



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2016년11월11일
(11) 등록번호 10-1675571
(24) 등록일자 2016년11월07일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A23L 7/196 (2016.01) A23L 1/30 (2006.01)
A23L 19/00 (2016.01) A23L 23/00 (2016.01)

(52) CPC특허분류

A23L 7/196 (2016.08)
A23L 19/00 (2016.08)

(21) 출원번호 10-2015-0067763

(22) 출원일자 2015년05월15일

심사청구일자 2015년05월15일

(56) 선행기술조사문헌

KR101331199 B1*
KR1020110013105 A*
KR101331203 B1*
KR101459544 B1

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자

농업회사법인 유한회사 농정심

전라북도 전주시 완산구 천잠로 303 ,전주대학교벤처창업관313호(효자동2가)

이태엽

전라북도 김제시

(72) 발명자

이태엽

전라북도 김제시

(74) 대리인

정진석

전체 청구항 수 : 총 5 항

심사관 : 강희만

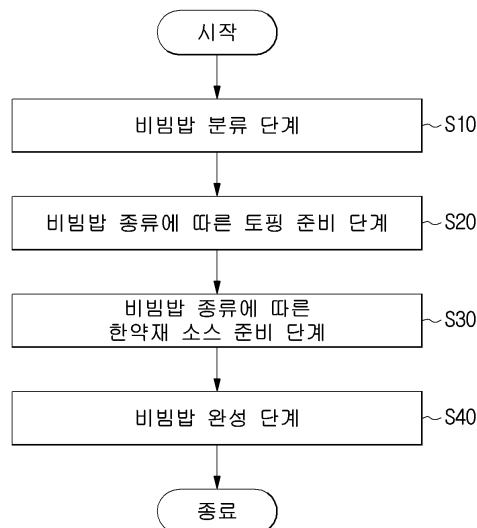
(54) 발명의 명칭 친환경 유기농산물을 이용한 토핑과 한약재 소스를 포함하는 비빔밥 제조방법

(57) 요약

본 발명은 비빔밥의 재료를 토핑과 소스로 구별하고 각 토핑 및 소스가 다양한 수요자 요구에 맞도록 다양한 효능을 갖도록 해당 재료를 선별 및 처리한 친환경 유기농산물을 이용한 토핑과 한약재 소스를 포함하는 비빔밥 및 이의 제조방법을 제공하는데 목적이 있다.

(뒷면에 계속)

대표도 - 도1



이를 위해, 본 발명의 일 측면에 따른 친환경 유기농산물을 이용한 토핑과 한약재 소스를 포함하는 비빔밥 제조 방법은, 수요자에게 제공할 비빔밥의 종류를 하나 이상으로 분류하는 분류 단계; 상기 분류한 비빔밥 종류에 따라 토핑을 준비하는 토핑 준비 단계; 상기 분류한 비빔밥 종류에 따른 한약재 소스를 준비하는 한약재 소스 준비 단계; 상기 토핑 준비 단계를 통해 준비한 토핑 중 어느 하나와, 상기 한약재 소스 준비 단계를 통해 준비한 한약재 소스 중 어느 하나를 밥에 올려 비빔밥을 완성하는 비빔밥 완성 단계를 포함하고, 상기 분류 단계의 비빔밥 종류는, 고혈압 및 당뇨에 효능이 있는 제1 타입, 통증 완화에 효능이 있는 제2 타입, 면역력 강화에 효능이 있는 제3 타입, 콜레스테롤 감소에 효능이 있는 제4 타입, 다이어트에 효능이 있는 제5 타입, 두뇌 발달에 효능이 있는 제6 타입을 포함하는 것을 특징으로 한다.

이를 통해, 비빔밥 수요자에게 맞춤형으로 비빔밥을 제공할 수 있을 뿐만 아니라, 면역력 강화 또는 비만 예방 등의 기능성 효능을 효과적으로 제공할 수 있다.

(52) CPC특허분류

A23L 23/00 (2016.08)

A23L 33/105 (2016.08)

A23V 2200/322 (2013.01)

A23V 2200/326 (2013.01)

A23V 2200/3262 (2013.01)

A23V 2200/328 (2013.01)

A23V 2200/332 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

삭제

청구항 2

수요자에게 제공할 비빔밥의 종류를 하나 이상으로 분류하는 분류 단계;

상기 분류한 비빔밥 종류에 따라 토핑을 준비하는 토핑 준비 단계;

상기 분류한 비빔밥 종류에 따른 한약재 소스를 준비하는 한약재 소스 준비 단계;

상기 토핑 준비 단계를 통해 준비한 토핑 중 어느 하나와, 상기 한약재 소스 준비 단계를 통해 준비한 한약재 소스 중 어느 하나를 밥에 올려 비빔밥을 완성하는 비빔밥 완성 단계를 포함하고,

상기 분류 단계의 비빔밥 종류는,

통증 완화에 효능이 있는 제2 타입을 포함하고,

상기 토핑 준비 단계는,

상기 제2 타입에 상응하는 토핑이 꿀, 견과류, 브로콜리, 당근, 토마토, 바나나, 쌈야채, 양파, 키위, 딸기, 포도, 감귤 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 제2 토핑 준비 단계;를 포함하고,

상기 한약재 소스 준비 단계는,

상기 제2 타입에 상응하는 한약재 소스가 도인, 행인, 대추, 생강, 갈근, 지모, 상엽, 녹즙, 어성초, 괴화, 굴 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 제2 소스 준비 단계;를 포함하고,

상기 한약재 소스 준비 단계는,

항암 억제 효능을 갖는 유근피, 꾸지뽕, 겨울살이, 하고초 및 와송 중 어느 하나의 한약재 엑기스를 추출하여 한약재 소스를 준비하고, 상기 꾸지뽕을 1 내지 3 개월 동안 염장시켜 숙성 또는 발효된 한약재 소스를 준비하고,

상기 비빔밥에 된장, 고추장, 다진 파 및 다진 마늘, 깨소금 및 참기름으로 이루어진 쌈장;을 첨가하는 것을 특징으로 하는 친환경 유기농산물을 이용한 토핑과 한약재 소스를 포함하는 비빔밥 제조방법.

