레시틴이 들어 있어 고혈압 예방에 좋다고 알려져 있다.

[0040] 밤은 밤나무의 열매로, 가시가 많이 난 송이에 싸여있고 갈색 겉껍데기 안에 얇고 맛이 덜은 속껍질이 있으며, 날것으로 먹거나 굵거나 삶아서 먹는다.

[0041] 이러한 밤은 단백질, 지방질, 당질, 비타민, 미네랄, 칼슘, 철, 칼륨, 무기질이 풍부한 것으로 알려져 있으며, 비타민 B1은 쌀의 4배가량 함유되어 있다.

[0042] 뿐만 아니라, 밤에 함유되어 있는 비타민C는 밤을 굵거나 삶아도 파괴되지 않는다.

[0043] 이러한 다양한 견과류 및 콩류로 현대인의 영양적 불균형을 해소할 수 있는 본 발명은 홍삼절편 제조방법은 제 1을 첨부하여 설명한다.

[0044] **제조예 1. 홍삼절편의 제조**

[0045] 홍삼절편의 제조는 준비단계, 절임단계, 건조단계로 이루어진다.

[0046] (1) 준비단계

[0047] 준비단계는 수삼을 세척하고 2 ~ 3mm 두께로 얇게 썰어 준비하는 단계이다.

[0048] (2) 절임단계

[0049] 절임단계는 술에 꿀, 올리고당 및 물을 섞어 넣고 약한 불에 수삼을 넣어 끓이며 절여 홍삼으로 제조하는 단계이다.

[0050] (3) 건조단계

[0051] 건조단계는 (2)절임단계에서 절인 홍삼을 채로 걸러내어 건조하는 단계이다.

[0052] 위의 절임단계에서 홍삼을 끓이고 건져낸 후, 남은 물은 당침액으로 사용하는데, 홍삼을 절인 물을 당침액으로 사용하여 가공식품(찰떡, 영양떡)으로 제조함으로써, 홍삼에 함유된 사포닌의 효능으로 피로회복, 노화방지, 항암작용, 면역기능 향상, 골다공증 예방 등의 효과를 제공 할 수 있다.

[0053] 또한 위의 방법으로 제조된 홍삼절편을 이용하여 홍삼찰떡 및 홍삼영양떡으로 제조하고, 위에 제시된 팔, 울타리콩, 호두, 호박씨, 밤을 섞어 혼합함으로써 저렴한 재료를 이용하여 현대인의 균형적인 영양분 섭취를 기대할 수 있다

[0054] 먼저, 홍삼찰떡의 제조방법은 제조예 2를 첨부한다.

[0055] **제조예 2. 홍삼찰떡의 제조**

[0056] 홍삼찰떡은 팥앙금제조단계, 홍삼찰떡속제조단계, 홍삼찰떡외피제조단계, 홍삼찰떡제조단계로 이루어진다.

- [0057] 팥과 호두를 배합하여 찰떡 속을 제조함으로써, 팥의 탄수화물 50%와 단백질 20%의 성분으로 현대인의 균형적인 영양분을 공급할 수 있으며, 호두를 함유함으로써 변비 및 기침의 치료 효과와 동독의 해독작용에 효과가 있다.
- [0058] 이러한, 홍삼찰떡의 구체적인 제조방법은 다음과 같다.
- [0059] (1) 팥앙금제조단계
- [0060] 팥앙금제조단계는 홍삼절편 제조방법에서 절임단계 후, 남은 당침액에 팥 및 호두를 넣어 혼합하는 단계이다.
- [0061] 팥은 900 ~ 1100g, 호두는 27 ~ 33g으로 하며, 더욱 바람직하게는 팥 1kg, 호두 30g의 배합비로 한다.
- [0062] 모든 단계에서의 당침액은 홍삼을 절이고 건져낸 뒤 남은 물을 의미한다.
- [0063] (2) 홍삼찰떡속제조단계
- [0064] 홍삼찰떡속제조단계는 (1)팥앙금제조단계에서 제조된 팥앙금을 (1)홍삼절편제조단계에서 제조된 홍삼절편의 사이에 넣어 찰떡 속을 제조하는 단계이다.
- [0065] (3) 홍삼찰떡외피제조단계
- [0066] 홍삼찰떡외피제조단계는 찹쌀을 반죽한 후, 증기에 찌는 단계이다.
- [0067] 여기서, 찹쌀의 반죽은 홍삼을 절인 당침액을 이용하고, 이로 인해 홍삼의 주 성분인 사포닌의 효능을 갖는다.
- [0068] 사포닌(saponin)은 홍삼에 많이 내포되어 있는 주 성분으로 인체 내의 독성물질을 배출해주고 피로회복을 돕는다. 또한 노화세포를 바꿔주는 효능이 있어 피부노화 억제에도 효과가 있으며, 암과 같은 질병의 면역력과 바이러스에 대한 면역력을 높여주고, 뼈를 튼튼하게 하여 골다공증을 예방하는 효과를 보유한다.
- [0069] (4) 홍삼찰떡제조단계
- [0070] 홍삼찰떡제조단계는 (3)홍삼찰떡외피제조단계에서 제조된 찰떡 외피에, (2)홍삼찰떡속제조단계에서 제조된 찰떡 속을 넣어 떡성형기를 통해 최종적인 홍삼찰떡을 제조하는 단계이다.
- [0071] 위의 방법으로 제조된 홍삼찰떡은 가로 4 ~ 6cm, 세로 4 ~ 6cm, 높이 3 ~ 5cm의 크기로 구성되는 것이 바람직하다.
- [0072] 또한, 홍삼찰떡은 저렴하면서도 현대인의 불균형한 영양분을 균형적으로 섭취할 수 있음과 더불어 바쁜 현대인들이 휴대하기 간편한 제품을 개발할 수 있다.
- [0073] 홍삼절편을 이용한 다른 제조방법으로 홍삼영양떡을 제조할 수 있는데, 이 제조방법을 제조예 3을 첨부하여 설명한다.
- [0074] **제조예 3. 홍삼영양떡의 제조**
- [0075] 홍삼영양떡은 찹쌀가루를 울타리콩, 호두, 호박씨, 밤, 홍삼절편이 희석된 물로 반죽하여 제조하는데, 제조방법은 홍삼영양떡제조준비단계와 홍삼영양떡제조단계로 이루어진다.
- [0076] 울타리콩과 호박씨 및 밤을 함께 혼합함으로써, 각종 비타민, 식이섬유, 단백질, 탄수화물, 무기질, 칼슘, 칼륨, 인 등이 다량 함유 되어 있어, 바쁜 현대인의 부족한 영양소를 채워줄 수 있을뿐만 아니라, 호두를 함께 함유함

