



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2017-0078915
 (43) 공개일자 2017년07월10일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 2/02 (2006.01) *A23L 1/30* (2006.01)
A23L 2/38 (2006.01) *A23L 2/56* (2006.01)
A23L 2/60 (2006.01) *A23L 33/15* (2016.01)

(52) CPC특허분류
A23L 2/02 (2013.01)
A23L 2/38 (2013.01)

(21) 출원번호 10-2015-0188318
 (22) 출원일자 2015년12월29일
 심사청구일자 2015년12월29일

(71) 출원인
재단법인 전라북도생물산업진흥원
 전라북도 전주시 덕진구 원장동길 111-18(장동)

(72) 발명자
이승제
 광주광역시 광산구 장덕로95번길 15 103동 1004호
 (장덕동, 영무예다움아파트)

조영진
 전라북도 익산시 선화로10길 17, 이편한세상아파트 102동 1001호
 (뒷면에 계속)

(74) 대리인
이승현

전체 청구항 수 : 총 6 항

(54) 발명의 명칭 **땅콩새싹 추출물을 함유하는 숙취해소 음료 및 그 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 숙취해소 효과가 뛰어나고, 맛과 향이 감미롭게 개선된 땅콩새싹 추출물을 함유하는 숙취해소 음료 및 그 제조방법에 관한 것으로, 정제수에 땅콩새싹 추출물, 울금 추출물, 솔잎농축액, 사과농축액, 정백당, 비타민C 및 자몽종자추출물을 혼합하여 이루어지는 것을 특징으로 한다.

(52) CPC특허분류

A23L 2/56 (2013.01)
A23L 2/60 (2013.01)
A23L 33/105 (2016.08)
A23L 33/15 (2016.08)
A23V 2002/00 (2013.01)
A23V 2200/334 (2013.01)

(72) 발명자

이경수

전라북도 고창군 고창읍 녹두로 1158-17

김정옥

전라북도 전주시 덕진구 가리내8길 16-7, 하모니
202호

명세서

청구범위

청구항 1

정제수에 땅콩새싹 추출물, 울금 추출물, 솔잎농축액, 사과농축액, 정백당, 비타민C 및 자몽종자추출물을 혼합하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 땅콩새싹 추출물을 함유하는 숙취해소 음료의 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서,

상기 정제수 100중량부에 대하여 상기 땅콩새싹 추출물 28~34중량부, 상기 울금 추출물 1~7중량부, 상기 솔잎농축액 1~7중량부, 상기 사과농축액 5~11중량부, 상기 정백당 3~9중량부, 상기 비타민C 0.04~0.10중량부 및 상기 자몽종자추출물 0.001~0.002중량부 혼합하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 땅콩새싹 추출물을 함유하는 숙취해소 음료의 제조방법.

청구항 3

제2항에 있어서,

상기 땅콩새싹 추출물은,

- a) 세척한 땅콩을 26℃에서 12일간 배양시켜 땅콩새싹을 얻는 단계와;
- b) 상기 a)단계를 통해 얻은 땅콩새싹을 60℃에서 30분간 증숙시키는 단계와;
- c) 상기 b)단계를 통해 얻은 땅콩새싹을 70℃에서 6시간 건조시키는 단계와;
- d) 상기 c)단계를 통해 얻은 땅콩새싹에 정제수를 혼합하여 80℃에서 8시간 추출하는 단계;를 거쳐 이루어지는 것을 특징으로 하는 땅콩새싹 추출물을 함유하는 숙취해소 음료의 제조방법.

청구항 4

제3항에 있어서,

상기 a)단계의 땅콩은 조광 땅콩을 사용하는 것을 특징으로 하는 땅콩새싹 추출물을 함유하는 숙취해소 음료의 제조방법.

청구항 5

제2항에 있어서,

상기 울금 추출물은,

- a) 세척한 울금을 60℃에서 30분간 증숙시키는 단계와;
- b) 상기 a)단계를 통해 얻은 울금을 70℃에서 4시간 건조시키는 단계와;
- c) 상기 b)단계를 통해 얻은 울금에 정제수를 혼합하여 80℃에서 6시간 추출하는 단계;를 거쳐 이루어지는 것을 특징으로 하는 땅콩새싹 추출물을 함유하는 숙취해소 음료의 제조방법.

