



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2013-0052107
(43) 공개일자 2013년05월22일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 1/10 (2006.01) A23L 1/182 (2006.01)
C12G 3/02 (2006.01)
(21) 출원번호 10-2011-0117347
(22) 출원일자 2011년11월11일
심사청구일자 2011년11월11일

(71) 출원인
은무일
전주시 완산구 삼천동 1가 705-5우성아파트
105-703
(72) 발명자
은무일
전주시 완산구 삼천동 1가 705-5우성아파트
105-703
(74) 대리인
특허법인드림

전체 청구항 수 : 총 8 항

(54) 발명의 명칭 기능성 쌀가루 제조방법과 이에 의해 제조된 기능성 쌀가루와 이를 이용한 술 제조방법 및 이에 의해 제조된 술

(57) 요 약

본 발명은 쌀 속의 습해 요인을 제거한 기능성 누룽지 및 누룽지 쌀가루 제조방법과 이에 의해 제조된 기능성 누룽지 및 누룽지 쌀가루와 이를 이용한 술 제조방법 및 이에 의해 제조된 술에 관한 것으로서, 인체에 습해가 없고 그 맛과 기능성이 뛰어난 누룽지 및 누룽지 쌀가루와 이에 의해 제조된 쌀막걸리나 모주, 약주 등과 같은 술을 제공하기 위한 것이다.

이를 위한 본 발명은 100 중량부의 물에 0.14 내지 0.18 중량부의 젖산과 0.5 내지 0.6 중량부의 효모를 혼합한 후 55 내지 60 중량부의 입국을 넣고 상온에서 1 내지 2일간 발효시켜 주모를 만드는 제 1 단계; 상기 제 1 단계에서 만들어진 100 중량부의 주모에 450 내지 550 중량부의 입국을 넣고 700 내지 900 중량부의 물을 섞어 상온에서 2 내지 3일간 발효시켜 초단을 만드는 제 2 단계; 및 상기 제 2 단계에서 만들어진 100 중량부의 초단에 700 내지 900 중량부의 기능성 누룽지 쌀가루와 15 내지 25 중량부의 곡자 그리고 0.1 내지 0.3 중량부의 발효 촉진제인 정제를 넣고 900 내지 1000 중량부의 물을 부어 상온에서 3 내지 5일간 발효시켜 술을 주조하는 제 3 단계를 포함하여 구성된다.

특허청구의 범위

청구항 1

현미 또는 백미를 물에 씻어 준비하는 단계;

상기 100중량부의 씻은 현미 또는 백미에 140 내지 160 중량부의 물을 붓고 센 불로 끓여서 반숙시킨 후 약한 불로 서서히 뜸을 들여 현미밥 또는 백미밥을 짓는 단계;

상기 현미밥 또는 백미밥을 눌러 누룽지를 만드는 단계; 및

상기 현미누룽지 또는 상기 백미누룽지를 건조시켜 잘게 분쇄하거나 미세분말화하여 쌀가루를 만드는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 기능성 쌀가루 제조방법.

청구항 2

현미 또는 백미를 물에 씻어 준비하는 단계;

100 중량부의 상기 씻은 현미 또는 백미와 140 내지 160 중량부의 물을 붓고 센 불로 끓여서 반숙시킨 후 약한 불로 서서히 뜸을 들여 현미밥 또는 백미밥을 짓는 단계;

상기 현미밥 또는 백미밥을 눌러 누룽지를 만드는 단계;

상기 현미누룽지 또는 상기 백미누룽지를 건조시켜 잘게 분쇄하거나 미세분말화하여 쌀가루를 만드는 단계;

100 중량부의 매실살과 20 내지 30중량부의 솔잎을 씻어 급속냉동분말기로 냉각시켜 미세분말화하여 매실솔잎 혼합조성물 가루를 만드는 단계; 및

100 중량부의 상기 현미누룽지 또는 백미누룽지 쌀가루에 25 내지 35 중량부의 상기 매실솔잎 혼합조성물을 혼합하여 기능성 쌀가루를 만드는 단계

를 포함하는 것을 특징으로 하는 기능성 쌀가루 제조방법.

청구항 3

현미 또는 백미를 물에 씻어 준비하는 단계;

100 중량부의 물에 0.5 내지 0.8 중량부의 백련잎이나 녹차, 감잎, 뽕잎, 쑥, 누릅나무껍질, 아카시아꽃 중 하나를 넣고 85 내지 95 중량부가 될 때까지 끓여서 차맛나는 밥물을 준비하는 단계;

100 중량부의 상기 씻은 현미 또는 백미에 140 내지 160 중량부의 상기 차맛나는 밥물을 붓고 센 불로 끓여서 반숙시킨 후 약한 불로 서서히 뜸을 들여 차맛나는 현미밥 또는 백미밥을 짓는 단계;

상기 차맛나는 현미밥 또는 백미밥을 눌러 누룽지를 만드는 단계; 및

상기 차맛나는 현미누룽지 또는 상기 백미누룽지를 건조시켜 잘게 분쇄하거나 미세분말화하여 차맛나는 기능성 쌀가루를 만드는 단계

를 포함하는 것을 특징으로 하는 기능성 쌀가루 제조방법.

청구항 4

현미 또는 백미를 물에 씻어 준비하는 단계;

오디나 사과, 포도, 매실 중 하나의 과일의 순수과일즙을 준비하는 단계;

100 중량부의 상기 순수과일즙에 40 내지 60 중량부의 물을 혼합하여 과즙 밥물을 준비하는 단계;

100 중량부의 상기 씻은 현미 또는 백미에 140 내지 160 중량부의 상기 과즙 밥물을 붓고 센 불로 끓여서 반숙시킨 후 약한 불로 서서히 뜸을 들여 과일맛나는 현미밥 또는 백미밥을 짓는 단계;

상기 과일맛나는 현미밥 또는 백미밥을 눌러 과일맛나는 누룽지를 만드는 단계; 및

상기 과일맛나는 현미누룽지 또는 상기 백미누룽지를 건조시켜 잘게 분쇄하거나 미세분말화하여 과일맛나는 기

능성 쌀가루를 만드는 단계

를 포함하는 것을 특징으로 하는 기능성 쌀가루 제조방법.

청구항 5

청구항 1 내지 청구항 4 중 어느 한 항에 의해 제조된 기능성 누룽지 및 쌀가루.

