

(12) 특허협력조약에 의하여 공개된 국제출원

(19) 세계지식재산권기구
국제사무국(43) 국제공개일
2016년 7월 28일 (28.07.2016) WIPO | PCT

(10) 국제공개번호

WO 2016/117823 A1

(51) 국제특허분류:

A61K 9/20 (2006.01) A61K 36/68 (2006.01)
A61K 36/21 (2006.01)

(74) 대리인: 김종석 (KIM, Jongseok); 51535 경상남도 창원시 성산구 창원대로 754, 4 층, Gyeongsangnam-do (KR).

(21) 국제출원번호:

PCT/KR2015/013547

(22) 국제출원일:

2015년 12월 10일 (10.12.2015)

(25) 출원언어:

한국어

(26) 공개언어:

한국어

(30) 우선권정보:

10-2015-0010055 2015년 1월 21일 (21.01.2015) KR

(71) 출원인: (주)산엔들 (MNF KOREA) [KR/KR]; 52210 경상남도 산청군 산청읍 친환경로 2720 번길 222-31, Gyeongsangnam-do (KR). 한방약초힐링 농업회사법인 주식회사 (ORIENTAL MEDICINE OF HEALING AGRICULTURAL CORPORATION) [KR/KR]; 52215 경상남도 산청군 금서면 친환경로 2605 번길 5-2, Gyeongsangnam-do (KR).

(72) 발명자: 박덕선 (PARK, Ducksun); 52206 경상남도 산청군 차황면 신차로 2006 번길 14, Gyeongsangnam-do (KR). 이향만 (LEE, Hyangman); 52210 경상남도 산청군 산청읍 친환경로 2720 번길 222-31, Gyeongsangnam-do (KR).

(81) 지정국 (별도의 표시가 없는 한, 가능한 모든 종류의 국내 권리의 보호를 위하여): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, JP, KE, KG, KN, KP, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.

(84) 지정국 (별도의 표시가 없는 한, 가능한 모든 종류의 역내 권리의 보호를 위하여): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), 유라시아 (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), 유럽 (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

공개:

— 국제조사보고서와 함께 (조약 제 21 조(3))

(54) Title: METHOD FOR PREPARING ORIENTAL FERMENTED PILLS CONTAINING VEGETABLE OMEGA

(54) 발명의 명칭 : 식물성 오메가 한방 발효환 제조방법

(57) Abstract: The present invention relates to a method for preparing oriental fermented pills containing vegetable omega and, more specifically, to a method for preparing oriental fermented pills containing vegetable omega, by mixing a concentrate obtained by concentrating a medicinal herb, such as *Portulaca oleracea*, *Plantago asiatica*, or *Taraxacum mongolicum*, and a pulverized material obtained by pulverizing a medicinal herb, and then fermenting the mixture using vegetable omega. The method for preparing oriental fermented pills containing vegetable omega, of the present invention, comprises: a first step for preparing an extract from a first medicinal herb through extraction; a second step for pulverizing a second medicinal herb to prepare a powder; a third step for mixing the extract in the first step, the powder in the second step, unrefined rice wine, vegetable omega, octacosanol, and sugar to prepare a mixture; a fourth step for fermenting the mixture; a fifth step for drying the fermented mixture; and a sixth step for adding a glutinous rice paste and Korean distilled liquor to the dried mixture, and then making the mixture into pills.

(57) 요약: 본 발명은 식물성 오메가 한방 발효환 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 쇠비름, 질경이, 민들레 등의 약재를 농축액 및 약재를 분쇄한 분쇄물을 혼합한 후 식물성 오메가를 이용하여 발효한 식물성 오메가 한방 발효환 제조방법에 관한 것이다. 본 발명의 식물성 오메가 한방 발효환 제조방법의 구성을 제 1 약재를 추출하여 추출액을 제조하는 제 1 단계; 제 2 약재를 분쇄하여 분말을 제조하는 제 2 단계; 상기 제 1 단계의 추출액, 상기 제 2 단계의 분말, 막걸리, 식물성 오메가, 옥타코사놀, 설탕을 혼합하여 혼합물을 제조하는 제 3 단계; 상기 혼합물을 발효시키는 제 4 단계; 상기 발효시킨 혼합물을 건조하는 제 5 단계; 상기 건조한 혼합물에 찹쌀풀, 소주를 첨가한 후 환으로 제조하는 제 6 단계;를 포함하여 구성되는 것을 특징으로 한다.