청구항 6

제1항 내지 제5항 중 어느 한 항의 제조방법으로 제조되는 것을 특징으로 하는 땅콩새싹 추출물을 함유하는 숙취해소 음료.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 숙취해소 효과가 뛰어나고, 맛과 향이 감미롭게 개선된 땅콩새싹 추출물을 함유하는 숙취해소 음료 및 그 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 회식과 접대가 잦고, 여러 가지 요인에 의한 스트레스가 많은 현대인들에게 음주는 필수적인 것으로 자리 잡고 있으며, 그로 인하여 음주기회가 상당히 증가하고 있다.

[0003] 한국 보건 사회 연구원 조사에 따르면 우리나라 20세 이상 성인의 경우 음주 빈도가 한 달에 약 8일이며, 남성의 경우 11일, 여성의 경우 약 4일 정도로 나타났고, 이때 만취 횟수는 주 1회 이상이 4.7% 정도, 1개월에 1 내지 3회가 약 13.2%로 나타났는데, 국민 건강의 측면에서 상당히 우려할 만한 수준이다.

[0004] 이와 같이 현대인들은 소화할 수 없을 정도의 알코올을 과량 섭취하는데, 이로 인한 부작용인 갈증, 전신권태, 피로감, 기억상실, 복부팽만감, 구토, 설사 등의 숙취 현상으로 고생하는 경우가 많으며, 알코올 중독에 걸릴 위험성도 증가하고 있는 실정이다.

[0005] 숙취란 술을 많이 마신 후 나타나는 두통 등의 현상으로, 알코올 성분 자체에 의한다기보다 알코올 음료에 함유되어 있는 발효 부산물로부터 말미암으며, 발효 부산물은 알코올 탈수소효소(ADH)에 의해 에틸아세트이트, 아세트알데하이드로 분해되어 숙취현상(hangover)을 나타낸다.

[0006] 한편, 땅콩새싹은 혈중 콜레스테롤을 저하시키는 올레인산, 신경 전달물질 아세틸콜린의 원료가 되어 기억력을 증진시키는 레시틴, 체내에 지방산의 산화를 억제해 줌으로서 노화와 동맥경화를 막아주는 비타민-E, 알코올대사를 도와주는 니아신이 풍부하고 그 밖에 비타민-B1, B2도 함유되어 있으며, 땅콩에 비해 지방이 10분의 1에 불과하고 식이섬유가 많이 포함되어 있어 영양 불균형이 심각한 현대인에게 적합한 식품으로 각광받고 있으며, 또한, 땅콩새싹에는 콩나물 대비 약 8배의 아스파라긴산을 함유하고 있어 숙취현상의 해소 가능성을 높이 평가 받고 있다.

[0007] 상기와 같은 땅콩새싹의 효능이 알려지면서 최근에는 특허문헌 0001에서는 새싹땅콩 녹즙 제조방법, 특허문헌 0002에서는 새싹땅콩음료 및 그 제조방법, 특허문헌 0003에서는 땅콩새싹을이용한조미료 및 이의 제조방법이 제안된 바 있다.

[0008] 그러나, 상기 특허문헌 0001 내지 특허문헌 0003은 땅콩새싹에 풍부한 아스파라긴산의 효능을 극대화 시켜 음주 후 숙취현상을 해소하는 데 도움을 받고자 하는 사람들의 요구에 부합할 수 없는 문제점이 있었다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0009] (특허문헌 0001) (0001) 공개실용신안 제20-2012-0005755호
- (특허문헌 0002) (0002) 공개특허 제10-2007-0016660호
- (특허문헌 0003) (0003) 공개특허 제10-2015-0106084호

발명의 내용

해결하려는 과제

[0010] 이와 같은 문제점을 해결하기 위한 본 발명은 땅콩새싹 추출물에 울금 추출물을 혼합함으로써 뛰어난 숙취 해소 효과를 나타내며 더불어 솔잎농축액, 사과농축액, 정백당, 비타민C 및 자몽종자추출물을 혼합함으로써 맛과 향이 감미롭게 개선된 땅콩새싹 추출물을 함유하는 숙취해소 음료 및 그 제조방법을 제공하는 것을 그 목적으로

한다.

