

명세서

청구범위

청구항 1

청국장 찌개의 부재료 및 양념을 제조하는 단계;

상기 청국장 찌개의 육수를 제조하는 단계;

상기 청국장 찌개의 부재료 및 양념을 제1 키트에 담아 밀봉하는 단계; 및

상기 청국장 찌개의 육수를 제2 키트에 담아 밀봉하는 단계를 포함하고,

상기 청국장 찌개의 부재료 및 양념을 제조하는 단계는,

상기 청국장 찌개에 들어갈 부재료를 제조하는 단계와 상기 청국장 찌개에 들어갈 양념을 제조하는 단계를 포함하고,

상기 부재료는, 청국장, 익힌 돼지고기, 익힌 김치 및 두부를 포함하고,

상기 양념은, 파, 마늘, 소금 및 고추를 포함하며,

상기 청국장 찌개의 육수를 제조하는 단계는,

정제수에 육수재료를 넣고 가열하여 제1 육수를 제조하는 단계 및 상기 제1 육수에 김치국물을 혼합하여 제2 육수를 제조하는 단계를 포함하고,

상기 정제수에 육수재료를 넣고 가열하여 제1 육수를 제조하는 단계는,

상기 정제수에 멸치, 북어, 버섯, 양파, 무, 대파, 미역, 꽃게, 마늘껍질, 디포리를 넣고 90℃ 내지 110℃에서 2시간 내지 4시간 가열하는 단계를 포함하고,

상기 육수재료는 상기 정제수 100중량부에 대하여 상기 멸치 5중량부 내지 8중량부, 상기 북어 12중량부 내지 18중량부, 상기 버섯 5중량부 내지 7중량부, 상기 양파 10중량부 내지 15중량부, 상기 무 20중량부 내지 30중량부, 상기 대파 15중량부 내지 22중량부, 상기 미역 15중량부 내지 18중량부, 상기 꽃게 8중량부 내지 12중량부, 상기 마늘껍질 3중량부 내지 6중량부, 상기 디포리 8중량부 내지 12중량부 비율로 혼합되며,

상기 제1 육수에 김치국물을 혼합하여 제2 육수를 제조하는 단계는,

상기 제1 육수 100중량부에 대하여 상기 김치국물 10중량부 내지 30중량부 비율로 혼합하여 제2 육수를 제조하는 단계를 포함하고,

상기 육수재료는 연근을 더 포함하고, 상기 연근은 상기 정제수 100중량부에 대하여 8중량부 내지 14중량부 비율로 상기 육수재료에 혼합되며,

상기 육수재료는 모자반을 더 포함하고, 상기 모자반은 상기 정제수 100중량부에 대하여 8중량부 내지 14중량부 비율로 상기 육수재료에 혼합되는 청국장 찌개용 밀키트의 제조 방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

삭제

청구항 6

삭제

청구항 7

삭제

청구항 8

제1 항의 제조방법에 의하여 제조된 청국장 찌개용 밀키트.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 청국장 찌개용 밀키트 및 그 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0003] 경제발전과 소득수준이 높아지고 생활수준이 향상됨에 따라 영양적으로 우수한 것은 물론, 맛과 기호에 맞는 식품이 선호되고 있는 추세이다. 이러한 가운데 서구화된 식생활과 육식을 즐기는 식습관이 성인병 및 각종 암을 유발할 수 있다는 연구결과가 등장하면서 건강에 도움이 되는 식품이 더욱 부각되고 있다. 성인병 및 암과 관련하여, 치료보다는 예방이 우선되어야 하며 이를 위해서는 식습관 및 식생활 개선이 중요한 바 식생활 개선에 적합한 기능성을 가진 식품 개발이 요구되고 있다.

[0004] 우리나라의 식단인 한식은 수천 년 동안 이어온 매우 훌륭한 먹거리로서 균형 있는 영양, 알맞은 열량을 제공하는 아주 과학적 음식으로 평가를 받을 정도로 뛰어난 식사이다. 하지만 너무 짜고 맛이 없다는 일률적인 단점만이 강조되었기 때문에 기름지고 달 짝지근한 서양 음식이 청소년은 물론 성인에게도 지나치게 퍼져 과체중이나 비만으로 인한 성인병, 현대생활 습관병이 야기되고, 각종 암 관련 질병이 발생되고 있다.

