

명세서

청구범위

청구항 1

홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조 방법에 있어서,

홍화꽃을 준비하는 홍화꽃 준비단계(S11)와;

상기 준비된 홍화꽃을 건조하는 건조단계(S13)와;

쌀과 과일을 준비하되 과일 중에 감, 복숭아, 토마토, 사과, 배 중 1가지 이상 과일 준비하되, 상기 과일은 상품성이 없는 낙과 과일이 특징이며,

상기 준비된 쌀과 낙과 과일을 세척하는 세척단계(S21)와;

상기 세척단계(S21)에서 세척된 쌀과 낙과과일을 1:0.1 ~ 0.5의 중량비로 혼합하여 증자하는 증자단계(S23)와;

상기 쌀과 낙과 과일 증자단계(S23)에서 증자한 쌀과 과일을 냉각과 건조하는 냉각 및 건조 단계(S25)와;

상기 냉각 및 건조하는 단계(S25)에서 건조된 것을 분말화 하는 분말화 단계(S27)와;

상기 홍화꽃 건조단계(S13)에서 건조된 홍화꽃과 상기 분말화 단계(S27)의 분말 가루를 1 대 2 내지 1대 15 비율로 혼합하는 혼합단계(S31);를

포함하는 특징인 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조 방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

삭제

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조 방법 및 그것을 이용한 식품 조성물에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 홍화꽃을 건조하여 준비하고, 쌀도 별도 준비하여 증자 그리고 냉각과 건조, 분말화하여 홍화꽃과 혼합하는 과정으로 완성하는 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조 방법 및 그것을 이용한 식품 조성물이다.

[0002] 추가적으로 여러 가지 과일을 첨가하여 홍화꽃과 쌀 그리고 감, 딸기, 사과, 복숭아 등의 과일도 함께 이용하게 하여, 홍화꽃 성분으로 혈관속을 맑게하고 기능성 쌀인 가바쌀이나 홍국쌀 성분으로, 혈관을 맑게하고, 뇌졸중 예방과 풍부한 영양분을 공급하여 노인성 질환을 예방 할 수 있도록 발명한 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조 방법 및 그것을 이용한 식품 조성물에 관한 것이다.

배경 기술

- [0003] 본 발명은 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조 방법 및 그것을 이용한 식품 조성물에 관한 것으로서,
- [0004] 우리나라는 노인층의 연령대가 많아져 젊은날의 다양한 사회생활에서의 직장생활로 인한 직무, 직책의 업무 스트레스나 직업병으로 고생하고 있으며, 지난날 보릿고개시절에 호미자루로 보리밭 매고, 들녘 봄나물 캐서 삶을 영위하였던 젊은날에 비하여 어느덧 노인이 되니, 운동부족으로 다양한 기저질환이나 치매, 뇌졸중 등 혈액 순환에 문제가 발생하고 신체적 장기가 노화하여 각종 만성질환의 위험이 발견되고 있으나 병원에서 뚜렷한 문제를 발견하지 못하는 경우가 빈번하다.
- [0005] 이에 본 발명가는, 사랑하는 노모, 대한민국의 노인분의 건강관리에 도움이될 수 있도록 쉽게 마시거나 음용할 수 있는 홍화꽃과 쌀을 이용한 차를 제공하려는 목적인 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조 방법 및 그것을 이용한 식품 조성물에 관한 것이다.
- [0006] 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조방법에 사용되는 재료를 설명하면,
- [0007] 홍화꽃과 다양한 쌀이 이용될 수 있는데 일반 쌀도 이용이 가능하나 기능성 성분이 많이 포함된 가바쌀이나 홍국쌀을 이용한다. 그리고 추가적으로 감이나, 딸기, 복숭아, 사과, 토마토 등의 과일도 이용할 수 있는 특징인 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조 방법에 관한 것이다.
- [0008] 홍화꽃은, 국화과의 두해살이풀로서, 7월에서 9월사이에 피는 꽃으로 한의학에서는 몸 속의 어혈을 없애주고, 월경을 잘 나오게 해주는 역할로 약재로 사용되고 있고, 동맥경화에도 좋으며 혈액순환을 도와주고 콜레스테롤도 낮추어주고, 여성분들의 경우 자궁에 피가 멎쳐지는 것을 방지하는 효과가 있는 것으로 알려져 있다.
- [0009] 특히, 각종 미세먼지와 고단백질 음식섭취로 인한 각종 노폐물과 신체적 운동부족에 따른 혼탁해진 혈액을 개선시켜주는 효과로 노인성 질환 예방에 도움이 되는 유익한 홍화꽃이다.
- [0010] 그리고 쌀은 일반미, 찰쌀, 흑미, 가바쌀의 다양한 기능성 쌀들은 오래전부터 주식으로 매일 먹어도 독성이 없는 식재료이며, 특히 가바쌀의 가바(GABA) 성분은, 1950년 Florey와 Robert에 의해 포유류의 뇌 추출액에서 처음 발견된 이래 연구가 활발하게 진행되어 있으며, 분자량이 103.2 돌턴으로 피페리인산으로 불리기도 하며, 열에 안정하고 물에 대한 용해성이 크다.
- [0011] 가바(GABA)는 단백질에서는 발견이 되지 않는 비단백질성 아미노산으로 뇌나 척추에 존재하는 신경전달물질로 혈류를 개선하며 뇌의 산소공급을 증가시켜 뇌의 대사촉진 및 뇌 기억을 증진시키는 뇌의 영양제로 알려져 있으며, 뇌혈류 촉진효과와 산소공급 증가효과는 뇌세포의 대사를 촉진시킴으로써 뇌졸중의 후유증 및 뇌동맥경화증 등에 개선효과가 나타나 의약품으로 사용되고 있다.
- [0012] 이외에도 가바(GABA)는 성장호르몬의 분비조절, 통증완화, 정신신경 안정작용, 혈압강화작용, 등이 있어 생리학적으로 아주 유용한 물질이며, 이러한 기능성을 가지는 가바(GABA)는 동,식물계에 널리 분포되어 있는 데, 갑각류의신경근 접합부, 포유동물의 소뇌 등에 많이 존재하며, 중추신경계의 주된 억제성 신경전달물질 (inhibitoryneurotransmitter)로서 작용을 한다.
- [0013] 홍국쌀(Red Yeast Rice)은, 쌀에 Monascus 속의 붉은 곰팡이를 접종하여 발효시킨 것으로 전분과 단백질 이외에도 모나콜린-K, 가바(GABA), 사포닌, 불포화지방산, 식이섬유, 셀레늄, 아연, 식물성 스테롤 등의 다양한 영양 성분과 함께 미량원소가 포함되어 있으며 붉은색을 띠는 쌀이다. 이러한 홍국쌀의 주요 기능성인 콜레스테롤 저하 역할은 모나콜린-K이고, GABA는 혈압 강화작용이 있는 것으로 알려져 있다. 홍국의 붉은 색소와 황색 색소는 식품의 착색제로 그 효용 가치가 있으나, 국내에서는 홍국쌀을 활용한 식품의 연구와 개발 상품은 많이 활성화 하지 않는 기능성 쌀이다.
- [0014] 본 발명은, 쌀의 다양한 성분과 함께 가바 성분이나 홍국을 이용하려는 것이다.
- [0015] 추가적으로 본 발명은 과일을 이용할 수 있는데,
- [0016] 과일은, 감, 딸기, 토마토, 복숭아, 사과 등 다양한 과일들이 이용할 수 있는 발명이다.
- [0017] 본 발명에서 사용되는 과일 중 대표적으로 하나하나 설명하면, 감(persimmon)은 중국의 중북부, 일본, 한국 중부 이남에 분포하는 감나무과의 낙엽 교목으로서, 영양가치가 매우 높은 과일 중의 하나로 다른 과일에 비해서 수분은 적지만 당분은 주로 포도당과 과당으로 약 14% 정도가 포함되어 있다. 우리나라 전역에서 널리 재배 및 생산되고 있으며, 다른 과실에 비하여 농약의 사용이 적고 기호성이 높아서 생산과 소비되고 있는 중요성이 매우 큰 과수이다. 감은 다른 청과물과 마찬가지로 일시에 출하되기 때문에 수확 후 일수가 경과 하면 생감이나 탈삼 처리한 감이 모두 호흡 및 증산작용으로 인한 품질 저하가 일어남과 동시에 속도가 진전되어 연시가 되기

