(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2017-0133554
(43) 공개일자 2017년12월06일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23F 5/46 (2016.01) *A23F 3/06* (2006.01)
A23F 5/04 (2006.01) *A23F 5/38* (2006.01)
B65B 29/02 (2006.01) *B65D 85/808* (2006.01)
(52) CPC특허분류
A23F 5/465 (2013.01)
A23F 3/06 (2013.01)
(21) 출원번호 10-2016-0064100
(22) 출원일자 2016년05월25일
심사청구일자 2016년05월25일

(71) 출원인
남해섬애약쑥 영농조합법인
경상남도 남해군 고현면 화방로 93-52 (대곡리)
(72) 발명자
배 원 열
경상남도 남해군 설천면 설천로 694
진동은
경상남도 진주시 호탄길21번길 4, 405호
(뒷면에 계속)
(74) 대리인
김정은

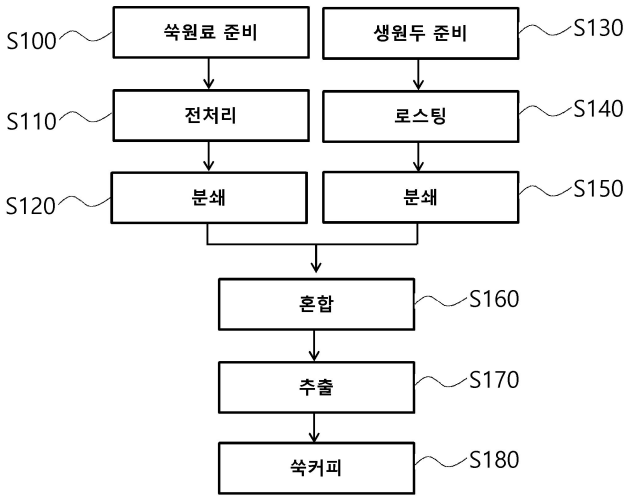
전체 청구항 수 : 총 8 항

(54) 발명의 명칭 **쑥을 함유하는 쑥-커피 및 그 제조방법**

(57) 요 약

본 발명은 섬애약쑥 분말과 커피 분말을 일정 비율로 혼합함으로써, 쑥의 유효성분을 함유할 뿐 아니라 향미까지 가미된 쑥을 함유한 쑥-커피 및 그 제조방법에 것이다.

대 표 도 - 도1



(52) CPC특허분류
A23F 5/04 (2013.01)
A23F 5/38 (2013.01)
B65B 29/02 (2013.01)
B65D 85/808 (2013.01)
A23V 2200/15 (2013.01)
A23V 2200/16 (2013.01)
A23V 2200/31 (2013.01)
A23V 2300/26 (2013.01)
A23V 2300/38 (2013.01)

(72) 발명자
구은지
경상북도 포항시 북구 흥해읍 한동로 7, F동 102호
정초롬
경상남도 남해군 고현면 화방로 93-52
신정혜
경상남도 남해군 남해읍 화전로38번길 나길 7-1
강민정
경상남도 남해군 남해읍 화전로38번길 나길 7-1
최명효
경상남도 진주시 새평거로 25, 더 퀸즈 웰가 105동 202호
변희욱
경상남도 진주시 초북로 77, 진주 초장 엠코타운 더 이스턴파크 301동 1303호

이 발명을 지원한 국가연구개발사업
과제고유번호 R0004051
부처명 산업통상자원부
연구관리전문기관 경남지역산업평가단
연구사업명 풀뿌리기업육성 기술개발, 기업지원사업
연구과제명 항노화 다류소재의 Young Trend 창조산업 육성
기 여 율 1/1
주관기관 남해섬애약쑥영농조합법인
연구기간 2015.07.01 ~ 2016.06.30

명 세 서

청구범위

청구항 1

쑥분말 및 커피분말을 포함하며,

상기 쑥분말은, 건조한 쑥을 숙성한 후 분쇄한 숙성쑥 분말과 건조한 쑥을 가열하여 덖은 후 분쇄한 덖음쑥 분말 중 적어도 하나이며,

상기 쑥분말이 7~15중량% 함유된 것을 특징으로 하는 쑥이 함유된 쑥-커피분말.

청구항 2

제 1항에서,

상기 숙성쑥 분말은, 건조한 쑥을 30~60℃의 온도에서 3~20일간 정치한 쑥을 분쇄하여 제조하며,

상기 덖음쑥 분말은, 건조한 쑥을 150~200℃에서 15~45분간 덖은 후 분쇄하여 제조하는 것을 특징으로 하는 쑥이 함유된 쑥-커피분말.

청구항 3

제 1항에서,

상기 커피분말은, 생두를 175~195℃에서 시작하여 200~240℃에서 완료되도록 승온시켜서 로스팅한 후 분쇄하여 제조된 것을 특징으로 하는 쑥이 함유된 쑥-커피분말.

청구항 4

제 1항의 쑥-커피분말을 이용한 쑥-커피제제.

청구항 5

제 4항에 있어서,

상기 쑥-커피제제는, 상기 쑥-커피분말을 포함하는 쑥-커피 티백 또는 상기 쑥-커피분말을 추출한 쑥-커피 추출액인 것을 특징으로 하는 쑥-커피제제.

청구항 6

숙성쑥 분말과 덖음쑥 분말 중 적어도 하나의 쑥분말과 커피분말을 혼합하여 쑥-커피를 제조하는 방법으로서,

상기 숙성쑥 분말 제조단계는, 건조한 쑥을 30~60℃의 온도에서 3~20일간 정치한 후 분쇄하는 단계를 포함하며,

상기 덖음쑥 분말 제조단계는, 건조한 쑥을 150~200℃에서 15~45분간 덖은 후 분쇄하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 쑥-커피 제조방법.

청구항 7

제 6항에 있어서,

상기 숙성쑥 분말 제조단계는, 상기 건조한 쑥을 한지로 포장한 후 30~60℃의 온도로 유지되는 항온기에 정치하여 숙성하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 쑥-커피 제조방법.

청구항 8

제 6항에 있어서,

상기 쑥분말을 전체 중량 대비 7-15중량%가 되도록 혼합하는 것을 특징으로 하는 쑥-커피 제조방법.

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 쑥을 함유하는 쑥-커피 및 그 제조방법에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 커피는 적도를 중심으로 한 남북위 25도 사이의 열대, 아열대 지역인 커피존에서 재배되며, 연간 평균 기온이 15~24℃, 연간 강우량이 1,400~2,500 ㎜ 정도인 배수가 잘 되고 바람이 잘 통하는 기후에서 잘 자라는데, 아티오피아 카파라는 산악지역에서 야생으로 자생하고 있다고 전해지고 있다.

