

(12) 특허협력조약에 의하여 공개된 국제출원

(19) 세계지식재산권기구
국제사무국



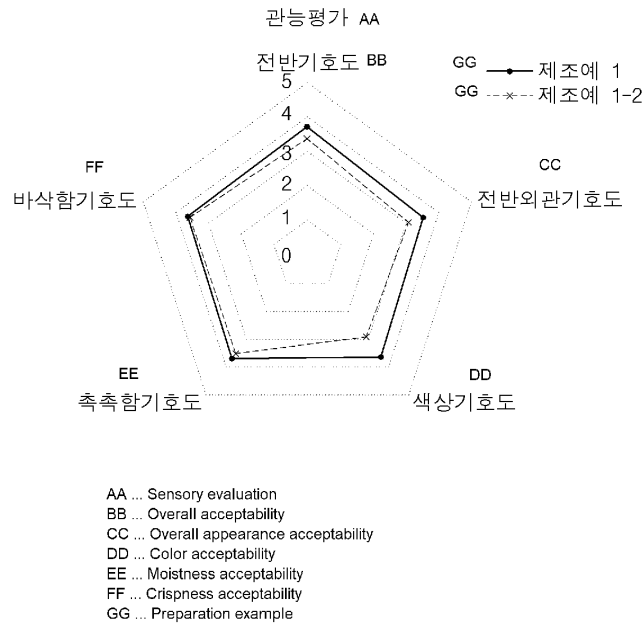
(10) 국제공개번호
WO 2021/071290 A1

(43) 국제공개일
2021년 4월 15일 (15.04.2021)

- (51) 국제특허분류:
A21D 8/04 (2006.01) A21D 13/00 (2006.01)
A21D 2/16 (2006.01) A21D 15/02 (2006.01)
A23L 29/269 (2016.01)
- (21) 국제출원번호: PCT/KR2020/013746
- (22) 국제출원일: 2020년 10월 8일 (08.10.2020)
- (25) 출원언어: 한국어
- (26) 공개언어: 한국어
- (30) 우선권정보:
10-2019-0125860 2019년 10월 11일 (11.10.2019) KR
10-2020-0129469 2020년 10월 7일 (07.10.2020) KR
- (71) 출원인: 씨제이제일제당 (주) (CJ CHEILJEDANG CORPORATION) [KR/KR]; 04560 서울시 중구 동호로 330, Seoul (KR).
- (72) 발명자: 김일환 (KIM, Il Hwan); 16495 경기도 수원시 영통구 광교로42번길 55 씨제이 블로썬 파크, Gyeonggi-do (KR). 주은영 (JOO, Eun Young); 16495 경기도 수원시 영통구 광교로42번길 55 씨제이 블로썬 파크, Gyeonggi-do (KR). 이수현 (LEE, Su Hyun); 16495 경기도 수원시 영통구 광교로42번길 55 씨제이 블로썬 파크, Gyeonggi-do (KR). 박홍욱 (PARK, Hong Wook); 16495 경기도 수원시 영통구 광교로42번길 55 씨제이 블로썬 파크, Gyeonggi-do (KR). 강기문 (KANG, Ki Moon); 16495 경기도 수원시 영통구 광교로42번길 55 씨제이 블로썬 파크, Gyeonggi-do (KR).
- (74) 대리인: 특허법인 태평양 (BAE, KIM & LEE IP); 04521 서울시 중구 청계천로 30, 5층, 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,

(54) Title: BREAD-BAKING COMPOSITION AND METHOD FOR MAINTAINING STABILITY, UPON FREEZING AND THAWING, OF BREAD TO BE DISTRIBUTED IN FROZEN STATE

(54) 발명의 명칭: 제빵용 조성물 및 냉동 유통용 빵의 냉해동 안정성 유지 방법



(57) Abstract: The present application relates to a bread-baking composition. Even when frozen and thawed, bread dough, prepared using the composition, which is to be distributed in a frozen state, and bread made therefrom can exhibit improved water retention, volume, mouthfeel, and the like, and can remain fresh due to delayed aging. Therefore, the present application can provide a method for maintaining stability, upon freezing and thawing, of bread dough to be distributed in a frozen state or bread made therefrom.

(57) 요약서: 본 출원은 제빵용 조성물에 관한 것이다. 상기 조성물을 이용하여 제조된 냉동 유통용 빵 반죽 및 이로부터 제조된 빵은 냉해동 시에도 수분 보유력, 볼륨, 식감 등이 개선되고 노화가 지연되어 신선도를 유지할 수 있는 효과가 있는바, 본 출원은 냉동 유통용 빵 반죽 또는 이로부터 제조된 빵의 냉해동 안정성을 유지하는 방법을 제공할 수 있다.

[다음 쪽 계속]

WO 2021/071290 A1

CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, IT, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KW, 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, 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 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 제21조(3))