청구항 3

수요자에게 제공할 비빔밥의 종류를 하나 이상으로 분류하는 분류 단계;

상기 분류한 비빔밥 종류에 따라 토핑을 준비하는 토핑 준비 단계;

상기 분류한 비빔밥 종류에 따른 한약재 소스를 준비하는 한약재 소스 준비 단계;

상기 토핑 준비 단계를 통해 준비한 토핑 중 어느 하나와, 상기 한약재 소스 준비 단계를 통해 준비한 한약재 소스 중 어느 하나를 밥에 올려 비빔밥을 완성하는 비빔밥 완성 단계를 포함하고,

상기 분류 단계의 비빔밥 종류는,

면역력 강화에 효능이 있는 제3 타입을 포함하고,

상기 토핑 준비 단계는,

상기 제3 타입에 상응하는 토핑이 꿀, 현미, 아몬드, 당근, 토마토, 브로콜리, 쌈야채, 버섯, 마늘, 키위, 딸기, 포도, 감귤류, 양파, 고추, 감잎차, 시금치, 가지, 도라지, 오이, 붉은양파, 우엉 중 하나 이상을 포함하

도록 준비하는 제3 토핑 준비 단계;를 포함하고,

상기 한약재 소스 준비 단계는,

상기 제3 타입에 상응하는 한약재 소스가 산삼, 황기, 개똥썩 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 제3 소스 준비 단계;를 포함하고,

상기 한약재 소스 준비 단계는,

항암 억제 효능을 갖는 유근피, 꾸지뽕, 겨우살이, 하고초 및 와송 중 어느 하나의 한약재 엑기스를 추출하여 한약재 소스를 준비하고, 상기 꾸지뽕을 1 내지 3 개월 동안 염장시켜 숙성 또는 발효된 한약재 소스를 준비하고,

상기 비빔밥에 간장, 배즙, 다진 파, 다진 마늘, 설탕, 맛술, 깨소금, 참기름 및 후춧가루로 이루어진 양념장;을 첨가하는 것을 특징으로 하는 친환경 유기농산물을 이용한 토핑과 한약재 소스를 포함하는 비빔밥 제조방법.

청구항 4

수요자에게 제공할 비빔밥의 종류를 하나 이상으로 분류하는 분류 단계;

상기 분류한 비빔밥 종류에 따라 토핑을 준비하는 토핑 준비 단계;

상기 분류한 비빔밥 종류에 따른 한약재 소스를 준비하는 한약재 소스 준비 단계;

상기 토핑 준비 단계를 통해 준비한 토핑 중 어느 하나와, 상기 한약재 소스 준비 단계를 통해 준비한 한약재 소스 중 어느 하나를 밥에 올려 비빔밥을 완성하는 비빔밥 완성 단계를 포함하고,

상기 분류 단계의 비빔밥 종류는,

콜레스테롤 감소에 효능이 있는 제4 타입을 포함하고,

상기 토핑 준비 단계는,

상기 제4 타입에 상응하는 토핑이 검은 쌀, 호두, 미역, 김, 우엉, 표고버섯, 청국장, 돈나물, 두부, 올리브유, 양파, 도라지, 토마토, 호박, 녹색잎채소 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 제4 토핑 준비 단계;를 포함하고,

상기 한약재 소스 준비 단계는,

상기 제4 타입에 상응하는 한약재 소스가 겨우살이, 하수오, 쑥즙, 달맞이씨 오일, 홍화씨 오일 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 제4 소스 준비 단계;를 포함하고,

상기 한약재 소스 준비 단계는,

항암 억제 효능을 갖는 유근피, 꾸지뽕, 겨우살이, 하고초 및 와송 중 어느 하나의 한약재 엑기스를 추출하여 한약재 소스를 준비하고, 상기 꾸지뽕을 1 내지 3 개월 동안 염장시켜 숙성 또는 발효된 한약재 소스를 준비하고,

상기 비빔밥에 된장, 고추장, 표고버섯, 두부, 양파, 마늘, 볶은 콩가루, 들기름, 청양고추, 겨우살이 및 감초로 이루어진 양념장;을 첨가하고,

상기 된장은, 강된장을 한 번 끓인 후 식혀서 사용하는 것을 특징으로 하는 친환경 유기농산물을 이용한 토핑과 한약재 소스를 포함하는 비빔밥 제조방법.

청구항 5

수요자에게 제공할 비빔밥의 종류를 하나 이상으로 분류하는 분류 단계;

상기 분류한 비빔밥 종류에 따라 토핑을 준비하는 토핑 준비 단계;

상기 분류한 비빔밥 종류에 따른 한약재 소스를 준비하는 한약재 소스 준비 단계;

상기 토핑 준비 단계를 통해 준비한 토핑 중 어느 하나와, 상기 한약재 소스 준비 단계를 통해 준비한 한약재 소스 중 어느 하나를 밥에 올려 비빔밥을 완성하는 비빔밥 완성 단계를 포함하고,

상기 분류 단계의 비빔밥 종류는,

다이어트에 효능이 있는 제5 타입을 포함하고,

상기 토핑 준비 단계는,

상기 제5 타입에 상응하는 토핑이 브로콜리, 미역, 양배추, 오이, 고추, 토마토, 양파, 시금치, 피망, 셀러리 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 제5 토핑 준비 단계;를 포함하고,

상기 한약재 소스 준비 단계는,

상기 제5 타입에 상응하는 한약재 소스가 구기자, 두충, 신선목, 당귀, 천궁, 목통, 황귀, 백복령, 상백피, 홍화씨, 가시오가피, 감초, 숙지황 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 제5 소스 준비 단계;를 포함하고,

상기 한약재 소스 준비 단계는,

항암 억제 효능을 갖는 유근피, 꾸지뽕, 겨울살이, 하고초 및 와송 중 어느 하나의 한약재 엑기스를 추출하여 한약재 소스를 준비하고, 상기 꾸지뽕을 1 내지 3 개월 동안 염장시켜 숙성 또는 발효된 한약재 소스를 준비하고,

상기 비빔밥에 고추장, 고춧가루, 설탕, 다진 마늘, 후추, 물엿, 가시오가피 및 감초로 이루어진 양념장;을 첨가하는 것을 특징으로 하는 친환경 유기농산물을 이용한 토핑과 한약재 소스를 포함하는 비빔밥 제조방법.

청구항 6

수요자에게 제공할 비빔밥의 종류를 하나 이상으로 분류하는 분류 단계;

상기 분류한 비빔밥 종류에 따라 토핑을 준비하는 토핑 준비 단계;

상기 분류한 비빔밥 종류에 따른 한약재 소스를 준비하는 한약재 소스 준비 단계;

상기 토핑 준비 단계를 통해 준비한 토핑 중 어느 하나와, 상기 한약재 소스 준비 단계를 통해 준비한 한약재 소스 중 어느 하나를 밥에 올려 비빔밥을 완성하는 비빔밥 완성 단계를 포함하고,

상기 분류 단계의 비빔밥 종류는,

두뇌 발달에 효능이 있는 제6 타입을 포함하고,

상기 토핑 준비 단계는,

상기 제6 타입에 상응하는 토핑이 현미, 호두, 콩, 들깨, 녹색잎채소, 두부, 청국장, 잣, 김, 다시마, 미역, 고구마, 녹황색 채소, 토마토, 당근 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 제6 토핑 준비 단계;를 포함하고,

상기 한약재 소스 준비 단계는,

상기 제6 타입에 상응하는 한약재 소스가 원지, 인삼, 당귀, 창포, 결명자, 녹용, 용안육 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 제6 소스 준비 단계;를 포함하고,

상기 한약재 소스 준비 단계는,

항암 억제 효능을 갖는 유근피, 꾸지뽕, 겨울살이, 하고초 및 와송 중 어느 하나의 한약재 엑기스를 추출하여 한약재 소스를 준비하고, 상기 꾸지뽕을 1 내지 3 개월 동안 염장시켜 숙성 또는 발효된 한약재 소스를 준비하고,

상기 비빔밥에 고추장, 식초, 설탕, 다진 마늘, 맛술, 레몬즙, 통깨 및 참기름으로 이루어진 초고추장;을 첨가하는 것을 특징으로 하는 친환경 유기농산물을 이용한 토핑과 한약재 소스를 포함하는 비빔밥 제조방법.