청구항 6

100 중량부의 물에 0.14 내지 0.18 중량부의 젖산과 0.5 내지 0.6 중량부의 효모를 혼합한 후 55 내지 60 중량부의 입국을 넣고 상온에서 1 내지 2일간 발효시켜 주모를 만드는 제 1 단계;

상기 제 1 단계에서 만들어진 100 중량부의 주모에 450 내지 550 중량부의 입국을 넣고 700 내지 900 중량부의 물을 섞어 상온에서 2 내지 3일간 발효시켜 초단을 만드는 제 2 단계; 및

상기 제 2 단계에서 만들어진 100 중량부의 초단에 700 내지 900 중량부의 청구항 5의 기능성 쌀가루와 15 내지 25 중량부의 곡자 그리고 0.1 내지 0.3 중량부의 발효 촉진제인 정제를 넣고 900 내지 1000 중량부의 물을 붓어 상온에서 3 내지 5일간 발효시켜 술을 주조하는 제 3 단계;

를 포함하는 것을 특징으로 하는 기능성 누룽지 쌀가루를 이용한 술 제조방법.

청구항 7

제6항에 있어서,

상기 술은 아스바탐과 같은 감미료나 물이 첨가되어 쌀막걸리나 모주 또는 약주로 제조되는 것을 특징으로 하는 기능성 쌀가루를 이용한 술 제조방법.

청구항 8

청구항 6 또는 청구항 7에 의해 제조된 술.

명 세 서

기술분야

[0001] 본 발명은 쌀 속의 습해 요인을 제거한 기능성 누룽지 및 누룽지 쌀가루 제조방법과 이에 의해 제조된 기능성 누룽지 및 누룽지 쌀가루와 이를 이용한 술 제조방법 및 이에 의해 제조된 술에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 중국의 안휘성에 있는 완시난(皖西南) 지역은 지리적으로 중국의 남방지역으로서 습기가 많고 쌀을 주식으로 삼고 있는 곳이다. 광주(廣州)와 홍콩 일대는 각기병에 걸리는 사람이 매우 많은데 이는 남방의 기후가 본래 습기가 많은 데다가 사람들이 주식으로 삼고 있는 쌀에도 습기가 많기 때문에 습사(濕邪)가 안팎으로 협공을 가하여 나타나는 현상이다.

[0003] 그렇지만 완시난 지역에 있는 한 마을 사람들은 한사람도 습해를 받은 사람을 발견할 수가 없었으며 정신적으로도 매우 건강하다. 이곳 사람들은 쌀 속에 들어 있는 습기를 제거하기 위하여 매우 특수한 과정을 거쳐 밥을 짓고 있으며, 이로 인하여 습해를 받지 않고 육체적으로나 정신적으로 건강하게 살고 있다.

[0004] 이곳에서 밥을 짓는 방법은 먼저 솥에 보통 쌀밥을 할 때보다 훨씬 많은 물을 붓고 센 불로 물을 일단 끓인 후, 초과된 물을 퍼내고 반숙된 쌀을 약한 불로 서서히 고실고실하게 완전히 퍼지도록 하여 밥을 짓는다. 이렇게 밥을 지으면 쌀이 내포하고 있는 습기의 일부는 분해되어 초과되어 퍼낸 물로 들어가고 남은 일부분은 약한 불로 밥을 숙성시킬 때 발산되어 버린다. 또한 사람들은 솥바닥에 있는 누른밥은 초과되어 퍼낸 물을 부어서 누룽지탕을 만들어 먹는다.

[0005] 이렇게 지어진 밥과 누룽지탕을 먹어도 평소보다 소변의 양만 좀 늘어나는데, 이는 쌀의 이수(利水)작용 때문이다. 위와 같은 방법으로 지은 쌀밥은 비만증세 등을 일으킬 수 있는 쌀 속의 습기는 제거되지만 쌀의 이수(利水)작용만은 계속 보유하고 있어 이전에 체내에 쌓여 있던 습기까지도 배출해 내는 것이다.