과제의 해결 수단

- [0011] 상기와 같은 목적을 달성하기 위한 본 발명은,
- [0012] 정제수에 땅콩새싹 추출물, 울금 추출물, 솔잎농축액, 사과농축액, 정백당, 비타민C 및 자몽종자추출물을 혼합하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 땅콩새싹 추출물을 함유하는 숙취해소 음료의 제조방법을 제공한다.
- [0014] 여기서, 상기 정제수 100중량부에 대하여 상기 땅콩새싹 추출물 28~34중량부, 상기 울금 추출물 1~7중량부, 상기 솔잎농축액 1~7중량부, 상기 사과농축액 5~11중량부, 상기 정백당 3~9중량부, 상기 비타민C 0.04~0.10중량부 및 상기 자몽종자추출물 0.001~0.002중량부 혼합하여 이루어지는 것이 바람직하다.
- [0016] 그리고, 상기 땅콩새싹 추출물은,
- [0017] a) 세척한 땅콩을 26℃에서 12일간 배양시켜 땅콩새싹을 얻는 단계와;
- [0018] b) 상기 a)단계를 통해 얻은 땅콩새싹을 60℃에서 30분간 증숙시키는 단계와;
- [0019] c) 상기 b)단계를 통해 얻은 땅콩새싹을 70℃에서 6시간 건조시키는 단계와;
- [0020] d) 상기 c)단계를 통해 얻은 땅콩새싹에 정제수를 혼합하여 80℃에서 8시간 추출하는 단계;를 거쳐 이루어지는 것이 바람직하다.
- [0022] 특히, 상기 a)단계의 땅콩은 조광 땅콩을 사용하는 것이 바람직하다.
- [0024] 그리고, 상기 울금 추출물은,
- [0025] a) 세척한 울금을 60℃에서 30분간 증숙시키는 단계와;
- [0026] b) 상기 a)단계를 통해 얻은 울금을 70℃에서 4시간 건조시키는 단계와;
- [0027] c) 상기 b)단계를 통해 얻은 울금에 정제수를 혼합하여 80℃에서 6시간 추출하는 단계;를 거쳐 이루어지는 것이 바람직하다.
- [0029] 아울러, 본 발명은 위의 제조방법으로 제조되는 것을 특징으로 하는 땅콩새싹 추출물을 함유하는 숙취해소 음료를 제공한다.

발명의 효과

- [0030] 본 발명은 숙취해소 효과가 뛰어나고, 맛과 향이 감미롭게 개선되어 불편함 없이 섭취할 수 있는 음료를 얻을 수 있는 효과가 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0031] 이하, 본 발명의 땅콩새싹 추출물을 함유하는 숙취해소 음료의 제조방법에 대해 상세히 설명하면 다음과 같다.
- [0033] 본 발명은 숙취해소 효과가 뛰어나고, 맛과 향이 감미롭게 개선된 땅콩새싹 추출물을 함유하는 숙취해소 음료를 제조하기 위하여 정제수에 땅콩새싹 추출물, 울금 추출물, 솔잎농축액, 사과농축액, 정백당, 비타민C 및 자몽종자추출물을 혼합하여 이루어진다.