[0003] 아프리카에서 종교적, 의학적으로 사용되던 커피는 예멘으로 건너오면서 음료로 발전하게 되었고, 이스탄불에 커피하우스가 생기게 되면서 메카, 카이로 등 이슬람 문화권 전역으로 전파되면서 대중의 음료로 자리잡게 되었다. 16세기경 여행가들을 통해 당시 중동에서 유행하던 커피가 베니스에 처음 알려지게 되었다. 이탈리아에서 커피하우스가 생겨나게 되었고, 와인이나 맥주 등 알코올 음료에 만취한 사람들이 이성적인 소통을 위한 음료로 커피를 즐겨마시게 되면서 17~18세기 본격적으로 유럽으로 퍼져 나가게 되었다.

[0004] 우리나라에서는 조선 후기 고종 19년(1832년) 미국과 조미통상조약을 시작으로 서구 각국에 문호를 개방하면서 각 나라의 공사관들이 설치되고 각국의 외교관들이 한국에 거주하게 되면서 그들에게 필요한 식료품, 생활용품을 공수 받으면서 생활하였는데, 커피는 그 생활용품 중 하나로 유입되었다. 이후 궁중에서 외국인 손님을 접할 때 서양식 요리와 더불어 커피를 대접했다는 기록이 있고, 고종은 대표적인 커피 애호가였다. 1800년대~1900년대 초기까지는 커피는 식료품점이나 요리집, 호텔 등에서 외국인이나 일본인 또는 우리나라의 상류층만이 즐기는 음료였다. 1970년 9월 동서식품이 미국의 식품회사인 저너럴푸드사와 기술제휴 및 합작투자하여 맥스웰하우스라는 상표로 인스턴트 커피를 생산하게 되었고, 1970년대 후반까지 한국커피 시장의 99%를 점유할 정도로 호황을 누리게 되면서 인스턴트 커피가 대중화되기 시작하였다.

[0005] 국내에서 커피는 최근 10여년간 매년 10~20%의 성장세를 보이고 있고, 시장 규모는 2조 8000억원 정도에 달하며, 2011년 기준으로 커피 소비량은 성인 1인당 1년에 338잔을 소비하여 매일 한잔 이상을 꾸준히 마시는 것으로 알려져 있다.

[0006] 이러한 커피의 소비는 커피의 건강에 대한 긍정적인 생각과 각성효과 또는 기분전환 때문인 것으로 알려져 있다.

[0007] 커피에 함유되어 있는 폴리페놀성분을 비롯한 토코페놀 등 각종 생리활성 성분은 체내에서 산화적 스트레스로 인한 노화와 심장병과 같은 각종 대사성 질환에서 항산화제로 작용하여 이들 질환에 대한 예방 및 방어 기작을 발휘하는 것으로 알려져있다.

[0008] 이러한 생리적 활성을 가지는 커피의 주요 성분은 카페인인데, 무색, 무취의 쓴맛을 내는 침상의 결정형 식물성 알칼로이드로 중추신경계를 자극하여 정신을 맑게 깨우는 각성작용을 나타내므로 스트레스를 해소하고, 사고의 수행능력이 향상되어 피로가 줄어드는 느낌을 제공하며, 심장의 기능을 촉진하고 이뇨제 역할뿐만 아니라 위산의 분비를 촉진하여 소화를 도우는 효과를 지니고 있다. 그리고 카페스톨(cafestol)과 카웰(kahweol)이라는 성분은 아세트알데히드 분해 촉진에 의한 숙취해소의 효과, 간 독성 예방 효능 및 콜레스테롤 저하 효능을 나타내는 것으로 알려져 있으며, 포화지방산인 팔미트산과 스테아르산, 불포화지방산인 올레신과 필수지방산인 리놀레산등과 수분, 조단백질, 조섬유, 회분과 향을 내는 휘발성 유기산도 함유되어 있다.

[0009] 반면, 일상적으로 섭취하는 커피 한잔에는 카페인이 80~100mg 함유되어 있는데, 개인마다 차이는 있으나 일정량 이상의 커피를 과다 섭취할 경우 심장이 불규칙하게 뛰거나, 두통이 생기며, 불안과 오심에 의한 불면증과 위장 장해 및 당뇨에 대한 위험 증가 등이 발생하기도 한다.

[0010] 이처럼 유용한 커피를 부작용없이, 효과적으로 이용하기 위해서 음료 개발에 대한 다양한 연구가 진행되어 왔다.

[0011] 한국 등록특허 10-0375370호에는 허브 원료를 첨가함으로써 커피 원두의 성분을 최대한 함유하여 커피의 맛과 향을 즐기면서 허브 특유의 성분에 의한 건강 도모를 통해 효능을 보완한 '허브커피의 제조방법'이 개시되어 있으며, 커피원두를 건조시킨 상태에서 200~250℃로 배전한 후 분쇄하는 과정; 분쇄된 원두커피를 비등점에서 정수로 환류·추출하여 커피 추출액을 얻는 과정; 커피 추출액을 농축시킨 상태에서 냉동건조 후 분쇄하여 분말

상태의 커피 분말을 제조하는 과정; 치커리, 창출, 오가피, 칡, 은행잎, 녹용, 당귀, 산수유, 영지 및 호박의 허브원료의 추출물을 각각이 0.01~5%의 범위 내 성분비가 되도록 혼합한 후 분쇄하는 과정; 분쇄된 허브 혼합물을 정수로 환류·추출하여 허브 추출액을 얻는 과정; 허브 추출액을 농축시킨 상태에서 냉동 건조 후 분쇄하여 얻어진 분말 상태의 허브 추출물 1~10%를 상기 커피 분말 90~99%와 배합하여 허브커피를 제조하는 과정으로 구성되어 있다.

[0012] 또한, 한국등록특허 10-1229681호에는 "솔잎을 함유한 원두커피 및 이에 함유되는 솔잎의 가공방법'이 개시되어 있으며, 원두커피에 솔잎가루를 포함시킴으로써 솔향이 가미되고 커피 특유의 쓴맛, 떫은맛 및 신맛이 적절히 저감되어 커피 고유의 맛을 해치지 않으면서 솔향을 커피에 입힐 수 있는 가공방법을 제시하고 있다. 해당 발명에서는 분쇄된 원두커피가루에 포함되어 물에 우려내는 솔잎가루를 제조하기 위하여 채취한 솔잎을 가열한 소금물의 증기로 찌는 증제과정, 증제된 솔잎을 급냉건조하는 건조과정, 건조과정을 거친 솔잎을 덖어 내는 덖음과정 및 덖어진 솔잎을 분쇄하는 분쇄과정을 거쳐서 가공하고, 커피콩을 로스팅한 후 분쇄한 원두커피가루와 제조된 솔잎가루를 혼합한 원두커피를 제시한다. 이 때 원두커피가루와 솔잎가루는 중량비가 14 : 0.35 내지 14 : 0.65 일 수 있으며, 감초가루를 더하여 감미를 강화시키는데, 감초 또한 절편 형상의 것을 소금물 증기로 찌고, 덖어낸 후 분쇄한 다음 원두커피가루 : 감초가루의 중량비를 14 : 0.015 내지 14 : 0.025로 혼합하는 방법을 제안하고 있다.