명세서

발명의 명칭: 식물성 오메가 한방 발효환 제조방법

기술분야

[1] 본 발명은 식물성 오메가 한방 발효환 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 쇠비름, 질경이, 민들레 등의 약재를 농축한 농축액 및 약재를 분쇄한 분쇄물을 혼합한 후 식물성 오메가를 이용하여 발효한 식물성 오메가 한방 발효환 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

[2] 환은 약재를 가루로 만들어 반죽하여 작고 둥글게 빚은 약으로 실제 약제 또는 기능성 식품으로서 활용되어져 왔다. 일반적으로 한약은 흡수 속도가 느리고 효과가 더디게 나타나 한방에서는 한약재의 효능을 보다 높이기 위해 한약재를 이용하여 환을 지어 복용하는 경우가 많았다.

[3] 그러나, 종래의 환 제조방법에서는 한약재를 이용하여 환을 지어 복용할 경우 흡수 속도가 느리고, 약재 고유의 독성을 인해 간에 부담을 줄 수 있으며, 소화 과정에 무리가 생겨 속이 더부룩해지는 현상이 발생하는 경우가 있었다

발명의 상세한 설명

기술적 과제

[4] 본 발명은 상술한 문제점을 해결하기 위한 것으로, 본 발명의 목적은 약재에 식물성 유래 오메가 지방산을 첨가한 후 효모를 넣고 발효시켜 독성을 중화시키고 소화가 원활하도록 할 뿐만 아니라 흡수력을 높일 수 있도록 하기 위하여 식물성 오메가 한방 발효환 제조방법을 제공하는 것이다.

과제 해결 수단

[5] 본 발명은 상술한 목적을 달성하기 위한 것으로, 본 발명의 식물성 오메가 한방 발효환 제조방법의 구성은 제 1약재를 추출하여 추출액을 제조하는 제 1단계; 제 2약재를 분쇄하여 분말을 제조하는 제 2단계; 상기 제 1단계의 추출액, 상기 제 2단계의 분말, 막걸리, 식물성 오메가, 옥타코사놀, 설탕을 혼합하여 혼합물을 제조하는 제 3단계; 상기 혼합물을 발효시키는 제 4단계; 상기 발효시킨 혼합물을 건조하는 제 5단계; 상기 건조한 혼합물에 찹쌀풀, 소주를 첨가한 후 환으로 제조하는 제 6단계;를 포함하여 구성되는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[6] 본 발명의 의한 식물성 오메가 한방 발효환 제조방법은 다음과 같은 효과가 있다.

[7] 물에서 유래한 오메가 지방산을 이용하여 환을 제조함으로써 오메가 지방산의 효능을 더하고, 발효를 수행함으로써 약재의 독성을 중화시키고 보다 소화가 원활한 발효환을 제조할 수 있는 효과가 있다.

[8] 더불어 일반 한방 환이나 열수 추출물은 흡수력에 한계가 있으나 이 제조

방법은 약재추출액+약재분말+발효로서 그 농축 강도가 질을 뿐만 아니라 발효를 통하여 더 좋은 약성을 발휘하며 흡수력을 최대한 높일 수 있다.

