

(12) 특허협력조약에 의하여 공개된 국제출원

(19) 세계지식재산권기구
국제사무국



(10) 국제공개번호

WO 2023/214840 A1

2023 년 11 월 9 일 (09.11.2023) WIPO | PCT

- (51) 국제특허분류:
A23L 11/50 (2021.01) A23L 5/10 (2016.01)
A23L 29/00 (2016.01) A23L 23/00 (2016.01)
C12N 1/20 (2006.01) A23L 7/104 (2016.01)
- (21) 국제출원번호: PCT/KR2023/006157
- (22) 국제출원일: 2023 년 5 월 4 일 (04.05.2023)
- (25) 출원언어: 한국어
- (26) 공개언어: 한국어
- (30) 우선권정보:
10-2022-0056156 2022 년 5 월 6 일 (06.05.2022) KR
10-2023-0058023 2023 년 5 월 3 일 (03.05.2023) KR
- (71) 출원인: 씨제이제일제당 (주) (CJ CHEILJEDANG CORPORATION) [KR/KR]; 04560 서울특별시 중구 동호로 330, Seoul (KR).
- (72) 발명자: 김희진 (KIM, Hee Jin); 04560 서울특별시 중구 동호로 330, Seoul (KR). 조선아 (CHO, Sun A); 04560 서울특별시 중구 동호로 330, Seoul (KR). 전진 (JEON, Jin); 04560 서울특별시 중구 동호로 330, Seoul (KR). 이은주 (LEE, Eun Ju); 04560 서울특별시 중구 동호로 330, Seoul (KR).
- (74) 대리인: 특허법인 태평양 (BAE, KIM & LEE IP); 04521 서울특별시 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, 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, 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, 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).

(54) Title: METHOD FOR PREPARATION OF TEMPEH, TEMPEH PREPARED THEREBY, SAUCE CONTAINING PREPARED TEMPEH, AND PREPARATION METHOD THEREFOR

(54) 발명의 명칭: 템페의 제조방법, 이 방법에 의해 제조된 템페, 제조된 템페를 함유하는 소스 및 이의 제조방법



(57) Abstract: The present application pertains to a tempeh preparation method suitable for mass production, tempeh prepared thereby, and aged fermentate of tempeh. The present application provides a method for preparation of tempeh, the method comprising the steps of (a) dehulling soybeans, (b) soaking the dehulled soybeans, (c) inoculating the soaked soybeans with tempeh fungus, and (d) fermenting the inoculated soaked soybeans.

(57) 요약서: 본 출원은 대량생산에 적합한 템페의 제조방법, 이에 의해 제조한 템페와 템페의 발효 숙성물에 관한 것이다. 본 출원은 (a) 콩을 탈피하는 단계, (b) 탈피한 콩을 증자하는 단계, (c) 증자된 콩에 템페균을 접종하는 단계 및 (d) 템페균 접종된 증자된 콩을 발효하는 단계를 포함하는 템페의 제조방법을 제공한다.

AA ... Dehulling soybean
BB ... Washing
CC ... Soaking soybean
DD ... Cooling soybean
EE ... Adding tempeh starter and citric acid
FF ... Molding tempeh
GG ... Fermenting tempeh
HH ... Release tempeh and storage in refrigerator

[다음 쪽 계속]

공개:

— 국제조사보고서와 함께 (조약 제21조(3))