[0005] 한식은 식품 소재의 다양성, 녹색채소의 다량섭취, 무기질의 풍부함, 양과 질이 고른 단백질 등 매우 훌륭한 장점을 갖는 바 특히 그 중 청국장은 식물성 단백질, 불포화지방산, 생리조절물질, 올리고당, 식이섬유 등이 이상적으로 배합되어 있어 우수한 영양과 건강 기능성을 갖고 있는 식품이다.

[0006] 특히, 청국장은 삶은 콩을 발효시켜 고초균(枯草菌, 또는 납두균(納頭菌)이라고도 한다, Bacillus Subtilis)이 생기도록 만든 숙성 장류이다. 된장은 발효시켜서 먹기까지 몇 달이 걸리지만 청국장은 담가서 2~3일이면 먹을 수 있다.

[0007] 즉, 콩 발효 식품류 중 가장 짧은 기일에 만들 수 있는 장이 청국장인 것이다. 전통적으로는 대체로 가을부터 이듬해 봄까지 주로 추운 계절에 만들어 먹었고 현대에서는 특별히 계절에 구애받지 않고 제조해서 먹는 편이다. 청국장은 특유의 풍미가 있고 영양가도 높고 소화가 잘 될 뿐 아니라 콩 단백질을 가장 효과적으로 섭취할 수 있는 방법 중의 하나이다.

[0008] 이와 같은 청국장은 변비 개선, 비만 개선에 탁월하고, 혈전 용해 효과로 뇌졸중(중풍)을 예방하고, 생청국장에는 '제니스 테인'이라는 물질이 있는데, 이 물질은 유방암을 비롯하여 결장암, 직장암, 위암, 폐암, 전립선암 등의 예방에 효과가 있는 것으로 알려져 있다. 또한, 청국장은 혈압 강하 효과가 있고, 당뇨병, 치매, 숙취 등에도 효과가 좋은 것으로 알려져 있다.

[0009] 청국장은 그대로 날로 먹기도 하지만 주로 청국장 찌개를 해서 먹는 것이 일반적이다. 다만, 청국장 찌개를 끓이는 것이 번거롭고, 청국장 특유의 향이 퍼지는 등의 이유로 청국장 찌개를 집에서 끓여 먹는데 어려움이 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0011] 본 발명이 해결하고자 하는 과제는 집에서 간편하게 청국장 찌개를 조리할 수 있는 청국장 찌개용 밀키트 및 그 제조방법을 제공하는 것에 있다.
- [0012] 청국장의 암예방 증진연구가 활발히 진행되고 있으며 청국장을 꾸준히 복용하면 체내 염증을 개선하고 암을 예방한다는 연구가 보고되었다.(부산대 박건영교수외2인의 연구논문참조) 유방암예방에관한연구(호서대 김한복교수팀) 국내 암환자가 243827명으로 급격히 증가하는 추세이다. (2018년통계 2020년 질병관리청발표자료) 이에 따라, 본 발명이 해결하고자 하는 과제는 냄새가 적고 끓이기 간편한 청국장 찌개용 밀키트를 개발하여 한 사람이라도 더 암을 예방할 수 있도록 건강 먹거리를 제공하는 것에 있다.
- [0013] 본 발명의 과제들은 이상에서 언급한 과제로 제한되지 않으며, 언급되지 않은 또 다른 기술적 과제들은 아래의 기재로부터 당업자에게 명확하게 이해될 수 있을 것이다.