- [0035] 상기 땅콩새싹 추출물은 상기 음료의 뛰어난 숙취해소 효과를 얻기 위하여 사용하는 것이 바람직하다.
- [0037] 땅콩새싹은 혈중 콜레스테롤을 저하시키는 올레인산, 신경 전달물질 아세틸콜린의 원료가 되어 기억력을 증진시키는 레시틴, 체내에 지방산의 산화를 억제해 줌으로써 노화와 동맥경화를 막아주는 비타민-E, 알코올대사를 도와주는 니아신이 풍부하고 그 밖에 비타민-B1, B2도 함유되어 있으며, 땅콩에 비해 지방이 10분의 1에 불과하고 식이섬유가 많이 포함되어 있어 영양 불균형이 심각한 현대인에게 적합한 식품으로 각광받고 있다.
- [0038] 특히, 상기 땅콩새싹에는 콩나물 대비 약 8배의 아스파라긴산을 함유하고 있어 숙취현상의 해소 가능성을 높이 평가받고 있다.
- [0040] 상기 땅콩새싹 추출물은 크게, 땅콩새싹을 얻는 단계, 땅콩새싹 증숙 단계, 땅콩새싹 건조 단계 및 땅콩새싹 추출 단계를 거쳐 얻는 것이 바람직하다.
- [0041] 먼저, 땅콩이 새싹을 발아하는 과정에서 지방과 칼로리는 낮아지고, 레스베라트롤 및 아스파라긴산이 증가하여 항산화의 효과와 더불어 숙취해소의 뛰어난 효능을 얻기 위하여 세척한 땅콩을 배양시켜 땅콩새싹을 얻는 단계이다.
- [0042] 여기서, 상기 땅콩새싹에 함유된 아스파라긴산을 보다 높은 효율로 얻기 위하여 상기 땅콩새싹은 26℃에서 12일간 배양하는 것이 좋다.
- [0043] 그리고, 상기 땅콩은 레스베라트롤 함량이 높고, 싹나물 수율과 발아력이 우수한 조광 땅콩을 사용하는 것이 바람직하다.
- [0044] 상기 조광 땅콩(품종보호권설정등록 번호 제437호)은 품종명이 조광 땅콩이며, 학명은 *Arachis hypogaea* L.으로, 싹나물로 재배했을 때 떡잎의 갈변이 없어 깨끗하고 떡잎 아래 몸통인 하배축의 신장성이 우수하다는 큰 이점이 있다.
- [0045] 다음으로, 상기 땅콩새싹의 비린맛을 감소시키기 위하여 상기 땅콩새싹을 증숙시키는 단계이다.
- [0046] 여기서, 상기 땅콩새싹의 비린맛을 현저히 감소시키고, 상기 땅콩새싹의 숨이 너무 죽어 상기 땅콩새싹이 물러지는 것을 방지하기 위하여 상기 땅콩새싹을 60℃에서 30분간 증숙시키는 것이 바람직하다.
- [0047] 다음으로, 증숙시킨 상기 땅콩새싹의 저장성 및 보존성을 높이기 위하여 건조시키는 단계이다.
- [0048] 여기서, 상기 땅콩새싹이 덜 건조되어 저장성 및 보존성이 떨어지는 것을 방지하기 위하여 70℃에서 6시간 건조시켜 수분함량이 4~5%가 되도록 하는 것이 바람직하다.
- [0049] 다음으로, 건조된 상기 땅콩새싹에 정제수를 혼합하여 추출하는 단계이다.
- [0050] 보다 구체적으로, 상기 땅콩새싹이 지닌 아스파라긴산의 유효 성분을 파괴 없이 높은 효율로 추출하기 위하여 건조된 상기 땅콩새싹을 100L 추출 탱크에 넣고 상기 땅콩새싹의 9배 정제수를 가하여 80℃에서 8시간 열수 추출하는 것이 바람직하다.
- [0051] 여기서, 상기 땅콩새싹 추출물을 보다 많이 얻기 위하여 상기 추출 단계를 거친 땅콩새싹을 다시 한번 100L 추출 탱크에 넣고 상기 땅콩새싹의 4배 정제수를 가하여 80℃에서 8시간 열수 추출할 수 있다.
- [0053] 상기와 같은 단계를 통해 얻은 상기 땅콩새싹 추출물은 상기 정제수 100중량부에 대하여 28-34중량부 혼합하는 것이 바람직하다.
- [0054] 보다 구체적으로, 상기 땅콩새싹 추출물을 28중량부 미만으로 혼합하면, 아스파라긴산의 함유량이 충분하지 못하여 상기 음료의 숙취해소 효과를 증대시킬 수 없는 문제점이 있다.
- [0055] 상기 땅콩새싹 추출물을 34중량부 초과로 혼합하면, 상기 땅콩새싹 추출물의 맛이 너무 강해 상기 음료에서 비린맛이 나게 되어 상기 음료의 기호도를 저하시킬 우려가 크다.