- [0006] 또한, 중국의 민간 단방약인 개위탕(開胃湯)은 비위가 약하여 음식을 극도로 조금씩 편식하거나 소화불량을 치료하는데 특효가 있는 것으로 잘 알려져 있다. 개위탕은 약간의 쌀을 술에다 넣고 타버렸다고 할 정도로 길게 볶은 후 물을 부어 끓여서 이를 모두 먹는 것이다. 이렇게 길게 볶은 쌀의 효능은 위와 장에 붙어 있는 과다한 기름기와 오물을 씻어 내어 위와 장을 청결하게 할 뿐만 아니라 위를 따뜻하게 하고 비장을 건강하게 하며 훌륭한 이습(利濕)작용까지 있다고 잘 알려져 있다.
- [0007] 또한, 중국 전통식품 가운데 하나인 분증육(粉蒸肉)은 중국인이라면 누구나 다 잘 아는 음식이다. 분증육은 돼지 삼겹살 조각에 쌀가루를 고르게 묻힌 후 고온의 증기로 찌서 만드는 것인데 이렇게 만든 분증육이 고급 제품인지 아닌지는 쌀가루의 제조방법에 따라 결정이 된다.
- [0008] 일반 가정에서 고급 분증육을 만드는 쌀가루 제조과정을 보면 술에서 식구들의 밥을 푸고 난 후 나머지 밥과 늘은밥을 함께 퍼내 가지고, 먼저 햇볕에 말린 후 이를 잘게 부셔가지고 술에서 짙은 황갈색이 되도록 볶은 후 이를 곱게 분마해서 최상의 황갈색 쌀가루를 만든다. 이러한 과정을 거쳐서 만든 황갈색의 쌀가루는 쌀이 지닌 습기는 거의 제거되지만 쌀의 이수(利水)작용만은 여전히 남아 있으며, 삼겹살의 수분과 기름기를 빨아들여 보실 보실하게 변하고 삼겹살의 맛과 어울어져 매우 특별한 맛을 자아낸다.
- [0009] 밥을 가마솥에 넣고 누룽지를 만들면 색깔이 황갈색으로 변하게 되는데 이를 분마하면 그 쌀가루도 황갈색을 띠게 된다. 한의학에서는 오색(五色)과 오장(五臟)은 서로 막대한 관계가 있는 것으로 본다. 황색은 흙(土)에 속하고 비장도 흙(土)에 속한다. 비장은 또 황색을 주관한다. 이러한 관계로 말미암아 황갈색의 쌀가루는 바로 비장을 보양하며 또 비장을 건강하게 하고 위장을 편안하게 하며 비위(脾胃)가 육식을 소화시키는 데 부담을 덜어주는 역할을 한다.
- [0010] 또한, 중국의 호텔에서는 아침밥에는 반드시 흰쌀죽을 끓여서 내어 놓는다. 쌀에 물을 붓고 끓이면 끈적끈적한 기운이 나타나는데 한의학에서는 이 끈적끈적한 현상이 나타나는 것은 쌀이 지닌 습기가 원인이라고 보고 있다. 그러므로 흰쌀죽을 아주 묽게 끓이는 이유는 흰쌀죽을 끓이는 과정에서 쌀 속에 근원적으로 내포된 습기를 물 속에 용해시킴으로써 비위(脾胃)를 편안하게 하기 위한 것이다.
- [0011] 근래들어, 쌀막걸리가 대유행을 하고 있는데, 이는 상쾌한 신맛 때문에 입맛을 돋우고 소화를 도와주며, 사람들이 섭취한 식품이 소화분해되면서 탄산가스와 물이 되어 에너지를 내게 되는데 이때 쌀막걸리 속에 들어 있는 유기산이 관여하여 에너지를 쉽게 내게 하고 우리 몸에 불필요한 성분 즉, 피로물질이 쌓이지 않게 처리한다. 또한 우리의 전통주인 쌀막걸리는 알콜도수가 6%정도에 불과하기 때문에 몸에 큰 부담을 주지 않으며 사람에게 필요한 영양소도 여러가지 갖추고 있다.
- [0012] 다시 말해, 우리의 전통주인 쌀막걸리는, 세계적으로 장수하는 사람들이 많이 섭취한다는 유기산이 0.8% 함유되어 있고, 활성효모가 많이 함유되어 인체에 필요한 소화효소 및 무기물을 원활하게 공급할 수 있으며, 사람이 필수적으로 매일 섭취해야 하는 필수 아미노산 10종이 함유되어 있으며, 저알콜음료로서 인체에 부담이 없으며 적당한 혈액순환을 촉진시키는 효과를 얻을 수 있으며, 각종 비타민과 각종 영양소가 고루고루 들어 있으므로 영양섭취에 의한 건강유지뿐만이 아니라 성인병 예방에 탁월한 효능이 있다.
- [0013] 상기한 우리의 전통주인 쌀막걸리를 포함하는 모주, 약주 등과 같은 술의 주원료가 되는 쌀의 모체 즉, 벼는 본래 물속에서 재배되기 때문에 한의학에서는 그 열매인 쌀 역시 자연히 습기를 많이 함유하고 있다고 본다. 또한 쌀막걸리는 습기가 많은 쌀을 주원료로 삼아서 제조되기 때문에 쌀이 내포하고 있는 습기를 제거하는 과정을 거치지 않고 쌀막걸리를 만들면 자연히 쌀막걸리 속에도 쌀이 지니고 있는 습기를 그대로 내포하게 될 개연성이 높다.
- [0014] 현대의 도시인들은 정신적으로 많은 압박을 받으며, 심기(心氣)가 허약하고, 음식에 대한 절제가 적으며, 운동량이 절대적으로 부족하며, 비장(脾臟)이 허약하며, 특히 체내에 습기가 많아 비만과 부종(浮腫)현상을 비롯해서 각종 질병의 원인이 된다.
- [0015] 비록 현대 도시인이라 할지라도 평소에 운동량이 충분하고, 생활에 질서가 있으며, 음식섭취에 절제가 있는 건강한 사람이라면 혹시 습기가 많이 내포된 음식을 섭취하더라도 습기가 체내에 쌓이지 않고 땀이나 소변으로 다 배출되어 건강에 별 문제가 없다.
- [0016] 하지만, 운동량이 크게 부족하고 몸이 허약한 현대 도시인들이 습기가 내포된 음식을 섭취할 경우에는 체내에 습기가 쌓여 건강에 매우 해로운 결과를 초래할 수가 있다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0017] (특허문헌 0001) 국내 등록특허 제10-0415306호(2004. 01. 16. 등록공고)
 (특허문헌 0002) 국내 등록특허 제10-0912589호(2009. 08. 17. 등록공고)
 (특허문헌 0003) 국내 등록특허 제10-1057738호(2011. 08. 18. 등록공고)
 (특허문헌 0004) 국내 등록특허 제10-1060274호(2011. 08. 29. 등록공고)

비특허문헌

- [0018] (비특허문헌 0001) 如阜長壽方案, 大隱, 江蘇文藝出版社, 2008年
 (비특허문헌 0002) 活到夭年-秘傳全中國의養生祛病大法, 武國忠, 吉林科學技術出版社, 2009年

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0019] 상기한 바와 같은 종래의 문제점을 해결하기 위한 본 발명은 쌀막걸리나 모주, 약주 등과 같은 술이나 기타 음식의 재료가 되는 백미나 현미 등의 쌀 속의 습해 요인을 제거하는 과정을 거침으로써 인체에 습해가 없고 그 맛과 기능성이 뛰어난 기능성(황갈색) 쌀가루와 이에 의해 제조된 쌀막걸리나 모주, 약주 등과 같은 술을 제공하는데 그 목적이 있다.
- [0020] 또한 본 발명은 기능성 쌀가루나 쌀막걸리, 모주, 약주 등의 술을 제조할 때 인체의 건강에 탁월한 효능이 있는 매실술잎 혼합조성물 등을 첨가함으로써 향토적인 맛이 듬뿍 풍겨나고 최상의 기능성을 가지는 기능성 쌀가루나 이에 의해 제조된 쌀막걸리나 모주, 약주 등의 술을 제공하는데 그 목적이 있다.

과제의 해결 수단

- [0021] 상기한 바와 같은 목적을 달성하기 위한 본 발명에 의한 기능성 쌀가루 제조방법의 제 1 실시예는, 현미 또는 백미를 물에 씻어 준비하는 단계; 상기 100중량부의 씻은 현미 또는 백미에 140 내지 160 중량부의 물을 붓고 센 불로 끓여서 반숙시킨 후 약한 불로 서서히 뜸을 들여 현미밥 또는 백미밥을 짓는 단계; 상기 현미밥 또는 백미밥을 눌러 누룽지를 만드는 단계; 및 상기 현미누룽지 또는 상기 백미누룽지를 건조시켜 잘게 분쇄하거나 미세분말화하여 쌀가루를 만드는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0022] 또한 본 발명에 의한 기능성 쌀가루 제조방법의 제 2 실시예는, 현미 또는 백미를 물에 씻어 준비하는 단계; 100 중량부의 상기 씻은 현미 또는 백미와 140 내지 160 중량부의 물을 붓고 센 불로 끓여서 반숙시킨 후 약한 불로 서서히 뜸을 들여 현미밥 또는 백미밥을 짓는 단계; 상기 현미밥 또는 백미밥을 눌러 누룽지를 만드는 단계; 상기 현미누룽지 또는 상기 백미누룽지를 건조시켜 잘게 분쇄하거나 미세분말화하여 쌀가루를 만드는 단계; 100 중량부의 매실살과 20 내지 30중량부의 술잎을 씻어 급속냉동분말기로 냉각시켜 미세분말화하여 매실술잎 혼합조성물 가루를 만드는 단계; 및 100 중량부의 상기 현미누룽지 또는 백미누룽지에 25 내지 35 중량부의 상기 매실술잎 혼합조성물을 혼합하여 기능성 쌀가루를 만드는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0023] 또한 본 발명에 의한 기능성 쌀가루 제조방법의 제 3 실시예는, 현미 또는 백미를 물에 씻어 준비하는 단계; 100 중량부의 물에 0.5 내지 1.5 중량부의 백련잎이나 녹차, 감잎, 뽕잎, 쑥, 누릅나무껍질, 아카시아꽃 중 하나를 넣고 85 내지 95 중량부가 될 때까지 끓여서 차맛나는 밥물을 준비하는 단계; 100 중량부의 상기 씻은 현미 또는 백미에 140 내지 160 중량부의 상기 차맛나는 밥물을 붓고 센 불로 끓여서 반숙시킨 후 약한 불로 서서히 뜸을 들여 차맛나는 현미밥 또는 백미밥을 짓는 단계; 상기 차맛나는 현미밥 또는 백미밥을 눌러 누룽지를 만드는 단계; 및 상기 차맛나는 현미누룽지 또는 상기 백미누룽지를 건조시켜 잘게 분쇄하거나 미세분말화하여