과제의 해결 수단

- [0015] 상기 과제를 해결하기 위한 일 실시예에 따른 청국장 찌개용 밀키트의 제조방법은, 청국장 찌개의 부재료 및 양념을 제조하는 단계와, 상기 청국장 찌개의 육수를 제조하는 단계와 상기 청국장 찌개의 부재료 및 양념을 제1 키트에 담아 밀봉하는 단계 및 상기 청국장 찌개의 육수를 제2 키트에 담아 밀봉하는 단계를 포함한다.
- [0016] 상기 청국장 찌개의 부재료 및 양념을 제조하는 단계는, 상기 청국장 찌개에 들어갈 부재료를 제조하는 단계와 상기 청국장 찌개에 들어갈 양념을 제조하는 단계를 포함하고, 상기 부재료는, 청국장, 익힌 돼지고기, 익힌 김치 및 두부를 포함하고, 상기 양념은, 파, 마늘, 소금 및 고추를 포함할 수 있다.
- [0017] 상기 청국장 찌개의 육수를 제조하는 단계는, 정제수에 육수재료를 넣고 가열하여 제1 육수를 제조하는 단계 및 상기 제1 육수에 김치국물을 혼합하여 제2 육수를 제조하는 단계를 포함할 수 있다.
- [0018] 상기 정제수에 육수재료를 넣고 가열하여 제1 육수를 제조하는 단계는, 상기 정제수에 멸치, 북어, 버섯, 양파, 무, 대파, 미역, 꽃게, 마늘껍질, 디포리를 넣고 90℃ 내지 110℃에서 2시간 내지 4시간 가열하는 단계를 포함하고, 상기 육수재료는 상기 정제수 100중량부에 대하여 상기 멸치 5중량부 내지 8중량부, 상기 북어 12중량부 내지 18중량부, 상기 버섯 5중량부 내지 7중량부, 상기 양파 10중량부 내지 15중량부, 상기 무 20중량부 내지 30중량부, 상기 대파 15중량부 내지 22중량부, 상기 미역 15중량부 내지 18중량부, 상기 꽃게 8중량부 내지 12중량부, 상기 마늘껍질 3중량부 내지 6중량부, 상기 디포리 8중량부 내지 12중량부 비율로 혼합될 수 있다.
- [0019] 상기 제1 육수에 김치국물을 혼합하여 제2 육수를 제조하는 단계는, 상기 제1 육수 100중량부에 대하여 상기 김치국물 10중량부 내지 30중량부 비율로 혼합하여 제2 육수를 제조하는 단계를 포함할 수 있다.
- [0020] 상기 육수재료는 연근을 더 포함하고, 상기 연근은 상기 정제수 100중량부에 대하여 8중량부 내지 14중량부 비율로 상기 육수재료에 혼합될 수 있다.
- [0021] 상기 육수재료는 모자반을 더 포함하고, 상기 모자반은 상기 정제수 100중량부에 대하여 8중량부 내지 14중량부 비율로 상기 육수재료에 혼합될 수 있다.
- [0022] 상기 과제를 해결하기 위한 다른 실시예에 따른 청국장 찌개용 밀키트는 청국장 찌개용 밀키트의 제조방법에 의하여 제조될 수 있다.
- [0023] 기타 실시예의 구체적인 사항들은 상세한 설명 및 도면들에 포함되어 있다.

발명의 효과

- [0025] 일 실시예에 따른 청국장 찌개용 밀키트 및 그 제조방법에 의하면, 집에서 간편하게 청국장 찌개를 끓여 먹을 수 있음과 동시에 청국장 냄새를 효과적으로 감소시킬 수 있게 된다. 실시예들에 따른 효과는 이상에서 예시된 내용에 의해 제한되지 않으며, 더욱 다양한 효과들이 본 명세서 내에 포함되어 있다.

도면의 간단한 설명

- [0027] 도 1은 일 실시예에 따른 청국장 찌개용 밀키트의 제조 공정도이다.

도 2는 일 실시예에 따른 청국장 찌개용 밀키트를 이용하여 청국장 찌개를 끓이는 방법에 개략적으로 나타낸 도면이다.

