

관 인 생 략

출 원 번 호 통 지 서

출 원 일 자 2019.03.04
특 기 사 항 심사청구(유) 공개신청(무)
출 원 번 호 10-2019-0024590 (접수번호 1-1-2019-0217860-20)
출 원 인 성 명 신예리(4-2017-014376-9)
대 리 인 성 명 황정현(9-2005-000041-7)
발 명 자 성 명 신예리
발 명 의 명 칭 식이섬유가 함유된 식욕억제용 캐러멜 조성물

특 허 청 장

<< 안내 >>

1. 귀하의 출원은 위와 같이 정상적으로 접수되었으며, 이후의 심사 진행상황은 출원번호를 통해 확인하실 수 있습니다.
2. 출원에 따른 수수료는 접수일로부터 다음날까지 동봉된 납입영수증에 성명, 납부자번호 등을 기재하여 가까운 우체국 또는 은행에 납부하여야 합니다.
※ 납부자번호 : 0131(기관코드) + 접수번호
3. 귀하의 주소, 연락처 등의 변경사항이 있을 경우, 즉시 [특허고객번호 정보변경(경정), 정정신고서]를 제출하여야 출원 이후의 각종 통지서를 정상적으로 받을 수 있습니다.
※ 특허로(patent.go.kr) 접속 > 민원서식다운로드 > 특허법 시행규칙 별지 제5호 서식
4. 특허(실용신안등록)출원은 명세서 또는 도면의 보정이 필요한 경우, 등록결정 이전 또는 의견서 제출기간 이내에 출원서에 최초로 첨부된 명세서 또는 도면에 기재된 사항의 범위 안에서 보정할 수 있습니다.
5. 외국으로 출원하고자 하는 경우 PCT 제도(특허·실용신안)나 마드리드 제도(상표)를 이용할 수 있습니다. 국내출원일을 외국에서 인정받고자 하는 경우에는 국내출원일로부터 일정한 기간 내에 외국에 출원하여야 우선권을 인정받을 수 있습니다.
※ 제도 안내 : <http://www.kipo.go.kr-특허마당-PCT/마드리드>
※ 우선권 인정기간 : 특허·실용신안은 12개월, 상표·디자인은 6개월 이내
※ 미국특허상표청의 선출원을 기초로 우리나라에 우선권주장출원 시, 선출원이 미공개상태이면, 우선일로부터 16개월 이내에 미국특허상표청에 [전자적교환허가서(PTO/SB/39)]를 제출하거나 우리나라에 우선권 증명서류를 제출하여야 합니다.
6. 본 출원사실을 외부에 표시하고자 하는 경우에는 아래와 같이 하여야 하며, 이를 위반할 경우 관련법령에 따라 처벌을 받을 수 있습니다.
※ 특허출원 10-2010-0000000, 상표등록출원 40-2010-0000000
7. 종업원이 직무수행과정에서 개발한 발명을 사용자(기업)가 명확하게 승계하지 않은 경우, 특허법 제62조에 따라 심사단계에서 특허거절결정되거나 특허법 제133조에 따라 등록이후에 특허무효사유가 될 수 있습니다.
8. 기타 심사 절차에 관한 사항은 동봉된 안내서를 참조하시기 바랍니다.

【가산출원료】	20 면	0 원
【우선권주장료】	0 건	0 원
【심사청구료】	8 항	495,000 원
【합계】	541,000 원	
【감면사유】	개인(70%감면)[1]	
【감면후 수수료】	162,300 원	
【첨부서류】	1.기타첨부서류[위임장]_1통	

1 : 기타첨부서류

[PDF 파일 첨부](#)

【발명의 설명】

【발명의 명칭】

식이섬유가 함유된 식욕억제용 캐러멜 조성물 {CARMEL COMPOSITION FOR APPETITE SUPPRESSION CONTAINING DIETARY FIBER}

【기술분야】

【0001】 본 발명은 식이섬유가 함유된 식욕억제용 캐러멜 조성물에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 식이섬유가 풍부하게 함유되어 인체에 유익할 뿐만 아니라, 취식자로 하여금 쉽게 포만감을 느껴 식욕억제로 인한 체중감량을 유발하는 효과를 나타내는 식이섬유가 함유된 식욕억제용 캐러멜 조성물에 관한 것이다.