발명의 실시를 위한 형태

- [9] 이상과 같은 본 발명에 대한 해결하려는 과제, 과제의 해결 수단, 발명의 효과를 포함한 구체적인 사항들은 다음에 기재할 일실시예 및 도면들에 포함되어 있다. 본 발명의 이점 및 특징, 그리고 그것들을 달성하는 방법은 첨부되는 도면과 함께 상세하게 후술되어 있는 일실시예를 참조하면 명확해질 것이다.
- [10]
- [11]
- [12] <식물성 오메가 한방 발효환 제조방법>
- [13]
- [14] 먼저, 제 1단계에서는 제 1약재를 추출하여 추출액을 제조한다. 구체적으로, 한방 발효환에 기능성을 부여할 약재를 추출하여 추출액을 제조한다.
- [15] 상기 제 1약재는 쇠비름, 질경이, 민들레, 오미자, 구기자, 사상자, 토사자, 복분자, 산사인, 감인근, 당귀, 대추, 생강, 마카 중 적어도 어느 하나를 단독 또는 복합으로 사용할 수 있다.
- [16] 상기 쇠비름은 오메가-3 지방산이 풍부해 치매와 우울증을 예방하며, 관절염의 통증을 완화시키고 염증을 제거하는 효과가 있다. 또한, 장 내 유해 세균을 없애주고장을 튼튼하게 한다.
- [17] 상기 질경이는 이뇨, 해열, 거담, 진해의 효능을 가지고 있다. 소변이 잘 나오지 않는 증세를 비롯하여 감기, 기침, 기관지염, 인후염, 황달, 간염, 혈뇨, 방광염, 요도염, 임질, 설사, 고혈압의 치료약이 된다.
- [18] 상기 민들레는 해열, 정혈, 건위, 발한, 이뇨, 소염 등의 효능이 있고 담즙의 분비를 촉진한다. 적용질환으로는 감기로 인한 열, 기관지염, 늑막염, 간염, 담낭염, 소화불량, 변비, 유방염 등이다.
- [19] 상기 오미자는 자양, 강장, 진해, 거담, 지사, 지한 등의 효능을 가지고 있다. 적용질환은 폐질환에 의한 기침, 유정, 음위, 식은땀, 이유 없이 땀이 흐르는 증세, 입안이 마르는 증세, 급성간염 등이다.
- [20] 상기 구기자는 만성간염·간경변증 등에 복용하면 염증이 제거되고 기능을 활성화시킨다. 일반적으로 생식기능이 허약해서 허리·무릎이 저리고 아프고, 유정(遺精)·대하(帶下) 등의 증상에 유효하다. 안과질환으로 인한 시력감퇴 등에 효과가 있고, 노인의 백내장 초기증상에 응용한다.
- [21] 구기자를 오래 복용하면 몸이 가벼워지고 기력이 왕성해지며, 다리·허리 등의 힘이 강해지고 세포의 노화를 억제하는 효과가 있다.
- [22] 상기 사상자는 강장과 수렴성소염(收斂性消炎)에 효능이 있다. 적용질환은 발기력 부전, 불임, 여성의 음부 가려움증, 습진, 피부 가려움증 등이다. 또한 회충구제의 효과도 있다고 한다.

