

(12) 특허협력조약에 의하여 공개된 국제출원

(19) 세계지식재산권기구
국제사무국

(43) 국제공개일
2020년 8월 27일 (27.08.2020)



(10) 국제공개번호
WO 2020/171560 A3

(51) 국제특허분류:
A23G 3/42 (2006.01)

(21) 국제출원번호: PCT/KR2020/002342

(22) 국제출원일: 2020년 2월 18일 (18.02.2020)

(25) 출원언어: 한국어

(26) 공개언어: 한국어

(30) 우선권정보:
10-2019-0019414 2019년 2월 19일 (19.02.2019) KR

(71) 출원인: 씨제이제일제당 (주) (CJ CHEILJEDANG CORPORATION) [KR/KR]; 04560 서울시 중구 동호로 330, Seoul (KR).

(72) 발명자: 임주희 (LIM, Joo Hee); 16863 경기도 용인시 수지구 수지로 17, 101동 1102호, Gyeonggi-do (KR). 김수정 (KIM, Su Jeong); 16509 경기도 수원시 영통구 애플타운로 101, 102동 613호, Gyeonggi-do (KR). 박윤경 (BAK, Youn Kyung); 16698 경기도 수원시 영통구 영

동로290번길 26, 848동 805호, Gyeonggi-do (KR). 변성배 (BYUN, Sung Bae); 30083 세종시 금남면 용포2길 70, 104동 1308호, Sejong (KR).

(74) 대리인: 특허법인 태평양 (BAE, KIM & LEE IP GROUP); 06626 서울시 서초구 강남대로 343, 11층, 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, 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, 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.

(54) Title: COMPOSITION FOR PREPARING CANDY

(54) 발명의 명칭: 캔디 제조용 조성물

시료 AA		비교예 1 EE	제조예 1-1 FF	제조예 1-2 FF
BB 사진	CC 초기			
	DD 3H 후			

AA ... Sample
BB ... Photograph
CC ... Initial stage
DD ... After 3H
EE ... Comparative example
FF ... Manufacturing example

(57) Abstract: The present invention relates to a composition for preparing candy, and a method for preparing candy using same, and provides candy having reduced stickiness and/or cold flow. The composition for preparing candy contains saccharides having a degree of polymerization of 2 or less, and saccharides having a degree of polymerization of 3 or more, wherein, on a dry-solids basis, the composition contains 29 parts by weight or more of the saccharides having a degree of polymerization of 3 or more with respect to 100 parts by weight of the saccharides having a degree of polymerization of 2 or less.

[다음 쪽 계속]

WO 2020/171560 A3

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

(88) 국제조사보고서 공개일:

2020 년 12 월 10 일 (10.12.2020)

(57) 요약서: 본 발명은 중합도 2 이하인 당류 및 중합도 3 이상인 당류를 포함하는, 캔디 제조용 조성물로서, 건조 고형분 기준으로, 상기 중합도 2 이하인 당류 100 중량부에 대하여, 상기 중합도 3 이상인 당류를 29 중량부 이상의 함량으로 포함하는 것인, 캔디 제조용 조성물 및 이를 이용한 캔디의 제조 방법에 관한 것으로, 끈적임 및/또는 콜드 플로 현상이 개선된 캔디를 제공한다.