【발명의 배경이 되는 기술】

【0003】 산업의 발달 및 경제성장과 더불어 우리나라의 식생활은 육류가 주 재료인 서구식으로 변화해 가고 있고, 이에 따라 채소류 및 식이섬유의 섭취량은 상대적으로 감소하고 있다. 이러한 전통 식생활의 붕괴로 인해 단백질, 지방 및 열량의 섭취는 증가되어 국민 체위는 향상되었으나, 음식물의 과다 섭취와 육체적 운동 부족 및 스트레스 등으로 인해 체력은 오히려 저하되었으며, 체내에 쌓이는 에너지의 양도 증가하여 비만 환자가 급속히 증가되고 있다.

【0004】 비만이란 주로 체내의 피하에 지방이 많이 쌓여 있는 상태를 말하는데, 일반적으로 에너지 섭취량이 소비량을 초과하여 남은 열량이 지방으로 과다하

게 축적되는 현상을 말한다. 비만은 그 자체로도 충분히 문제가 될 수 있지만, 고혈압, 당뇨병, 동맥경화증, 뇌졸중, 협심증 및 고지혈증 등의 성인병의 원인이 될 수 있다.

【0005】 따라서, 비만은 단순히 외관상 문제 뿐 아니라, 우리나라의 사망원인 및 질병 구조 양상에까지 큰 변화를 일으키는 주된 원인이 되고 있는데, 이와 같이 비만이 현대 사회의 문제로 대두되면서, 비만을 예방하고 치료하기 위한 다이어트 방법과 다이어트용 조성물에 대한 관심이 급속도로 증가하고 있다.

【0006】 비만을 예방하거나 치료하기 위한 다이어트의 목적은 체중감소는 물론, 비만의 합병증을 예방하거나 치료하는데 있어야 한다. 또한, 감소된 적정 체중을 유지함으로써 비만 치료 후 다시 체중이 증가하지 않도록 도와야 하는데, 최근의 연구들에서는 비만인들이 표준체중을 달성하기 위해 무리한 체중감소보다는 초기 체중의 5 내지 10%의 감소를 권장하고 있는데, 이 정도의 감량으로 혈압, 혈청지질, 혈당 및 인슐린 저항성 등의 개선이 가능하기 때문이다.

【0007】 현재까지 알려진 비만을 예방하거나 치료하기 위한 다이어트 방법으로 식사요법, 운동요법, 행동수정요법 등이 있는데, 특히, 식사요법은 비만 치료에서 가장 근본적이고 중요하다 할 수 있다. 바람직한 식사요법은 섭취 열량을 줄이고 소모를 증가시킴으로써, 체내 축적된 지방을 분해할 수 있어야 한다. 열량을 제한하는 것으로 그 정도에 따라 몇 가지 방법이 있는데, 일반적으로는 영양적으로 균형이 잡힌 '열량제한식사(LCD ; Low Calorie Diet)'를 하는 경우가 많고, 주로 식품교환군을 이용한 식사 처방을 통해 실시된다. 그러나, 현실적으로 식행동은 변경

되기가 매우 어렵고, 식품교환군을 고려하여 식사를 한다는 것은 현대인들에게 대단히 어려운 일이다.

【0008】 또한, 대부분의 현대인들은 일정한 포만감을 느낄 때까지 식사를 멈추지 않고 지속하려는 경향을 보이기 때문에, 식사요법이나 행동수정요법으로 체중을 감량하는 것은 매우 어렵고, 운동요법 또한 바쁜 현대인들이 실행에 옮기기에는 현실적으로 어려운 문제점이 있었다.

【선행기술문헌】

【특허문헌】

【0010】 (특허문헌 0001) 한국특허등록 제10-0539378(2005.12.21)

(특허문헌 0002) 한국특허등록 제10-1755642(2017.07.03)

【발명의 내용】

【해결하고자 하는 과제】

【0011】 본 발명의 목적은 식이섬유가 풍부하게 함유되어 인체에 유익할 뿐만 아니라, 취식자로 하여금 쉽게 포만감을 느껴 식욕억제로 인한 체중감량을 유발하는 효과를 나타내는 식이섬유가 함유된 식욕억제용 캐러멜 조성물을 제공하는 것이다.