때문에 장기저장이 어려운 과실 중의 하나이며, 특히 품질 좋은 감을 생산하기 위해 일부 뽕감을 숙아주고 있으나, 이러한 뽕감은 덜 익어 뽕은맛이 나는 감으로 그대로 버려지고 있었다.

- [0018] 그러나 이러한 뽕은 감은, 당질과 비타민 A, C가 풍부한 식품으로 장의 수축과 장비분액의 분비를 촉진하고 기침을 멎게 하는 효능이 있다
- [0019] 뽕은 감의 탄닌은 수용성이며 산화, 환원반응의 기질로 작용하여 적갈색이나 흑색을 나타내어 식품의 색상에 영향을 미치며, 단백질과 소수성 결합을 통한 복합체를 형성하여 식품 내에 함유된 단백질의 정상적인 이용을 방해한다는 문제점이 있었다. 그리고 감 과수 농가에서는 숙아낸 감의 이용율도 저조하고, 태풍, 장마 등 기상상태에 따라 자연적으로 떨어진 낙과(뽕감, 뽕은 감)는 상품성도 없고 이용가치가 없는 문제점도 있었고 생식 또한 불가능한 문제점이 있었다.
- [0020] 그리고 딸기(*Fragaria × ananassa* Duch.)는 장미과 딸기 속의 영년생 작물로 북아메리카 동부지역 원산의 프라가리아비르기아나(*F. virginiana*)와 남아메리카 칠레에서 도입된 프라가리아 키로엔시스(*F. chiloensis*)가 우연히 교잡되어만들어지게 된 종이다. 이러한 딸기(*Fragaria ananassa* Duch.)는 장미과(Rosaceae)에 속하는 다년초로 향기와 색상이 우수하며, 신맛과 단맛이 잘 조화되어있고, 독특한 향기를 갖는 과채류로서 오래전부터 봄철에 애용되어 왔다. 특히 비타민 C의 함량이 다른 과일에 비하여 높아 생식용으로써 각광받아 왔다. 딸기는 품종에 따라 성분 및 함량이 다르나 일반적으로 유기산이 많아서 신맛이 많고 당분이 많으며, 비타민 C와 퀘르세틴(querctetin), 카페인산(caffeic acid), 페룰산(ferulic acid), 플라보놀류(flavanols) 등의 다양한 항산화 물질이 함유되어 있고 가공식품으로는 잼, 젤리, 아이스크림, 냉동딸기, 시럽, 주스 및 우유가공 등으로 이용되어 왔다.
- [0021] 딸기는 유리 및 결합형 페놀성 화합물과 안토시아닌(anthocyanin)을 함유하고 있으며, 항산화활성과 인간의 간암세포인 HepG2 세포에 대한 증식억제작용을 나타내는 것으로도 알려져 있다. 또한 딸기의 페놀성 화합물은 엘라그산(ellagic acid), EA-글리코시드(glycoside), 엘라지탄닌류(ellagitannins), 갈로탄닌류(gallotannins),
- [0022] 안토시아닌류(anthocyanins), 플라보놀류(flavonols), 플라보놀 코우마릴 글리코시드류(flavonolscoumaroylglycosides) 등이며, 플라보놀(flavonol)의 아글리콘(aglycone)은 퀘르세틴(querctetin)과 캄프페롤(kaempferol)인 것으로 알려져 있다. 딸기의 주요 향기성분은 메틸 부타노에이트(methyl butanoate), 에틸 부타노에이트(ethyl butanoate), 메틸 헥사노에이트(methyl hexanoate), cis-3-헥실 아세테이트(hexenyl acetate), 리나롤(linalool) 등으로 밝혀졌다. 이 밖에도 딸기의 성장 온도나 품종, 동결건조, 저장 조건에 따른 항산화활성과 안토시아닌 함량 및 페놀성 성분에 대한 연구가 많이 수행되어 왔다.
- [0023] 이와 같은 다양한 생리 활성에도 불구하고 딸기는 육질이 약하고 저장성이 낮아 수확, 운송 중 부패 가능성이 높아 원거리 이동, 판매에는 많은 문제점을 가지고 있기에 약간의 상처나 모양, 작은 크기 등 상품성이 없는 딸기는 현지에서 폐기되는 문제점이 있었다.
- [0024] 토마토(tomato, *Lycopersicon esculentum* MILL)는 가지과에 속하는 야채류로, 남미의 페루 지방이 원산지인 것으로 알려져 있다. 토마토는 열대에서는 다년생이지만 온대지역에서는 1년생 식물로 재배된다. 국내에서는 보통 2~3월에 파종하고 육묘하여 5월 초에 본밭에 옮겨심는 조숙재배를 흔히 하며, 온도가 낮은 때에는 하우스나 유리온실 등의 시설을 이용한 축성재배 및 반축성재배도 많이 하고 있다. 토마토의 품종은 숙기와 과형에 따라 분류하는데, 흔히 완숙형, 미숙형, 송이토마토, 방울토마토의 4가지로 대별할 수 있다.
- [0025] 이러한 토마토는 오래전부터 건강식품으로 널리 알려져 왔다. 토마토에는 풍부한 비타민, 무기질 등을 비롯하여 유기산(함유 구연산 0.5~1%), 루틴(lutin, Vitamin P), 유리아미노산, 섬유질, 리코펜(lycopene) 등의 성분이 들어 있으며, 신선한 것은 날(生)로 섭취하거나 샐러드, 샌드위치 등으로 식용하며, 주스, 쥬레, 케첩 등과 같은 가공식품으로 가공하고 있다.
- [0026] 이렇게, 인체에 유용한 각종 성분들이 다량으로 함유되어 있는 웰빙식품으로 인기를 끌고 있으나, 소비자에게 판매하기에는 딸기처럼 많은 문제점을 가지고 있기에 약간의 상처나 모양, 기형과, 크기 등 상품성이 없는 것으로 판단되는 토마토도 역시 딸기처럼 현지에서 폐기되는 문제점이 있었다.
- [0027] 복숭아(*Prunus Persica*)는 장미과(Rosaceae) 자두속(*Prunus*) 복숭아아속(*Amygdalus*)에 속하는 온대 낙엽성 과수로서, 장미과에 속하는 교목성 낙엽과수 식물로 여름 대표적 과일로 과일 중 하나이다.
- [0028] 이러한 복숭아는 사과나무나 배나무보다 유전적 변이가 적고 조기 결실 및 자가 수정이 가능하며, 소비자에게 독특한 향기와 감미를 가지며 과즙이 많아 부드러우며 식물성 식이섬유인 펙틴과 비타민 A, C가 풍부하여 변비

해소와 혈액을 깨끗하게 하는 기능이 있다. 또한 생체 내에서 니코틴 해독, 항암, 항노화 및 미백, 갈증 해소, 피로 회복, 숙취 해소 등에 좋다고 알려져 있으며, 복숭아는 특히 단맛이 강하여 여름철 생과용으로 소비자에게 가장 선호되는 식품 중 하나이다.

[0029] 하지만, 복숭아는 과육이 연약해 고온인 여름철에 쉽게 연화되기 때문에 저장성이 낮고, 날씨에 따라 생산 및 출하량의 변동이 심하며, 유통과정에서 10~30%는 폐기되어지는 복숭아가 다량 발생하고 있는 문제점이 있다. 이러한 상품성이 떨어지는 복숭아를 이용하여 농가의 소득 향상을 위해 새롭거나 보다 다양한 가공방법의 개발이 시급한 실정이다.

[0030] 사과(Malus pumila var. dulcissima) 장미과로 분류된 다년생 목본식물로 과실은 관능특성이 우수한 것으로 알려져 있다. 우리나라에 처음 들어온 사과의 품종은 능금이었지만, 현재는 홍옥, 부사, 아오리 등의 품종이 주로 재배되고 있다. 사과는 수용성 고형분, 유기산, 비타민 등이 풍부할 뿐만 아니라 탄수화물과 같은 유기물과 카페산(caffeic acid), 케르세틴(queracetin), 클로로겐산(chlorogenic acid), 플로리진(phlorizin), 에피카테킨(epicatechin) 등과 같은 생리활성을 갖는 폴리페놀화합물을 함유하고 있어 산화작용으로 일어나는 동맥경화, 당뇨 및 고혈압을 비롯한 퇴행성 질환의 예방에 효과가 있는 것으로 알려져 있다.