차맛나는 기능성 쌀가루를 만드는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

- [0024] 또한 본 발명에 의한 기능성 쌀가루 제조방법의 제 4실시예는, 현미 또는 백미를 물에 씻어 준비하는 단계; 오디나 사과, 포도, 매실 중 하나의 과일의 순수과일즙을 준비하는 단계; 100 중량부의 상기 순수과일즙에 40 내지 60 중량부의 물을 혼합하여 과즙 밥물을 준비하는 단계; 100 중량부의 상기 씻은 현미 또는 백미에 140 내지 160 중량부의 상기 과즙 밥물을 붓고 센 불로 끓여서 반숙시킨 후 약한 불로 서서히 뜸을 들여 과일맛나는 현미밥 또는 백미밥을 짓는 단계; 상기 과일맛나는 현미밥 또는 백미밥을 눌러 과일맛나는 누룽지를 만드는 단계; 및 상기 과일맛나는 현미누룽지 또는 상기 백미누룽지를 건조시켜 잘게 분쇄하거나 미세분말화하여 과일맛나는 기능성 쌀가루를 만드는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0025] 또한, 본 발명에 의한 술 제조방법은, 100 중량부의 물에 0.14 내지 0.18 중량부의 젓산과 0.5 내지 0.6 중량부의 효모를 혼합한 후 55 내지 60 중량부의 입국을 넣고 상온에서 1 내지 2일간 발효시켜 주모를 만드는 제 1 단계; 상기 제 1 단계에서 만들어진 100 중량부의 주모에 450 내지 550 중량부의 입국을 넣고 700 내지 900 중량부의 물을 섞어 상온에서 2 내지 3일간 발효시켜 초단을 만드는 제 2 단계; 및 상기 제 2 단계에서 만들어진 100 중량부의 초단에 700 내지 900 중량부의 청구항 5의 기능성 쌀가루와 15 내지 25 중량부의 곡자 그리고 0.1 내지 0.3 중량부의 발효 촉진제인 정제를 넣고 900 내지 1000 중량부의 물을 붓어 상온에서 3 내지 5일간 발효시켜 술을 주조하는 제 3 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0026] 상기 술은 아스바탐과 같은 감미료와 물이 첨가되어 쌀막걸리나 모주 또는 약주로 제조될 수 있다.

발명의 효과

- [0027] 따라서 본 발명에 의한 기능성 쌀가루와 이를 이용한 쌀막걸리나 모주, 약주 등의 술 제조방법에 의하면, 본 발명은 위와 장에 붙어 있는 과다한 기름기와 오물을 씻어 내어 위와 장을 청결하게 할 수 있고, 위를 따뜻하고 편안하게 할 수 있으며, 비장을 보하여 건강하게 할 수 있으며, 비위(脾胃)가 육식을 소화시키는데 부담을 덜어 줄 수 있는 효과가 있다.
- [0028] 특히, 본 발명은 누룽지 및 황갈색의 기능성 쌀가루와 쌀막걸리, 모주, 약주 등의 술을 제조할 때 매실술잎 혼합조성물을 첨가하여 이수(利水), 건비위(健脾胃)작용은 물론, 매실 술잎의 효능까지 갖추게 됨으로써 맛과 기능성이 뛰어난 건강기능 누룽지, 누룽지 쌀가루 및 누룽지 쌀막걸리, 모주, 약주 등의 술을 제조할 수 있는 효과가 있다.
- [0029] 다시 말해, 본 발명은 비만을 비롯해서 각종 질병의 근원이 될 수도 있는 쌀 속의 습해요인을 최대한으로 제거하여 만든 황갈색의 누룽지와 같은 기능성 쌀가루를 쌀막걸리나 모주, 약주 등과 같은 술의 원료로 사용함으로써 인체에 미칠 수 있는 습해를 예방할 수 있을 뿐만 아니라 기존 쌀막걸리와 모주, 약주 등과 같은 술의 효능에다 기능성 쌀가루의 풍부한 맛과 훌륭한 기능성까지 가지는 효과가 있다.
- [0030] 또한, 본 발명은 기능성 쌀가루와 이에 의해 제조된 쌀막걸리나 모주, 약주 등과 같은 술이 황갈색의 누룽지와 같은 기능성 쌀가루의 맛과 기능은 물론 매실과 술잎의 맛과 기능성까지 가지므로 현대 허약한 도시의 애주가들에게 매우 큰 호응을 받을 수 있는 효과가 있다.
- [0031] 그러므로, 본 발명은 국민의 건강증진은 물론 한국 쌀막걸리나 모주, 약주 등과 같은 술의 세계화에 큰 공헌을 할 수 있는 것이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0032] 본 명세서 및 청구범위에 사용된 용어나 단어는 통상적이거나 사전적인 의미로 한정해서 해석되어서는 아니되며, 발명자는 그 자신의 발명을 가장 최선의 방법으로 설명하기 위해 용어의 개념을 적절하게 정의할 수 있다는 원칙에 입각하여 본 발명의 기술적 사상에 부합하는 의미와 개념으로 해석되어야 한다.
- [0033] 따라서, 본 명세서에 기재된 실시예와 도면에 도시된 구성은 본 발명의 가장 바람직한 일 실시예에 불과할 뿐이고 본 발명의 기술적 사상을 모두 대변하는 것은 아니므로, 본 출원시점에 있어서 이들을 대체할 수 있는 다양한 균등물과 변형예들이 있을 수 있음을 이해하여야 한다.
- [0034] 성인들이 밥을 먹는 이유는 체중을 늘리려는 것이 아니고 이를 통하여 정신력과 체력을 유지하려는 것이 목적이

