

(12) 특허협력조약에 의하여 공개된 국제출원

(19) 세계지식재산권기구
국제사무국

(43) 국제공개일
2024년 11월 14일 (14.11.2024)



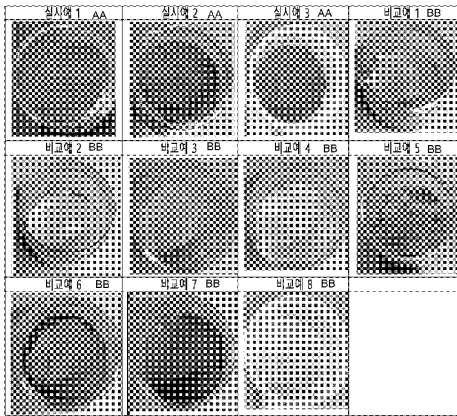
(10) 국제공개번호
WO 2024/232715 A1

- (51) 국제특허분류:
A23C 20/00 (2006.01) A23D 9/00 (2006.01)
- (21) 국제출원번호: PCT/KR2024/006339
- (22) 국제출원일: 2024년 5월 10일 (10.05.2024)
- (25) 출원언어: 한국어
- (26) 공개언어: 한국어
- (30) 우선권정보:
10-2023-0060539 2023년 5월 10일 (10.05.2023) KR
- (71) 출원인: 씨제이제일제당 (주) (CJ CHEILJEDANG CORPORATION) [KR/KR]; 04560 서울특별시 중구 동호로 330, Seoul (KR).
- (72) 발명자: 조현국 (CHO, Hyun Kug); 04560 서울특별시 중구 동호로 330, Seoul (KR). 박윤경 (BAK, Yoon-Kyung); 04560 서울특별시 중구 동호로 330, Seoul (KR). 이형래 (LEE, Hyeong Rae); 04560 서울특별시 중구 동호로 330, Seoul (KR). 윤상영 (YOON, Sang Young); 04560 서울특별시 중구 동호로 330, Seoul (KR). 배수진 (BAE, Sujin); 04560 서울특별시 중구 동호로 330, Seoul (KR). 홍성호 (HONG, Sung Ho); 04560 서울특별시 중구 동호로 330, Seoul (KR). 박혜민 (PARK, Hye Min); 04560 서울특별시 중구 동호로 330, Seoul (KR).

- 김지영 (KIM, Ji Young); 04560 서울특별시 중구 동호로 330, Seoul (KR). 최경운 (CHOI, Jung-woon); 04560 서울특별시 중구 동호로 330, Seoul (KR).
- (74) 대리인: 특허법인한얼 (HANOL INTELLECTUAL PROPERTY AND LAW); 05836 서울특별시 송파구 법원로 135, 6층, Seoul (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, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MU, 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, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, ZA, ZM, ZW.
- (84) 지정국 (별도의 표시가 없는 한, 가능한 모든 종류의 국내 권리의 보호를 위하여): ARIPO (BW, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, 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,

(54) Title: NOVEL IMITATION CHEESE

(54) 발명의 명칭: 신규한 이미테이션 치즈



AA ... Example
BB ... Comparative example

(57) Abstract: The present application relates to an imitation cheese comprising prolamin and dried microbial cells, and a method for manufacturing same. The imitation cheese comprising prolamin and dried bacterial cells provided in the present application is nutritionally excellent while having properties similar to those of natural cheeses. The method for manufacturing an imitation cheese comprising prolamin and dried bacterial cells provided in the present application ensures excellent workability.

(57) 요약서: 본 출원은 프롤라민 및 건조 균체를 포함하는 이미테이션 치즈 및 이의 제조방법에 관한 것이다. 본 출원에서 제공되는 프롤라민 및 건조 균체를 포함하는 이미테이션 치즈는 자연 치즈와 물성이 유사하면서도 영양학적으로 우수하다. 본 출원에서 제공되는 프롤라민 및 건조 균체를 포함하는 이미테이션 치즈 제조 방법은 작업 용이성이 우수하다.

[다음 쪽 계속]

ME, 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 제21조(3))
- 청구범위 보정 기한 만료 전의 공개이며, 보정서를
접수하는 경우 그에 관하여 별도 공개함 (규칙 48.2(h))