청구항 7

삭제

청구항 8

삭제

청구항 9

삭제

청구항 10

삭제

발명의 설명

기술 분야

- [0001] 본 발명은 친환경 유기농산물을 이용한 토핑과 한약재 소스를 포함하는 비빔밥 및 이의 제조방법에 관한 것으로, 상세하게는 다양한 효능이 있는 친환경 유기농산물을 이용한 토핑과 한약재를 포함하여 연령대별 및 성별 등 수요자의 요구사항에 맞춤형으로 제공될 수 있는 친환경 유기농산물을 이용한 토핑과 한약재 소스를 포함하는 비빔밥 및 이의 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

- [0002] 세계적으로 건강 추구현상이 확산되면서 육식 중심의 식단을 지양하고 채식 위주의 식단을 선호하는 등 건강식에 대한 관심이 고조되고 있다. 이러한 측면에서 채소를 풍부하게 사용하고 기름지지 않은 동양음식에 대한 관심이 높아지고 있으며, 특히 한국음식은 맛과 영양면에서 우수한 음식으로 평가받고 있다.
- [0003] 비빔밥은 밥에 여러 가지 나물과 쇠고기 볶음, 육회, 튀각, 참기름을 넣어 비벼먹는 우리나라 일품요리 중 하나이며, 한국의 대표적인 음식이다. 비빔밥에는 여러 가지 채소가 혼합되므로 다양한 비타민, 무기질, 섬유질을 비롯한 기능성분이 많이 함유되어 있어 건강식을 대표하는 음식이라 해도 손색이 없다.
- [0004] 이러한 추세에 따라 전통적인 한국음식 중 비빔밥에 대한 관심이 증가하고 있으며, 비빔밥에 대한 기호도 조사를 비롯하여 영양성, 기능성, 위해성 평가, 비빔밥의 표준조리법 등 비빔밥에 대한 연구가 활발히 진행되고 있다.
- [0005] 그러나 대부분의 연구가 콩나물 비빔밥 및 전주비빔밥을 비롯한 기존의 비빔밥을 위주로 연구되고 있으며, 새로운 비빔밥 개발에 대한 시도는 많으나 이에 대한 연구 보고는 일부에 불과하다.
- [0006] 또한 야채, 과일등이 생장촉진제, 비료, 농약, GMO의 위험성 등 인위적 성장환경과 환경오염에 노출되어 국민건강이 위협받는 상황에서 건강한 자연의 에너지로 자란 친환경 유기농산물을 이용한 각종 야채, 과일등을 토핑으로 한 비빔밥은 기존의 비빔밥에 건강과 기능성을 더한 것으로 일반적으로 알려진 야채, 과일 등의 기능성을 분류하여 토핑의 재료로 사용하므로서 소비자의 선택을 세분화하였으며 친환경유기농산물과 한약재를 사용한 소스를 기반으로 비빔밥의 기능성을 높이하고자 한다.
- [0007] 비빔밥과 관련된 특허는 혼합되는 비빔밥 재료에 따라 해산물을 이용한 비빔밥(해초, 해삼, 멍게, 전복, 해물 등), 채소를 이용한 비빔밥(생야채, 메밀싹, 팽이버섯, 약초, 금산채, 녹차, 새싹)과 모든 장아찌, 버섯불고기, 건과류 비빔밥에 관한 내용이 있으며, 그 외에도 비빔밥 소스 및 비빔밥 용기와 관련된 내용이 주를 이루고 있다.
- [0008] 종래 기술인 한국공개특허 제2003-0070335호 및 한국등록특허 제10-0522411호등은 생야채 비빔밥 등을 개시하고 있으나, 구체적으로 비빔밥이 가지는 질병 예방 효능 또는 비빔밥 재료에 따른 기능성 효과와 관련된 내용은 개시하고 있지 않다.
- [0009] 즉, 단순히 비빔밥의 제조의 편의성 및 다양한 식재료를 첨가하는 기술에 국한하지 않고, 다양한 질병 예방 효능 및 다양한 수요자 요구사항에 맞는 비빔밥 개발이 요구되고 있는 실정이다. 그리고 상기와 같은 기능성을 효과적으로 달성하기 위해 추가적으로 필요한 유통 편의성을 갖기 위해서, 각종 재료의 토핑화 및 소스의 구별화

가 필요한 실정이다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0010] (특허문헌 0001) 1. 한국공개특허 제2003-0070335호
(특허문헌 0002) 2. 한국등록특허 제10-0522411호

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0011] 본 발명은 비빔밥의 재료를 토핑과 소스로 구별하고 각 토핑 및 소스가 다양한 수요자 요구에 맞도록 다양한 효능을 갖도록 해당 재료를 선별 및 처리한 친환경 유기농산물을 이용한 토핑과 한약재 소스를 포함하는 비빔밥 및 이의 제조방법을 제공하는데 목적이 있다.

과제의 해결 수단

- [0012] 위 목적을 달성하기 위해 본 발명의 일 측면에 따른 친환경 유기농산물을 이용한 토핑과 한약재 소스를 포함하는 비빔밥 제조방법은, 수요자에게 제공할 비빔밥의 종류를 하나 이상으로 분류하는 분류 단계; 상기 분류한 비빔밥 종류에 따라 토핑을 준비하는 토핑 준비 단계; 상기 분류한 비빔밥 종류에 따른 한약재 소스를 준비하는 한약재 소스 준비 단계; 상기 토핑 준비 단계를 통해 준비한 토핑 중 어느 하나와, 상기 한약재 소스 준비 단계를 통해 준비한 한약재 소스 중 어느 하나를 밥에 올려 비빔밥을 완성하는 비빔밥 완성 단계를 포함하고, 상기 분류 단계의 비빔밥 종류는, 고혈압 및 당뇨에 효능이 있는 제1 타입, 통증 완화에 효능이 있는 제2 타입, 면역력 강화에 효능이 있는 제3 타입, 콜레스테롤 감소에 효능이 있는 제4 타입, 다이어트에 효능이 있는 제5 타입, 두뇌 발달에 효능이 있는 제6 타입을 포함하는 것을 특징으로 한다.