기 때문에 일단 먹은 음식은 소화기관이 신속하게 소화시켜 에너지로 전환시켜야 한다. 그런데 현대 도시인들은 운동량이 매우 부족하고, 음식도 계절에 따라 적절하게 선택해서 먹지 못하며, 생활 습관 또한 불합리하기 때문에 결과적으로 섭취하는 음식을 충분히 소화시키지 못함으로써 비장과 위장에 대한 압력만 커지게 만든다. 이로 인하여 역동적인 활동으로 소모되어야 할 에너지 물질과 땀이나 소변으로 적절하게 몸 밖으로 배출되어야 할 습기(水濕)가 서로 어울어져 체내에 축적되게 된다.

[0035] 그 결과, 가장 쉽게 나타나는 현상은 도시인들의 가장 큰 고뇌가 되는 비만현상이다. 일단 과다한 비만증세가 나타나면 이를 극복하기 위하여 극단적인 단식이나 감비약 등 각종 수단 방법을 다 쓰지만 쉽게 나아지지 않을 뿐더러 더욱 무서운 것은 비만으로 인하여 나타나는 고혈압, 동맥경화 등 각종 질병이다.

[0036] 현대 도시인들은 본래 체내에 습기가 많기 때문에 많은 사람들의 심장 문제는 습기가 일으키는 경우가 많다. 또 체내에 습기가 많으면 풍습 계통의 질병에 걸릴 위험성이 높아 풍습성관절염 등이 발생하기가 쉽다.

[0037] 평소 사려깊은 생각으로 인하여 정신적으로 손상을 당하고, 걱정이 많으며, 운동량이 적은 사람은 왕왕 얼굴에 혈기가 없어 보이고, 정신 또한 충실하지 못하며 심지어는 가슴이 두근거리며 졸리기만 하고 머리가 무엇으로 휘감은 듯 무겁게 느껴지고, 마음 속이 텅빈 듯한 느낌이 드는데 이는 모두 체내에 습기가 많고 심기(心氣)가 부족할 때 나타나는 현상이다.

[0038] 이와 같이 습사(濕邪)는 현대의 각종 만성 질병과 고질병의 근원이 되고 있기 때문에 반드시 예방하여야 하며, 우리 몸에서 반드시 배출해야 할 가장 무서운 독이다.

[0039] 당(唐)나라 손사막(孫思邈:581~682)의 손진인양생명(孫眞人養生銘) 제1계(第1戒)는 "아침에 화를 내지 말고 저녁에 술에 취하지 말라"는 것이다. 아침은 인체에서 양기가 발생할 때인데 만약 노기로 인하여 교란을 받게 되면 이로운 것이어야 할 양기가 도리어 해로운 것이 되어 버린다. 저녁에는 몸 안으로 양기를 거두어 들여 깊이 잘 간직할 때인데 만약 술에 취하여 양기를 발생하게 된다면 이는 마치 깊은 잠을 자고 있는 사람을 집 밖으로 끌어내는 것과 마찬가지로 몸을 크게 상하게 하는 것이다. 저녁에 취하도록 술을 마시는 것은 양기를 상하게 할 뿐만 아니라 음기도 상하게 하기 때문에 주정(酒精)의 자극은 사람으로 하여금 저녁에 필요한 에너지를 충전시키지 못하게 한다.

[0040] 특히 습기가 충분히 제거되지 않은 쌀밥을 주식으로 삼고 있는 사람들이 저녁에 습기를 많이 내포하고 있는 쌀막걸리를 마실 경우 우리 몸은 이중으로 습기의 습격을 받는 격이다. 그러므로 운동이 부족한 많은 도시의 허약한 애주가들의 건강을 고려한다면 쌀이 지닌 습기를 제거하는 과정을 거쳐 쌀막걸리를 만든다는 것은 절대절명의 과제가 아닐 수 없다.

[0041] 이상에서 언급한 것들이 허약한 현대도시의 애주가들이 자신도 모르게 겪을 수 있는 습해 문제이다.

[0042] 우리는 평소에 배경기술에서 밝힌 완시난(皖西南) 지역의 사람들처럼 쌀밥을 특수하게 잘 지어서 습해가 없는 쌀밥을 매 끼니 먹는다는 것은 우리의 도시 상황을 고려해 볼 때 매우 어려운 현실이라고 말할 수 있지만, 습기가 제거된 쌀가루를 원료로 삼아 습해가 없고 기능성이 더해진 쌀막걸리와 모주, 약주 등과 같은 술을 제조하는 것은 노력 여하에 따라서 실현 가능한 일이기 때문에, 이는 수많은 애주가들의 건강을 위하여 매우 절실한 일이 아닐 수 없다.

[0043] 이에 본 발명은 위에서 밝힌 바와 같이 쌀이 내포한 습기로 인하여 인체가 당할 수도 있는 해로운 점을 예방하기 위하여 몇 가지 사실과 방법을 찾아서 살펴 보고 가능한 것을 근거로 삼아 새로운 해결 방안을 모색해 본다.

[0044] 사람들은 일반가정에서 밥을 지을 때 전기밥솥을 많이 이용하는데 이 경우 전기밥솥에 쌀과 물을 적당한 비율로 넣고 지속적으로 가열하여 밥을 짓는다. 또 대형식당 등에서는 증기밥솥으로 많은 양의 밥을 짓는데 이 경우에는 고온의 증기가 쌀을 직접 익힌다. 증기는 습기가 매우 많고 고열이기 때문에 밥을 지으면 쌀밥에는 오히려 습기가 증가된다. 그 결과, 쌀 속의 습기가 제거되지 않을 뿐만 아니라 이수작용 또한 잘 발휘될 수가 없게 된다.

[0045] 비장(脾臟)은 습기를 주관하는데 대량의 습기를 동반한 쌀밥을 먹으면 비장의 소화작용에 어려움을 증대시키고 매우 빨리 뱃속에 팽창감을 느끼게 된다. 습기 또한 인체 내에 머무르게 되면 그 위해작용이 한이 없다. 그러므로 쌀 속에 내포하고 있는 습기를 제거하려는 방법을 고려하지 않고 편리한 대로 지은 쌀밥은 비록 쌀밥이라고 할지라도 모두에게 다 이롭다고 말할 수는 없는 것이다. 그렇지만 습기를 제거하여 진정으로 잘 지은 쌀밥은 이뇨(利尿)작용이 있으며 습기의 해가 없어서 양생에 가장 훌륭한 식품이다. 그렇다면 우리에게 해가 없는 쌀밥은 완시난 지역에서 밥을 짓는 방법으로 지은 쌀밥을 예로 들 수가 있는 것이다.