[0031] 우리나라의 경우, 사과 생산량의 대부분이 생과일 중심으로 소비되고 있지만, 수확과정, 유통과정에서 물리적, 생리적 요인 등으로 인해 품질의 저하, 상품성 저하와 유통기한의 연장 등에 많은 어려움이 있는 실정이며, 사과 역시 다른 과일처럼 인체에 유용한 각종 성분들이 다량으로 함유되어 있는 웰빙식품으로 인기를 끌고 있으나, 날씨로 인한 약간의 상처나 충격, 모양, 기형과, 크기불량 등 상품성이 없는 것으로 판단되는 사과 현지에서부터 판매상에서까지 다수가 폐기되는 문제점이 있었다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0032] 본 발명은 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조 방법 및 그것을 이용한 식품 조성물에 관한 것으로,

[0033] 사랑하는 노모와 가족, 대한민국의 국민 특히, 노인분의 건강관리에 도움이될 수 있도록 쉽게 마시거나 음용할 수 있도록 해서 뇌졸중, 치매를 예방하도록 혈액을 맑게 해주고, 두뇌활동에 도움되는 쌀의 기능성 성분인 가바 성분 또는 홍국성분을 공급하는 발명이다. 그리고, 여기에 추가적으로 여러 가지 영양성분이 많은 과일의 효능도 제공하려 발명한 목적인 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조 방법 및 그것을 이용한 식품 조성물에 관한 것이다.

[0034] 서로 수확 시기가 다른 홍화꽃과 쌀 각각의 재료를 서로 다른 시기에 준비해서, 인체에 각각의 유효한 기능이나 효능을 갖도록 하되, 경제적이면서 택배 배달이 유용한 경제성 있는 차를 제조하여 양로원, 노인병원에서도 손쉽게 음용이 가능하게 할 필요가 있다. 그리고

[0035] 과일이 추가적으로 제조에 사용될 수 있는데, 감, 딸기, 토마토, 복숭아, 사과 등이 사용될수 있는 특징의 발명인, 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조 방법 및 그것을 이용한 식품 조성물에 관한 것이다.

[0036] 여기서 사용되는 과일 중 감은, 뽕은감이나 단감, 꽃감 등 구분없이 사용되며, 수확과 동시에 먹을 수 있는 단감이외에, 뽕은감을 사용하는 것이 경제적이고 농가소득에 큰 장점이 있기에 뽕은 감을 이용하게 할 필요가 있었다. 특히 음용이 불가능하게 한 뽕은감의 탄닌성분은 별도 가공을 거치지 않고는 생식이 불가능하는 문제점이 있었는데, 이러한 생식이 불가능한 뽕은 감도 본 발명으로 가공하여 차로 이용하게 하여, 감나무 과수원에서 채배기간동안에 버려지는 뽕감, 뽕은감을 즉시 상품화 할 필요가 있었다. 다양한 감 재배과정 중에 현장에서 버려지는 감을 가공하여 과수원의 새로운 소득을 높일 필요가 있었고,

[0037] 딸기, 복숭아, 배, 사과 등 과수원에서 수확과정, 유통과정에서 물리적, 생리적 요인, 포장 및 운반, 운송, 취급 등으로 인해 품질의 저하, 상품성 저하, 상처나 충격, 모양, 기형과, 크기불량 등 상품성이 없는 것으로 판단되는 폐기되어 소비자에게 판매되지 못하는 과일을 이용하여 과수 농가에게도 새로운 소득원으로 가능하게 할 필요가 있었다.

[0038] 특히, 인체에 맑고 건강한 혈류 및 혈관에 도움되게 하여 젊어서 고생 많으신 사랑하는 부모님에게, 그리고 신성한 국민에게 더욱 건강에 유익한 홍화꽃과 쌀, 다양한 종류의 과일을 이용하여 언제 어디서나 쉽게 마실수 있는 차나 음료 등 식품으로 제공할 수 있도록 한 필요가 있었다.

과제의 해결 수단

- [0039] 본 발명에 따른 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조 방법 및 그것을 이용한 식품 조성물은,
- [0040] 상기 목적을 달성하기 위하여, 7월에서 9월 경, 홍화꽃밭에서 홍화꽃을 채취하여 상온상태에서 말려서 홍화꽃을 상온에서 건조상태로 준비하고, 벼베기를 하는 9월에서 11월에 수확한 벼를 도정한 쌀도 준비한다.
- [0041] 쌀은 일반미, 찰쌀, 흑미, 가바쌀 그리고 홍국쌀 등 이러한 쌀이 사용된다.
- [0042] 준비된 쌀로 밥을 하는 증자 단계와, 상온에서 상온 상태로 생각하는 냉각과 건조하여 감밥을 분말화 하여 준비하고, 건조된 홍화꽃과 혼합하여 포장지에 일정 중량이 되도록 계량하여 포장단계로 본 발명을 완성할 수 있는 특징인 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조 방법 및 그것을 이용한 식품 조성물이다.
- [0043] 그리고 이때 쌀과 과일을 함께 이용하여 완성할 수 있다.
- [0044] 과일은 감, 대추, 사과, 딸기, 복숭아, 사과 등이 사용되거나 이용된다.
- [0045] 특히 상품성이 없는, 생리적 낙과나 자연 재해인 태풍, 바람, 우박, 비, 장마로 인해 낙과 과일을 과수원에서 주워서 사용가능한 특징이 있다.
- [0046] 이렇게 준비된 쌀과 과일로 밥을 하는 증자 단계와, 상온에서 상온 상태로 생각하는 냉각과 건조하여 과일밥을 분말화 하여 준비하고, 건조된 홍화꽃과 혼합하여 포장지에 일정 중량이 되도록 계량하여 포장단계로 본 발명을 완성할 수 있는 특징인 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조 방법 및 그것을 이용한 식품 조성물이다.