도 3은 일 실시예에 따른 청국장 찌개용 밀키트를 개략적으로 나타낸 도면이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0028] 본 발명의 이점 및 특징, 그리고 그것들을 달성하는 방법은 첨부되는 도면과 함께 상세하게 후술되어 있는 실시예들을 참조하면 명확해질 것이다. 그러나 본 발명은 이하에서 개시되는 실시예들에 한정되는 것이 아니라 서로 다른 다양한 형태로 구현될 것이며, 단지 본 실시예들은 본 발명의 개시가 완전하도록 하며, 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자에게 발명의 범주를 완전하게 알려주기 위해 제공되는 것이며, 본 발명은 청구항의 범주에 의해 정의될 뿐이다.
- [0029] 이하 첨부된 도면을 참조하여 구체적인 실시예들에 대해 설명한다.
- [0030] 도 1은 일 실시예에 따른 청국장 찌개용 밀키트의 제조 공정도이고, 도 2는 일 실시예에 따른 청국장 찌개용 밀키트를 이용하여 청국장 찌개를 끓이는 방법에 개략적으로 나타낸 도면이며, 도 3은 일 실시예에 따른 청국장 찌개용 밀키트를 개략적으로 나타낸 도면이다.
- [0031] 도 1을 참조하면, 일 실시예에 따른 도 1은 일 실시예에 따른 청국장 찌개용 밀키트의 제조 방법은, 청국장 찌개 부재료를 제조하는 단계(S10)와, 청국장 찌개 양념을 제조하는 단계(S20)와, 청국장 찌개 육수 재료를 준비하는 단계(S30)와, 청국장 찌개 육수를 제조하는 단계(S40) 및 청국장 찌개 부재료 및 양념을 제1 키트에 담아 밀봉하고, 청국장 육수를 제2 키트에 담아 밀봉하는 단계(S50)를 포함할 수 있다.
- [0032] 몇몇 실시예에서 청국장 찌개 부재료를 제조하는 단계(S10)는, 청국장을 포함하여 청국장 찌개에 들어갈 부재료를 제조하는 단계일 수 있다. 몇몇 실시예에서 청국장 찌개 부재료는 청국장, 고기, 김치, 두부를 포함할 수 있다. 다만, 이에 한정되는 것은 아니며, 추가적으로 재료가 더 첨가될 수도 있고, 일부 재료가 생략될 수도 있다. 여기서, 고기는 돼지고기일 수 있으나, 이에 한정되는 것은 아니며, 기호에 따라 소고기, 닭고기 등 다양한 육류가 대체 또는 함께 포함될 수 있다.
- [0033] 몇몇 실시예에서 돼지고기와 김치는 익힌 것일 수 있다. 이와 같은 청국장 찌개 부재료는 청국장 100중량부에 대하여 돼지고기 10중량부 내지 30중량부, 김치 10중량부 내지 30중량부, 두부 40중량부 내지 60중량부의 비율로 혼합될 수 있다. 또한, 후술한 제1 키트의 용량을 고려하여 청국장 찌개 부재료는 청국장 50g, 돼지고기와 김치를 합쳐서 25g, 두부25g으로 혼합될 수 있다.
- [0034] 몇몇 실시예에서 청국장 찌개 양념을 제조하는 단계(S20)는, 청국장 찌개에 들어갈 양념을 제조하는 단계이며, 양념은 파, 마늘, 소금, 고추를 포함할 수 있다. 다만, 이에 한정되는 것은 아니며, 추가적으로 재료가 더 첨가될 수도 있고, 일부 재료가 생략될 수도 있다. 몇몇 실시예에서 양념에 들어가는 재료는 청국장 100중량부에 대하여 고추 4중량부 내지 8중량부, 마늘 5중량부 내지 12중량부, 소금 2중량부 내지 4중량부, 파 4중량부 내지 8중량부 비율로 혼합될 수 있다. 또한, 후술한 제1 키트의 용량을 고려하여 청국장 양념에 들어가는 재료는 고추 3g, 마늘 4g, 소금 1g, 파 3g으로 혼합될 수 있다.
- [0035] 몇몇 실시예에서 청국장 찌개 육수 재료를 준비하는 단계(S30)는, 청국장 찌개의 베이스가 되는 육수를 제조하기 위한 재료를 준비하는 단계일 수 있다. 몇몇 실시예에서 육수 재료는, 멸치, 북어, 버섯, 양파, 무, 대파, 미역, 꽃게, 마늘껍질, 디포리(건조한 밴딩이), 김치국물을 포함할 수 있다. 다만, 이에 한정되는 것은 아니며, 추가적으로 재료가 더 첨가될 수도 있고, 일부 재료가 생략될 수도 있다.
- [0036] 몇몇 실시예에서 청국장 찌개 육수를 제조하는 단계(S40)는, 정제수에 육수재료를 넣고 가열하여 제1 육수를 제조하는 단계 및 제1 육수에 김치국물을 혼합하여 제2 육수를 제조하는 단계를 포함할 수 있다.
- [0037] 몇몇 실시예에서 정제수에 육수재료를 넣고 가열하여 제1 육수를 제조하는 단계는 정제수에 멸치, 북어, 버섯, 양파, 무, 대파, 미역, 꽃게, 마늘껍질, 디포리를 넣고 가열하여 각각의 재료가 우러나도록 가열하는 단계일 수 있다. 예를 들어, 정제수에 멸치, 북어, 버섯, 양파, 무, 대파, 미역, 꽃게, 마늘껍질, 디포리를 넣고 90℃ 내지 110℃에서 2시간 내지 4시간 가열하여 제1 육수를 제조할 수 있다.
- [0038] 몇몇 실시예에서 멸치, 북어, 버섯, 양파, 무, 대파, 미역, 꽃게, 마늘껍질, 디포리 각각은 정제수 100중량부에 대하여 멸치 5중량부 내지 8중량부, 북어 12중량부 내지 18중량부, 버섯 5중량부 내지 7중량부, 양파 10중량부 내지 15중량부, 무 20중량부 내지 30중량부, 대파 15중량부 내지 22중량부, 미역 15중량부 내지 18중량부, 꽃게