- [0046] 『황제내경』에서는 추상우습, 동생해수(秋傷于濕, 冬生咳嗽 ; 가을에 습기로 인하여 몸을 상하면 겨울에 해수증이 생긴다)라고 하고 있다.
- [0047] 위에서 밝힌 바와 같이 사람들의 몸이 습기의 공격을 받아 건강에 손상을 받는다면 이는 건강에 매우 위태로운 일이지만 만약 운동을 통하여 땀을 흘림으로써 소변과 함께 두 경로를 통하여 체내의 수분을 원활하게 배출한다면 이는 곧 내외적으로 통달되는 현상으로서 습기는 기본적으로 몸밖으로 원활하게 배출될 수가 있기 때문에, 체내에 습기가 쌓이지 않아 몸 또한 대단히 편안함을 느끼게 된다.
- [0048] 이와 같이 꾸준한 운동을 통하여 신체를 단련하면 체내에 습기가 축적되지 않고 배출되기 때문에 심장과 폐의 부담을 증가시키지 않고 풍습(風濕)의 피해도 예방할 수가 있으며, 이전에 축적되었던 습기까지도 배출될 수가 있으므로 운동은 사람들의 건강을 지키기 위해서 매우 필수적인 것이다.
- [0049] 폐와 신장은 서로 통하며 폐는 능히 체내의 수맥에서의 수분의 흐름을 조절할 수 있기 때문에 운동을 할 경우 인체에 수맥의 불통으로 인하여 쌓인 습사(濕邪; 체내에 쌓인 습기와 어우러진 나쁜 기운)까지도 때를 만나 앞다투어 출구를 통하여 빠져 나간다. 이와 같이 운동은 체내에 쌓인 습기를 몰아내는 대장군 역할을 한다.
- [0050] 요리하는 법과 음식을 가볍게 보아서는 안 된다. 이는 요리하는 법과 음식에는 오랜 역사를 통해서 쌓여 온 큰 학문이 내제되어 있기 때문이다. 중국 고대 상(商)나라 때 제상 이윤(伊尹)은 훌륭한 요리사이며 동시에 훌륭한 의사이다. 그는 곧 약물(藥物)의 사기(四氣)와 오미(五味)를 조화시켜 탕약으로 병을 치료하는 방법을 처음으로 확립한 사람이다.
- [0051] 사람들이 요리를 할 때 각종 양념을 첨가하는 것은 단지 맛을 내기 위한 것이 아니라 음식물의 성질과 조화를 이루도록 하여 인체에 해로움을 감소시키기 위한 것이다. 서로 다른 음식에 서로 다른 양념을 사용하는 것은 의학적인 이론과 약학적인 이론에 근거해서 해야하는 것이다. 옛사람들은 이에 대해서 매우 엄격했지만 안타깝게도 현대인들은 이 점에 대해서 점점 소홀해지고 있다.
- [0052] 한 가지 예를 들면, 게(蟹)는 음(陰)에 속하며 한습성(寒濕性)을 지니고 있다. 그러므로 게를 합리적으로 잘 먹는 방법은 소엽(蘇葉)과 함께 증기로 찌 후에 생강즙에 찍어 먹는 것이다. 이는 게가 지니고 있는 한습성을 제거하기 위한 것이다. 만약 술을 곁들인다면 소주나 약주를 마셔야 된다. 이 술들은 열성이기 때문에 게가 내포하고 있는 한기와 습기를 제거할 수가 있기 때문이다. 또 바닷가에서 해물을 먹을 때 경험이 많은 사람들은 모두가 다 생강을 먹고 소주를 마시는데 이는 바닷속 동물들은 모두가 다 한습성이기 때문에 생강과 소주를 통하여 한습(寒濕)한 기운을 제거하기 위한 것이다.
- [0053] 그런데 요즘 사람들은 바다물고기를 먹을 때 맥주를 마시거나 심지어는 여름이면 얼음에 채운 맥주까지 마시는데 이것은 합리적인 섭생방법이라고 볼 수가 없으며 한상가한(寒上加寒) 격으로서 몸을 해치는 것이라고 밖에는 말할 수가 없는 것이다.
- [0054] 습기는 한기(寒氣)를 만나면 곧 응고됨으로써 발산될 수가 없기 때문에 한습사기(寒濕邪氣)가 형성되어 몸의 아래 부분으로 내려가 쌓이고 결국은 발가락까지 내려가 쌓여 통증을 일으키는 것(통풍현상)은 오랜 기간에 걸쳐 음(陰)에 속하며 한습성(寒濕性)을 지니고 있는 게와 같은 음식을 먹을 때 합리적인 방법으로 먹지 아니함으로써 나타나는 현상이라고 볼 수 있다.
- [0055] 습사(濕邪)는 몸에서 반드시 배출해야만 하는 독이다. 체내의 습기는 한기(寒氣) 등 어떠한 사기(邪氣)라도 만나서 어울리게 되면 특별히 강대하고도 완고하게 변하기 때문에 사람들은 체내에 습기가 쌓이는 것을 경계하지 않으면 안된다. 특히, 우리는 여름철과 같이 날씨가 더울수록 냉빙과류 등 한기만을 벗삼아 몸 안에서의 습해를 자초해서는 안된다. 또한 습기와 탁기의 결합은 바로 습탁기(濕濁氣)인데 이는 음낭염(陰囊炎)을 일으키는 원인이 되기도 한다.
- [0056] 벼가 다른 곡물과는 달리 본래 물 속에서 재배되기 때문에 이로부터 수확한 쌀 역시 자연히 인체에 해를 끼칠 수 있는 습기를 많이 함유하고 있다. 또한 쌀 속에 내포된 습기를 제거하는 과정을 거치지 않고 만든 쌀막걸리도 자연히 쌀이 지닌 습기를 내포할 가능성이 있다. 사람들이 주식으로 삼고 있는 쌀밥에도 습기가 있으며 쌀막걸리 속에도 습기가 있다면 평소 운동이 부족하고, 식생활도 합리적이지 못하며, 생활습관도 좋지 못한 허약한 애주가들의 건강에 중대한 악영향을 미칠 수가 있는데, 사람들은 이 사실을 간과하고 있다.
- [0057] 이를 해결하기 위한 방법으로는 쌀 속의 습해 요인이 제거된 황갈색 누룽지 쌀가루를 만들고, 이 기능성 누룽지 쌀가루를 주원료로 하여 애주가들의 건강을 지킬 수 있는 습해가 없는 누룽지 쌀막걸리를 만드는 방법이 예가 될 수 있다.