【과제의 해결 수단】

【0013】 본 발명의 목적은 감미료 혼합물, 팜유, 글리세린, 레시틴, 식이섬유, 젤라틴 및 첨가제로 이루어지는 것을 특징으로 하는 식이섬유가 함유된 식욕억제용 캐러멜 조성물을 제공함에 의해 달성된다.

【0014】 본 발명의 바람직한 특징에 따르면, 상기 식이섬유가 함유된 식욕억제용 캐러멜 조성물은 감미료 혼합물 100 중량부, 팜유 10 내지 20 중량부, 글리세린 1 내지 1.5 중량부, 레시틴 0.5 내지 0.7 중량부, 식이섬유 15 내지 25 중량부, 젤라틴 1 내지 1.5 중량부 및 첨가제 5 내지 20 중량부로 이루어지는 것으로 한다.

【0015】 본 발명의 더 바람직한 특징에 따르면, 상기 감미료 혼합물은 프락토 올리고당, 팔라티노스, 솔비톨, 자일로스, 에스트리톨, 알룰로스 및 스테비아로 이루어진 그룹에서 선택된 둘 이상으로 이루어지는 것으로 한다.

【0016】 본 발명의 더욱 바람직한 특징에 따르면, 상기 식이섬유는 치커리화이버, 난소화성말토덱스트린 및 폴리덱스트로스로 이루어진 그룹에서 선택된 하나 이상으로 이루어지는 것으로 한다.

【0017】 본 발명의 더욱 더 바람직한 특징에 따르면, 상기 첨가제는 구연산, 비타민, 카카오버터, 카카오닙스, 딸기분말, 녹차분말, 차카테킨 및 향미제로 이루어진 그룹에서 선택된 하나 이상으로 이루어지는 것으로 한다.

【0018】 본 발명의 더욱 더 바람직한 특징에 따르면, 상기 식이섬유가 함유된 식욕억제용 캐러멜 조성물에는 상기 감미료 혼합물 100 중량부 대비 해조류 발

효물 5 내지 20 중량부가 더 함유되는 것으로 한다.

【0019】 본 발명의 더욱 더 바람직한 특징에 따르면, 상기 해조류 발효물은 다시마, 함초 및 톳으로 이루어진 그룹에서 선택된 하나 이상으로 이루어진 해조류에 바실러스 서브틸러스를 접종하고 발효하여 제조되는 것으로 한다.

【0020】 본 발명의 더욱 더 바람직한 특징에 따르면, 상기 해조류 발효물은 다시마 100 중량부, 함초 40 내지 60 중량부 및 톳 40 내지 60 중량부를 혼합하여 제조되는 것으로 한다.

【발명의 효과】

【0022】 본 발명에 따른 식이섬유가 함유된 식욕억제용 캐러멜 조성물은 식이섬유가 풍부하게 함유되어 인체에 유익할 뿐만 아니라, 취식자로 하여금 쉽게 포만감을 느껴 식욕억제로 인한 체중감량을 유발하는 탁월한 효과를 나타낸다.

【도면의 간단한 설명】

【0024】 도 1은 본 발명의 실시예 1을 통해 제조된 식이섬유가 함유된 식욕억제용 캐러멜 조성물에 함유된 열량을 한국분석기술연구원에 의뢰하여 측정한 시험성적서이다.

도 2은 본 발명의 실시예 2를 통해 제조된 식이섬유가 함유된 식욕억제용 캐러멜 조성물에 함유된 열량을 한국분석기술연구원에 의뢰하여 측정한 시험성적서이

다.

도 3은 본 발명의 실시예 3을 통해 제조된 식이섬유가 함유된 식욕억제용 캐러멜 조성물에 함유된 열량을 한국분석기술연구원에 의뢰하여 측정한 시험성적서이다.

【발명을 실시하기 위한 구체적인 내용】

【0025】 이하에는, 본 발명의 바람직한 실시예와 각 성분의 물성을 상세하게 설명하되, 이는 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자가 발명을 용이하게 실시할 수 있을 정도로 상세하게 설명하기 위한 것이지, 이로 인해 본 발명의 기술적인 사상 및 범주가 한정되는 것을 의미하지는 않는다.