8중량부 내지 12중량부, 마늘껍질 3중량부 내지 6중량부, 디포리 8중량부 내지 12중량부 비율로 혼합될 수 있다.

- [0039] 이와 같은 제1 육수는 청국장과 혼합되었을 때 청국장 특유의 냄새를 잡아주는 역할을 할 수 있다.
- [0040] 몇몇 실시예에서 제1 육수에 김치국물을 혼합하여 제2 육수를 제조하는 단계는, 제1 육수에 김치국물을 혼합하여 제2 육수를 제조하는 단계일 수 있다. 몇몇 실시예에서 김치국물은 제1 육수 100중량부에 대하여 10중량부 내지 30중량부 비율로 혼합될 수 있다. 여기서, 김치국물이란 배추김치가 숙성되며 나오며 배추김치의 물을 의미한다.
- [0041] 이와 같이, 제1 육수에 김치국물을 혼합하여 제2 육수를 제조하는 경우, 청국장 특유의 냄새를 보다 확실하게 감소시키고 동시에 청국장 찌개의 감칠맛을 높일 수 있게 된다.
- [0042] 몇몇 실시예에서 청국장 찌개 부재료 및 양념을 제1 키트에 담아 밀봉하고, 청국장 육수를 제2 키트에 담아 밀봉하는 단계(S50)는, 제조된 청국장 찌개 부재료 및 양념은 제1 키트에 담아 밀봉하고, 청국장 육수를 제2 키트에 담아 밀봉하는 단계일 수 있으며, 도 3을 참조하면, 제1 키트(K1)와 제2 키트(K2)는 하나의 청국장 찌개용 밀키트(MK)를 구성하게 된다. 몇몇 실시예에서 제1 키트(K1)와 제2 키트(K2)는 서로 연결될 수 있으나, 이에 한정되는 것은 아니다. 청국장 찌개용 밀키트(MK)는 냉장보관 또는 냉동보관하며, 고객에게 냉장 또는 냉동 상태를 유지하며 배송될 수 있다.
- [0043] 몇몇 실시예에서 청국장 찌개 부재료 및 양념과 육수의 비는 1:1일 수 있다. 예를 들어, 제1 키트(K1)에 밀봉된 청국장 찌개 부재료 및 양념 100g이고, 제2 키트(K2)에 밀봉된 육수는 100cc일 수 있다. 다만, 이에 한정되는 것은 아니다.
- [0044] 도 2를 참조하여, 청국장 찌개용 밀키트를 이용하여 청국장 찌개를 끓이는 방법을 설명하면, 고객은 청국장 찌개용 밀키트(MK)를 전달받고, 냉장 또는 냉동 보관할 수 있으며, 요리시에 해동하여 사용할 수 있다.
- [0045] 몇몇 실시예에서 청국장 찌개용 밀키트를 이용하여 청국장 찌개를 끓이는 방법은 냄비에 제2 키트의 육수를 넣고 가열하는 단계(S100) 및 냄비에 제1 키트 청국장 찌개의 부재료 및 청국장 찌개 양념을 넣고 가열하는 단계(S200)를 포함할 수 있다.
- [0046] 몇몇 실시예에서 냄비에 제2 키트의 육수를 넣고 가열하는 단계(S100)는, 해동된 육수를 냄비에 넣고 가열하는 단계일 수 있다. 여기서, 육수는 전술한 제1 육수에 김치국물이 혼합된 제2 육수일 수 있다.
- [0047] 몇몇 실시예에서, 냄비에 제1 키트 청국장 찌개의 부재료 및 청국장 찌개 양념을 넣고 가열하는 단계(S200)는, 냄비에서 가열되는 육수가 끓기 시작하면 제1 키트 청국장 찌개의 부재료 및 청국장 찌개 양념을 넣고 가열하여 청국장 찌개를 제조하는 단계일 수 있다.
- [0048] 여기서, 제1 키트 청국장 찌개의 부재료 및 청국장 찌개 양념은 냄비에서 가열되는 육수가 끓기 시작하면 바로 투입되어야 육수가 넘치는 것을 방지할 수 있다. 또한, 제1 키트 청국장 찌개의 부재료 및 청국장 찌개 양념은 투입한 후 1분 내지 2분 가열하면 청국장 찌개가 완성된다.
- [0049] 다른 실시예에서 양념은 포도 잎 분말을 더 포함할 수 있다. 포도 잎에는 폴리페놀(polyphenol) 다량 함유되어 있어 항동맥경화, 항당뇨, 항암 및 강력한 항산화 작용뿐만 아니라 혈청 콜레스테롤을 낮추는 효과를 더욱 향상시킬 수 있다. 이와 같은, 포도 잎은 건조과정을 거쳐 포도 잎 분말로 가공될 수 있다. 포도 잎 분말은 청국장 100중량부에 대하여 포도 잎 분말 1중량부 내지 3중량부 비율로 양념에 혼합될 수 있다.
- [0050] 다른 실시예에서 양념은 아로니아 분말을 더 포함할 수 있다. 아로니아는 안토시아닌(anthocyanin) 및 폴리페놀(polyphenol) 다량 함유되어 있어 항동맥경화, 항당뇨, 항암 및 강력한 항산화 작용뿐만 아니라 노화 방지에 탁월한 효능이 있다. 이와 같은, 아로니아는 1mm 내지 3mm로 슬라이스 한 후 건조 및 분쇄과정을 거쳐 아로니아 분말로 가공될 수 있다. 아로니아 분말은 청국장 100중량부에 대하여 아로니아 분말 1중량부 내지 2중량부 비율로 양념에 혼합될 수 있다.
- [0051] 다른 실시예에서 양념은 들깨가루를 더 포함할 수 있다. 들깨가루는 알파리놀렌산을 다량 함유하고 있어 심혈관 질환 예방 및 알레르기 질환 예방에 효과적이다. 이와 같은, 들깨가루는 청국장 100중량부에 대하여 들깨가루 5중량부 내지 10중량부 비율로 양념에 혼합될 수 있다.
- [0052] 다른 실시예에서 양념은 산초가루를 더 포함할 수 있다. 산초가루가 더 포함되는 경우 청국장의 특유의 냄새를 보다 효과적으로 잡을 수 있고, 나아가, 향균 작용 및 호흡기 건강을 증진시킬 수 있게 된다. 이와 같은, 산초