[0013] 한국 등록특허 10-0608291호에는 '가시오가피를 이용한 인스턴트커피 및 그 제조방법' 이 개시되어 있고, 가시오가피의 엑기스를 제조하는 과정과; 원두의 배전처리 중에 상기 가시오가피의 엑기스를 분사하면서 배전처리하는 과정과; 상기 배전처리 된 원두를 분쇄하는 과정과; 상기 분쇄한 원두를 추출액으로 가공한 후, 진공증발농축 또는 동결농축 등으로 가공하여 분말상의 커피를 만드는 과정과; 상기 가시오가피의 엑기스를 파우더로 제조하는 과정과; 상기 제조된 분말상의 커피와 가시오가피엑기스의 파우더를 일정비율 혼합하는 과정으로 이루어진 인스턴트커피 제조방법이 보고되어 있다.

[0014] 한국등록특허 10-1014555호에서는 둥굴레를 첨가하여 커피음료를 제조하기 위하여 커피와 둥굴레를 이용한 커피음료를 제조함에 있어서, 수확된 생두를 배전기로 풀시티(full city)상태로 배전한 다음 분쇄기로 레귤러(Regular)굵기로 분쇄하여 통상의 방법과 같이 커피를 준비하는 단계와, 수확된 둥굴레를 쪄서 말린 다음 4~15메쉬 크기로 분쇄하고, 4~15메쉬 정도로 분쇄된 둥굴레를 로스터기로 로스팅하여 둥굴레를 준비하는 단계로, 커피와 둥굴레를 각각 준비하되, 상기에서 준비된 커피 18.98~20.03g에 둥굴레 2.05~2.09g의 비율로 혼합하는 단계와, 상기 혼합비율로 혼합된 커피와 둥굴레를 물 150cc에 투입, 추출하여 커피음료를 얻는 단계로 제조함을 특징으로 하는 둥굴레를 첨가한 커피음료의 제조방법을 개시하고 있다.

[0015] 한편, 쑥은 항산화활성을 나타내는 폴리페놀성 물질과 항균활성 등을 나타내는 씨네올(cineol), 캄퍼(camphor) 등 각종 정유성분 등이 있으며, 항암성분으로 알려진 유파틸린(eupatilin), 자세오시딘(jaceosidin) 등과 같은 유용한 유효성분이 알려져 있으며, 한방과 민간요법에서 복통, 하열, 소화불량, 만성간염, 장염, 기관지염, 류머티즘, 소화불량, 냉증, 빈혈, 습진, 천식, 진통, 지혈, 토사곽란, 구갈 등에서 다양하게 사용하고 있음에도 쑥이 갖는 특유의 강한 향과 쓴 맛으로 인해 쑥음료를 직접적으로 음용하기에는 어려움이 있다.

[0016] 따라서 쑥을 함유함으로써 커피의 부족하거나 소실된 유효성분을 보충 및 증가시키고, 쑥의 은은한 향을 가미시켜 커피의 향미가 개선된 쑥을 포함한 쑥-커피의 제조 방법에 대한 개발이 필요하다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0017] 따라서, 본 발명은 쑥과 커피를 혼합함으로써, 커피의 부족하거나 소실된 유효성분을 쑥이 보충 및 증가시키고, 쑥향이 가미되어 향미가 개선된 쑥을 포함하는 쑥-커피 및 그 제조방법을 제공하는 것을 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

[0018] 상기와 같은 과제를 해결하기 위한 본 발명의 일측면은, 쑥분말 및 커피분말을 포함하며, 상기 쑥분말은, 건조한 쑥을 숙성한 후 분쇄한 숙성쑥 분말과 건조한 쑥을 가열하여 덖은 후 분쇄한 덖음쑥 분말 중 적어도 하나이며, 상기 쑥분말이 7~15중량% 함유된 것을 특징으로 하는 쑥이 함유된 쑥-커피분말이 제공된다.

[0019] 상기 숙성쑥 분말은, 바람직하게는, 건조된 쑥을 30~60℃의 온도에서 3~20일간 정치한 쑥을 분쇄하여 제조하며, 상기 덖음쑥 분말은, 건조한 쑥을 150~200℃에서 15~45분간 덖은 후 분쇄하여 제조할 수 있다.

[0020] 또한, 상기 커피분말은, 바람직하게는, 생두를 175~195℃에서 시작하여 200~240℃에서 완료되도록 승온시켜서 로스팅한 후 분쇄하여 제조할 수 있다.

[0021] 본 발명의 다른 측면은 상기 쑥-커피분말을 이용한 쑥-커피제제가 개시된다.

[0022] 상기 쑥-커피제제는, 상기 쑥-커피분말을 포함하는 쑥-커피 티백 또는 상기 쑥-커피분말을 추출한 쑥-커피 추출액일 수 있다.

[0023] 본 발명의 또다른 측면은, 숙성쑥 분말과 덖음쑥 분말 중 적어도 하나의 쑥분말과 커피분말을 혼합하여 쑥-커피를 제조하는 방법으로서, 상기 숙성쑥 분말 제조단계는, 건조한 쑥을 30~60℃의 온도에서 3~20일간 정치한 후 분쇄하는 단계를 포함하며, 상기 덖음쑥 분말 제조단계는, 건조한 쑥을 150~200℃에서 15~45분간 덖은 후 분쇄하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 쑥-커피 제조방법이 갯된다.

[0024] 상기 숙성쑥 분말 제조단계는, 바람직하게는, 상기 건조한 쑥을 한지로 포장한 후 30~60℃의 온도로 유지되는 항온기에 정치하여 숙성할 수 있으며, 더욱 바람직하게는, 상기 쑥분말을 전체 중량 대비 7-15중량%가 되도록 혼합할 수 있다.

발명의 효과

[0025] 본 발명에 따르면, 쑥 분말과 커피 분말을 혼합하여 커피의 부족하거나 소실된 유효성분을 보완 및 증가되고, 쑥의 은은한 향을 갖는 향미가 개선된 쑥을 포함하는 쑥-커피를 제조할 수 있다.

도면의 간단한 설명

[0026] 도 1은 쑥을 함유하는 쑥-커피의 제조 방법을 설명하기 위한 순서도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0027] 이하, 본 발명에 대해 상세히 설명한다.

[0028] 본 발명은 쑥을 함유하는 쑥-커피 및 그 제조방법에 관한 것으로, 보다 자세하게는 쑥을 함유하는 커피 분말 및 이를 이용한 쑥-커피 제제, 그리고 그 제조방법이 개시된다.

[0029] 본 명세서 및 첨부된 청구의 범위에서 사용된 용어 "약", "실질적으로", "정도" 등은 언급된 의미에 고유한 제조 및 물질 허용오차가 제시될 때 그 수치에서 또는 그 수치에 근접한 의미로 사용되고, 본 발명의 이해를 돕기 위해 정확하거나 절대적인 수치가 언급된 개시 내용을 비양심적인 침해자가 부당하게 이용하는 것을 방지하기 위해 사용된다.