【0027】 본 발명에 따른 식이섬유가 함유된 식욕억제용 캐러멜 조성물은 감미료 혼합물, 팜유, 글리세린, 레시틴, 식이섬유, 젤라틴 및 첨가제로 이루어지며, 감미료 혼합물 100 중량부, 팜유 5 내지 15 중량부, 글리세린 0.5 내지 1 중량부, 레시틴 0.4 내지 0.6 중량부, 식이섬유 10 내지 20 중량부, 젤라틴 0.5 내지 1 중량부 및 첨가제 4 내지 15 중량부로 이루어지는 것이 바람직하다.

【0029】 상기 감미료 혼합물은 본 발명에 따른 식이섬유가 함유된 식욕억제용 캐러멜 조성물의 주재료가 되는 성분으로, 캐러멜 조성물에 단맛을 부여할 뿐만 아니라, 칼로리가 낮고 당성분의 흡수를 억제하며, 체중감량 효과를 부여하는 성분

들로 이루어져 캐러멜 조성물의 섭취로 인해 체중이 증가하는 것을 억제하는 역할을 한다.

【0030】 이때, 상기 감미료 혼합물은 프락토 올리고당, 팔라티노스, 솔비톨, 자일로스, 에스트리톨, 알룰로스 및 스테비아로 이루어진 그룹에서 선택된 둘 이상으로 이루어지는 것이 바람직한데, 프락토 올리고당 100 중량부에 팔라니토스, 솔비톨, 자일로스, 에스트리톨, 알룰로스 및 스테비아로 이루어진 그룹에서 선택된 하나 이상을 50 내지 100 중량부로 혼합하여 이루어지는 것이 바람직하다.

【0031】 상기 프락토 올리고당은 백설탕에 비해 칼로리가 낮고 단맛이 강하며 식이섬유의 함량이 높을 뿐만 아니라, 대장 내에서 몸에 유익한 세균이 번식하는데 도움을 주기 때문에, 배변을 유도하여 변비를 개선한다.

【0032】 또한, 상기 팔라티노스는 설탕으로부터 효소를 이용하여 만들어지며 glucose 와 fructose의 1,6 결합을 갖는 설탕의 이성질체로, 꿀과, 사탕수수 등에 미량 존재하며 1,2 결합의 설탕에 비해 결합도가 높아 체내에서 천천히 소화 흡수되기 때문에 급속한 혈당상승을 억제하며, 지구력을 향상시키는 효과를 나타낸다.

【0033】 또한, 상기 자일로스는 자작나무나 옥수숫대 등에서 추출되는데, 당성분의 체내 흡수율을 낮추는 역할을 하며, 상기 에스트리톨은 옥수수에서 추출한 포도당을 발효하여 생산되는데 칼로리와 당지수가 매우 낮아 체중증가를 억제하는 효과를 부여하고, 상기 알룰로스는 무화과나 포도에 존재하는 당으로 발효기법을 이용해 과당을 변형한 이성체인데 우수한 체중감량 효과를 나타내며, 상기 스테비아는 잎에서 추출한 글리시드로 백설탕의 약 300배에 달하는 단맛을 내는데, 칼로

리가 매우 낮고 혈당을 향상시키지 않는 효과를 나타낸다.

【0035】 상기 팜유는 5 내지 15 중량부가 함유되며, 상기 글리세린은 1 내지 1.5 중량부가 함유되는데, 상기 감미료 혼합물, 레시틴, 식이섬유, 젤라틴 및 첨가제가 고르게 혼합되도록 윤활제의 역할과, 제조된 캐러멜의 유연성과 식감(씹힘성)을 향상시키는 역할을 한다.

【0036】 상기 팜유의 함량이 5 중량부 미만이거나 상기 글리세린의 함량이 1 중량부 미만이면 상기의 효과가 미미하며, 상기 팜유의 함량이 15 중량부를 초과하거나 상기 글리세린의 함량이 1.5 중량부를 초과하게 되면 상기의 효과는 크게 향상되지 않으면서 캐러멜 조성물의 형태안정성이 저하될 수 있다.