- [0013] 또한, 상기 토핑 준비 단계는, 상기 제1 타입에 상응하는 토핑이 브로콜리, 시금치, 당근, 토마토, 양파, 파슬리, 샐러리, 버섯, 고구마, 감자, 밤, 냉이 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 제1 토핑 준비 단계, 상기 제2 타입에 상응하는 토핑이 꿀, 견과류, 브로콜리, 당근, 토마토, 바나나, 쌈야채, 양파, 키위, 딸기, 포도, 감귤류 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 제2 토핑 준비 단계, 상기 제3 타입에 상응하는 토핑이 꿀, 현미, 아몬드, 당근, 토마토, 브로콜리, 쌈야채, 버섯, 마늘, 키위, 딸기, 포도, 감귤류, 양파, 고추, 감잎차, 시금치, 가지, 도라지, 오이, 붉은양파, 우엉 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 제3 토핑 준비 단계, 상기 제4 타입에 상응하는 토핑이 검은 쌀, 호두, 미역, 김, 우엉, 표고버섯, 청국장, 돈나물, 두부, 올리브유, 양파, 도라지, 토마토, 호박, 녹색잎채소 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 제4 토핑 준비 단계, 상기 제5 타입에 상응하는 토핑이 브로콜리, 미역, 양배추, 오이, 고추, 토마토, 양파, 시금치, 피망, 샐러리 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 제5 토핑 준비 단계, 상기 제6 타입에 상응하는 토핑이 현미, 호두, 콩, 들깨, 녹색잎채소, 두부, 청국장, 잣, 김, 다시마, 미역, 고구마, 녹황색 채소, 토마토, 당근 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 제6 토핑 준비 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

- [0014] 또한, 상기 한약재 소스 준비 단계는, 상기 제1 타입에 상응하는 한약재 소스가 구기자, 두충, 옥수수 수염, 질경이 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 제1 소스 준비 단계, 상기 제2 타입에 상응하는 한약재 소스가 도인, 행인, 대추, 생강, 갈근, 지모, 상엽, 녹즙, 어성초, 괴화, 꿀 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 제2 소스 준비 단계, 상기 제3 타입에 상응하는 한약재 소스가 산삼, 황기, 개똥썩 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 제3 소스 준비 단계, 상기 제4 타입에 상응하는 한약재 소스가 겨우살이, 하수오, 칠즙, 달맞이씨 오일, 홍화씨 오일 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 제4 소스 준비 단계, 상기 제5 타입에 상응하는 한약재 소스가 구기자, 두충, 신선목, 당귀, 천궁, 목통, 황귀, 백복령, 상백피, 홍화씨, 가시오가피, 감초, 숙지황 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 제5 소스 준비 단계, 상기 제6 타입에 상응하는 한약재 소스가 원지, 인삼, 당귀, 창포, 결명자, 녹용, 용안육 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 제6 소스 준비 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

- [0015] 또한, 상기 한약재 소스 준비 단계는, 한약재의 엑기스를 추출하여 한약재 소스를 준비하는 것을 특징으로 한다.
- [0016] 또한, 상기 한약재 소스 준비 단계는, 항암 억제 효능을 가지는 한약재를 재료로 한약재 소스를 준비하고, 상기 항암 억제 효능을 가지는 한약재는, 유근피, 꾸지뽕, 겨우살이, 하고초, 와송 중 하나 이상을 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0017] 또한, 상기 항암 억제 효능을 가지는 한약재는, 꾸지뽕을 포함하고, 상기 한약재 소스 준비 단계는, 상기 꾸지뽕을 1 내지 3 개월 동안 상기 꾸지뽕을 염장한 후 소정 기간 숙성 또는 발효하여 한약재 소스를 준비하는 것을 특징으로 한다.
- [0018] 또한, 본 발명의 일 측면에 따른 과 한약재 소스를 포함하는 비빔밥은, 토핑과 한약재 소스를 포함하는 비빔밥에 있어서, 상기 토핑은, 고혈압 및 당뇨에 효능이 있는 제1 타입 토핑, 통증 완화에 효능이 있는 제2 타입 토핑, 면역력 강화에 효능이 있는 제3 타입 토핑, 콜레스테롤 감소에 효능이 있는 제4 타입 토핑, 다이어트에 효능이 있는 제5 타입 토핑, 두뇌 발달에 효능이 있는 제6 타입 토핑 중 하나를 포함하고, 상기 한약재 소스는, 고혈압 및 당뇨에 효능이 있는 제1 타입 한약재 소스, 통증 완화에 효능이 있는 제2 타입 한약재 소스, 면역력 강화에 효능이 있는 제3 타입 한약재 소스, 콜레스테롤 감소에 효능이 있는 제4 타입 한약재 소스, 다이어트에 효능이 있는 제5 타입 한약재 소스, 두뇌 발달에 효능이 있는 제6 타입 한약재 소스 중 하나를 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0019] 또한, 상기 제1 타입 토핑은, 브로콜리, 시금치, 당근, 토마토, 양파, 파슬리, 샐러리, 버섯, 고구마, 감자, 밤, 냉이 중 하나 이상을 포함하고, 상기 제2 타입 토핑은, 꿀, 견과류, 브로콜리, 당근, 토마토, 바나나, 쌈야채, 양파, 키위, 딸기, 포도, 감귤 중 하나 이상을 포함하고, 상기 제3 타입 토핑은, 꿀, 현미, 아몬드, 당근, 토마토, 브로콜리, 쌈야채, 버섯, 마늘, 키위, 딸기, 포도, 감귤류, 양파, 고추, 감잎차, 시금치, 가지, 도라지, 오이, 붉은양파, 우엉 중 하나 이상을 포함하고, 상기 제4 타입 토핑은, 검은 쌀, 호두, 미역, 김, 우엉, 표고버섯, 청국장, 돈나물, 두부, 올리브유, 양파, 도라지, 토마토, 호박, 녹색잎채소 중 하나 이상을 포함하고, 상기 제5 타입 토핑은, 브로콜리, 미역, 양배추, 오이, 고추, 토마토, 양파, 시금치, 피망, 샐러리 중 하나 이상을 포함하고, 상기 제6 타입 토핑은, 현미, 호두, 콩, 들깨, 녹색잎채소, 두부, 청국장, 잣, 김, 다시마, 미역, 고구마, 녹황색 채소, 토마토, 당근 중 하나 이상을 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0020] 또한, 상기 한약재 소스는, 한약재의 엑기스를 재료로 하고, 상기 제1 타입 한약재 소스는, 구기자, 두충, 옥수수 수염, 질경이 중 하나 이상을 포함하고, 상기 제2 타입 한약재 소스는, 도인, 행인, 대추, 생강, 갈근, 지모, 상엽, 녹즙, 어성초, 괴화, 굴 중 하나 이상을 포함하고, 상기 제3 타입 한약재 소스는, 산삼, 황기, 개뽕 중 하나 이상을 포함하고, 상기 제4 타입 한약재 소스는, 겨우살이, 하수오, 칩즙, 달맞이씨 오일, 홍화씨 오일 중 하나 이상을 포함하고, 상기 제5 타입 한약재 소스는, 구기자, 두충, 신선목, 당귀, 천궁, 목통, 황귀, 백복령, 상백피, 홍화씨, 가시오가피, 감초, 숙지황 중 하나 이상을 포함하고, 상기 제6 타입 한약재 소스는, 원지, 인삼, 당귀, 창포, 결명자, 녹용, 용안육 중 하나 이상을 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0021] 또한, 상기 한약재 소스는, 항암 억제 효능을 갖는 유근피, 꾸지뽕, 겨우살이, 하고초, 와송 중 하나 이상을 포함하고, 상기 꾸지뽕은, 1 내지 3 개월 동안의 염장 과정 및 소정 기간 숙성 또는 발효 과정을 거친 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

- [0022] 이상에서 기술한 것처럼 본 발명은 비빔밥 수요자에게 맞춤형으로 비빔밥을 제공할 수 있을 뿐만 아니라, 면역력 강화 또는 비만 예방 등의 기능성 효능을 효과적으로 제공할 수 있다.