가루는 청국장 100중량부에 대하여 들깨가루 2중량부 내지 4중량부 비율로 양념에 혼합될 수 있다. 여기서, 산초가루는 산초 열매를 싹 껍질을 뺀 것을 빻아서 만든 가루를 의미한다.

[0053] 다른 실시예에서 양념은 블루베리 분말을 더 포함할 수 있다. 블루베리는 안토시아닌(anthocyanin) 및 폴리페놀(polyphenol) 다량 함유되어 있어 항동맥경화, 항당뇨, 항암 및 강력한 항산화 작용뿐만 아니라 노화 방지에 탁월한 효능이 있다. 이와 같은, 블루베리는 1mm 내지 3mm로 슬라이스 한 후 건조 및 분쇄과정을 거쳐 블루베리 분말로 가공될 수 있다. 블루베리 분말은 청국장 100중량부에 대하여 2중량부 내지 5중량부 비율로 양념에 혼합될 수 있다.

[0054] 다른 실시예에서 육수 재료는 모자반을 더 포함할 수 있다. 모자반은 관절염 및 심혈관계 질환 예방에 탁월한 효능이 있다. 이와 같은, 모자반은 정제수 100중량부에 대하여 4중량부 내지 8중량부 비율로 육수 재료에 혼합될 수 있다.