[0030] 이하, 본 발명에 첨부된 도면을 참조하여 본 발명의 바람직한 일 실시예를 상세히 설명한다. 도 1은 본 발명의 일 실시예에 따른 쑥을 함유하는 쑥-커피의 제조 방법을 설명하기 위한 순서도이다.

[0031] 도 1을 참조하면, 본 발명의 쑥을 함유하는 쑥-커피는 쑥분말 및 커피분말을 혼합한 쑥-커피 분말을 포함한다.

[0032] 먼저, 쑥분말의 제조방법을 자세히 설명한다.

[0033] 상기 쑥분말은 숙성쑥 분말과 덖음쑥 분말 중 적어도 하나로, 쑥분말을 제조하기 위해서는 쑥원료를 준비해야 한다(S100).

[0034] 상기 쑥원료는 섬애약쑥을 채취하여 세척 및 건조한 건조쑥이다.

[0035] 쑥은 계절에 따라 맛과 유효성분 등이 달라질 수 있으므로 경제성과 유효성분의 함량을 고려하면, 3~8월에 채취하는 것이 바람직하며, 5~8월에 채취하는 것이 더욱 바람직하다.

[0036] 또한, 쑥을 건조시킬 때에는 열풍건조법, 냉동건조법, 자연건조법, 누름건조법 등 다양한 건조방법을 적용할 수 있으며, 유효성분의 파괴를 최소화하기 위해서 자연건조법이 바람직하나 이에 한정하는 것은 아니다.

[0037] 섬애약쑥이란 남해에서 자생한 쑥을 선별해 국내최조로 2013년 품종 보호 등록을 하였으며, 일반적인 쑥이 지니는 다양한 기능성을 보유하고 있을 뿐 아니라 외향, 향기, 유효성분등의 차이가 있다. 개화기 쑥은 길이가 약 50㎝ 내외이며, 잎의 표면색은 진한 연두색이고, 색은 노란빛을 띄며 줄기는 가늘고 표면에 하얀 털이 조밀하게 나있는 것이 섬애약쑥의 특징이다.

[0038] 특히, 섬애약쑥은 피를 맑게 해주고 섬유질을 다량 함유하고 있어 콜레스테롤을 저하해주고 체내의 노폐물을

제거하여 혈압을 낮춰주어 고혈압을 개선해 주는 효능이 있으며, 쑥의 독특한 향을 내는 씨네올 성분은 대장균, 디프테리아균을 죽이거나 발육억제하는 등 살균 및 면역기능을 높이고 소화액 분비를 왕성하게 하며 강력한 해독작용도 있다. 쑥에는 비타민 A군, B군등의 비타민과 Ca, Fe 등의 무기질이 풍부하여 간의 해독기능과 지방대사를 원활하게 하여 피로회복 및 체력개선 기능을 한다. 그리고 체내의 불포화지방산이 방사선이나 자외선의 영향을 받아 혈액 중의 산소와 결합하여 과산화지질을 만드는 과정에서 노화가 진행되는데 쑥의 탄닌성분이 과산화지질의 생성을 강력하게 억제하여 세포의 노화를 방지하며 각종 부인병에 탁월한 효능이 있으며, 대장의 수분대사 조절 및 장의 연동운동과 점액분비를 원활하게 하는 효과도 있는 것으로 알려져있다.

[0039] 상기 건조된 쑥원료가 준비되면, 쑥의 전처리 공정을 거친다(S110).

[0040] 쑥은 전처리 공정에 따라 맛과 향뿐 아니라 유효성분도 달라질 수 있으므로, 전처리 방법이 매우 중요하다. 따라서 자연건조가 된 건조쑥을 그대로 사용하여도 무방하지만, 맛과 향 그리고 유효성분이 변화된 숙성쑥이나 덖음쑥을 사용하거나, 또는 숙성쑥과 덖음쑥을 혼합하여 사용할 수도 있다.

[0041] 상기 숙성쑥은 상기의 자연 건조된 쑥을 2겹의 한지로 포장한 후 정치하여 제조할 수 있다. 한지로 포장한 후 쑥을 숙성시키면, 숙성기간 동안 쑥이 지나치게 건조되는 것을 막을 수 있을 뿐 아니라 포장된 한지내에서 온도의 편차를 줄일 수 있고, 또한, 미량의 공기를 유통시켜 향을 부드럽게 할 수 있다.

[0042] 또한, 쑥을 숙성시킬 때에는 쑥의 채취시기 및 건조 상태, 쑥의 양에 따라 숙성 온도와 숙성 시간과 같은 숙성 조건이 매우 중요하다.

[0043] 숙성 온도와 숙성 조건이 30℃ 미만이거나 3일 미만이면 쑥의 숙성이 충분하지 못하여 쑥 특유의 쓴맛이 잔존할 수 있으며, 60℃를 초과하거나 20일을 초과하면 과하게 건조되어 제대로 숙성되지 못하거나 쑥 색깔이 갈변화될 수 있다. 따라서 숙성온도는 30~60℃인 것이 바람직하며, 숙성 시간은 3~20일인 것이 바람직하며, 3~10일인 것이 더욱 바람직하다.

[0044] 상기 덖음쑥은 상기 자연 건조된 건조쑥을 덖어서 제조하는데, 쑥을 덖음처리를 하게 되면 쑥 특유의 강한 향이 순해지고, 구수한 맛이 증가한다. 덖음 조건은 쑥원료의 양 및 건조 상태에 따라서 덖음 온도 및 덖음 시간이 매우 중요하다. 덖음 온도 및 덖음 시간이 150℃ 미만이거나 15분 미만이면 쑥 원료가 충분히 덖어지지 않으며, 200℃를 초과하거나 45분을 초과하면 유효성분이 파괴될 수 있다. 따라서 덖음 온도는 150~200℃인 것이 바람직하며, 덖음 시간은 15~45분인 것이 바람직하다.

[0045] 다음으로, 상기 전처리 공정을 거친 숙성쑥 또는 덖음쑥을 분쇄하여 쑥분말을 제조한다(S120).

[0046] 이 분쇄공정은 쑥의 부피를 줄여서 보관이 용이하게 하며, 표면적을 넓힘으로써, 추출시 쑥의 맛과 향 그리고 유효성분들이 쉽게 용출될 수 있도록 하기 위한 것이다. 분말 크기는 다양하게 조절할 수 있을 것이다.

[0047] 다음은 커피 분말 제조방법에 관해 설명한다.

[0048] 먼저, 커피 생원두를 준비한다(S130).

[0049] 상기 커피 생원두는 아라비카(arabicas)종, 로부스타(robustas)종 또는 리베리카(libericas)종이거나, 이들을 혼합한 것 등일 수 있으나, 이에 한정하는 것은 아니다.

[0050] 상기 준비된 커피 생원두는 열을 가하여 볶아서 커피 특유의 맛과 향을 생성하는 로스팅 과정을 거친다(S140).