- [23] 상기 토사자는 주로 간과 신장을 보호하며 눈을 밝게 해주고, 양기(陽氣)를 도우며 신장 기능을 튼튼하게 해주는 약재로 알려져 있다. 신장이 허약하여 생긴 남성의 성교불능증, 저절로 정액이 흐르는 경우, 봉정(夢精) 등에 효과가 있다. 뼈를 튼튼하게 해주고 허리 힘을 세게 해주며, 신장 기능이 허약하여 허리와 무릎이 시리고 아픈 것을 치료한다. 또한 오줌소태와 소변을 잘 보지 못하는 질병과 설사를 낫게 하며 당뇨병 치료에도 효과가 있 것으로도 알려져 있다.
- [24] 상기 복분자는 함암효과, 노화억제, 동맥경화예방, 혈전예방, 살균 효과 등이 있다는 것이 밝혀졌다. 신(腎)기능을 복돋아 유정(遺精), 봉정(夢精), 유뇨(遺尿) 등에 사용하며 시력약화를 방지하고, 몸을 가볍게 하며 머리를 겸개한다. 또한 살결을 부드럽고 아름답게 하기도 한다. 약리작용으로 항염작용, 항산화작용, 항헬리코박터 파이로리작용이 보고되었다.
- [25] 상기 산사인은 소화 불량, 건위(健胃), 정장(整腸)의 목적으로 사용한다.
- [26] 상기 감인근은 염증제거, 기관지 천식 완화, 항노화 작용의 효능이 있다.
- [27] 상기 당귀의 효능은 피가 부족할 때 피를 생성해 주는 보혈작용(補血作用)이다. 즉, 관상동맥의 혈류량을 촉진시키고, 적혈구 생성을 왕성하게 한다.
- [28] 상기 대추는 인체의 활성산소를 배출해주어 노화방지에 탁월하다고 전해진다. 그 외에도 대추는 신경과 근육을 풀어주고 심신의 안정을 찾아주는 큰 효능을 지니고 있어 스트레스 해소와 함께 불면증 개선에 큰 도움을 받을 수 있다고 한다.
- [29] 상기 생강은 감기로 인한 오한, 발열, 두통, 구토, 해수, 가래를 치료하며 식중독으로 인한 복통설사, 복만에도 효과가 있어 끓인 물에 생강을 달여서 차로 마시기도 한다. 약리작용으로 위액분비촉진, 소화력 증진, 심장홍분 작용, 혈액순환촉진, 억균작용 등이 보고되었다.
- [30] 상기 마카는 페루의 안데스 산맥에서 주로 자라는 영양분이 매우 풍부한 식물로서 아미노산이 풍부하고 미네랄이 다량 함유되어 있다. 칼슘이 풍부해 뼈의 밀도와 강도를 높여주며, 이러한 마카를 챙겨 먹으면 골다공증이나 성장기 어린이들의 성장발육에 효능이 있다.
- [31] 상기 제 1약재로 사용되는 약재들을 복합으로 사용할 경우 혼합비율은 쇠비름 1중량부에 대하여 질경이 1중량부, 민들레 0.5중량부, 오미자 0.4중량부, 구기자 0.4중량부, 사상자 0.4중량부, 토사자 0.4중량부, 복분자 0.4중량부, 산사인 0.3중량부, 감인근 0.3중량부, 당귀 0.3중량부, 대추 0.2중량부, 생강 0.2중량부, 마카 0.3중량부인 것이 바람직하다.
- [32] 상기 혼합비율은 각 약재의 1일 권장량과 소비자의 기호도를 고려하여 선정된 비율로, 상기 약재별로 상기 제시된 비율미만으로 혼합될 경우 각 약재의 기능성, 효능을 충분히 발현하기에 어려움이 있으며, 상기 제시된 비율을 초과하여 혼합될 경우 약재의 과도한 복용으로 인하여 독성에 노출되거나 과도한 쓴맛으로 인해 소비자의 기호도가 하락하는 문제점이 발생할 수 있다.
- [33] 상기 약재의 추출은 저온고농축기기에서 10시간 농축하여 추출하며,

농축·추출을 10시간 미만으로 수행할 경우 상기 약재가 가진 기능성이 추출물에 충분히 전달되지 않을 수 있으며, 10시간을 초과할 경우 이미 추출이 완료되어 제조 시 효율성이 저하되는 문제점이 있다.

[34]

[35] 다음으로, 제 2단계에서는 제 2약재를 분쇄하여 분말을 제조한다. 구체적으로, 환의 주재료가 될 약재를 분쇄하여 분말을 제조한다.

[36]

상기 제 2약재는 쇠비름, 질경이, 민들레, 오미자, 구기자, 사상자, 토사자, 복분자, 산사인, 감인근, 당귀, 대추, 생강, 마카 중 적어도 어느 하나를 단독 또는 복합으로 사용할 수 있다.

[37]

상기 제 2약재의 구성은 상기 제 1약재와 동일 또는 상이하게 구성할 수 있다.