발명의 효과

- [0047] 본 발명에 따른 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조 방법 및 그것을 이용한 식품 조성물로, 홍화꽃의 여러 효능 중, 특히 탁한 혈액을 맑게 해주어 노인성 질환인 치매나 뇌졸중 예방에 도움을 주고,
- [0048] 쌀 속에 포함된 가바성분으로 성장호르몬의 분비조절, 통증완화, 정신신경 안정작용, 혈압강화작용, 등이 있어 생리학적으로 아주 유용한 물질로 노인분들의 인지능력 유지 기능이나 두뇌 기능 향상에 도움되게 할 수 있으며,
- [0049] 가바쌀 대신에 홍국쌀을이용할 수 있다. 홍국쌀을 누룩곰팡이(monascus purpureus)로 발효시켜 만든 붉은색 쌀을 말한다. 상세하게는 일반 쌀을 모나스쿠스(monascus)로 불리는 곰팡이균으로 15~30일 동안 발효시킨 진분홍색 쌀로서 발효 과정에서 분비되는 진분홍색 물질이 '모나콜린 케이(monacolin-K)'이며 콜레스테롤을 분해하는 것으로 알려져 있어, 콜레스테롤 때문에 건강에 문제가 있는 노인분이나 국민에게 도움이 되게 한 발명이다.
- [0050] 그리고 과일도 이용할 수 있는데, 바람직하게는 과수원에서 수확전 숙아내는 과일이나 여러 가지 이유로 소비자에게 판매되지 못하거나, 버려지는 과일을 이용하기에, 새로운 과수원의 소득원으로 소득증대 효과와 함께 과일의 다양한 영양성분도 유용하게 응용하게 할 수 있는 여러 장점이나 잇점이 있는 특징인 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조 방법 및 그것을 이용한 식품 조성물이다.
- [0051] 현대인과 노인 건강에 유효한 성분이 있는 홍화꽃의 효능과 쌀 특히 가바 성분을 많이 함유한 가바쌀, 홍국쌀 여기에 다양한 과일도 함께 이용하여 완성 또는 발명된 것으로, 신성한 국민께서 건강을 위해서 언제 어디서나 쉽게 마실수 있도록 제조한 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조 방법 및 그것을 이용한 식품 조성물에 관한 것이다.

도면의 간단한 설명

- [0052] 도 1은 본 발명의 일실시예인 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조 방법의 공정도
- 도 2는 본 발명의 또 다른 일실시예인 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조 방법의 공정도

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0053] 이하, 첨부한 도면을 참조하여 본 발명의 실시예에 따른 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조 방법 및 그것을 이용한 식품 조성물에 대해 상세히 설명한다. 본 발명은 다양한 변경을 가할 수 있고 여러 가지 형태를 가질 수 있는 바, 특정 실시 예들을 도면에 예시하고 본문에 상세하게 설명하고자 한다. 그러나 이는 본 발명을 특정한 개시 형태에 대해 한정하려는 것이 아니며, 본 발명의 사상 및 기술 범위에 포함되는 모든 변경, 균등물 내지 대체물을 포함하는 것으로 이해되어야 한다. 각 도면을 설명하면서 유사한 참조부호를 유사한 구성요소에 대해 사용하였다. 첨부된 도면에 있어서, 구조물들의 도면은 본 발명을 설명하기 위한 것이거나 명확성을 기하기 위하여 첨부한 도면이므로 본 발명에서 제공하는 도면의 내용과도 다르게 또는 변형 이용 또는 응용, 활용할 수 있기에

이 또한 본 발명에 포함된다 할 것이다. 그러므로 본 출원에서 사용한 용어는 단지 특정한 실시 예를 설명하기 위해 사용된 것으로, 본 발명을 한정하려는 의도가 아니다. 단수의 표현은 문맥상 명백하게 다르게 뜻하지 않는 한, 복수의 표현을 포함한다. 본 출원에서, "포함하다" 또는 "가지다" 등의 용어는 명세서 상에 기재된 특징, 숫자, 단계, 동작, 작업자 작업 등 이들을 조합한 것이 존재함을 지정하려는 것이지, 하나 또는 그 이상의 다른 특징들이나 숫자, 단계, 동작, 작업요소, 작업공정 또는 이들을 조합한 것들의 존재 또는 부가 가능성을 미리 배제하지 않는 것으로 이해되어야 한다.