[0051] 커피 생원두는 카페인, 클로로겐산(chliorogenic acid) 등의 폴리페놀류, 당류, 아미노산과 같은 주요성분을 포함하고 있으며, 녹색으로 맛과 향기가 없다. 그러나 이 생원두를 건조하여 로스팅 과정을 거치면 우리에게 친숙한 맛과 향기를 가지는 커피 원두가 되는데, 이는 로스팅 과정에서 열에 의한 분해와 성분 상호간의 반응이 일어나 향기와 색, 맛 성분이 생성되기 때문이다. 일반적으로 커피의 맛은 쓴맛, 신맛, 단맛, 떫은맛 등이 조화를 이루어 발현되는데, 쓴맛은 카페인, 떫은맛은 탄닌, 신맛은 지방산, 단맛은 당질에서 비롯된다. 따라서 로스팅을 어떻게 하느냐에 따라 커피의 맛과 향이 달라질 수 있으므로 로스팅 조건이 커피의 품질을 결정하는 매우 중요한 요소라고 볼 수 있다.

[0052] 로스팅을 할 때는 일반적으로 로스팅기를 예열한 후 생두를 넣어 볶아주는데, 본 발명에서는 풍미를 더욱 살리기 위해서 온도를 서서히 높여가면서 생두를 볶아준다. 이때 시작 온도가 175℃ 미만이거나 완료온도가 200℃ 미만이면 커피 원두의 향과 맛을 제대로 살릴 수 없으며, 시작 온도가 195℃를 초과하거나 완료온도가 240℃를 초과하면 커피의 맛과 향에 영향을 주는 클로로젠산의 분해가 많이 일어날 수 있다. 따라서 커피 생두의 로스팅 시 로스팅 시작 온도는 175~195℃인 것이 바람직하며, 완료온도는 200~240℃인 것이 바람직하다.

[0053] 상기 방법에 의해 로스팅이 된 원두는 분쇄하여 커피분말을 제조한다(S150).

[0054] 이 원두의 분쇄공정은 원두의 표면적을 넓힘으로써, 추출시 원두의 맛과 향, 그리고 유효성분들이 쉽게 용출될 수 있도록 하기 위한 것이다. 분말 크기등은 다양하게 조절할 수 있을 것이다.

[0055] 다음은 상기 제조된 쑥분말과 커피분말을 혼합하는 쑥-커피 분말에 관해 설명한다(S160).

[0056] 커피를 로스팅하게 되면 플라보노이드와 글로로젠산과 같은 커피의 유효성분이 소실된다. 따라서 쑥분말과 커피분말을 혼합하면 소실되거나 부족한 커피의 유효성분을 보충 및 증가시킬 수 있을 뿐 아니라 커피 향에 은은한 쑥 향을 가미시켜서 맛과 향을 배가시킬 수 있다.

[0057] 쑥분말과 커피분말을 혼합시 두 성분의 비율에 따라 유효성분뿐 아니라 맛과 향도 달라질 수 있으므로 비율의 선정이 매우 중요하다.

[0058] 상기 쑥 분말이 쑥-커피 분말의 총 중량 중 7% 미만이 되면 쑥의 유효성분 및 향미를 풍부하게 해주지 못하며, 15%를 초과하면 쑥 향과 맛이 강하여 커피 고유의 향과 맛을 살리지 못할 수 있다. 따라서 쑥 분말은 쑥-커피분말의 총 중량 중에서 7~15%를 함유하는 것이 바람직하다.

[0059] 위의 방법에 따라 제조된 쑥-커피분말은 커피 고유의 향과 맛을 더욱 풍부하게 하면서도 은은한 쑥향이 가미된, 그리고 유효성분이 보충 및 증가시킬 수 있을 것이다.

[0060] 본 발명의 다른 실시예에 따른 쑥을 함유한 쑥-커피 분말을 이용한 쑥-커피 제제에 관해 설명한다.

[0061] 상기 제조된 쑥-커피 분말은 쑥과 커피의 각종 유효성분들과 맛, 향을 우려내기 위해 추출을 한다(S170).

[0062] 쑥-커피는 기호에 따라 쑥-커피 분말의 양을 많이 하거나 물의 양을 적게하면 진한 맛과 향을 느낄 수 있을 것이며, 쑥-커피 분말의 양을 저게 하거나 물의 양을 많이 하면 옅은 맛과 향을 느낄 수 있을 것이다. 그러나 본 발명의 쑥-커피를 일반적으로 대중이 선호하는 맛과 향을 내기 위해서는 상기 혼합 분말 3~6g을 70~100mL의 물에 침출하는 것이 좋다.

[0063] 물론, 상기 쑥-커피 분말을 3~6g이 되도록 티백으로 포장된 후 물에 담가서 침출시킬 수도 있을 것이며, 3~6g의 쑥-커피 분말을 물에 침출시킨 후 여과한 쑥-커피 추출액일 수도 있을 것이다.

[0064] 상술한 바와 같이, 본 발명은 숙성쑥 분말과 덖음쑥 분말 중 적어도 하나의 쑥분말과 커피분말을 혼합하여 쑥-커피를 제조하는 방법은 상기 숙성쑥 분말 제조단계는, 건조한 쑥을 30~60℃의 온도에서 3~20일간 정치한 후 분쇄하는 단계를 포함하며, 상기 덖음쑥 분말 제조단계는, 건조한 쑥을 150~200℃에서 15~45분간 덖은 후 분쇄하는 단계를 포함하는 쑥을 함유한 쑥-커피분말을 제조할 수 있다(S180).

[0065] 바람직하게는, 상기 숙성쑥 분말 제조단계는, 상기 건조한 쑥을 한지로 포장한 후 30~60℃의 온도로 유지되는 항온기에 정치하여 숙성하는 단계를 포함하며, 더욱 바람직하게는, 상기 쑥분말을 전체 중량 대비 7-15중량%가 되도록 혼합할 수 있을 것이다.

[0066] 이하, 본 발명의 일실시예에 따른 쑥을 함유한 쑥-커피 및 그 제조방법에 대한 실시예를 설명한다. 하기 실시예는 본 발명을 설명하기 위한 예시에 불과한 것이며, 본 발명의 권리범위가 이러한 실시예로 한정되는 것은 아니다.

[0067] **실시예 1. 쑥 커피 분말의 제조**

[0068] **(1) 커피 분말의 제조**

[0069] 커피는 생두를 180℃로 예열된 로스팅기에 투입하여 지속적으로 승온시키면서 12분 43초간 배전하여 205℃에서 배전을 완료한 약배전 원두, 180℃부터 14분 21초간 배전하여 212℃에서 배전을 완료한 중배전 원두, 및 180℃부터 16분 10초간 배전하여 219℃에서 완료한 강배전 원두를 각각 제조한 후 분쇄하여 커피 분말을 제조하였다.

[0070] **(2) 쑥 분말의 제조**

[0071] 쑥은 3~8월 중에 수확한 섬애약쑥을 깨끗이 세척한 후 자연 건조를 시켰다.

