

백리향 기능성 음료 제조

1. 발명내용

- 목적 : 자생향신초를 이용한 기능성 식품개발로 새로운 소득작목 개발
- 내용 : 백리향의 방향성분 및 기능성 물질 추출방법과 이를 이용한 기능성음료 개발
 - 방향성분 유도 : 잎 채취전 상처를 내고 30분 후 채취
 - 기능성물질추출 : 50mesh 분쇄, 60~80℃, 3시간 2회 추출
 - 백리향 추출물·정유성분을 첨가한 기능성 음료제조

· 음료제조시 혼합비율

배 합 비 율(%)							
백리향 추출액	백리향 정유성분	과당	정백당	구연산 나트륨	오렌지 농축액	안식향산 나트륨	정제수 외 기타
9	0.04	9	1	0.2	0.04	3	77.72

· 음료의 품질특성

백리향 (%)	Brix	pH	색 도 J			관능검사(1~5) ♪			
			L	a	b	색	향	맛	종합
9	12.4	4.30	84.65	0.10	6.78	3.5	3.4	3.5	3.5

J : L, + white, - black, a : + Red, - Green, b : Yellow, - Blue

♪ : 1. 아주 나쁘다 2. 나쁘다. 3. 보통이다 4. 좋다 5. 아주 좋다

- 효과 : 천연 방향성분 이용으로 식품의 안정성 확보와 관광상품으로 정착 가능

2. 특허청구의 범위

- 방향성분 추출용 백리향 전처리 방법
 - 채취 : 시료채취전 방향성분 유도(잎, 절단 30분 후 흔들면서 시료채취)
 - 마쇄 : 50mesh 이내로 마쇄(열발생이 없도록 시료에 대해 6배의 물 첨가)
 - 추출 : 환류냉각기가 부착된 추출기를 사용(60~80℃, 3시간 2회)
- 백리향 추출물 등 부재료를 혼합한 기능성 음료 조성물

3. 산업화 가능성

- 발명의 실용성
 - 식품의 기호도를 평가하는 주요 인자가 기능성 및 방향성분이므로
 - 천연향과 기능성을 모두 갖는 백리향 음료는 관능평가에서 독특한 맛과 향을 갖고 있어 실용가치가 매우 높음
- 산업화 전망
 - 천연식품에 대한 소비자들의 선호도가 증가되고 있는 추세이므로 기능성과 천연향이 우수한 백리향 음료는 새로운 관광상품으로 각광받을 것임

4. 유사 산업재산권과의 차이점

없음