[0055] 다른 실시예에서 육수 재료는 연근을 더 포함할 수 있다. 연근은 수용성 섬유질이 풍부해 변비 완화작용이 있으며 혈압 강화에도 효과적이라고 알려져 있다. 뿐만 아니라, 연근에는 당단백질인 뮤신이 함유되어 있고 이것은 혈압 강화 콜레스테롤 저하 작용이 있다고 밝혀졌으며, 연근에 함유된 탄닌은 강력한 수렴작용이 있어 지혈 효과가 탁월하고 항산화 작용도 크다고 알려져 있다. 이와 같은, 연근은 정제수 100중량부에 대하여 8중량부 내지 14중량부 비율로 육수 재료에 혼합될 수 있다.

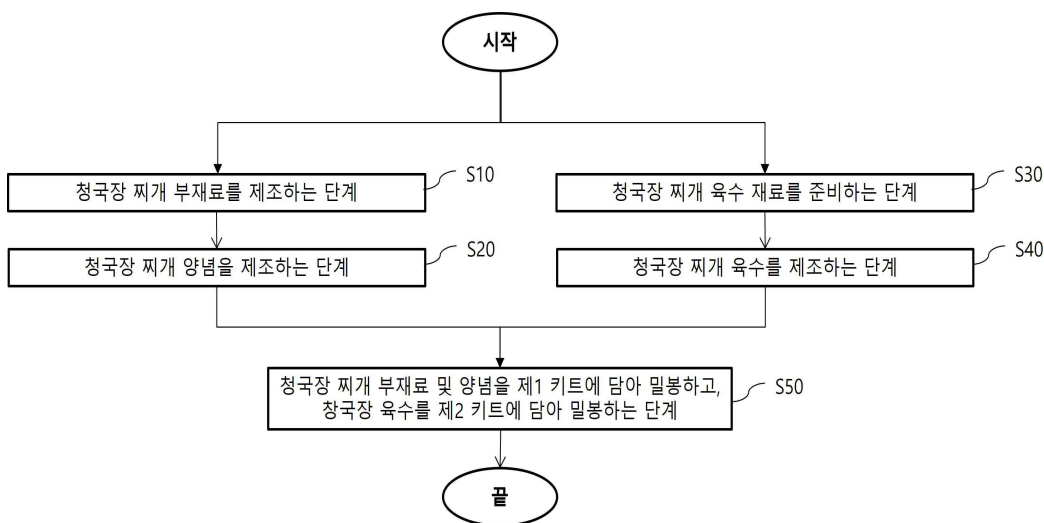
[0056] 다른 실시예에서 육수 재료는 옷나무를 더 포함할 수 있다. 옷나무(Rhus verniciflua)는 오래전부터 위염, 위궤양, 신장병, 관절염, 신경통, 만성피로, 당뇨, 중풍 등에 탁월한 효능이 있다. 이와 같은, 옷나무는 정제수 100중량부에 대하여 5중량부 내지 7중량부 비율로 육수 재료에 혼합될 수 있다.

[0057] 다른 실시예에서 육수 재료는 황기를 더 포함할 수 있다. 황기(Astragali membranaceus)는 기운을 보하는 대표적인 한약재로 성질은 따뜻하고 맛은 달며 한방에서 지한(止汗), 이뇨, 강장, 혈압강하 등에 탁월한 효능이 있다. 이와 같은, 황기는 정제수 100중량부에 대하여 2중량부 내지 5중량부 비율로 육수 재료에 혼합될 수 있다.

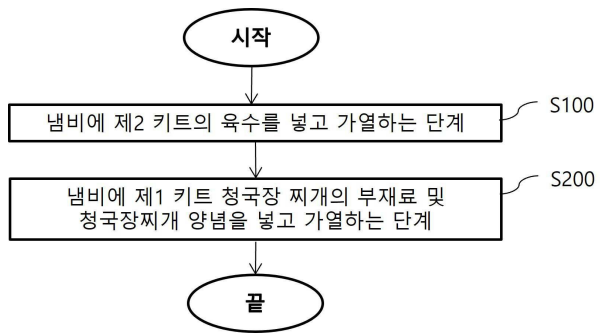
[0058] 이상 첨부된 도면을 참조하여 본 발명의 실시예들을 설명하였지만, 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자는 본 발명의 그 기술적 사상이나 필수적인 특징을 변경하지 않고서 다른 구체적인 형태로 실시될 수 있다는 것을 이해할 수 있을 것이다. 그러므로 이상에서 기술한 실시예들은 모든 면에서 예시적인 것이며 한정적이 아닌 것으로 이해해야만 한다.

도면

도면1



도면2



도면3

MK