도면의 간단한 설명

- [0023] 도 1은 본 발명의 실시예에 따른 친환경 유기농산물을 이용한 토핑과 한약재 소스를 포함하는 비빔밥 제조방법의 과정을 도시한 순서도이다.
- 도 2는 본 발명의 실시예에 따른 친환경 유기농산물을 이용한 토핑과 한약재 소스를 포함하는 비빔밥 제조방법 과정 중 비빔밥 종류를 분류하는 단계를 도시한 순서도이다.

도 3은 본 발명의 실시예에 따른 친환경 유기농산물을 이용한 토핑과 한약재 소스를 포함하는 비빔밥 제조방법 과정 중 토핑을 준비하는 단계를 도시한 순서도이다.

도 4는 본 발명의 실시예에 따른 친환경 유기농산물을 이용한 토핑과 한약재 소스를 포함하는 비빔밥 제조방법 과정 중 한약재 소스를 준비하는 단계를 도시한 순서도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

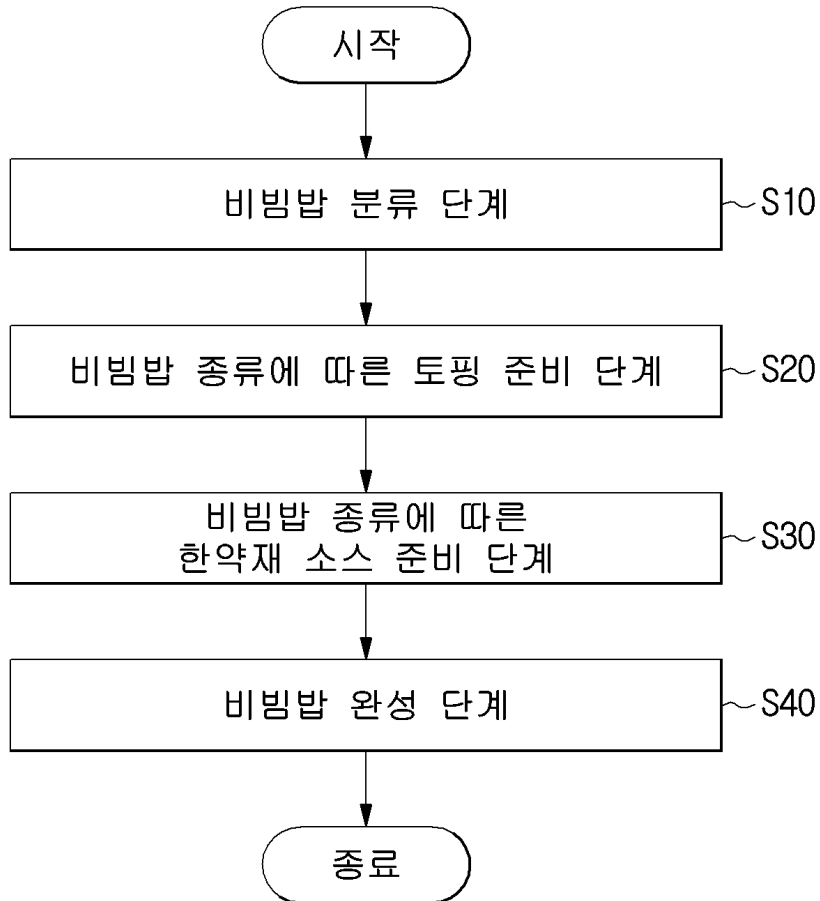
- [0024] 이하에서는 첨부한 도면을 참조하면서 본 발명의 실시예에 대한 구성 및 작용을 상세하게 설명하기로 한다.
- [0025] 그러나, 이는 본 발명을 특정한 개시형태에 대해 한정하려는 것이 아니며, 본 발명의 사상 및 기술범위에 포함되는 모든 변경, 균등물 내지 대체물을 포함하는 것으로 이해되어야 한다.
- [0026] 본 출원에서 "포함하다" 또는 "가지다" 등의 용어는 명세서 상에 기재된 특징, 단계, 동작, 구성요소, 부분품 또는 이들을 조합한 것이 존재함을 지정하려는 것이지 하나 또는 그 이상의 다른 특징들이나 단계, 동작, 구성요소, 부분품 또는 이들을 조합한 것들의 존재 또는 부가 가능성을 미리 배제하지 않는 것으로 이해되어야 한다. 즉, 명세서 전체에서, 어떤 부분이 어떤 구성 요소를 "포함"한다고 할 때, 이는 특별히 반대되는 기재가 없는 한 다른 구성 요소를 제외하는 것이 아니라 다른 구성 요소를 더 포함할 수 있는 것을 의미한다.
- [0027] 또한, 다르게 정의되지 않는 한 기술적이거나 과학적인 용어를 포함해서 여기서 사용되는 모든 용어들은 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자에 의해 일반적으로 이해되는 것과 동일한 의미를 가지고 있다. 일반적으로 사용되는 사전에 정의되어 있는 것과 같은 용어들은 관련기술의 문맥상 가지는 의미와 일치하는 의미를 가지는 것으로 해석되어야 하며, 본 출원에서 명백하게 정의하지 않는 한, 이상적이거나 과도하게 형식적인 의미로 해석되지 않는다.
- [0028] 여기서, 반복되는 설명, 본 발명의 요지를 불필요하게 흐릴 수 있는 공지 기능, 및 구성에 대한 상세한 설명은 생략한다. 본 발명의 실시형태는 당 업계에서 평균적인 지식을 가진 자에게 본 발명을 보다 완전하게 설명하기 위해서 제공되는 것이다. 따라서, 도면에서의 요소들의 형상 및 크기 등은 보다 명확한 설명을 위해 과장될 수 있다.
- [0029] 먼저, 본 발명의 실시예에 따른 친환경 유기농산물을 이용한 토핑과 한약재 소스를 포함하는 비빔밥 제조방법에 대해 도 1 내지 도 4를 기초로 이하에서 상세히 설명한다.
- [0030] 도 1은 본 발명의 실시예에 따른 친환경 유기농산물을 이용한 토핑과 한약재 소스를 포함하는 비빔밥 제조방법의 과정을 도시한 순서도이고, 도 2는 본 발명의 실시예에 따른 친환경 유기농산물을 이용한 토핑과 한약재 소스를 포함하는 비빔밥 제조방법 과정 중 비빔밥 종류를 분류하는 단계를 도시한 순서도이고, 도 3은 본 발명의 실시예에 따른 친환경 유기농산물을 이용한 토핑과 한약재 소스를 포함하는 비빔밥 제조방법 과정 중 토핑을 준비하는 단계를 도시한 순서도이고, 도 4는 본 발명의 실시예에 따른 친환경 유기농산물을 이용한 토핑과 한약재 소스를 포함하는 비빔밥 제조방법 과정 중 한약재 소스를 준비하는 단계를 도시한 순서도이다.
- [0031] 도 1에 도시된 바와 같이, 본 발명의 실시예에 따른 친환경 유기농산물을 이용한 토핑과 한약재 소스를 포함하는 비빔밥 제조방법은, 비빔밥 분류 단계(S10), 비빔밥 종류에 따른 토핑 준비 단계(S20), 비빔밥 종류에 따른 한약재 소스 준비 단계(S30), 비빔밥 완성 단계(S40)를 포함한다.
- [0032] 비빔밥 분류 단계(S10)는, 수요자에게 제공할 비빔밥의 종류를 하나 이상으로 분류하는 단계이다. 즉, 수요자가 요구하는 사항에 맞춤형으로 비빔밥을 제공하기 위해 비빔밥 종류를 분류하는 단계이다.
- [0033] 구체적으로 비빔밥 분류 단계(S10)는 도 2에 도시된 바와 같이, 제1 타입 내지 제7 타입으로 분류할 수 있다. 여기서 제1 타입은 고혈압 및 당뇨에 효능이 있는 비빔밥 분류이고(S11), 제2 타입은 통증 완화에 효능이 있는 비빔밥 분류이고(S12), 제3 타입은 면역력 강화에 효능이 있는 비빔밥 분류이고(S13), 제4 타입은 콜레스테롤 감소 효능이 있는 비빔밥 분류이고(S14), 제5 타입은 다이어트에 효능이 있는 비빔밥 분류이고(S15), 제6 타입은 두뇌 발달에 효능이 있는 비빔밥 분류이다(S16).
- [0034] 또한, 치아에 효능이 있는 제7 타입의 비빔밥 분류가 추가될 수 있다. 이러한 제7 타입의 비빔밥 분류는 토핑의 변화를 통해 그 효능을 달성할 수 있다.
- [0035] 또한, 상기에서 분류된 비빔밥 종류에 따른 토핑 준비 단계(S20)는 도 3에 도시된 바와 같이, 제1 타입 내지 제6 타입에 대응하는 제1 토핑 준비 단계 내지 제6 토핑 준비 단계를 포함할 수 있다.