【0038】 상기 레시틴은 0.4 내지 0.6 중량부가 함유되며, 우리 몸의 세포막 구성에 있어 중요한 성분 중에 하나로, 체내 콜레스테롤 수치를 낮춰 고지혈증, 고혈압, 뇌졸중 및 동맥경화 등과 같은 심혈관 질환을 예방하며, 뇌세포의 정보전달 물질의 하나인 아세틸콜린(Acetylcholine)을 만들어 기억력, 집중력 향상, 치매 예방, 뇌 기능 활성화 등의 효과를 나타내고, 세포 속의 수분을 조절해주기 때문에 피부의 윤기와 광택을 살어나게 하는 효과를 나타낼 뿐만 아니라, 비타민 E를 비롯한 지용성 비타민 A,D,K 등의 흡수를 도와 피부노화와 피부침착을 예방하는 효과를 나타낸다.

【0039】상기 레시틴의 함량이 0.4 중량부 미만이면 상기의 효과가 미미하며, 상기 레시틴의 함량이 0.6 중량부를 초과하게 되면 상기의 효과는 크게 향상되지 않으면서 캐러멜 조성물의 기호도가 저하될 수 있다.

【0041】상기 식이섬유는 15 내지 25 중량부가 함유되며, 치커리화이버, 난 소화성말토덱스트린 및 폴리덱스트로스로 이루어진 그룹에서 선택된 하나 이상으로 이루어지는데, 장내에서 포만감을 유발하여 취식자의 식욕을 억제하여 체중감량 효과를 유발하는 역할을 할 뿐만 아니라, 신진대사 향상, 면역력 증진 등과 같은 효과를 나타내는 캐러멜을 제공하는 역할을 한다.

【0042】상기 식이섬유의 함량이 15 중량부 미만이면 상기의 효과가 미미하며, 상기 식이섬유의 함량이 25 중량부를 초과하게 되면 상기의 효과는 크게 향상되지 않으면서 캐러멜 조성물의 기호도와 식감이 저하될 수 있다.

【0044】상기 젤라틴은 1 내지 1.5 중량부가 함유되며, 동물의 가죽, 힘줄, 연골 등을 구성하는 천연 단백질인 콜라겐을 뜨거운 물로 처리하면 얻어지는 유도 단백질의 일종으로 본 발명에 따른 캐러멜 조성물에 점도를 부여하는 증점제의 역할을 한다.

【0045】상기 젤라틴의 함량이 1 중량부 미만이면 본 발명에 따른 캐러멜 조성물의 형태가 캐러멜과 같이 유지될 수 없으며, 상기 젤라틴의 함량이 1.5 중량부

를 초과하게 되면 본 발명에 따른 캐러멜 조성물의 점도가 지나치게 증가하여 가공성이나 식감 등과 같은 물성이 저하되기 때문에 바람직하지 못하다.

【0047】 상기 첨가제는 5 내지 20 중량부가 함유되며, 구연산, 비타민, 카카오버터, 카카오닙스, 딸기분말, 녹차분말, 차카테킨 및 향미제로 이루어진 그룹에서 선택된 하나 이상으로 이루어지는데, 본 발명에 따른 캐러멜 조성물이 다양한 맛, 향 및 색상을 나타낼 수 있도록 하는 역할을 한다.

【0049】 또한, 본 발명에 따른 식이섬유가 함유된 식욕억제용 캐러멜 조성물에는 상기 식이섬유가 함유된 식욕억제용 캐러멜 조성물에 함유된 감미료 혼합물 100 중량부 대비 해조류 발효물 5 내지 20 중량부가 더 함유될 수도 있는데, 상기 해조류 발효물은 다시마, 함초 및 톯으로 이루어진 그룹에서 선택된 하나 이상으로 이루어진 해조류에 바실러스 서브틸러스를 접종하고 발효하여 제조된다.

【0050】 다시마는 칼로리가 아주 낮고, 섬유질이 많아 적은 양으로도 쉽게 포만감을 느낄 수 있어서 다이어트에 안성맞춤이며, 알긴산(Alginic acid)이란 질 좋은 식이섬유가 다량 함유되어 있는데, 알긴산은 장운동을 활성화시켜 배변을 촉진하고 변비를 개선하는 효과를 나타낸다.

【0051】 또한, 우리 몸에 요오드가 부족하면 신진대사가 원활하지 못해서 갑상선 부종과 비만의 원인이 되기도 하는데, 상기 다시마에는 요오드가 풍부하고 단

백질, 칼슘, 칼륨, 마그네슘 등 인체에 꼭 필요한 영양소를 고루 함유하고 있어 성장 발육을 촉진하고, 다이어트 시 부족해지기 쉬운 영양소도 보충할 수 있다.