- [0057] 다음으로, 상기 땅콩새싹 추출물과 더불어 상기 음료의 숙취해소 효과를 더욱 높이기 위하여 상기 울금 추출물을 혼합한다.
- [0059] 울금은 항암효과, 노화예방, 동맥경화 예방, 지질개선, 어혈 제거, 염증 완화, 소화기능 개선, 피부미용, 여성질환 효과, 다이어트, 살균 및 항균 작용, 해열 작용에 효과가 있고, 특히, 주성분인 커큐민이 간 기능을 강화시켜 간의 해독작용을 돕고, 숙취의 원인인 아세트알데하이드의 분해를 도와 숙취해소에 높은 효과가 있다고 알려져 있다.
- [0061] 상기 울금 추출물은 크게, 울금 증숙 단계, 울금 건조 단계 및 울금 추출 단계를 거쳐 얻는 것이 바람직하다.
- [0062] 먼저, 상기 울금 특유의 쓴맛과 특 쓰는 강한 향을 감소시키기 위하여 세척한 상기 울금을 증숙시키는 단계이다.
- [0063] 여기서, 상기 울금 특유의 쓴 맛과 특 쓰는 강한 향을 현저히 감소시키고 상기 울금이 너무 많이 증숙되어 상기 울금이 물러지는 것을 방지하기 위하여 60℃에서 30분간 증숙시키는 것이 바람직하다.
- [0064] 다음으로, 증숙시킨 상기 울금의 저장성 및 보존성을 높이기 위하여 건조시키는 단계이다.
- [0065] 여기서, 상기 울금이 덜 건조되어 저장성 및 보존성이 떨어지는 것을 방지하기 위하여 70℃에서 4시간 건조시켜 수분함량이 14~15%가 되도록 하는 것이 바람직하다.
- [0066] 다음으로, 건조된 상기 울금에 정제수를 혼합하여 추출하는 단계이다.
- [0067] 보다 구체적으로, 상기 울금의 유효성분을 파괴 없이 높은 효율로 추출하기 위하여 건조된 상기 울금을 100L 추출 탱크에 넣고 상기 울금의 9배 정제수를 가하여 80℃에서 6시간 열수 추출하는 것이 바람직하다.
- [0068] 여기서, 상기 울금 추출물을 보다 많이 얻기 위하여 상기 추출 단계를 거친 울금을 다시 한번 100L 추출 탱크에 넣고 상기 울금의 4배 정제수를 가하여 80℃에서 6시간 열수 추출할 수 있다.
- [0070] 상기와 같은 단계를 통해 얻은 상기 울금 추출물은 1~7중량부 혼합하는 것이 바람직하다.
- [0071] 보다 구체적으로, 상기 울금 추출물을 1중량부 미만으로 혼합하면, 상기 울금의 숙취해소 효과를 기대할 수 없는 문제점이 있다.
- [0072] 상기 울금 추출물을 7중량부 초과로 혼합하면, 상기 울금 특유의 쓴맛과 특 쓰는 향이 강해져 상기 음료의 기호도를 저하시킬 우려가 크다.
- [0074] 다음으로, 상기 땅콩새싹 추출물 및 상기 울금 추출물의 맛과 향을 감미롭게 개선시켜 불편함 없이 섭취할 수 있는 음료를 얻기 위하여 솔잎농축액, 사과농축액, 정백당 및 비타민C를 혼합한다.
- [0076] 상기 솔잎농축액은 상쾌하고 시원한 맛과 향으로 상기 음료에 청량감을 주기 위하여 혼합하는 것이 바람직하다.
- [0077] 이때, 상기 솔잎농축액은 1~7중량부 혼합하는 것이 바람직하다.
- [0078] 상기 솔잎농축액을 1중량부 미만으로 혼합하면, 상기 음료의 청량감을 기대할 수 없는 문제점이 있다.
- [0079] 상기 솔잎농축액을 7중량부 초과로 혼합하면, 상기 음료에 솔잎 향이 너무 강해져 상기 음료의 기호도를 저하시킬 우려가 크다.
- [0081] 상기 사과농축액은 상기 땅콩새싹 추출물의 비린맛을 잡아주고, 상기 울금 추출물 특유의 쓴 맛과 특 쓰는 강한 향을 중화시키기 위하여 혼합하는 것이 바람직하다.
- [0082] 이때, 상기 사과농축액 5~11중량부 혼합하는 것이 바람직하다.