- [0036] 여기서 제1 토핑 준비 단계(S21)는, 상기에서 분류된 비빔밥 종류인 제1 타입에 대응하는 제1 토핑을 준비하는 단계이다. 그리고 제2 토핑 준비 단계(S22)는, 상기에서 분류된 비빔밥 종류인 제2 타입에 대응하는 제2 토핑을 준비하는 단계이다. 또한, 제3 토핑 준비 단계(S23)는, 상기에서 분류된 비빔밥 종류인 제3 타입에 대응하는 제3 토핑을 준비하는 단계이다. 또한, 제4 토핑 준비 단계(S24)는, 상기에서 분류된 비빔밥 종류인 제4 타입에 대응하는 제4 토핑을 준비하는 단계이다. 또한, 제5 토핑 준비 단계(S25)는, 상기에서 분류된 비빔밥 종류인 제5 타입에 대응하는 제5 토핑을 준비하는 단계이다. 마지막으로 제6 토핑 준비 단계(S26)는, 상기에서 분류된 비빔밥 종류인 제6 타입에 대응하는 제6 토핑을 준비하는 단계이다.
- [0037] 구체적으로, 제1 토핑 준비 단계(S21)는, 제1 타입에 상응하는 토핑이 브로콜리, 시금치, 당근, 토마토, 양파, 파슬리, 샐러리, 버섯, 고구마, 감자, 밤, 냉이 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 단계이다.
- [0038] 또한, 제2 토핑 준비 단계(S22)는, 제2 타입에 상응하는 토핑이 꿀, 견과류, 브로콜리, 당근, 토마토, 바나나, 썬야채, 양파, 키위, 딸기, 포도, 감귤류 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 단계이다.
- [0039] 또한, 제3 토핑 준비 단계(S23)는, 제3 타입에 상응하는 토핑이 꿀, 현미, 아몬드, 당근, 토마토, 브로콜리, 썬야채, 버섯, 마늘, 키위, 딸기, 포도, 감귤류, 양파, 고추, 감잎차, 시금치, 가지, 도라지, 오이, 붉은양파, 우엉 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 단계이다.
- [0040] 또한, 제4 토핑 준비 단계(S24)는, 제4 타입에 상응하는 토핑이 검은 쌀, 호두, 미역, 김, 우엉, 표고버섯, 청국장, 돈나물, 두부, 올리브유, 양파, 도라지, 토마토, 호박, 녹색잎채소 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 단계이다.
- [0041] 또한, 제5 토핑 준비 단계(S25)는, 제5 타입에 상응하는 토핑이 브로콜리, 미역, 양배추, 오이, 고추, 토마토, 양파, 시금치, 피망, 샐러리 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 단계이다.
- [0042] 또한, 제6 토핑 준비 단계(S26)는, 제6 타입에 상응하는 토핑이 현미, 호두, 콩, 들깨, 녹색잎채소, 두부, 청국장, 잣, 김, 다시마, 미역, 고구마, 녹황색 채소, 토마토, 당근 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 단계이다.
- [0043] 또한, 추가적으로 제안될 수 있는 제7 타입에 상응하는 토핑 준비 단계는, 아몬드 등의 견과류, 사과, 고구마, 콩, 채소, 녹차, 바나나, 양파, 가지 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 단계이다.
- [0044] 또한, 상기에서 분류된 비빔밥 종류에 따른 한약재 소스 준비 단계(S30)는 도 4에 도시된 바와 같이, 제1 타입 내지 제6 타입에 대응하는 제1 소스 준비 단계 내지 제6 소스 준비 단계를 포함할 수 있다.
- [0045] 여기서 제1 소스 준비 단계(S31)는, 상기에서 분류된 비빔밥 종류인 제1 타입에 대응하는 제1 소스를 준비하는 단계이다. 그리고 제2 소스 준비 단계(S32)는, 상기에서 분류된 비빔밥 종류인 제2 타입에 대응하는 제2 소스를 준비하는 단계이다. 또한, 제3 소스 준비 단계(S33)는, 상기에서 분류된 비빔밥 종류인 제3 타입에 대응하는 제3 소스를 준비하는 단계이다. 제4 소스 준비 단계(S34)는, 상기에서 분류된 비빔밥 종류인 제4 타입에 대응하는 제4 소스를 준비하는 단계이다. 또한, 제5 소스 준비 단계(S35)는, 상기에서 분류된 비빔밥 종류인 제5 타입에 대응하는 제5 소스를 준비하는 단계이다. 마지막으로 제6 소스 준비 단계(S36)는, 상기에서 분류된 비빔밥 종류인 제6 타입에 대응하는 제6 소스를 준비하는 단계이다.
- [0046] 구체적으로, 제1 소스 준비 단계(S31)는, 제1 타입에 상응하는 한약재 소스가 구기자, 두충, 옥수수 수염, 질경이 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 단계이다.
- [0047] 또한, 제2 소스 준비 단계(S32)는, 제2 타입에 상응하는 한약재 소스가 도인, 행인, 대추, 생강, 갈근, 지모, 상엽, 녹즙, 어성초, 괴화, 굴 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 단계이다.
- [0048] 또한, 제3 소스 준비 단계(S33)는, 제3 타입에 상응하는 한약재 소스가 산삼, 황기, 개똥썩 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 단계이다.
- [0049] 또한, 제4 소스 준비 단계(S34)는, 제4 타입에 상응하는 한약재 소스가 겨우살이, 하수오, 쑥즙, 달맞이씨 오일, 홍화씨 오일 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 단계이다.
- [0050] 또한, 제5 소스 준비 단계(S35)는, 제5 타입에 상응하는 한약재 소스가 구기자, 두충, 신선목, 당귀, 천궁, 목통, 황귀, 백복령, 상백피, 홍화씨, 가시오가피, 감초, 숙지황 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 단계이다.
- [0051] 또한, 제6 소스 준비 단계(S36)는, 제6 타입에 상응하는 한약재 소스가 원지, 인삼, 당귀, 창포, 결명자, 녹용, 용안육 중 하나 이상을 포함하도록 준비하는 단계이다.