[38]

상기 분말은 160 내지 200mesh로 분쇄하여 제조된다. 상기 분말의 입자가 160mesh미만 일 경우 분쇄과정에도 어려움이 있고, 공정 중 가루날림으로 인한 불편함이 있으며 200mesh를 초과할 경우 분말과 추출액이 균일하게 섞이지 못해 환 제조의 문제점이 있다.

[39]

[40] 다음으로, 제 3단계에서는 상기 제 1단계의 추출액, 상기 제 2단계의 분말, 막걸리, 식물성 오메가, 옥타코사놀, 설탕을 혼합하여 혼합물을 제조한다. 구체적으로, 발효환의 주재료가 되는 상기 추출액 및 분말에 기능성 첨가물로 식물성 오메가, 옥타코사놀과 발효를 도와줄 막걸리, 설탕을 혼합하여 혼합물을 제조한다.

[41]

상기 옥타코사놀은 지구력 증강, 지방 대사 촉진에 효과적. 산소섭취량 증가시켜 심폐기능 강화. 피로감 감소. 콜레스테롤 개선. 체내 에너지 이용률 증가로 다이어트에 효과적이다.

[42]

상기 식물성 오메가는 두뇌 세포 증가 및 뇌세포 생성. 시력보호. 혈액 순환에 도움. 세포막 구성 촉진. 콜레스테롤 개선 및 혈행을 원활히 하여 맑고 깨끗한 혈류작용 촉진. 혈액 응고 억제. 염증 반응 억제. 피로 회복의 효능이 있다.

[43]

상기 식물성 오메가는 오메가-3 지방산, 오메가-6 지방산 및 오메가-9 지방산으로 이루어진 군으로부터 선택되는 하나 이상일 수 있다.

[44]

상기 오메가-3 지방산은 DHA(docosahexaenoic acid), EPA(eicosapentaenoic acid), DPA(docosapentaenoic acid), 리놀렌산(linolenic acid), SDA(stearidonicacid) 및 ETA(eicosatetraenoic acid)로 이루어진 군으로부터 선택되는 하나 이상일 수 있으나, 이에 제한되지 않는다.

[45]

상기 오메가-6 지방산은 리놀레산(linoleic acid), 감마-리놀렌산(gamma-linolenic acid) 및 아라키돈산(arachidonic acid)로 이루어진 군으로부터 선택되는 하나 이상일 수 있으나, 이에 제한되지 않는다.

[46]

상기 오메가-9 지방산은 올레산(oleic acid) 등일 수 있으나, 이에 제한되지 않는다.

[47]