- [0083] 상기 사과농축액을 5중량부 미만으로 혼합하면, 상기 음료에 상기 사과농축액의 새콤한 맛과 단맛을 충분히 보충할 수 없는 문제점이 있다.
- [0084] 상기 사과농축액을 11중량부 초과로 혼합하면, 상기 음료에 신맛이 너무 강해지게 되므로 상기 음료의 기호도를 저하시킬 우려가 크다.
- [0086] 상기 정백당은 상기 음료에 단맛을 더욱 보충하여 상기 음료의 맛을 향상시키기 위하여 혼합하는 것이 바람직하다.
- [0087] 이때, 상기 정백당은 3-9중량부 혼합하는 것이 바람직하다.
- [0088] 상기 정백당을 3중량부 미만으로 혼합하면, 상기 음료에 단맛을 충분하게 보충해 줄 수 없는 문제점이 있다.
- [0089] 상기 정백당을 9중량부 초과로 혼합하면, 상기 음료에 단맛이 너무 강해지게 되므로 상기 음료의 기호도를 저하시킬 우려가 크다.
- [0091] 상기 비타민C는 상기 음료에 부족한 비타민C를 보충해줄 수 있을 뿐만 아니라 상기 음료에 새콤한 맛을 더욱 보충해 주기 위하여 혼합하는 것이 바람직하다.
- [0092] 이때, 상기 비타민C는 0.04-0.10중량부 혼합하는 것이 바람직하다.
- [0093] 상기 비타민C를 0.04중량부 미만으로 혼합하면, 상기 음료에 충분한 비타민C를 보충해줄 수 없는 문제점이 있다.
- [0094] 상기 비타민C를 0.10중량부 초과로 혼합하면, 상기 음료에 신맛이 너무 강해지게 되므로 상기 음료의 기호도를 저하시킬 우려가 크다.
- [0096] 다음으로, 상기 음료의 보존성을 증진시켜 저장성이 높은 음료를 얻기 위하여 자몽종자추출물 0.001-0.002중량부 혼합하는 것이 바람직하다.
- [0098] 한편, 숙취해소 효과가 뛰어나고, 맛과 향이 감미롭게 개선되어 불편함 없이 섭취할 수 있는 숙취해소 음료를 얻기 위하여, 상기 정제수 100중량부에 대하여 상기 땅콩새싹 추출물 31.2중량부, 상기 울금 추출물 4.6중량부, 상기 솔잎농축액 4.7중량부, 상기 사과농축액 8.7중량부, 상기 정백당 6.7중량부, 상기 비타민C 0.07중량부 및 상기 자몽종자추출물 0.0015중량부 혼합하는 것이 보다 더욱 바람직하다.
- [0100] 다음으로, 혼합된 상기 음료를 병에 충전 하고, 70℃에 30분간 저온 살균함으로써, 본 발명인 땅콩새싹 추출물을 함유하는 숙취해소 음료를 얻을 수 있다.
- [0103] 이하, 본 발명의 땅콩새싹 추출물을 함유하는 숙취해소 음료에 대해 실시예를 들어 상세히 설명하면 다음과 같고, 본 발명의 권리범위는 하기의 실시예에 한정되는 것은 아니다.
- [0106] [실시예 1 내지 6]
- [0107] 정제수 100중량부에 대하여 땅콩새싹 추출물, 울금 추출물, 솔잎농축액, 사과농축액, 정백당, 비타민C 및 자몽종자추출물을 하기의 표 1에 기재된 중량부로 혼합하여 실시예 1 내지 6의 땅콩새싹 추출물을 함유하는 숙취해소 음료를 얻었다.

- [0108] 이때, 상기 땅콩새싹 추출물은, 세척한 조광 땅콩을 26℃에서 12일간 배양시켜 땅콩새싹을 얻고, 상기 땅콩새싹을 60℃에서 30분간 증숙시킨 후, 증숙된 상기 땅콩새싹을 70℃에서 6시간 건조시킨 다음에, 건조된 상기 땅콩새싹에 정제수를 혼합하여 80℃에서 8시간 추출하여 얻었다.
- [0109] 상기 울금 추출물은, 세척한 울금을 60℃에서 30분간 증숙시킨 후, 증숙된 상기 울금을 70℃에서 4시간 건조시킨 다음에, 건조된 상기 울금에 정제수를 혼합하여 80℃에서 6시간 추출하여 얻었다.
- [0110] 그리고, 상기 실시예 1 내지 6의 땅콩새싹 추출물을 함유하는 숙취해소 음료의 맛, 향, 색 및 전체 기호도에 대하여 관능성 평가를 실시하였고, 그 결과는 하기의 표 2로 나타내었다.
- [0111] 이때, 관능성 평가는 성인 남자 20명, 성인 여자 20명을 대상으로 5점 채점법(5-매우좋음, 4-좋음, 3-보통, 2-나쁨, 1-매우나쁨)에 의하여 평가하였다.
- [0114] [비교예 1]
- [0115] 시중에서 판매하고 있는 숙취해소 음료를 구입하여 비교예 1의 숙취해소 음료를 얻었다.
- [0116] 상기 비교예 1의 숙취해소 음료는 옷나무 추출액 10중량%, 액상과당 5중량%, 설탕 5중량%, 헛개나무 추출액 2중량%, 오리나무 추출액 2중량%, 무수구연산 0.1중량%, 캐러멜 색소 0.1중량%, 아스파라긴산 0.1중량%, 구연산나트륨 0.05중량%, 글리신 0.03중량%, 글루타민산나트륨 0.02중량% 및 정제수 75.6중량%로 구성되어 있다.
- [0117] 그리고, 상기 비교예 1의 숙취해소 음료의 맛, 향, 색 및 전체 기호도에 대하여 관능성 평가를 실시하였고, 그 결과는 하기의 표 2로 나타내었다.
- [0118] 이때, 관능성 평가는 성인 남자 20명, 성인 여자 20명을 대상으로 5점 채점법(5-매우좋음, 4-좋음, 3-보통, 2-나쁨, 1-매우나쁨)에 의하여 평가하였다.