- [0054] 다르게 정의되지 않는 한, 기술적이거나 과학적인 용어를 포함해서 여기서 사용되는 모든 용어들은 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자에 의해 일반적으로 이해되는 것과 동일한 의미를 가지고 있다. 일반적으로 사용되는 사전에 정의되어 있는 것과 같은 용어들은 관련 기술의 문맥 상 가지는 의미와 일치하는 의미가 있는 것으로 해석되어야 하며, 본 출원에서 명백하게 정의하지 않는 한, 이상적이거나 과도하게 형식적인 의미로 해석되지 않는다.
- [0056] 먼저, 도 1은 본 발명의 일실시예인 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조 방법의 공정도이다.
- [0057] 본 발명인 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조 방법을 보다 상세하게 설명하면, 홍화꽃이 피는 시기인 7월에서 9월 경, 홍화꽃밭에서 홍화꽃을 채취하여 깨끗하게 씻어서 상온상태에서 말려서 홍화꽃을 상온에서 건조상태로 준비한다.
- [0058] 그리고 버베기를 하는 9월에서 11월경에는 수확한 벼를 도정한 쌀도 준비한다.
- [0059] 쌀은 일반미, 찰쌀, 흑미, 가바쌀 그리고 일반쌀이나 가바쌀을 누룩곰팡이(monascus purpureus)로 발효시켜 만든 붉은색을 띤 홍국쌀 등 이러한 다양한 종류의 쌀이 이용하거나 사용이 가능한 발명이다.
- [0060] 특히 가바쌀이나 홍국쌀을 이용하는 것이 바람직하며,
- [0061] 가바쌀이나 홍국쌀을 포함하는 쌀을 이용하는것도 가능하다.
- [0062] 가바쌀 또는 홍국쌀, 가바쌀이나 홍국쌀이 포함된 쌀을 준비한다.
- [0063] 이렇게 준비된 쌀을 세척하여 쌀 1Kg에 물 2L로 전기밥솥에 밥을 하는 증자 단계와, 전기밥솥에서 밥을 꺼내어 용기에 담아 상온에 1~5일 정도로 상온 상태로 냉각하며 자연상태에서 건조하는 냉각 및 건조 단계, 그리고 이렇게 건조된 밥을 믹서기나 절구를 이용하여 분말화 하여 준비한다.
- [0064] 그리고 건조된 홍화꽃과 분말밥가루를 1대2 내지 1대10 비율로 혼합하여 포장지에 일정 중량이 되도록 계량하여 포장단계로 본 발명을 완성한 특징인 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조 방법 및 그것을 이용한 식품 조성물이다.
- [0067] 도 2는 본 발명의 또 다른 일실시예인 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조 방법의 공정도이다.
- [0069] 본 발명인 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조 방법을 보다 상세하게 설명하면, 홍화꽃이 피는 시기인 7월에서 9월 경, 홍화꽃밭에서 홍화꽃을 채취하여 깨끗하게 씻어서 상온상태에서 말려서 홍화꽃을 상온에서 건조상태로 준비한다.
- [0070] 그리고 버베기를 하는 9월에서 11월경에는 수확한 벼를 도정한 쌀도 준비한다.
- [0071] 쌀은 일반미, 찰쌀, 흑미, 가바쌀 그리고 일반쌀이나 가바쌀을 누룩곰팡이(monascus purpureus)로 발효시켜 만든 붉은색을 띤 홍국쌀 등 이러한 다양한 종류의 쌀이 이용하거나 사용이 가능한 발명이다.
- [0072] 특히 가바쌀이나 홍국쌀을 이용하는 것이 바람직하며,
- [0073] 가바쌀이나 홍국쌀을 포함하는 쌀을 이용하는것도 가능하다.
- [0074] 가바쌀 또는 홍국쌀, 가바쌀이나 홍국쌀이 포함된 쌀을 준비한다.
- [0076] 그리고 별도 과일도 준비한다.
- [0077] 과일의 종류로는 감, 딸기, 토마토, 복숭아, 사과, 배, 대추 등 선택적 또는 자유로운 혼합된 과일도 사용이 가능하다.
- [0078] 과일중 감은, 여름철이나 가을철 생리적 낙과 열매나 자연 재해인 태풍, 바람, 장마로 인해 바닥에 떨어진 낙과 감도 준비하여 사용한다. 그러나 단감, 홍시, 꽃감도 사용이 가능하다. 그러나 바람직하게는 경제성이 있도록 6월에서 9월 사이 뚫은 감이나 낙과 감을 이용하는게 바람직하다.