상기 생막걸리는 효모를 포함하고 있으므로, 하기 실시 할 발효 과정에서

- 발효체로서 발효를 원활하게 진행될 수 있도록 하는 역할을 한다.
- [48] 상기 설탕은 하기 발효 과정에서 약재의 고유 성분과 향을 부가하며, 잡균 오염 및 증식 방지, 효소 증식에 따른 에너지원으로 사용된다.
- [49] 상기 혼합물의 혼합비율은 분말 1중량부에 대하여 추출액 0.5중량부, 생막걸리 0.5중량부, 식물성 오메가 0.03 내지 0.06중량부, 옥타코사놀 0.0012 내지 0.002중량부인 것이 바람직하다.
- [50] 상기 혼합비율은 발효가 일어나기 위해 최적의 혼합비로 생막걸리, 설탕이 상기 범위 미만일 경우 발효가 원활히 일어나지 않을 수 있으며, 범위를 초과할 경우 과도한 발효가 진행되거나 환의 맛을 해칠 수 있다.
- [51] 또한, 상기 식물성 오메가, 옥타코사놀이 상기 범위 미만일 경우 각 기능성을 발현하기 어려울 수 있으며, 범위를 초과할 경우 제조될 발효환의 맛을 해칠 수 있다.
- [52]
- [53] 다음으로, 제 4단계에서는 상기 혼합물을 발효시킨다. 구체적으로, 상기 제조한 혼합물의 발효를 진행한다.
- [54] 상기 발효는 7 내지 14일 간 수행되는 것이 바람직하다. 상기 발효를 7일 미만으로 할 경우 충분한 발효가 진행되지 않고, 14일을 초과할 경우 발효가 과도하게 진행되어 혼합물이 변질되는 문제점이 발생한다.
- [55]
- [56] 다음으로, 제 5단계에서는 상기 발효시킨 혼합물을 건조한다. 구체적으로, 구체적으로, 상기 발효시킨 혼합물을 건조기에 넣고 건조한다.
- [57] 상기 건조는 30 내지 40°C에서 서서히 건조시키는 것이 바람직하다. 상기 제시된 온도인 30°C미만에서 건조할 경우 건조시간이 과도하게 길어져 작업의 효율성을 저하시킬 수 있으며, 40°C를 초과할 경우 발효시킨 혼합물이 변질되는 문제점이 있다.
- [58]
- [59] 다음으로, 제 6단계에서는 상기 건조한 혼합물에 찹쌀풀, 소주를 첨가한 후 환으로 제조한다. 구체적으로, 상기 건조한 혼합물을 반죽하기 위하여 찹쌀풀 및 소주를 첨가하여 반죽한 후 건조하여 환으로 제조한다.
- [60] 상기 소주는 안동소주를 사용하여 혈의 작용을 원활하게 하여 흡수를 돋도록 한다. 소주는 상기 혼합물과 찹쌀풀의 혼합한 환 반죽 1중량부에 대하여 0.001 내지 0.01중량부를 첨가하는 것이 바람직하다.
- [61] 상기 소주가 0.001중량부 미만으로 첨가될 경우 소주의 활혈 기능성을 전달할 수 없으며, 0.01중량부를 초과할 경우 알콜 성분이 과다하게 함유되어 소비자에게 오히려 해가 되는 문제점이 발생할 수 있다.
- [62]
- [63] 이와 같이, 상술한 본 발명의 기술적 구성은 본 발명이 속하는 기술분야의 당업자가 본 발명의 그 기술적 사상이나 필수적 특징을 변경하지 않고서 다른

구체적인 형태로 실시될 수 있다는 것을 이해할 수 있을 것이다.

- [64] 그러므로 이상에서 기술한 실시예는 모든 면에서 예시적인 것이며 한정적인 것이 아닌 것으로서 이해되어야 하고, 본 발명의 범위는 상기 상세한 설명보다는 후술하는 특허청구범위에 의하여 나타나며, 특허청구범위의 의미 및 범위 그리고 그 등가 개념으로부터 도출되는 모든 변경 또는 변형된 형태가 본 발명의 범위에 포함되는 것으로 해석되어야 한다.

청구범위

[청구항 1]

제 1약재를 추출하여 추출액을 제조하는 제 1단계;
제 2약재를 분쇄하여 분말을 제조하는 제 2단계;
상기 제 1단계의 추출액, 상기 제 2단계의 분말, 생막걸리, 식물성
오메가, 옥타코사놀, 설탕을 혼합하여 혼합물을 제조하는 제
3단계;
상기 혼합물을 발효시키는 제 4단계;
상기 발효시킨 혼합물을 건조하는 제 5단계;
상기 건조한 혼합물에 찹쌀풀, 소주를 첨가한 후 환으로 제조하는
제 6단계;를 포함하되,
상기 제 1약재는 쇠비름, 질경이, 민들레, 오미자, 구기자, 사상자,
토사자, 복분자, 산사인, 감인근, 당귀, 대추, 생강, 마카 중 적어도
어느 하나이며,
상기 제 2약재는 쇠비름, 질경이, 민들레, 오미자, 구기자, 사상자,
토사자, 복분자, 산사인, 감인근, 당귀, 대추, 생강, 마카 중 적어도
어느 하나인 것을 특징으로 하는 식물성 오메가 한방 발효환
제조방법

[청구항 2]

