

(19) 대한민국특허청(KR)  
(12) 특허공보(B1)

(51) Int. Cl.<sup>6</sup>  
A23F 3/00

(45) 공고일자 1997년05월07일  
(11) 공고번호 특1997-0007182  
(24) 등록일자 1997년05월07일

|           |               |           |               |
|-----------|---------------|-----------|---------------|
| (21) 출원번호 | 특1994-0031487 | (65) 공개번호 | 특1996-0016731 |
| (22) 출원일자 | 1994년11월28일   | (43) 공개일자 | 1996년06월17일   |

(73) 특허권자 차후덕  
전라남도 장성군 북하면 약수리 423-1  
(72) 발명자 차후덕  
전라남도 장성군 북하면 약수리 423-1  
(74) 대리인 이영필, 권석흠, 윤창일

심사관 : 이규안 (책자공보 제4995호)

(54) 솔잎차의 제조방법

요약

내용없음

명세서

[발명의 명칭]

솔잎차의 제조방법

[발명의 상세한 설명]

본 발명은 자연발효법에 의해 솔잎 고유의 성분을 손상시킴이 없이 기호식품으로서 응용될 수 있는 솔잎차를 제조하는 방법에 관한 것이다.

우리나라의 경제수준이 향상되면서 문화수준에도 변화가 일어나 커피를 주로하는 외래차의 다문화화가 형성되어 왔으나, 최근 건강에 대한 국민적인 관심의 고조로 자연식품과 건강차가 선호되고 있으며 또한 날로 거세지는 외국으로부터의 농산물 시장 개방압력에 대해서도 우리 농산물의 부가가치를 증진시켜 경쟁력을 확보하려는 일환으로 국산 고유차들이 개발되어 왔다.

그러나, 개발되어 시판되고 있는 국산차의 대부분이 그 원료가 한약재로 이용되는 것이거나 열매, 곡류등으로서 원료 자체의 가격이 비교적 높다는 단점이 있다. 즉, 대표적인 국산차로서 녹차는 그 원료가 제한된 지역에서 생육되므로 차수요를 충족시키기에는 그 생산량이 부족하여 일반 수요자들에게 경제적인 가격으로 공급되기가 곤란하며, 울무나 현미 등의 곡류를 이용한 국산차도 그 원료 자체가 쌀보다 월등히 값이 비싸고 건강식품으로서의 성격이 강하다고 할 수 있어, 고유의 향을 가진 기호품으로서의 차로 응용되기에는 미흡한 점이 있다. 그러므로, 원료의 입수가 용이하고 경제적이며, 차로써의 고유의 향을 지닌 국산차에 대한 개발 필요성이 크다고 하겠다.

본 발명에 의한 솔잎차의 주성분인 솔잎은 우리나라 전역에 걸쳐 가장 많이 서식하고 있는 소나무로부터 쉽게 얻어질 수 있고, 의약품이나 향수의 제조에 이용되어 왔으나, 식품으로서의 개발은 아직 뒤떨어진 상태에 있다. 종래에 민간에서 이용된 솔잎차는 단순히 가정에서 솔잎을 찌서 말린 다음 이를 온수에 넣어 우려내는 방법에 의해 제조되는 것이었기 때문에 솔잎의 처리과정에서 솔잎의 독특한 향이 대부분 손실되었다. 그러나 예로부터, 송편을 찌때 솔잎을 깔아서 솔잎의 향기가 스미게 했을 정도로 그 독특한 향기는 잘 알려져 있으며 전통적인 풍취를 느끼게 하는 것이므로 이를 응용하기 간편하게 차로 이용한다면 대중적이고 전통적인 향취를 지닌 국산차로서 크게 각광을 받을 수 있을 것이다.

그러므로, 본 발명은 자연발효법에 의해 솔잎 고유의 성분을 손상시킴이 없이 솔잎 고유의 향취가 그대로 유지되며 기호식품으로서 응용될 수 있는 솔잎차의 제조방법을 제공하는 것을 목적으로 한다.

이하 본 발명을 상세히 설명하면 다음과 같다.

상기의 목적에 따라 본 발명에 의한 솔잎차의 제조방법은, 원료 솔잎을 세척하고 물기를 제거한 후 3-5cm의 길이로 절단한 다음 준비된 원료에 흑설탕을 첨가하고 한봉을 첨가하여 원료 혼합물을 준비하는 단계와, 이 혼합물을 25-35℃의 온도 범위에서 2-4개월 동안 유지하여 자연발효시키는 숙성단계와, 숙성된 상기 혼합물을 여과하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

상기 원료를 준비하는 단계에 있어서는, 솔잎의 향취가 차로써 이용하기에 보다 적합하게 유지될 수 있다는 점에서 5월 내지 6월경의 새순을 이용하는 것이 바람직하다. 또한, 흑설탕을 먼저 첨가하여 솔잎을 버무린 뒤 한봉을 채밀하지 않고 밀납채 혼합하는 경우에 솔잎의 유효성분의 추출률을 높이는 효과가 있다. 원료 솔잎에 대한 흑설탕과 한봉의 첨가비율은 각각 10-20중량% 및 25-35중량%이다.

상기 숙성단계에 있어서는 5-7일 간격으로 1차 추출하여 얻은 추출액을 상기 혼합물에 다시 혼합하여 줌으로써 솔잎의 유효성분을 삼투압작용에 의해 균일하게 추출할 수 있게 된다. 이때 10메시 정도의 체를

사용하여 간단히 추출할 수 있다.

상기 최종 여과단계에 있어서도 숙성단계에서의 추출에서와 마찬가지로 10메시 정도의 체를 사용함으로써 간단하게 추출작업을 마칠 수 있다.

실시에

5월 내지 6월경에 나온 솔잎순 1kg을 이물질이 없도록 깨끗이 세척한 다음 물기가 빠지도록 1-2시간정도 그대로 두었다. 물기가 빠진 솔잎을 3-5cm정도의 길이로 절단하여 여기에 솔잎순의 중량을 기준으로 흑설탕 15중량%를 첨가하여 솔잎순을 버무린 후 채밀하지 않은 한봉 35중량%를 혼합하였다. 이 혼합물을 30℃에서 3개월간 자연발효시켰다. 이 기간동안 7일 간격으로 10메시 체를 이용하여 여과하여 얻은 추출액을 다시 끼얹어 주는 과정을 되풀이 하였다.

본 발명의 방법에 의해 제조된 솔잎차는 기호에 따라 온수 또는 냉수에 타서 마시기가 간편하며, 우리나라의 전역에 걸쳐 무궁무진하게 존재하는 자원을 원료로서 활용한다는 면에서 매우 경제적이다. 또한 우리의 일상생활에서 친숙한 향을 가지고 있어 전통차로서 자라잡을 수 있는 효과를 가지고 있다.

### (57) 청구의 범위

#### 청구항 1

솔잎을 세척하고 물기를 제거한 후 3 내지 5cm의 길이로 절단한 다음 흑설탕을 첨가하고 채밀하지 않은 밀납 형태의 한봉을 첨가하여 원료 혼합물을 준비하는 단계, 상기 혼합물을 25 내지 35℃의 온도범위에서 유지하여 5 내지 7일 간격으로 추출된 액을 상기 혼합물에 다시 부어주는 방식으로 추출을 촉진시키는 작업을 반복하면서 2-4개월동안 자연발효시키는 숙성단계와, 숙성하여 얻은 결과물을 여과하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 솔잎차의 제조방법.