- [0058] 이는 쌀 속의 습해 요인을 제거한 황갈색 누룽지를 이용하여 기능성 쌀가루를 만들고, 이를 쌀막걸리와 모주, 약주 등과 같은 술 제조의 주원료로 이용하는 것으로서 이하에서는 기능성 쌀가루를 만드는 방법과, 이 기능성 쌀가루를 이용하여 쌀막걸리나 모주, 약주 등과 같은 술을 주조하는 방법에 대해 구체적으로 설명하기로 한다.
- [0059] 먼저, 기능성 쌀가루를 제조하는 첫번째 방법은 쌀이 가지는 습해 요인을 제거하는 방법이다.
- [0060] 먼저, 현미 또는 백미를 물에 씻어 준비한다. 씻은 현미 또는 백미 100 중량부에 140 내지 160 중량부의 물을 붓고 센 불로 끓여서 반숙시킨 후 약한 불로 서서히 뜸을 들여 현미밥 또는 백미밥을 짓는다. 그리고 현미밥 또는 백미밥을 눌러 누룽지를 만든다. 이때 누룽지는 밥을 지을 때마다 약간씩 만들거나 혹은 현미밥과 백미밥을 이용하여 별도로 과정을 통해 만들 수도 있다. 이렇게 만들어진 현미누룽지 또는 백미누룽지를 건조시켜 잘게 분쇄하거나 미세분말화하여 기능성 쌀가루를 만든다.
- [0061] 또한, 기능성 쌀가루를 만드는 두번째 방법은 쌀이 가지는 습해 요인을 제거함과 동시에 매실과 술잎 성분을 추가하는 방법이다.
- [0062] 먼저, 현미 또는 백미를 물에 씻어 준비한다. 씻은 현미 또는 백미 100 중량부에 140 내지 160 중량부의 물을 붓고 센 불로 끓여서 반숙시킨 후 약한 불로 서서히 뜸을 들여 현미밥 또는 백미밥을 짓는다. 그리고 현미밥 또는 백미밥을 눌러 누룽지를 만든다.
- [0063] 이렇게 만들어진 현미누룽지 또는 백미누룽지를 건조시켜 잘게 분쇄하거나 미세분말화하여 쌀가루를 만들고, 100 중량부의 매실살과 20 내지 30중량부의 술잎을 씻어 급속냉동분말기로 냉각시켜 미세분말화하여 매실술잎 혼합조성물 가루를 만든다.
- [0064] 이후, 100 중량부의 현미누룽지 또는 백미누룽지에 25 내지 35 중량부의 매실술잎 혼합조성물을 혼합하여 기능성 쌀가루를 만들 수 있다.
- [0065] 또한, 기능성 쌀가루를 만드는 세번째 방법은 쌀이 가지는 습해 요인을 제거함과 동시에 백련잎이나 녹차, 감잎, 뽕잎, 쑥, 누릅나무껍질, 아카시아꽃 성분을 추가하는 방법이다.
- [0066] 먼저, 현미 또는 백미를 물에 씻어 준비한다. 물 100 중량부에 0.5 내지 1.5 중량부의 백련잎이나 녹차, 감잎, 뽕잎, 쑥, 누릅나무껍질, 아카시아꽃 중 하나를 넣고 85 내지 95 중량부가 될 때까지 끓여서 차맛나는 밥물을 준비한다. 100 중량부의 씻은 현미 또는 백미에 140 내지 160 중량부의 차맛나는 밥물을 붓고 센 불로 끓여서 반숙시킨 후 약한 불로 서서히 뜸을 들여 차맛나는 현미밥 또는 백미밥을 짓는다.
- [0067] 차맛나는 현미밥 또는 백미밥을 눌러 누룽지를 만든다. 그리고 차맛나는 현미누룽지 또는 백미누룽지를 건조시켜 잘게 분쇄하거나 미세분말화하여 차맛나는 기능성 쌀가루를 만든다.
- [0068] 또한, 기능성 쌀가루를 만드는 네번째 방법은 쌀이 가지는 습해 요인을 제거함과 동시에 오디나 사과, 포도, 매실 성분을 추가하는 방법이다.
- [0069] 먼저, 현미 또는 백미를 물에 씻어 준비하고, 오디나 사과, 포도, 매실 중 하나의 과일의 순수과일즙을 준비한다. 순수과일즙 100 중량부에 40 내지 60 중량부의 물을 혼합하여 과즙 밥물을 준비한다.
- [0070] 이어서 밥을 짓기 위해, 씻은 현미 또는 백미 100 중량부에 140 내지 160 중량부의 과즙 밥물을 붓고 센 불로 끓여서 반숙시킨 후 약한 불로 서서히 뜸을 들여 과일맛나는 현미밥 또는 백미밥을 짓는다.
- [0071] 과일맛나는 현미밥 또는 백미밥을 눌러 과일맛나는 누룽지를 만든다. 그리고 과일맛나는 현미누룽지 또는 백미누룽지를 건조시켜 잘게 분쇄하거나 미세분말화하여 과일맛나는 기능성 쌀가루를 만든다.
- [0072] 이하, 쌀이 가지는 습해 요인을 제거한 기능성 쌀가루를 이용하여 쌀막걸리나 모주, 약주 등과 같은 술을 제조하는 방법에 대해 설명한다.
- [0073] 먼저, 주모는 100 중량부의 물에 0.14 내지 0.18 중량부의 젖산과 0.5 내지 0.6 중량부의 효모를 혼합한 후 55

내지 60 중량부의 입국을 넣고 상온에서 1 내지 2일간 발효시켜 만든다.

[0074] 이어서, 주모를 이용하는 초단은 위와 같이 만들어진 100 중량부의 주모에 450 내지 550 중량부의 입국을 넣고 700 내지 900 중량부의 물을 섞어 상온에서 2 내지 3일간 발효시켜 만든다.

[0075] 그리고 최종적으로 술은 위와 같이 만들어진 100 중량부의 초단에 700 내지 900 중량부의 기능성 쌀가루 즉, 단 순히 쌀이 가지는 습해 요인이 제거된 기능성 쌀가루나 이에 더해 매실술잎 맛이나 차맛 혹은 과일맛 나는 기능 성 쌀가루와 15 내지 25 중량부의 곡자 그리고 0.1 내지 0.3 중량부의 발효 촉진제인 정제를 넣고 900 내지 1000 중량부의 물을 붓어 상온에서 3 내지 5일간 발효시켜 주조한다.