- [0079] 마찬가지로 과일중 사과나 복숭아, 배, 토마토 중 한가지나 서로 혼합하여 자유롭게 응용 또는 포함되거나 섞여서 사용이 가능하다. 바람직하게는 과수원에서 수확전 숙아내는 과일이나 여러 가지 이유로 소비자에게 판매되지 못하거나, 버려지는 과일을 이용하는게 바람직하나 상품의 과일도 당연히 이용 가능한 발명이다.
- [0081] 이렇게 준비된 쌀과 과일을 세척하여 가바쌀 1Kg, 과일 100~500g, 물 1.5L로 전기밥솥에 과일밥을 하는 증자 단계와, 전기밥솥에서 감밥을 꺼내어 용기에 담아 상온에 1~5일 정도로 상온 상태로 냉각하며 자연상태에서 건조하는 냉각 및 건조 단계, 그리고 이렇게 건조된 과일밥을 믹서기나 절구를 이용하여 갈아서 건조하여 분말화 하였다.
- [0082] 그리고 건조된 홍화꽃과 분말 과일밥가루가 1대2 내지 1대10 비율로 혼합하여 포장지에 일정 중량이 되도록 계량하여 포장단계로 본 발명을 완성한 특징인 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조 방법 및 그것을 이용한 식품 조성물이다.
- [0083] 본 발명의 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조 방법에서 사용하는 홍화꽃은 국화과에 속한 꽃을 따서 건조한 것을 의미한다. 홍화꽃은 어혈을 풀어주고 원활한 혈액순환을 도와줘 머리를 맑게 해준다고 하니 두통이 있거나 집중력 강화 등 두뇌 활동에 도움을 주어 뇌졸중, 치매, 건망증 등에 효과가 있도록 하였다. 또한 홍화꽃과 함께 홍화씨도 사용될 수 있다. 홍화씨는 한방에서는 혈액순환을 촉진시키고 어혈을 풀어주며 독을 해독하는 효능뿐만 아니라 퇴행성 관절염과 골다공증을 포함한 뼈관절 계통의 질환 치료 효과가 있다고 보고 되고 있어서, 본 발명에 첨가하여 차로 마시게 하면, 더욱더 노인성 질환 예방에도 좋은차로 이용되거나 사용하게 한 특징이 있는 발명이다.
- [0084] 그리고 우리나라 국민의 주식인 쌀을 이용하되, 바람직하게는 뇌활성화 물질인 가바 아미노산을 다량 함유한 쌀을 이용하는 특징이 있다. 이를 위해서 가바성분이나 함량이 높은 가바쌀을 이용하는 것이 바람직하다.
- [0085] 또는 쌀을 누룩곰팡이(monascus purpureus)로 발효시켜 만든 붉은색 쌀인 홍국쌀을 이용할 수도 있다. 당연히 일반 간척지 쌀, 일반 쌀도 사용 가능하다.
- [0087] <실시에 1> 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조
- [0088] 홍화꽃 준비단계(S11) :
- [0089] 홍화꽃밭에서 홍화꽃을 채취하여 깨끗하게 씻어서 준비한다.
- [0090] 홍화꽃 건조단계(S13) : 상기에서 준비한 홍화꽃을 건조실 또는 바닥에 펼쳐두어 말려 홍화꽃을 건조한다.
- [0091] 그리고
- [0092] 쌀 준비 및 세척단계(S21) : 가바쌀 또는 홍국쌀 1.6Kg을 준비하여 세척하였다.
- [0093] 그리고
- [0094] 쌀 증자 단계(S23) : 상기 쌀 및 세척단계(S21)로 준비된 쌀 1.6Kg에 물 1.5L을 넣어 전기밥솥을 이용하여 밥을 하였다.
- [0095] 전기밥솥은 2020년 최신 모델로 취사 또는 누룽지, 죽 등 기능을 이용하여 증자 단계를 수행할 수 있다.
- [0096] 그리고 다음공정인,
- [0097] 냉각 및 건조 단계(S25) : 전기밥솥에서 밥을 꺼내어 별도 준비된 용기에 담아 상온에서 냉각하면서 건조하였다.
- [0098] 분말화 단계(S27) : 상기 냉각 및 건조 단계(S25)의 건조된 내용물을 전기 믹서기나 절구로 분쇄 또는 갈아 5mm 이내 입자크기로 분말화 하였다.
- [0099] 혼합 단계(S31) : 상기 홍화꽃 건조단계(S13)에서 건조된 홍화꽃과 상기 분말화 단계(S27)에서의 분말가루를 1대 2 내지 1대 15 비율로 혼합하여 본 발명인 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조 방법을 완성하여 본 발명의 특징인, 식품 조성물을 완성하였다. 그리고 이렇게 완성한 식품 조성물인 제조물을, 소비자에게 택배나 배달을 위해서 이후 공정으로는,