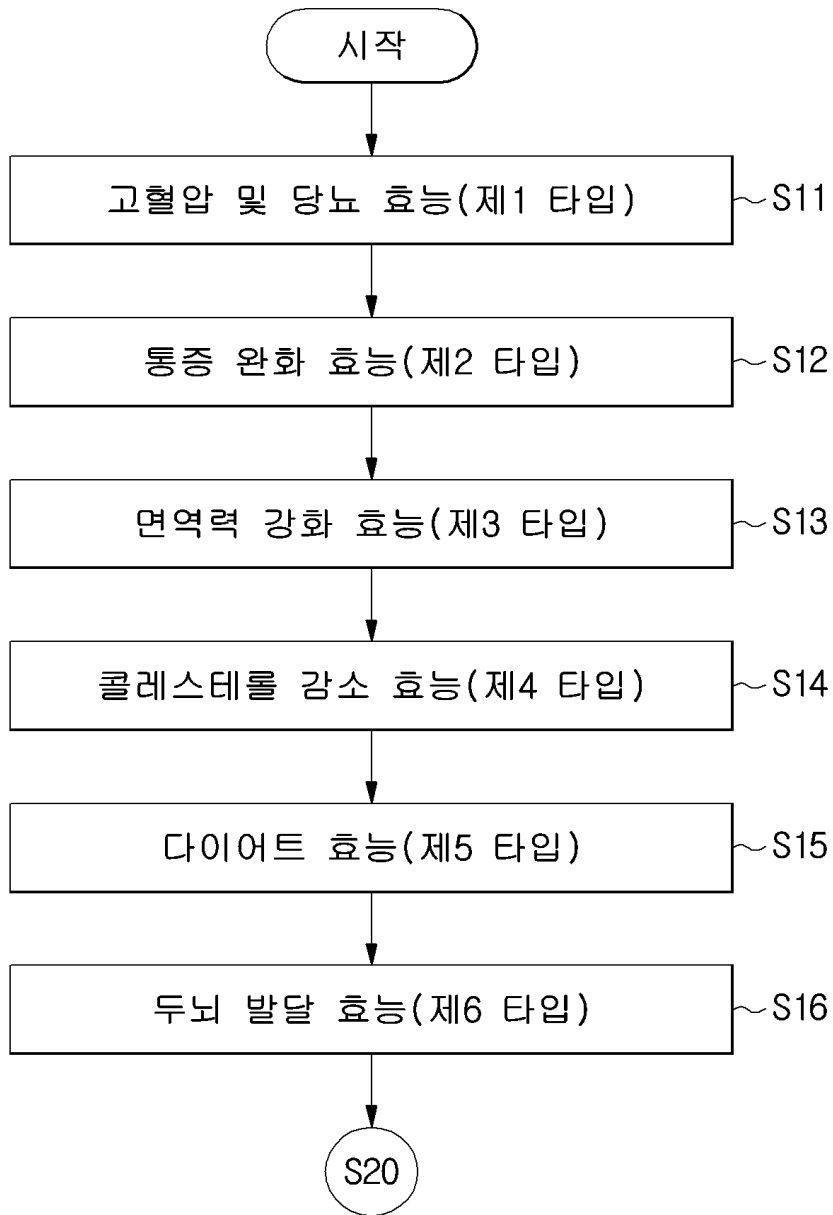
- [0052] 또한, 상기 한약재 소스 준비 단계(S30)는 한약재의 엑기스를 추출하여 한약재 소스를 준비할 수 있다. 즉, 한약재 고유 상태 또는 분말 형태로도 소스화할 수 있으나 바람직하게는 해당 한약재의 엑기스를 추출하여 한약재 소스화할 수 있다.
- [0053] 또한, 상기 한약재 소스 준비 단계(S30)는 향암 억제 효능을 가지는 한약재를 재료로 한약재 소스를 준비할 수 있다. 여기서 향암 억제 효능을 가지는 한약재는, 유근피, 꾸지뽕, 겨우살이, 하고초, 와송 중 하나 이상을 포함할 수 있다.
- [0054] 즉, 한약재 소스 준비 단계(S30)에서 상기 제1 소스 내지 제6 소스에 향암 억제 효능을 가지는 한약재를 추가로 첨가하여 보다 성능이 향상된 한약재 소스를 준비할 수 있다.
- [0055] 여기서 향암 억제 효능을 가지는 한약재는 유근피, 꾸지뽕, 겨우살이, 하고초, 와송 중 하나 이상을 포함할 수 있다. 이 또한 엑기스 형태로 하여 사용할 수 있다.
- [0056] 상기 향암 억제 효능을 가지는 한약재는, 특히 꾸지뽕을 포함할 수 있다.
- [0057] 상세하게는 상기 꾸지뽕을 1 내지 3 개월 동안 염장한 후 소정 기간 숙성 또는 발효하여 한약재 소스를 준비할 수 있다.
- [0058] 또한, 상기 향암 억제 효능이 있는 한약재 중 유근피(느릅나무뿌리껍질)와 꾸지뽕은 80% 이상의 향암 억제력이 검증되었다.
- [0059] 또한, 겨우살이는 77% 이상의 향암 억제력이 검증되었다.
- [0060] 또한, 하고초(꿀풀)는 75% 이상의 향암 억제력이 검증되었다.
- [0061] 또한, 와송은 65% 이상의 향암 억제력이 검증되었다.
- [0062] 다음으로 아래에서는 본 발명의 실시예에 따른 친환경 유기농산물을 이용한 토핑과 한약재 소스를 포함하는 비빔밥 제조방법의 구체적인 실시예에 대해 상세히 설명한다.
- [0063] 제1 타입인 고혈압 또는 당뇨에 효능이 있는 비빔밥 제조방법의 실시예에 대해 이하에서 설명한다.
- [0064] 상기에서 이미 설명한 제1 타입 토핑 및 제1 한약재 소스를 준비하고, 추가적으로 첨가될 간장양념장을 준비한다. 구체적으로 간장양념장은, 간장 1리터, 대파 1Kg, 설탕 400g, 다진 마늘 200g, 참기름 200g, 꿀 200g, 후추 20g, 깨 100g, 천마액 300g, 매실원액 150, 감초 10g을 넣어서 제조할 수 있다.
- [0065] 또한, 제4 타입인 콜레스테롤 감소 효능이 있는 비빔밥 제조방법의 실시예에 대해 이하에서 설명한다.
- [0066] 상기에서 이미 설명한 제4 타입 토핑 및 제4 한약재 소스를 준비하고, 추가적으로 첨가될 양념장을 준비한다. 구체적으로 양념장은, 된장 3Kg(강된장을 한 번 끓인 후 식혀서 사용), 고추장 1Kg, 표고버섯 1Kg, 두부 500g, 양파 1Kg, 마늘 500g, 볶은 콩가루 200g, 들기름 100g, 청양고추 100g, 겨우살이 2리터, 감초 10g을 넣어서 제조할 수 있다.
- [0067] 또한, 제5 타입인 다이어트에 효능이 있는 비빔밥 제조방법의 실시예에 대해 이하에서 설명한다.
- [0068] 상기에서 이미 설명한 제5 타입 토핑 및 제5 한약재 소스를 준비하고, 추가적으로 첨가될 양념장을 준비한다.
- [0069] 구체적으로 양념장은, 고추장 3Kg, 고춧가루 1Kg, 설탕 500g, 다진 마늘 500g, 후추 50g, 물엿 500g, 가시오가피 2리터, 감초 10g을 넣어서 제조할 수 있다.
- [0070] 또한, 본 발명의 실시예에 따른 친환경 유기농산물을 이용한 토핑과 한약재 소스를 포함하는 비빔밥 제조방법에 있어서 추가적으로 첨가될 수 있는 기본 양념장 및 드레싱 제조방법에 대해 이하에서 상세히 설명한다.
- [0071] 기본 양념장 및 드레싱의 제조방법은 아래와 같다.
- [0072] 첫 번째로, 기본 양념장 중 쌈장 제조방법은 다음과 같은 과정을 통해 이루어질 수 있다.
- [0073] 된장 3 큰술, 고추장 1 큰술, 다진 파 및 다진 마늘 각각 1/2 큰술, 깨소금 1 작은술, 참기름 1/2 작은술을 넣고 제조할 수 있다. 이러한 쌈장은 생쌈과 숙쌈에 모두 잘 어울리는 것이 특징이다.
- [0074] 두 번째로, 프렌치 드레싱 제조방법은 다음과 같은 과정을 통해 이루어질 수 있다.
- [0075] 올리브 오일 3 큰술, 식초 2 큰술, 양파즙 1 큰술, 소금 및 식초 각각 1/2 작은술, 설탕 및 흰 후춧가루를 넣어

