

(12) 특허협력조약에 의하여 공개된 국제출원

(19) 세계지식재산권기구
국제사무국

(43) 국제공개일
2023년 11월 9일 (09.11.2023)



(10) 국제공개번호
WO 2023/214841 A1

- (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/KR2023/006158
- (22) 국제출원일: 2023년 5월 4일 (04.05.2023)
- (25) 출원언어: 한국어
- (26) 공개언어: 한국어
- (30) 우선권정보:
10-2022-0056156 2022년 5월 6일 (06.05.2022) KR
10-2023-0058024 2023년 5월 3일 (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, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW,

(54) Title: METHOD FOR PREPARING GRAIN TEMPEH, GRAIN TEMPEH PREPARED BY SAID METHOD, SAUCE COMPRISING PREPARED GRAIN TEMPEH, AND METHOD FOR PREPARING SAME

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



AA ... Wheat flour loading
BB ... Continuation-type steaming
CC ... Cooling
DD ... Tempeh starter addition citric acid addition
EE ... Tempeh molding
FF ... Tempeh fermentation
GG ... Tempeh shipping and cold storage

(57) Abstract: This application relates to a novel grain tempeh, a method for preparing grain tempeh, grain tempeh prepared thereby, and a fermented and aged grain tempeh. The present application provides a method for preparing grain tempeh, comprising the steps of: (a) steaming a grain; (b) inoculating the steamed grain with tempeh bacteria; and (c) fermenting the steamed grain which is inoculated with tempeh bacteria.

(57) 요약서: 본 출원은 신규한 곡물 템페, 곡물 템페의 제조방법 및 이에 의해 제조한 곡물 템페와 곡물 템페 발효 숙성물에 관한 것이다. 본 출원은 (a) 곡물을 증자하는 단계, (b) 증자된 곡물에 템페균을 접종하는 단계 및 (c) 템페균이 접종된 증자된 곡물을 발효하는 단계를 포함하는 곡물 템페의 제조방법을 제공한다.

[다음 쪽 계속]

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,
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))