- [0100] 계량 및 포장 단계(S33) : 상기 혼합 단계(S31)로 혼합된 내용물을 일정 량 계량하고 포장지에 넣어 밀봉 포장하여 완성하였다.

- [0101] 보관 또는 납품(S35) : 상기 계량 및 포장 단계(S33)로 완성한 포장을 창고에 보관하거나 소비자에게 판매할 수 있다.
- [0103] 또 다른 방법으로는,
- [0104] <실시에 2> 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조
- [0105] 홍화꽃 준비단계(S11) :
- [0106] 홍화꽃밭에서 홍화꽃을 채취하여 깨끗하게 씻어서 준비한다.
- [0107] 홍화꽃 건조단계(S13) : 상기에서 준비한 홍화꽃을 건조실 또는 바닥에 펼쳐두어 말려 홍화꽃을 건조한다.
- [0108] 그리고
- [0109] 쌀과 과일 준비 및 세척단계(S21´ 홍국쌀 또는 가바쌀 1.6Kg과 과일 200~500g을 준비하여 세척하였다.
- [0110] 그리고
- [0111] 쌀 준비 및 세척단계(S23´ 상기 쌀과 감 준비 및 세척단계(S21´에서 준비된 쌀 1.6Kg과 과일 200~500g에 물 1.5L을 넣어 전기밥솥을 이용하여 밥을 하였다.
- [0113] 그리고 다음공정인,
- [0114] 냉각 및 건조 단계(S25) : 전기밥솥에서 완성된 과일밥을 꺼내어 별도 준비된 용기에 담아 상온에서 냉각하면서 건조하였다.
- [0115] 분말화 단계(S27) : 상기 냉각 및 건조 단계(S25)의 건조된 과일밥 내용물을 전기 믹서기나 절구로 분쇄 또는 갈아 5mm 이내 입자크기로 분말화 하였다.
- [0116] 혼합 단계(S31) : 상기 홍화꽃 건조단계(S13)에서 건조된 홍화꽃과 상기 분말화 단계(S27)에서의 과일밥 분말가루를 1 대 2 내지 1 대 15 비율로 혼합하여 본 발명인 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조 방법을 완성하여 본 발명의 특징인, 식품 조성물을 완성하였다. 그리고 이렇게 완성한 식품 조성물인 제조물을, 소비자에게 택배나 배달을 위해서 이후 공정으로는,
- [0117] 계량 및 포장 단계(S33) : 상기 혼합 단계(S31)로 혼합된 내용물을 일정 량 계량하고 포장지에 넣어 밀봉 포장하여 완성하였다.
- [0118] 보관 또는 납품(S35) : 상기 계량 및 포장 단계(S33)로 완성한 포장을 창고에 보관하거나 소비자에게 판매할 수 있다.
- [0120] 본 발명은,
- [0121] 홍화꽃을 준비단계(S11) 및 홍화꽃을 건조하는 단계(S13)와,
- [0122] 쌀 준비 및 쌀을 세척하는 단계(S21)와,
- [0123] 상기 준비된 쌀을 증자하는 단계(S21)와,
- [0124] 상기 S21단계에서 증자한 쌀을 냉각 및 건조하는 단계(S25)와,
- [0125] 상기 S25단계에서 냉각 및 건조된 것을 분말화 하는 분말화 단계(S27)와,
- [0126] 상기 홍화꽃을 건조하는 단계(S13)의 건조된 홍화꽃과 상기 분말화 단계(S27)에서 분말 가루를 1 대 2 내지 1 대 15 비율로 혼합하는 혼합단계(S31) 단계를 포함하는 특징인 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조 방법이다.
- [0127] 또 다른 실시예 발명을 정리하면,
- [0128] 홍화꽃을 준비단계(S11) 및 홍화꽃을 건조하는 단계(S13);와;
- [0129] 쌀과 감 준비 및 쌀과 과일을 세척하는 단계(S21);와;
- [0130] 상기 준비된 쌀과 과일을 증자하는 단계(S21);와;
- [0131] 상기 S21단계에서 증자한 과일밥을 냉각 및 건조하는 단계(S25);와;
- [0132] 상기 S25단계에서 냉각 및 건조된 것을 분말화 하는 분말화 단계(S27);와

