

(12) 특허협력조약에 의하여 공개된 국제출원

(19) 세계지식재산권기구
국제사무국

(43) 국제공개일
2022년 6월 2일 (02.06.2022)

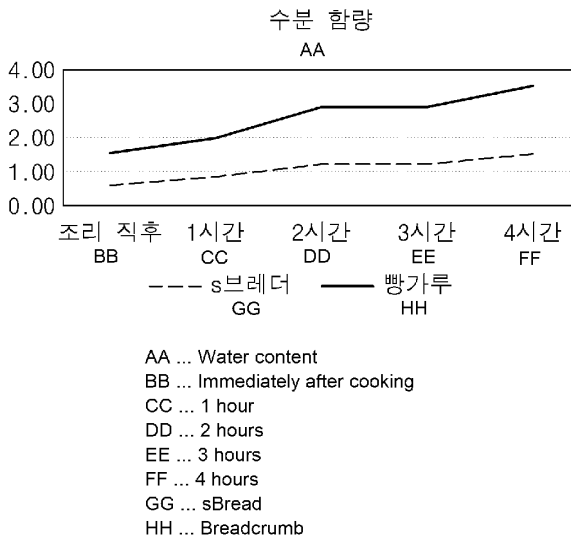


(10) 국제공개번호
WO 2022/114886 A1

- (51) 국제특허분류:
A23L 7/157 (2016.01) A23L 29/10 (2016.01)
A23L 7/10 (2016.01) A23L 27/30 (2016.01)
A23L 29/12 (2016.01)
- (21) 국제출원번호: PCT/KR2021/017738
- (22) 국제출원일: 2021년 11월 29일 (29.11.2021)
- (25) 출원언어: 한국어
- (26) 공개언어: 한국어
- (30) 우선권정보:
10-2020-0165102 2020년 11월 30일 (30.11.2020) KR
10-2021-0166741 2021년 11월 29일 (29.11.2021) KR
- (71) 출원인: 씨제이제일제당 (주) (CJ CHEILJEDANG CORPORATION) [KR/KR]; 04560 서울시 중구 동호로 330, Seoul (KR).
- (72) 발명자: 김일환 (KIM, Il Hwan); 04560 서울시 중구 동호로 330, Seoul (KR). 이수현 (LEE, Su Hyun); 04560 서울시 중구 동호로 330, Seoul (KR). 박홍욱 (PARK, Hong Wook); 04560 서울시 중구 동호로 330, Seoul (KR). 김건태 (KIM, Gun Tae); 04560 서울시 중구 동호로 330, Seoul (KR). 유영 (YU, Young); 04560 서울시 중구 동호로 330, Seoul (KR). 강기문 (KANG, Ki Moon); 04560 서울시 중구 동호로 330, Seoul (KR).
- (74) 대리인: 특허법인 태평양 (BAE, KIM & LEE IP); 04521 서울시 중구 청채천로 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, 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 국내 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).

(54) Title: BREADCRUMB AND PREPARATION METHOD THEREFOR

(54) 발명의 명칭: 브레드 크럼 및 이의 제조방법



(57) Abstract: The present invention relates to novel breadcrumbs and a manufacturing method therefor. The breadcrumbs of the present application have a higher ratio of large particles, compared to conventional breadcrumbs, are crisper than conventional breadcrumbs because of employing no yeast fermentation processes, maintain a crisp sensation even after being cooked, and are high in stability during distribution. In addition, the breadcrumbs of the present application appear bright in color, retain a bright color even after being cooked, and have high efficiency in mass production because yeast fermentation and aging processes are unnecessary for the preparation thereof.

(57) 요약서: 본 출원은 신규한 브레드 크럼 및 이의 제조방법에 관한 것이다. 본 출원의 브레드 크럼은 종래 빵가루에 비해 크기가 큰 빵 입자가 높은 비율을 차지하고, 효모 발효 공정을 사용하지 않아 종래 빵 가루와 비교하여 더 바삭하며 조리 후에도 바삭한 식감을 유지하며 유통 안정도가 높다. 또한, 본 출원의 브레드 크럼은 밝은 색상을 가지며 조리 후에도 밝은 색상이 유지되고, 제조시 효모 발효 공정 및 숙성 공정이 불필요하여 대량생산시 효율성이 높다.

[다음 쪽 계속]

공개:

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