도면

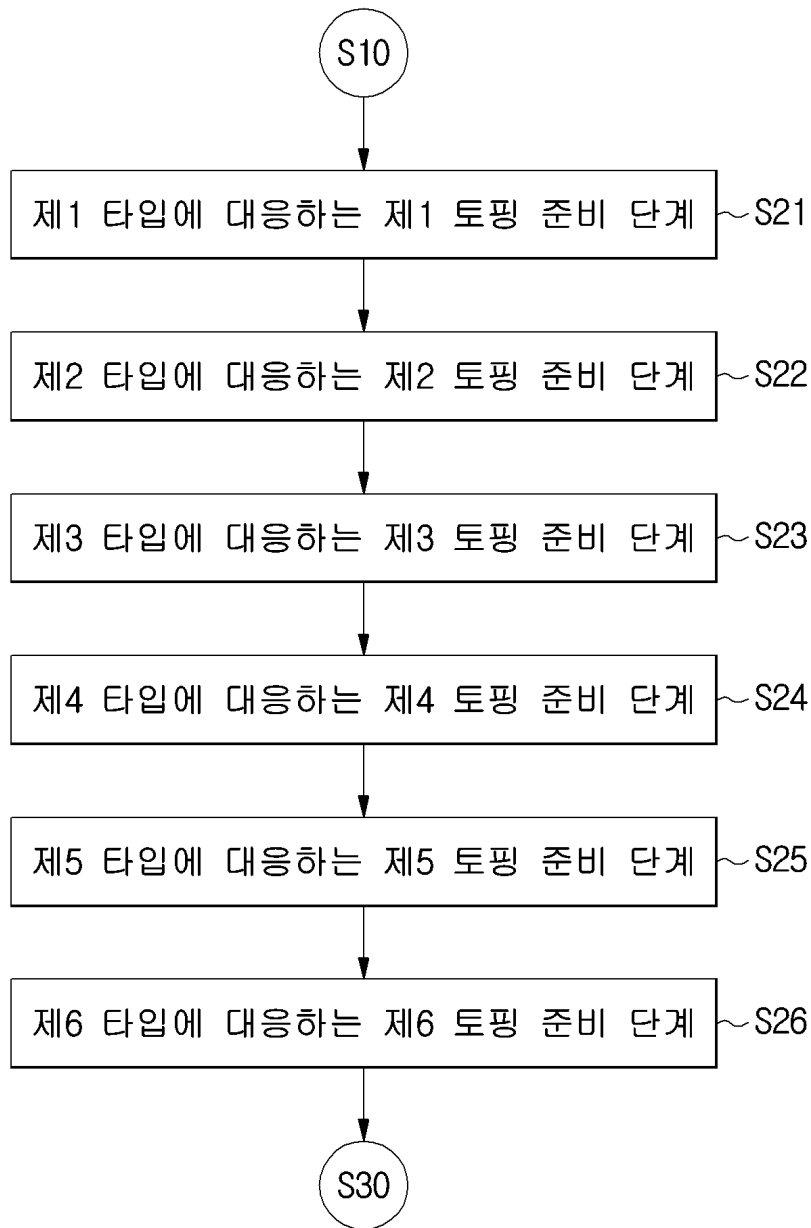
도면1



도면2



도면3



도면4