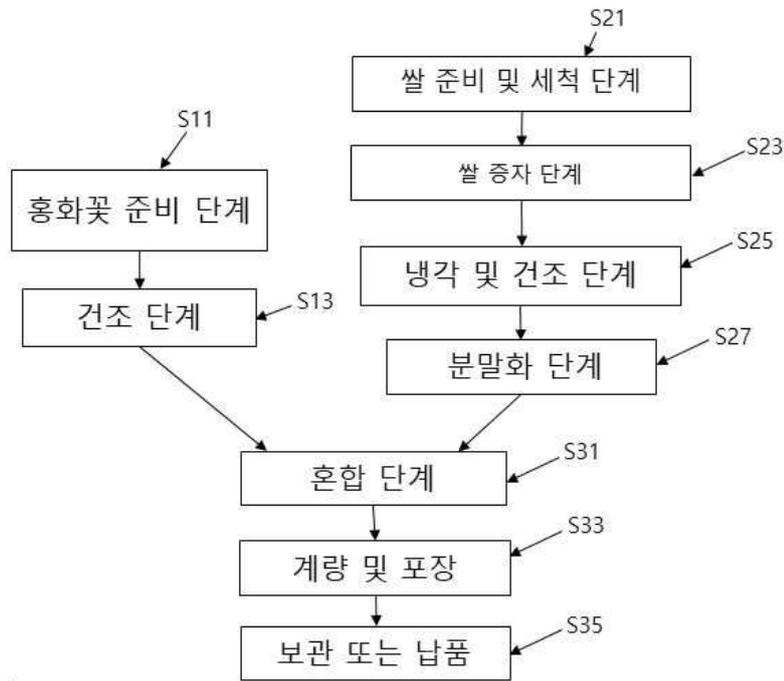
- [0133] 상기 홍화꽃을 건조하는 단계(S13)의 건조된 홍화꽃과 상기 분말화 단계(S27)에서 분말 가루를 1 대 2 내지 1 대 15 비율로 혼합하는 혼합단계(S31);
- [0134] 를 포함하는 특징인 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조 방법으로 정리나 요약할 수 있다.
- [0135] 이러한 공정으로 제조한 이용한 식품 조성물이 특징인,
- [0136] 본 발명의 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조 방법 및 그것을 이용한 식품 조성물에 관한 발명이다. 즉 상기의 방법으로 제조하여 완성한 특징인 식품 조성물이다.
- [0137] 상기 과일은 감, 복숭아, 딸기, 토마토, 사과, 배 중 1가지 이상 사용하는 것을 특징으로 하는 홍화꽃과 쌀을 이용한 차 제조 방법으로 이러한 과일을 다양하게 혼합하거나 섞어서 계절별, 상황별 응용하여 이용할 수 있는 특징이 있다.
- [0138] 이상과 같이, 본 발명은 비록 한정된 실시예와 도면에 의해 설명되었으나, 본 발명은 이것에 의해 한정되지 않으며, 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자에 의해 본 발명의 기술 사상과 아래에 기재될 청구범위의 균등 범위 내에서 다양한 수정 및 변형이 가능함은 물론이다.

부호의 설명

- [0139] S11 : 홍화꽃 준비 단계
- S13 : 건조 단계
- S21 : 쌀 준비 및 세척단계
- S21' 쌀 준비 및 세척단계
- S23 : 쌀 증자 단계
- S23' 쌀과 감 증자 단계
- S25 : 냉각 및 건조 단계
- S27 : 분말화 단계
- S31 : 혼합 단계

도면

도면1



도면2

