

(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

| | | |
|---|---|----------------------------|
| (51) Int. Cl. ⁶ A23F 3/00 | (11) 공개번호 특 1995-0007675 | (43) 공개일자 1995년 04월 15일 |
| (21) 출원번호 | 특 1993-0018222 | |
| (22) 출원일자 | 1993년 09월 10일 | |
| (71) 출원인 | 재단법인 한국인삼연초연구원 박명규 | |
| (72) 발명자 | 대전직할시 유성구 신성동 302 백순옥 대전직할시 유성구 어은동 99 한빛아파트 111동 1502호 나효환 대전직할시 유성구 도룡동 391 타운하우스 5동 207호 한상빈 대전직할시 유성구 어은동 99 한빛아파트 116동 1404호 복진영 대전직할시 유성구 어은동 99 한빛아파트 136동 503호 양광규 대전직할시 유성구 도룡동 381-41 | |
| (74) 대리인 | 백문구 | |

심사청구 : 있음

(54) 녹차류 농축물 및 그 제조 방법

요약

이 발명은 녹차류를 클로로포름으로 1차 추출하여 녹차에 함유된 카페인을 제거하고 여과 잔사를 에틸아세테이트, 물 및 에타놀과 그 혼합물 중에서 선택한 용매로 2차 추출 여과하고 여액을 감압 농축하여 농축물을 얻는 방법에 관한 것임. 이 발명에 의하면 녹차류를 열수 추출한 다음 유기용매로 추출액중의 카페인을 추출제거하는 경우보다 폴리페놀 등 유효성분이 다량 함유되면서 카페인이 거의 없는 녹차류 농축물을 간단한 공정으로 얻을 수 있음. 농축물은 농축액 또는 분말상으로 얻어지며 식품 첨가제나 드링크제의 원액으로 사용됨.

명세서

[발명의 명칭]

녹차류 농축물 및 그 제조 방법

본 내용은 요부공개 건이므로 전문 내용을 수록하지 않았음.

(57) 청구의 범위

청구항 1

녹차류를 카페인을 용출 시키면서 폴리페놀류, 엽록소 및 향미성분을 용출 시키지 아니하는 유기 용매로 1차 추출하여 여과하고 여과 잔사를 폴리페놀류, 엽록소 및 향미성분을 용출 시킬 수 있는 용매로 2차 추출하여 여과한 다음 여액을 감압 농축하여 농축액을 얻는 공정을 포함하는 녹차류의 농축물 제조방법.

청구항 2

청구범위 1항에서, 1차 추출에 사용된 유기 용매가 클로로포름이고 2차 추출에 사용된 용매가 에틸아세테이트, 물 및 에타놀과 이들의 혼합물 중에서 선택된 것임을 특징으로 하는 방법.

청구항 3

청구범위 1항에서, 농축액이 분무 건조 공정에 의하여 분말상 농축물로 전환됨을 특징으로 하는 방법.

※ 참고사항 : 최초출원 내용에 의하여 공개하는 것임.