[0072] 상기 건조된 쑥을 2겹의 한지로 포장하여 45℃의 항온기에서 5~7일간 정치하여 숙성쑥을 제조하였으며, 건조쑥을 170℃의 건열에서 30분 정도 저어주면서 덖음처리하여 덖음쑥을 제조하였다. 제조된 숙성쑥과 덖음쑥은 각각 분쇄하여 쑥 분말을 제조하였다.

[0073] **(3) 쑥-커피분말 및 쑥-커피 티백의 제조**

[0074] 상기 제조된 커피 분말과 쑥 분말을 하기 표 1과 같이 무게비로 혼합한 쑥-커피분말을 4g 씩을 각각 티백 포장한다.

[0075] [표 1]

쑥	원두	쑥 분말(%)	커피 분말(%)
-	약배전 원두	0	100
	중배전 원두	0	100
	강배전 원두	0	100
숙성쑥	-	100	0
	약배전 원두	5	95
		10	90
	중배전 원두	5	95
		10	90
	강배전 원두	5	95
		10	90
덖음쑥	-	100	0
	약배전 원두	5	95
		10	90
	중배전 원두	5	95
		10	90
	강배전 원두	5	95
		10	90

[0076]

[0077] **실시예 2. 쑥-커피 추출액의 제조**

[0078] 상시 실시예 1에 따라 제조된 쑥-커피 분말 티백에 약 93℃의 정제수 80mL 를 가하고, 3분간 추출하였으며, 추출액은 관능평가 및 분석 실험용 시료로 사용하였다.

[0079] **실시예 3. 쑥-커피 추출액의 유효성분 및 관능평가**

[0080] **실시예 3-1. 플라보노이드의 함량 분석**

[0081] 플라보노이드 함량은 실시예 2에서 제조된 쑥-커피 추출액을 20배 희석한 용액 1 mL에 10% aluminum nitrate, 1 M potassium acetate 및 에탄올을 차례로 가하여 잘 혼합한 후 415 nm에서 흡광도를 측정 하였다(Moreno, M. I. 2000). Quercetin (Sigma Co., St. Louis, MO, USA)을 표준물질로 하여 얻은 검량선에 따라 플라보노이드의 함량을 계산하였으며, 그 결과는 표 2에 있다.

[0082] [표 2] 쑥-커피 중의 플라보노이드 함량

(mg/100mL)

구분	약배전 원두	중배전 원두	강배전 원두
커피	26.53±0.38	9.52±1.05	9.20±0.29
커피 : 숙성쑥 = 95 : 5	29.80±1.22	14.66±1.54	4.57±0.29
커피 : 숙성쑥 = 90 : 10	33.71±0.11	21.33±0.22	9.96±0.66
커피 : 덖음쑥 = 95 : 5	30.60±0.22	20.95±1.35	5.39±0.57
커피 : 덖음쑥 = 90 : 10	35.55±0.61	27.10±0.87	12.63±1.19
숙성쑥		4.50±0.48	
덖음쑥		14.47±0.48	

[0083]

[0084] 표 2에서 보는 바와 같이 커피는 배전 정도가 강해질수록 플라보노이드 화합물의 함량이 감소하며, 쑥의 경우 덖음쑥이 숙성쑥보다 플라보노이드 화합물 함량이 더 높다. 또한, 숙성쑥과 덖음쑥을 함유한 쑥-커피분말의 경우에는 커피 단독 추출물에 비해 플라보노이드의 함량이 더 증가하였으나, 5%의 숙성쑥과 덖음쑥을 포함한 강배전 커피의 경우는 오히려 그 함량이 감소하였다. 이 결과를 통해 강배전 원두에 쑥을 첨가할 경우는 그 함량이 낮으면 유효물질인 프라보노이드의 함량 증가를 크게 기대할 수 없으므로 일정 비율 이상을 첨가할 필요가 있음을 알 수 있다.

[0085] **실시예 3-2. Cholrogenic acid의 함량 분석**

[0086] 상기 실시예 2에서 얻어진 쑥-커피 추출액을 filter paper로 여과 한 후, 여과액을 0.45 μm syringe filter로

재여과하여 HPLC-DAD(Agilent 1260 infinity)로 분석하였다. Analytical column은 Agilent Zorbax SB-C_{18} (4.6 x 250mm, 5 μm)를 사용하였고, 이동상 용매는 (A) 0.1% formic acid containing water와 (B) 0.1% formic acid containing acetonitrile을 시간에 따라 gradient로 분석하였다. 이동상의 속도는 0.7 mL/min, 시료 주입량은 10 μL, Detector는 UV 280, 340 nm로 분석하였으며 그 결과는 하기 표3에 있다.

[0087] [표 3] 쑥-커피 중의 클로로젠산의 함량

(mg/100mL)

Sample code	약배전 원두	중배전 원두	강배전 원두
커피	43.50±0.20	18.63±0.02	3.61±0.02
커피 : 숙성쑥 = 95 : 5	47.97±0.03	18.74±0.02	3.46±0.01
커피 : 숙성쑥 = 90 : 10	48.61±0.13	24.12±0.02	3.69±0.02
커피 : 덖음쑥 = 95 : 5	46.05±0.12	19.94±0.02	4.44±0.03
커피 : 덖음쑥 = 90 : 10	50.87±0.03	23.54±0.36	6.10±0.06
숙성쑥		1.03±0.02	
덖음쑥		3.74±0.06	

[0088]

[0089] 클로로젠산은 커피의 맛과 향에 많은 영향을 주기 때문에 커피 품질을 평가하는데 중요한 성분으로, 배전공정 중 화학적으로 쉽게 분해되어 여러 종류의 페놀 화합물 등을 생성하는 것으로 알려져있다.

[0090] 표 3에서 보면, 클로로젠산은 배전 정도가 강해질수록 함량이 감소하였으나, 쑥이 첨가됨으로써 그 함량을 보충하는 결과를 확인할 수 있었다. 특히 덖음쑥을 첨가한 쑥-커피에서 클로로젠산의 함량이 더 높았다.

[0091] **실시예 3-3. 항산화활성 분석**

[0092] 실시예 2에 따라 제조된 쑥-커피분말 추출액을 가지고 항산화활성은 DPPH(1,1-Diphenyl-2-picrylhydrazyl) 라디칼의 소거활성을 비교하여 평가하였다. DPPH 라디칼 소거활성은 DPPH에 대한 전자공여 활성으로 나타낸 것으로 커피 추출액을 50배 희석한 시료액과 DPPH 용액(5 mg/100 mL methanol)을 동량으로 혼합한 다음 실온에서 20분간 반응시킨 후 분광광도계를 이용하여 525 nm에서 흡광도를 측정하였다. 커피 추출액을 첨가하지 않은 대조군과 커피 추출액이 첨가된 시료의 흡광도 비로부터 항산화활성을 산출하여 백분율로 나타내었으며, 그 결과는 표 4에 있다.