으로, 변비나 기침의 치료 또는 동독(銅毒)의 해독에 효과를 갖는다.

- [0077] 이러한, 홍삼영양떡의 구체적인 제조방법은 다음과 같다.
- [0078] (1) 홍삼영양떡제조준비단계
- [0079] 홍삼영양떡제조준비단계는 찹쌀가루를 울타리콩, 호두, 호박씨, 밤, 홍삼절편과 물로 희석한 당침액을 넣고 반죽한 후 떡시루에 고르게 퍼는 단계이다.
- [0080] 여기서, 당침액은 수삼을 홍삼으로 절인 물을 사용한다.
- [0081] 이로 인해 홍삼에 내포된 다량의 사포닌으로 피로회복, 노화방지, 항암작용, 면역력 증가 및 골다공증 예방의 효과를 갖는다.
- [0082] (2) 홍삼영양떡제조단계
- [0083] 홍삼영양떡제조단계는 (1)홍삼영양떡제조준비단계에서 떡시루 위에 편 반죽 위에 울타리콩, 호두, 호박씨, 밤, 홍삼절편을 고르게 올린 뒤, 증기로 찌서 제조하는 단계이다.
- [0084] 여기서, 찹쌀가루는 900 ~ 1100g, 울타리콩 57 ~ 63g, 호두 27 ~ 33g, 호박씨 27 ~ 33g, 밤 47 ~ 53g의 배합비로 배합되며, 더욱 바람직하게는 찹쌀가루, 1000g, 울타리콩 60g, 호두 30g, 호박씨, 30g, 밤 50g의 배합 비율이 바람직하다.
- [0085] 위의 방법으로 제조된 홍삼영양떡은 가로 5 ~ 7cm, 세로 3 ~ 5cm, 높이 1 ~ 3cm로 구성되는 것이 바람직하다.
- [0086] 이에 따라, 홍삼찰떡 및 홍삼 영양떡 제조방법은 소비자에게 가장 선호되는 건강기능식품의 원료인 홍삼을 추출 및 농축의 가공 공정을 거치지 않은 절편의 형태 그대로 섭취할 수 있는 제품을 개발함과 동시에 다른 소재와 혼합하여 홍삼 특유의 강한 관능 특성을 완화시켜 일반 소비자들의 기호도를 높이면서도, 밤 호두 등의 재료 사용으로 저렴하게 남녀노소 모두 식음 할 수 있는 이점을 보유하고 있다.
- [0087] 본 발명의 주 재료인 홍삼으로 인해 피로회복, 노화방지, 항암작용, 면역기능 및 골다공증 예방의 효과를 보유하고 있다.
- [0088] 또한, 찹쌀가루, 울타리콩, 호두, 호박씨 및 밤을 함유하여 바쁜 현대인의 영양 균형을 고려하고 휴대 및 섭취가 간단한 이점을 보유하고 있다.
- [0089] 더불어, 본 발명에 따라 소화율이 높은 찹쌀가루, 뇌운동에 유익한 호박씨를 함께 사용함으로써 바쁜 현대인 및 수험생의 두뇌활동과 소화 불량 예방의 효과를 보유하고 있다.
- [0090] 상기에서 제조예 1 내지 제조예 3을 이용하여 서술한 것은, 본 발명의 주요 사항만을 서술한 것으로, 그 기술적 범위 내에서 다양한 설계가 가능한 만큼, 본 발명이 제조예 1 내지 제조예 3의 구성 및 기능에 한정되는 것이 아님은 자명하다.