【0052】 또한, 상기 함초(鹹草)는 육지에 자라는 식물이면서도 바닷물 속에 있는 모든 미네랄성분을 농축하여 함유하고 바다 물속의 독소를 분해 제거하는 효소가 들어 있는 있는 폴로, 흙 속에 스며든 바닷물을 한껏 빨아들인 다음 광합성작용으로 물기만을 증발시키고 바닷물 속에 들어 있는 갖가지 미네랄 성분만을 고스란히 남아 있게 하는 생리를 지니는데, 숙변제거, 면역기능 강화, 피부미용 및 다이어트 등에 효과적이다.

【0053】 또한, 톳은 칼슘, 요오드가 다량 함유되어 혈관의 경화를 예방하고, 치아를 건강하게 하며, 뼈를 튼튼하게 하고 빈혈에도 좋을 뿐만 아니라, 비만도 예방하는 역할을 하는데, 톳에는 수용성 알긴산을 비롯하여 물에 용해되지 않는 셀룰로오스가 다량 함유되어 있기 때문에, 장내의 세균 밸런스를 조절하여 장 운동을 증진시키는 역할을 하여 변의 양을 늘려 배변을 부드럽게 촉진해주고 변비를 예방 및 해소하는 역할을 한다.

【0054】 상기와 같은 효과를 나타내는 성분들로 이루어지는 해조류 발효물은 각종 영양성분이 풍부하게 함유되어 있을 뿐만 아니라, 체중 및 체지방 감량에 효과적이고 콜레스테롤 감소효과가 우수하여, 비만을 예방 및 개선하는 캐러멜 조성물을 제공하는 역할을 한다.

【0055】 이때, 상기 해조류 발효물의 구체적인 제조방법은 멸균수(100ml)에 상기 해조류 발효물은 다시마 100 중량부, 함초 40 내지 60 중량부 및 톳 40 내지 60 중량부를 혼합하여 이루어진 혼합물을 120g 혼합하여 120 내지 130℃의 온도에서 30분간 증숙하고, 증숙이 완료된 혼합물 100 중량부 대비 바실러스 서브틸러스 (*Bacillus subtilis natto*)균을 5 내지 20 중량부 접종하고 20 내지 30시간 발효하는 과정을 통해 제조된다.

【0057】 이하에서는, 본 발명에 따른 식이섬유가 함유된 식욕억제용 캐러멜 조성물의 제조방법 및 그 제조방법을 통해 제조된 캐러멜 조성물의 물성을 실시예를 들어 설명하기로 한다.

【0059】 <실시예 1>

【0060】 올리고당 48g, 팔라티노스 25.445g, 팜유 8g, 솔비톨 3g, 글리세린 0.6g, 레시틴 0.3g, 치커리화이바 8g, 난소화성말토덱스트린 1g, 폴리덱스트로스 1g, 딸기분말 1g, 구연산 1g, 비타민 A 0.005g, 비타민 C 1g, 비타민 E 0.45g, 딸기향 0.6g 및 젤라틴 0.6g으로 이루어진 혼합물을 가열장치와 교반장치가 구비된 혼합기에 투입하고 60℃의 온도에서 150rpm의 속도로 30분 동안 가열교반한 후에 10분 동안 숙성시키고, 숙성이 완료된 혼합물을 성형틀에 투입하고 성형한 후에 상온으로 냉각하고 탈형하여 식이섬유가 함유된 식욕억제용 캐러멜 조성물을 제조하였다.

다.

【0062】 <실시예 2>

【0063】 상기 실시예 1과 동일하게 진행하되, 올리고당 46.055g, 팔라티노스 24.445g, 팜유 7g, 솔비톨 3g, 글리세린 0.6g, 레시틴 0.3g, 카카오버터 1g, 치커리화이바 8g, 난소화성말토덱스트린 1g, 폴리덱스트로스 1g, 카카오닙스 1g, 카카오 분말 6g 및 젤라틴 0.6g을 사용하여 식이섬유가 함유된 식욕억제용 캐러멜 조성물을 제조하였다.

