(12) 특허협력조약에 의하여 공개된 국제출원

(19) 세계지식재산권기구
국제사무국

(43) 국제공개일
2025 년 8 월 28 일 (28.08.2025)

WIPO | PCT

(10) 국제공개번호
WO 2025/178160 A1

(51) 국제특허분류:
A23F 5/24 (2006.01) *A23F 5/06* (2006.01)

(21) 국제출원번호: PCT/KR2024/002930

(22) 국제출원일: 2024 년 3 월 7 일 (07.03.2024)

(25) 출원언어: 한국어

(26) 공개언어: 한국어

(30) 우선권정보:
10-2024-0024853 2024 년 2 월 21 일 (21.02.2024) KR

(72) 발명자; 겸
(71) 출원인: 김영기 **(KIM, Young Ki)** [KR/KR]; 63077 제주특별자치도 제주시 해안마을길 121-1 (KR).

(74) 대리인: 김종화 **(KIM, Chong Hwa)**; 06752 서울특별시 서초구 바우뫼로 27길 7-11, 7층 변리사김종화특허법률사무소 (KR).

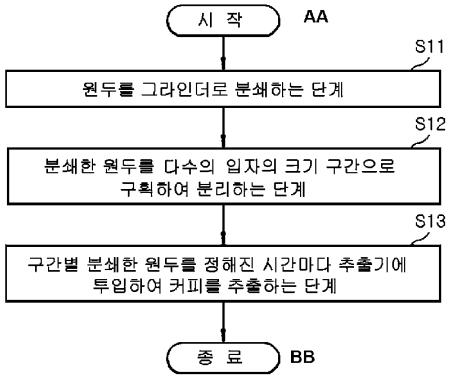
(81) 지정국 (별도의 표시가 없는 한, 가능한 모든 종류의 국내 권리의 보호를 위하여): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KW, KZ, 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 역내 권리의 보호를 위하여): ARIPO (BW, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, SD, SL, ST, SZ, TZ,

WO 2025/178160 A1

(54) **Title:** METHOD FOR EXTRACTING COFFEE BY ADJUSTING INPUT TIME BY SIZE OF GROUND COFFEE BEAN PARTICLES

(54) **발명의 명칭:** 분쇄 원두 입자 크기별 투입 시간 조절에 의한 커피 추출 방법



S11 ... Step of grinding coffee beans by using grinder
S12 ... Step of dividing ground coffee beans into plurality of ranges by particle size
S13 ... Step of inputting ground coffee beans for each range into extractor at each predetermined time so as to extract coffee
AA ... Start
BB ... End

(57) **Abstract:** The present invention relates to a method for extracting coffee by adjusting input time by size of ground coffee bean particles, comprising the steps of: grinding coffee beans by using a grinder; using a particle separator to divide the ground coffee beans into a plurality of ranges by particle size; and inputting the ground coffee beans for each range into an extractor at each predetermined time so as to extract coffee. According to the present invention, a particle separation device is used to divide ground coffee beans into a plurality of ranges by particle size so that appropriate times for undesirable flavors to be extracted are measured, thereby allowing the ground coffee beans to be input, before final extraction, for the appropriate times, and thus only desirable flavors can be extracted from the ground coffee beans of each range, and the point in time at which undesirable flavors are extracted, which varies according to

[다음 쪽 계속]

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, 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))

the type of coffee bean, degree of roasting, extraction temperature and the like, is set as the optimal input time so that the best coffee extract can be obtained.

(57) 요약서: 본 발명은 원두를 그라인더로 분쇄하는 단계; 상기 분쇄한 원두를 입자분리기를 이용하여, 입자의 크기를 다수의 구간으로 구획하여 분리하는 단계; 및 상기 구간별 분쇄한 원두를 정해진 시간마다 추출기에 투입하여 커피를 추출하는 단계;를 포함하는, 분쇄 원두 입자 크기별 투입 시간 조절에 의한 커피 추출 방법에 관한 것이다. 본 발명에 의하면, 분쇄 원두를 입자 분리 기구를 사용하여 여러 입자 크기 구간으로 분쇄 원두를 나누어서, 부정적인 맛이 추출되는 적절한 시간을 측정하여, 최종 추출이 되기 전 분쇄된 원두를 적절한 시간에 투입함으로써, 각 구간의 분쇄 원두에서 긍정적인 맛만을 추출할 수 있도록 하고, 원두의 종류, 로스팅 정도(배전도), 추출온도 등에 따라 달라지는 부정적인 맛이 추출되는 시점을 최적의 투입 시간으로 함으로써, 최상의 커피 추출물을 얻을 수 있도록 하는 효과를 가진다.