제 1항에 있어서,
상기 제 1약재 및 제 2약재는 쇠비름 1중량부에 대하여 질경이
1중량부, 민들레 0.5중량부, 오미자 0.4중량부, 구기자 0.4중량부,
사상자 0.4중량부, 토사자 0.4중량부, 복분자 0.4중량부, 산사인
0.3중량부, 감인근 0.3중량부, 당귀 0.3중량부, 대추 0.2중량부, 생강
0.2중량부, 마카 0.3중량부를 혼합한 혼합약재인 것을 특징으로
하는 식물성 오메가 한방 발효환 제조방법

[청구항 3]

제 1항에 있어서,
상기 제 1단계에서 제 1약재의 추출은 저온고농축기기에서 10시간
농축하여 추출하는 것을 특징으로 하는 식물성 오메가 한방
발효환 제조방법

[청구항 4]

제 1항에 있어서,
상기 제 4단계의 발효는 7 내지 14일동안 실시되는 것을 특징으로
하는 식물성 오메가 한방 발효환 제조방법

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/KR2015/013547

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER

A61K 9/20(2006.01)i, A61K 36/21(2006.01)i, A61K 36/68(2006.01)i

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)

A61K 9/20; A61K 36/8988; A23L 33/00; A61K 36/289; A61J 3/06; A61K 36/76; A61K 36/258; A61K 36/284; A61K 36/21; A61K 36/68

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched
Korean Utility models and applications for Utility models: IPC as above
Japanese Utility models and applications for Utility models: IPC as above

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practicable, search terms used)

eKOMPASS (KIPO internal) & Keywords: oriental fermented pill, vegetable omega, octacosanol, raw rice wine, sugar, sticky rice starch, soju, extract, powder

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
A	KR 10-2014-0105245 A (TB AGRICULTURAL ASSOCIATION CORPORATION) 01 September 2014 See abstract and claim 1.	1-4
A	KR 10-2013-0097033 A (KIM, Jong Wook) 02 September 2013 See claim 5.	1-4
A	KR 10-2014-0137155 A (JANG, Sung Su) 02 December 2014 See abstract and claim 1.	1-4
A	KR 10-2009-0085236 A (KANG, Hong Gu) 07 August 2009 See paragraphs [0051]-[0065] and claims 1-3.	1-4
A	KR 10-2012-0060258 A (CHOI, Jae - Su) 12 June 2012 See abstract and claim 1.	1-4



Further documents are listed in the continuation of Box C.



See patent family annex.

* Special categories of cited documents:

"A" document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance

"E" earlier application or patent but published on or after the international filing date

"L" document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)

"O" document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means

"P" document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed

"T"

later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention

"X"

document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone

"Y"

document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art

"&"

document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search

14 MARCH 2016 (14.03.2016)

Date of mailing of the international search report

14 MARCH 2016 (14.03.2016)

Name and mailing address of the ISA/KR


 Korean Intellectual Property Office
 Government Complex-Daejeon, 189 Seonsa-ro, Daejeon 302-701,
 Republic of Korea

Facsimile No. 82-42-472-7140

Authorized officer

Telephone No.

INTERNATIONAL SEARCH REPORT
Information on patent family members

International application No.

PCT/KR2015/013547

Patent document cited in search report	Publication date	Patent family member	Publication date
KR 10-2014-0105245 A	01/09/2014	NONE	
KR 10-2013-0097033 A	02/09/2013	NONE	
KR 10-2014-0137155 A	02/12/2014	NONE	
KR 10-2009-0085236 A	07/08/2009	KR 10-0968674 B1	06/07/2010
KR 10-2012-0060258 A	12/06/2012	KR 10-1224196 B1	21/01/2013

A. 발명이 속하는 기술분류(국제특허분류(IPC))

A61K 9/20(2006.01)i, A61K 36/21(2006.01)i, A61K 36/68(2006.01)i

B. 조사된 분야

조사된 최소문헌(국제특허분류를 기재)

A61K 9/20; A61K 36/8988; A23L 33/00; A61K 36/289; A61J 3/06; A61K 36/76; A61K 36/258; A61K 36/284; A61K 36/21; A61K 36/68