표 1

[0121]

	실시예 1	실시예 2	실시예 3	실시예 4	실시예 5	실시예 6
정제수 (중량부)	100	100	100	100	100	100
땅콩새싹 추출물 (중량부)	15.62	18.75	20.31	23.44	28.12	31.25
울금 추출물 (중량부)	15.62	17.19	15.62	12.50	7.81	4.68
솔잎 농축액 (중량부)	8.76	8.76	6.31	6.31	4.75	4.75
사과 농축액 (중량부)	4.75	4.75	7.20	7.20	8.77	8.77
정백당 (중량부)	2.04	3.60	5.17	6.73	6.73	6.73
비타민C (중량부)	4.76	3.20	1.64	0.07	0.07	0.07
자몽종자 추출물 (중량부)	0.0015	0.0015	0.0015	0.0015	0.0015	0.0015

표 2

[0123]

	맛	향	색	전체 기호도
실시예 1	2.7	2.9	2.6	2.7
실시예 2	2.6	2.4	2.9	2.6
실시예 3	3.2	2.1	3.5	2.9
실시예 4	3.6	3.3	3.6	3.5
실시예 5	3.9	4.0	4.1	4.0
실시예 6	4.7	4.1	4.3	4.3
비교예 1	3.2	3.0	2.9	3.0

- [0125] 상기 표 2에서 보는 바와 같이, 상기 실시예 6의 땅콩새싹 추출물을 함유하는 숙취해소 음료의 전체 기호도가 상기 실시예 1 내지 5의 땅콩새싹 추출물을 함유하는 숙취해소 음료, 상기 비교예 1의 숙취해소 음료의 전체 기호도에 비하여 월등히 높게 평가된 것을 확인할 수 있었다.
- [0126] 보다 구체적으로, 상기 표 1 및 표 2에서 보는 바와 같이 상기 실시예 1 내지 5의 땅콩새싹 추출물을 함유하는 숙취해소 음료에서는 울금 추출물의 혼합량이 너무 많아 울금 특유의 쓴 맛과 특소한 향이 너무 강하고, 울금의 색이 너무 진하여 상기 음료의 전체 기호도가 상기 실시예 6의 땅콩새싹 추출물을 함유하는 숙취해소 음료의 전체 기호도에 비하여 낮게 평가된 것이라 사료된다.
- [0127] 그리고, 상기 비교예 1의 숙취해소 음료에서는 옷나무, 헛개나무 및 오리나무의 추출액을 사용하였기 때문에 상기 음료에서 한약의 맛과 향이 강하고, 상기 음료의 색이 진한 갈색을 띄어 전체 기호도가 3.0으로, 상기 실시예 6의 땅콩새싹 추출물을 함유하는 숙취해소 음료의 전체 기호도 4.3에 비하여 낮게 평가된 것을 확인할 수 있었다.
- [0128] 또한, 상기 실시예 1 내지 5에서 보는 바와 같이, 솔잎농축액을 너무 많이 혼합하면 상기 음료의 솔잎 향이 너무 강해지는 문제점이 있으며, 사과농축액을 너무 적게 혼합하면 상기 음료에 새콤한 맛과 단맛을 보충해 줄 수 없는 문제점이 있으며, 정백당을 너무 적게 혼합하면 상기 음료에 단맛을 충분히 보충해 줄 수 없는 문제점이 있으며, 비타민C를 너무 많이 혼합하면 상기 음료에 신맛이 너무 강해지는 문제점이 있으므로, 상기 실시예 1 내지 5의 땅콩새싹 추출물을 함유하는 숙취해소 음료의 전체 기호도가 상기 실시예 6의 땅콩새싹 추출물을 함유하는 숙취해소 음료의 전체 기호도에 비하여 낮게 평가된 것이라 사료된다.