【0065】 <실시예 3>

【0066】 상기 실시예 1과 동일하게 진행하되, 올리고당 49g, 팔라티노스 26.35g, 팜유 8g, 솔비톨 3g, 글리세린 0.6g, 레시틴 0.3g, 치커리화이바 8g, 난소화성말토덱스트린 1g, 폴리덱스트로스 1g, 녹차분말 1.5g, 차카테킨 0.5g, 녹차향 0.15g 및 젤라틴 0.6g을 사용하여 식이섬유가 함유된 식욕억제용 캐러멜 조성물을 제조하였다.

【0068】 상기 실시예 1 내지 3을 통해 제조된 식이섬유가 함유된 식욕억제용 캐러멜 조성물의 칼로리 함량을 측정하여 아래 표 1에 나타내었다.

【0069】 {단, 칼로리 함량은 한국분석기술연구원에 의뢰하여 측정하였다.}

【0070】 <표 1>

구분	칼로리 함량(kcal/100g)
실시예 1	427.8
실시예 2	442.2
실시예 3	426.0

【0071】

【0072】 상기 표 1에 나타난 것처럼, 본 발명의 실시예 1 내지 3을 통해 제조된 캐러멜 조성물은 칼로리의 함량이 매우 낮은 것을 알 수 있다.

【0073】 따라서, 본 발명에 따른 식이섬유가 함유된 식욕억제용 캐러멜 조성물은 식이섬유가 풍부하게 함유되어 인체에 유익할 뿐만 아니라, 취식자로 하여금 쉽게 포만감을 느껴 식욕억제로 인한 체중감량을 유발하는 효과를 나타낸다.

【청구범위】**【청구항 1】**

감미료 혼합물, 팜유, 글리세린, 레시틴, 식이섬유, 젤라틴 및 첨가제로 이루어지는 것을 특징으로 하는 식이섬유가 함유된 식욕억제용 캐러멜 조성물.

【청구항 2】

청구항 1에 있어서,

상기 식이섬유가 함유된 식욕억제용 캐러멜 조성물은 감미료 혼합물 100 중량부, 팔라티노스 45 내지 55 중량부, 팜유 10 내지 20 중량부, 글리세린 1 내지 1.5 중량부, 레시틴 0.5 내지 0.7 중량부, 식이섬유 15 내지 25 중량부, 젤라틴 1 내지 1.5 중량부 및 첨가제 5 내지 20 중량부로 이루어지는 것을 특징으로 하는 식이섬유가 함유된 식욕억제용 캐러멜 조성물.

【청구항 3】

청구항 1 또는 2에 있어서,

상기 감미료 혼합물은 프락토 올리고당, 팔라티노스, 솔비톨, 자일로스, 에스트리톨, 알룰로스 및 스테비아로 이루어진 그룹에서 선택된 둘 이상으로 이루어지는 것을 특징으로 하는 식이섬유가 함유된 식욕억제용 캐러멜 조성물.

【청구항 4】

청구항 1 또는 2에 있어서,

상기 식이섬유는 치커리화이버, 난소화성말토덱스트린 및 폴리텍스트로스로 이루어진 그룹에서 선택된 하나 이상으로 이루어지는 것을 특징으로 하는 식이섬유가 함유된 식욕억제용 캐러멜 조성물.

【청구항 5】

청구항 1 또는 2에 있어서,

상기 첨가제는 구연산, 비타민, 카카오버터, 카카오넵스, 딸기분말, 녹차분말, 차카테킨 및 향미제로 이루어진 그룹에서 선택된 하나 이상으로 이루어지는 것을 특징으로 하는 식이섬유가 함유된 식욕억제용 캐러멜 조성물.

【청구항 6】

청구항 1 또는 2에 있어서,

상기 식이섬유가 함유된 식욕억제용 캐러멜 조성물에는 상기 감미료 혼합물 100 중량부 대비 해조류 발효물 5 내지 20 중량부가 더 함유되는 것을 특징으로 하는 식이섬유가 함유된 식욕억제용 캐러멜 조성물.

【청구항 7】

청구항 6에 있어서,

상기 해조류 발효물은 다시마, 함초 및 톯으로 이루어진 그룹에서 선택된 하나 이상으로 이루어진 해조류에 바실러스 서브틸러스를 접종하고 발효하여 제조되는 것을 특징으로 하는 식이섬유가 함유된 식욕억제용 캐러멜 조성물.