조사된 기술분야에 속하는 최소문헌 이외의 문헌

한국등록실용신안공보 및 한국공개실용신안공보: 조사된 최소문헌란에 기재된 IPC

일본등록실용신안공보 및 일본공개실용신안공보: 조사된 최소문헌란에 기재된 IPC

국제조사에 이용된 전산 데이터베이스(데이터베이스의 명칭 및 검색어(해당하는 경우))

eKOMPASS(특허청 내부 검색시스템) & 키워드: 한방 발효환, 식물성 오메가, 옥타코사놀, 생막걸리, 설탕, 찹쌀풀, 소주, 추출액, 분말

C. 관련 문헌

카테고리*	인용문헌명 및 관련 구절(해당하는 경우)의 기재	관련 청구항
A	KR 10-2014-0105245 A (태백산 영농조합법인) 2014.09.01. 요약 및 청구항 1 참조.	1-4
A	KR 10-2013-0097033 A (김종욱) 2013.09.02. 청구항 5 참조.	1-4
A	KR 10-2014-0137155 A (장성수) 2014.12.02. 요약 및 청구항 1 참조.	1-4
A	KR 10-2009-0085236 A (강홍구) 2009.08.07. 단락 [0051]-[0065] 및 청구항 1-3 참조.	1-4
A	KR 10-2012-0060258 A (최재수) 2012.06.12. 요약 및 청구항 1 참조.	1-4

 추가 문헌이 C(계속)에 기재되어 있습니다. 대응특허에 관한 별지를 참조하십시오.

* 인용된 문헌의 특별 카테고리:

“A” 특별히 관련이 없는 것으로 보이는 일반적인 기술수준을 정의한 문헌

“E” 국제출원일보다 빠른 출원일 또는 우선일을 가지나 국제출원일 이후에 공개된 선출원 또는 특허 문헌

“L” 우선권 주장에 의문을 제기하는 문헌 또는 다른 인용문헌의 공개일 또는 다른 특별한 이유(이유를 명시)를 밝히기 위하여 인용된 문헌

“O” 구두 개시, 사용, 전시 또는 기타 수단을 언급하고 있는 문헌

“P” 우선일 이후에 공개되었으나 국제출원일 이전에 공개된 문헌

“T” 국제출원일 또는 우선일 후에 공개된 문헌으로, 출원과 상충하지 않으며 발명의 기초가 되는 원리나 이론을 이해하기 위해 인용된 문헌

“X” 특별한 관련이 있는 문헌. 해당 문헌 하나만으로 청구된 발명의 신규성 또는 진보성이 없는 것으로 본다.

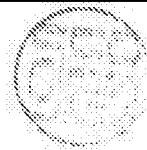
“Y” 특별한 관련이 있는 문헌. 해당 문헌이 하나 이상의 다른 문헌과 조합하는 경우로 그 조합이 당업자에게 자명한 경우 청구된 발명은 진보성이 없는 것으로 본다.

“&” 동일한 대응특허문헌에 속하는 문헌

국제조사의 실제 완료일 2016년 03월 14일 (14.03.2016)	국제조사보고서 발송일 2016년 03월 14일 (14.03.2016)
--	---

ISA/KR의 명칭 및 우편주소
대한민국 특허청
(35208) 대전광역시 서구 청사로 189,
4동 (둔산동, 정부대전청사)
팩스 번호 +82-42-472-7140

심사관
이동욱
전화번호 +82-42-481-8163



국제조사보고서에서
인용된 특허문헌

공개일

대응특허문헌

공개일

KR 10-2014-0105245 A	2014/09/01	없음
KR 10-2013-0097033 A	2013/09/02	없음
KR 10-2014-0137155 A	2014/12/02	없음
KR 10-2009-0085236 A	2009/08/07	KR 10-0968674 B1
KR 10-2012-0060258 A	2012/06/12	KR 10-1224196 B1