[0093] [표 4] 쑥-커피의 DPPH 라디칼 소거활성

(%)

Sample code	약배전 원두	중배전 원두	강배전 원두
커피	67.02±0.71	55.03±1.09	23.16±1.06
커피 : 숙성쑥 = 95 : 5	62.25±0.91	48.53±1.24	21.68±0.98
커피 : 숙성쑥 = 90 : 10	66.03±0.48	56.18±0.35	24.22±0.96
커피 : 덖음쑥 = 95 : 5	62.59±0.91	42.50±1.10	21.15±0.95
커피 : 덖음쑥 = 90 :10	76.71±0.12	59.11±0.82	41.85±0.48
숙성쑥		21.09±0.63	
덖음쑥		43.49±1.20	

[0094]

[0095] 표 4를 보면, 숙성쑥이나 덖음쑥을 첨가한 쑥-커피 모두에서 커피와 쑥의 비율이 95:5인 것은 커피 단독 추출물에 비해 DPPH 라디칼 소거활성이 감소하였으나 90:10으로 혼합함으로써 유사한 범위 또는 더 증가하는 결과를 얻었다. 이는 커피 자체에 비해 쑥의 상대적인 DPPH 라디칼 소거활성이 낮기 때문으로, 쑥이 소량만 첨가될 경우는 커피의 첨가비율이 줄어든 만큼의 활성을 쑥의 활성이 대체하지 못하지만 쑥이 일정량 이상 첨가됨으로써 서로 시너지 효과를 내어 활성이 더 증가된 것으로 판단된다.

[0096] **실시예 3-4. 쑥-커피 추출액의 pH 분석**

[0097] 실시예 2에 따라 추출한 쑥-커피의 pH를 pH meter를 이용하여 측정하였으며 그 결과는 표 5와 같다.

[0098] [표 5] 쑥-커피의 pH

Sample code	약배전 원두	중배전 원두	강배전 원두
커피	8.19±0.36	8.29±0.02	8.85±0.03
커피 : 숙성쑥 = 95 : 5	6.04±0.12	6.04±0.04	7.13±0.00
커피 : 숙성쑥 = 90 : 10	5.76±0.08	6.19±0.04	6.90±0.04
커피 : 덖음쑥 = 95 : 5	8.20±0.22	8.65±0.01	8.69±0.01
커피 : 덖음쑥 = 90 :10	7.55±0.09	7.89±0.00	8.33±0.30
숙성쑥		5.92±0.06	
덖음쑥		6.58±0.02	

[0099]

[0100] 일반적으로 커피의 pH는 배전 조건이 강할수록 증가하는 경향을 보이는 것으로 알려져 있다. 그리고 커피의 pH는 중요한 관능평가 요소 중 하나인 신맛과 상관성이 아주 깊다. 그러나 이 신맛은 고온에서 장시간 추출하게 되면 손실되기 쉬운 맛으로, pH가 낮은 커피 원두가 좋은 신맛을 내는 것으로 알려져 있다.

[0101] 표 5와 보는 바와 같이, 커피의 pH는 배전 조건에 따라 8.19~8.85의 약 알카리성을 띠는 반면, 쑥 추출액의 pH는 숙성쑥의 경우는 5.92, 덖음쑥은 6.58로 약산성이었다. 이러한 차이로 인하여 숙성쑥을 혼합한 쑥-커피 추출액의 pH가 덖음쑥을 첨가한 경우보다 상대적으로 더 낮음을 알 수 있다.

[0102] 또한, 숙성쑥을 일정비율 첨가할 경우 커피의 관능을 개선할 수 있는 신맛을 제공할 수 있으나, 덖음쑥을 첨가할 경우는 커피의 신맛 변화에 따른 관능 차이에 크게 영향을 미치지 않음을 알 수 있다.

[0103] 커피는 원두의 품종, 재배 고도, 저장기간, 가공법, 배전도 등과 같은 여러 요인에 따라 pH와 성분함량에 차이를 나타내므로 숙성쑥의 경우 산미가 부족한 커피에 적절한 산미를 제공하여 관능개선에 기여할 것으로 추정해 볼 수 있다.

[0104] **실시예 3-5. 쑥-커피 추출액의 색도 측정**

[0105] 실시예 2에 의해 제조된 쑥-커피 추출액의 색도는 색차계 (Ultrascan VIS, Hunter Lab, New orleans, LA, USA)로 측정하였다. 이때 표준 백판의 명도(Lightness), 적색도(Redness) 및 황색도(Yellowness) 값은 각각 99.43, -0.1, 0.06이었다. 각 시료 5점 이상을 측정하여 평균값으로 나타내었다.

[0106] [표 6] 쑥-커피의 색도

Sample code		명도	적색도	황색도	dE*
커피	약배전 원두	27.36±00.4	1.20±0.03	3.28±0.05	72.14±0.04
	중배전 원두	25.97±0.03	1.40±0.02	0.98±0.06	73.46±0.03
	강배전 원두	25.51±0.70	1.76±0.02	1.60±0.14	73.95±0.07
커피 : 숙성쑥 =0.5:9.5	약배전 원두	25.82±0.00	1.45±0.03	1.91±00.6	73.63±0.00
	중배전 원두	24.86±0.01	1.29±0.05	0.57±00.2	74.57±0.01
	강배전 원두	25.60±0.07	1.78±0.10	1.57±0.15	73.85±0.06
커피 : 숙성쑥 =1:9	약배전 원두	25.82±0.07	1.32±0.02	1.82±0.15	73.62±0.06
	중배전 원두	25.23±0.09	1.41±0.08	0.99±0.06	74.21±0.09
	강배전 원두	25.78±00.8	1.87±0.02	1.80±00.5	73.68±0.08
커피 : 덖음쑥 =0.5:9.5	약배전 원두	25.93±0.04	1.53±00.2	1.95±0.05	73.53±0.04
	중배전 원두	25.21±00.5	1.47±0.02	0.85±0.15	74.23±0.05
	강배전 원두	24.97±0.02	1.25±0.04	0.52±0.05	74.46±0.02
커피 : 덖음쑥 =1:9	약배전 원두	25.61±0.07	1.44±0.02	1.40±0.12	73.83±0.07
	중배전 원두	25.02±00.2	1.28±00.3	0.58±0.04	74.41±0.02
	강배전 원두	24.79±0.01	0.87±00.3	0.17±00.2	74.63±0.01
숙성쑥		25.84±0.12	2.29±0.12	2.02±0.14	73.64±0.11
덖음쑥		24.85±0.03	1.50±0.07	0.48±0.08	74.58±0.03

[0107]

[0108] 표 6에서 보는 바와 같이, 커피의 명도는 약배전에 비해 중배전과 강배전시 다소 낮아졌고, 커피에 숙성쑥이나 덖음쑥을 혼합한 경우도 중배전이나 강배전시와 유사한 명도범위를 가지므로 이들의 혼합 비율에 따른 차이는 크게 없는 것으로 보인다. 또한, 적색도도 유사한 경향으로 쑥의 첨가비율에 따른 대차를 나타내지 않았다. 다만, 황색도는 약배전 원두에서는 3.28이던 것이 중배전 원두에서 가장 낮아 0.98이었고, 강배전시 다시 증가하

여 1.60이었다. 숙성쑥을 첨가한 커피의 경우 커피 원두와 동일한 경향을 나타내었으나 자체의 황색도가 낮은 덖음쑥을 첨가하였을 때는 배전도와 비례하여 황색도가 감소하였다. 하지만 쑥이나 커피 자체의 갈색도가 강하므로 이러한 차이는 육안으로 평가한 결과에는 영향을 미치지 못하는 수준이었다. 따라서 원두에 쑥을 첨가함으로써 커피의 주요 관능인자 중 하나인 색에는 크게 영향을 미치지 않음을 알 수 있다.