【청구항 8】

청구항 7에 있어서,

상기 해조류 발효물은 다시마 100 중량부, 함초 40 내지 60 중량부 및 톯 40 내지 60 중량부를 혼합하여 제조되는 것을 특징으로 하는 식이섬유가 함유된 식욕억제용 캐러멜 조성물.

【요약서】**【요약】**

본 발명은 식이섬유가 함유된 식욕억제용 캐러멜 조성물에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 감미료 혼합물, 팜유, 글리세린, 레시틴, 식이섬유, 젤라틴 및 첨가제로 이루어진다.

상기의 성분으로 이루어지는 캐러멜 조성물은 식이섬유가 풍부하게 함유되어 인체에 유익할 뿐만 아니라, 취식자로 하여금 쉽게 포만감을 느껴 식욕억제로 인한 체중감량을 유발하는 효과를 나타낸다.

【대표도】

도 1

【도면】

【도 1】

시 험 성 적 서			
발급번호 : G170004212			
접수번호	1703-2244	검 사 목 적	참고용
제 품 명	야미봉 비타민 식이첨유 카라멜(딸기맛)		
제품유형		제 조 일 자	
		유통 기 한	..
업 소 명	주식회사 리베누(Rivenu Co.,Ltd.)	의 료 인	신예리
소 재 지	경기도 고양시 덕양구 통일로 140, 에이-146호(동산동,삼송테크노밸리)		
접수년월일	2017.03.17	검사완료일	2017.03.30
시 험 결 과			
시험항목	기준규격	결 과	판 정
열량(kcal/100g)	-	427.8	-
2017 년 03 월 30일 (주) 한국분석기술연구			
이 성적은 제출된 검체에 한하며, 의뢰목적 이외의 상품 선전 및 상업용에 사용할 수 없음. 주소 : 부산시 동구 초량1동 1213-17 해광빌딩 9층, 전화 : 051-406-1231, 팩스 : 051-406-3298.			
양식번호(KATRI-P-24-01) 개정번호(0) 개정일자(2006.12.15)			

【도 2】

시 험 성 적 서

발급번호 : G170004211

접수번호	1703-2243	검 사 목 적	참고용
제 품 명	아미분 카카오닙스 식이성유 카라멜(초코맛)		
제품유형		제 조 일 자	
		유통 기 한	..
업 소 명	주식회사 리베누(Rivenu Co.,Ltd.)	의 회 인	신예리
소 재 지	경기도 고양시 덕양구 통일로 140, 에이-146호(동산동,삼송테크노밸리)		
접수년월일	2017.03.17	검사완료일	2017.03.30

시 험 결 과

시험항목	기준규격	결 과	판 정
열량 (kcal/100g)	-	442.2	-

2017 년 03 월 30일
(주) 한국분석기술연구



이 성적은 제출된 검체에 한하며, 의뢰목적 이외의 상품 선전 및 상업용에 사용할 수 없음.
주소 : 부산시 동구 초량1동 1213-17 해광빌딩 3층. 전화 : 051-466-1231, 팩스 : 051-466-3298.

양식번호(KATRI-P-24-01) 개정번호(0) 개정일자(2006.12.15)

【도 3】

시 험 성 적 서

발급번호 : G170004214

접수번호	1703-2246	검 사 목 적	참고용
제 품 명	아미봉 카테킨 식이섬유 카라멜(녹차맛)		
제품유형		제 조 일 자	
		유통 기 한	..
업 소 명	주식회사 리베누(Rivenu Co.,Ltd.)	의 회 인	신예리
소 재 지	경기도 고양시 덕양구 통일로 140, 에이-146호(동산동,삼송테크노밸리)		
접수년월일	2017.03.17	검사완료일	2017.03.30

시 험 결 과			
시험항목	기준규격	결 과	판 정
열량(kcal/100g)	-	426.0	-

2017 년 03 월 30일

(주) 한국분석기술연구원

이 성적은 제출된 검체에 한하며, 의뢰목적 이외의 상품 선전 및 상업용에 사용할 수 없음.
주소 : 부산시 동구 초량1동 1213-17 해광빌딩 3층. 전화 : 051-466-1231, 팩스 : 051-466-3298.

양식번호(KATRI-P-24-01) 개정번호(0) 개정일자(2006.12.15)