[0076] 여기서, 위와 같이 주조된 술에 아스바탐과 같은 감미료와 물을 첨가하여 쌀막걸리나 모주 또는 약주 등으로 제 조할 수 있다.

실시예 1

[0077] 이하에서는 쌀이 가지는 습해 요인이 제거된 기능성 쌀가루나 이에 더해 매실술잎 맛이나 차맛 혹은 과일맛 나 는 기능성 쌀가루를 제조하고, 이를 이용하여 술을 담그는 예를 설명한다.

[0078] 첫째, 쌀이 가지는 습해 요인이 제거된 기능성 쌀가루를 제조하는 예이다.

[0079] 우선, 3Kg의 현미 또는 백미를 물에 씻어 준비한다. 잘 씻은 3Kg의 현미 또는 백미에 4.5Kg의 물, 통상적으로 밥을 할 때보다 많은 양의 물을 붓고 센 불로 끓여서 반숙시킨 후 약한 불로 서서히 뜸을 들여 현미밥 또는 백 미밥을 짓는다. 그리고 현미밥 또는 백미밥을 눌러 누룽지를 만든다. 이 현미누룽지 또는 백미누룽지를 건조시 켜 잘게 분쇄한 후 미세분말화하여 기능성 누룽지 쌀가루를 만든다.

[0080] 둘째, 쌀이 가지는 습해 요인을 제거한 누룽지 쌀가루에 매실과 술잎 성분을 추가한 기능성 쌀가루를 제조하는 다른 예이다.

[0081] 우선, 3Kg의 현미 또는 백미를 물에 씻어 준비한다. 잘 씻은 3Kg의 현미 또는 백미에 4.5Kg의 물을 붓고 센 불 로 끓여서 반숙시킨 후 약한 불로 서서히 뜸을 들여 현미밥 또는 백미밥을 짓는다. 그리고 현미밥 또는 백미밥 을 눌러 누룽지를 만든다. 이 현미누룽지 또는 백미누룽지를 건조시켜 잘게 분쇄한 후 미세분말화하여 쌀가루를 만들고, 0.8Kg의 매실살과 0.2Kg의 술잎을 씻어 급속냉동분말기로 냉각시켜 미세분말화하여 매실술잎 혼합가루 를 만든다.

[0082] 이후, 3Kg의 현미누룽지 또는 백미누룽지 쌀가루에 1Kg의 매실술잎 혼합가루를 혼합하여 기능성 쌀·매실·술잎 혼합조성물 가루를 만든다.

[0083] 셋째, 쌀이 가지는 습해 요인을 제거함과 동시에 백련잎이나 녹차, 감잎, 뽕잎, 쑥, 누릅나무껍질, 아카시아꽃 성분을 추가한 기능성 쌀가루를 제조하는 또 다른 예이다.

[0084] 우선, 3Kg의 현미 또는 백미를 물에 씻어 준비한다. 5Kg의 물에 50g의 백련잎이나 녹차, 감잎, 뽕잎, 쑥, 누릅 나무껍질, 아카시아꽃 중 하나를 넣고 4.5Kg 가까이 될 때까지 질게 끓여서 차맛나는 밥물을 준비한다. 3Kg의 잘 씻은 현미 또는 백미에 4.5Kg 정도의 차맛나는 밥물을 붓고 센 불로 끓여서 반숙시킨 후 약한 불로 서서히 뜸을 들여 차맛나는 현미밥 또는 백미밥을 짓는다.

[0085] 차맛나는 현미밥 또는 백미밥을 눌러 누룽지를 만든다. 그리고 차맛나는 현미누룽지 또는 백미누룽지를 건조시 켜 잘게 분쇄한 후 미세분말화하여 차맛나는 기능성 누룽지 쌀가루를 만든다.

[0086] 마지막으로, 쌀이 가지는 습해 요인을 제거함과 동시에 오디나 사과, 포도, 매실 성분을 추가한 기능성 쌀가루 를 제조하는 또 다른 예이다.

[0087] 우선, 3Kg의 현미 또는 백미를 물에 씻어 준비하고, 오디나 사과, 포도, 매실 중 하나의 과일의 순수과일즙 3Kg 을 준비한다. 순수과일즙 3Kg에 1.5Kg의 물을 혼합하여 과즙 밥물을 준비한다. 이어서 밥을 짓기 위해, 3Kg의

잘 씻은 현미 또는 백미에 4.5Kg의 과즙 밥물을 붓고 센 불로 끓여서 반숙시킨 후 약한 불로 서서히 뜸을 들여 과일맛나는 현미밥 또는 백미밥을 짓는다.

[0088] 과일맛나는 현미밥 또는 백미밥을 눌러 과일맛나는 누룽지를 만든다. 그리고 과일맛나는 현미누룽지 또는 상기 백미누룽지를 건조시켜 잘게 분쇄한 후 미세분말화하여 과일맛나는 기능성 누룽지 쌀가루를 만든다.

[0089] 다음은 위와 같이 쌀이 가지는 습해 요인을 제거한 기능성 쌀가루 혹은 이에 더해 매실솔잎 맛이나 차맛 혹은 과일맛 나는 기능성 쌀가루를 이용하여 술을 담그는 예이다.

[0090] 우선, 주모는 18 리터의 물에 30 cc의 젖산과 100g의 효모를 혼합한 후 10kg의 입국을 넣고 상온에서 1 내지 2일간 발효시켜 만든다. 이어서, 주모를 이용하는 초단은 4리터의 주모에 20kg의 입국을 넣고 32리터물을 섞어 상온에서 2 내지 3일간 발효시켜 만든다.

[0091] 그리고 최종적으로 술은 위와 같이 만들어진 10kg의 초단에 80kg의 기능성 쌀가루 즉, 단순히 쌀이 가지는 습해 요인이 제거된 기능성 쌀가루나 매실솔잎맛이나 차맛 혹은 과일맛 나는 기능성 쌀가루와 2kg의 곡자 그리고 20g의 발효 촉진제인 정제를 넣고 96리터의 물을 붓어 상온에서 3 내지 5일간 발효시켜 주조한다.

[0092] 이 술은 아스바탐과 같은 감미료나 물을 첨가하여 쌀막걸리나 모주 또는 약주로 제조할 수 있다.

[0093] 본 발명은 이상에서 살펴본 바와 같이 바람직한 실시예를 들어 도시하고 설명하였으나, 상기한 실시예에 한정되지 아니하며 본 발명의 정신을 벗어나지 않는 범위 내에서 당해 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자에 의하여 본 발명의 기술사상과 아래에 기재될 특허청구범위의 균등범위 내에서 다양한 수정 및 변형이 가능함은 물론이다.