

무·오이를 이용한 숙취해소 음료 제조

1. 발명내용

- 목적 : 과채류의 상례적 가격불안정 해소를 위한 가공품 개발
- 내용 : 숙취해소 및 알콜분해 기능성 물질 추출방법과 이를 이용한 기능성 음료 개발

- 재료 및 제조공정
 - 숙취해소 음료 제조공정



- 재료 혼합비율

(%)

추출액	액상과당	솔비톨	로알젤리	오이즙	기 타
30	6	6	4	6	48.0

- 품질특성

탁도	pH	색도 J			관능검사(1~5)♪			
		L	a	b	색	맛	향기	전반적인 기호도
1.57	4.8	51.74	1.64	26.02	3.5	3.0	3.2	3.6

J - L: + White, - Black, a : + Red, - Green, b : Yellow, - Blue

♪ - 1. 아주나쁘다 2. 나쁘다 3. 보통이다 4. 좋다 5. 아주좋다

- 음료제조후 기능성

(%/mg/ml)

간기능개선(1.0g/l)	알콜분해력(0.06g/l)	숙취해소력(0.2g/l)
140	45	30

- 효과 : 과잉농산물을 이용한 고부가 가공품 개발로 안정적 생산기반 조성

2. 특허청구의 범위

- 채소류를 이용한 숙취해소 음료 제조방법 : 기능성 물질 분리방법(추출, 숙성 등)
- 기능성 물질에 부재료를 혼합하여 제조하는 음료 조성물

3. 산업화 가능성

- 발명의 실용성
 - 과잉생산 과채류를 재료로한 숙취해소음료 제조시 제품의 원가 절감에 의한 경쟁력 강화
- 산업화 전망
 - 기능성이 우수한 숙취해소 음료 소비량 증가 추세로 제품화시 전망 밝음

4. 유사 산업재산권과의 차이점 : 없음