[0109] **실시예 3-6. 쑥-커피 추출액의 관능평가 결과**

[0110] 상기 실시예 2에 따라 제조된 쑥-커피 추출액을 가지고 관능평가를 실시하였다. 관능평가는 쓴맛, 신맛, 향, 쑥과 커피의 조화, 전체적인 기호도로 나누어 평가 항목을 정하였으며, 20~40대의 성인 남자 25명과 성인 여자 25명을 대상을 대상으로 평가하였다. 평가방법은 음용시 느껴진 맛을 선호하지 않으면 0점, 선호하면 7점으로 하였으며, 평가 점수는 각 항목별 평균값으로 나타내었다.

[0111] [표 7] 쑥-커피의 관능 평가 결과

Sample code		쓴맛	신맛	향	조화	기호도
커피 : 숙성쑥 = 9.5 : 0.5	약배전 원두	1.2	1.0	4.4	2.2	2.3
	중배전 원두	3.5	3.2	6.0	3.5	4.0
	강배전 원두	2.4	4.1	5.8	4.6	4.5
커피 : 숙성쑥 = 9 : 1	약배전 원두	1.5	1.7	5.4	1.1	1.5
	중배전 원두	6.2	6.0	6.7	6.0	6.5
	강배전 원두	4.8	4.9	6.0	5.5	4.8
커피 : 덖음쑥 = 9.5 : 0.5	약배전 원두	2.0	2.2	4.6	2.7	2.5
	중배전 원두	4.3	3.4	5.8	3.6	4.0
	강배전 원두	2.2	3.4	6.4	3.3	3.3
커피 : 덖음쑥 = 9 : 1	약배전 원두	2.3	2.1	5.0	3.0	2.9
	중배전 원두	5.7	6.5	6.6	6.0	6.4
	강배전 원두	2.5	5.3	5.8	3.6	4.0

[0112]

[0113] 표 7에서 보면, 본 발명에 따른 쑥-커피를 관능 평가한 결과 전체적으로 향이 개선되었음을 알 수 있다.

[0114] 또한, 커피의 경우는 약배전 원두보다는 강배전 원두가, 또한 강배전 원두보다는 중배전 원두를 사용한 경우가 전체적인 기호도가 높았으며, 쑥의 경우는 숙성쑥이나 덖음쑥 같은 쑥의 전처리방법에 관계없었으며, 다만, 쑥의 함유량이 10%인 경우가 5%인 경우보다 높은 선호도를 보였다.

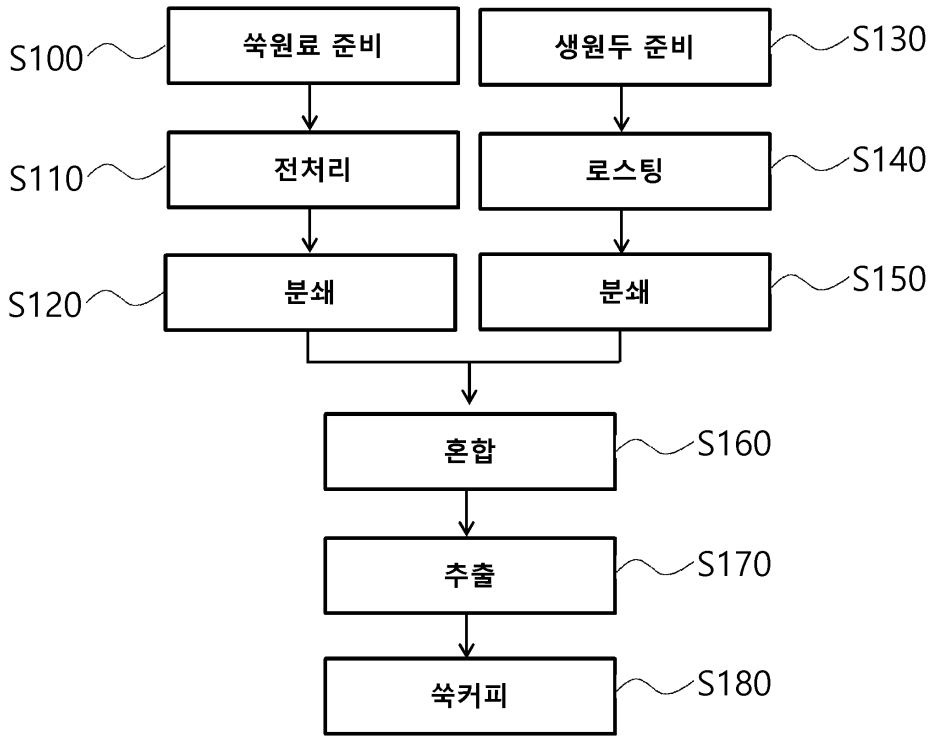
[0115] 그리고 강배전 원두를 사용한 커피에서는 신맛에 대해서는 높은 선호도를 나타낸 반면, 쓴맛에서 다소 낮은 선호도를 보였다.

[0116] 따라서, 실시예 3-1 내지 3-6을 전체적으로 고려하면, 커피에 쑥을 첨가하면 커피의 로스팅시 분해된 유효성분을 보충하거나 함량을 증가시킬 수 있고, 항산화활성도 강화시킬 수 있다. 또한, 쑥과 커피의 맛이 상호 보완되고, 특히 향미가 현저히 개선되어 커피의 바디감을 높이고 은은한 쑥향을 느낄 수 있을 것이다.

[0117] 이상의 설명은 본 발명을 예시적으로 설명한 것에 불과한 것으로, 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자라면 본 발명의 본질적인 특성에서 벗어나지 않은 범위에서 다양한 수정 및 변형이 가능할 것이다. 따라서, 본 발명에 개시된 실시예들은 본 발명의 기술사상을 한정하기 위한 것이 아니라 설명하기 위한 것이고, 이러한 실시예에 의하여 본 발명의 기술 사상의 범위가 한정되는 것은 아니다. 본 발명의 보호 범위는 아래의 청구범위에 의하여 해석되어야 하며, 그와 동등하거나 균등한 범위 내에 있는 모든 기술사상은 본 발명의 권리범위에 포함되는 것으로 해석되어야 할 것이다.

도면

도면1


S100
쑥원료 준비
생원두 준비
S130
S110
전처리
로스팅
S140
S120
분쇄
분쇄
S150
혼합
S160
추출
S170
쑥커피
S180