

(12) 특허협력조약에 의하여 공개된 국제출원

(19) 세계지식재산권기구
국제사무국



(43) 국제공개일
2011년 10월 27일 (27.10.2011)

PCT

(10) 국제공개번호
WO 2011/132813 A1

- (51) 국제특허분류:
A23D 9/02 (2006.01) A23G 1/38 (2006.01)
C11B 7/00 (2006.01)
- (21) 국제출원번호: PCT/KR2010/002846
- (22) 국제출원일: 2010년 5월 4일 (04.05.2010)
- (25) 출원언어: 한국어
- (26) 공개언어: 한국어
- (30) 우선권정보:
10-2010-0037534 2010년 4월 22일 (22.04.2010) KR
10-2010-0041205 2010년 5월 3일 (03.05.2010) KR
- (71) 출원인 (US 을(를) 제외한 모든 지정국에 대하여): 씨제이제일제당(주) (CJ CHEILJEDANG CORPORATION) [KR/KR]; 서울 중구 남대문로 5가 500, 100-749 Seoul (KR).
- (72) 발명자: 겸
- (75) 발명자/출원인 (US 에 한하여): 김윤식 (KIM, Yun Sik) [KR/KR]; 서울시 영등포구 문래동 3가 13 해태아파트 102동 1202호, 150-834 Seoul (KR). 강지현 (KANG, Ji Hyun) [KR/KR]; 서울시 강서구 화곡3동 화곡푸르지오아파트 145동 603호, 157-773 Seoul (KR). 이윤정 (LEE, Yun Jeong) [KR/KR]; 대구광역시 달서구 본동 887-1번지 청림팔레스 202호, 704-807 Daegu (KR). 김미정 (KIM, Mi Jung) [KR/KR]; 경기도 성남시 중원구 중동 1934번지 3층, 462-836 Gyeong-

gi-do (KR). 이상범 (LEE, Sang Bum) [KR/KR]; 서울시 구로구 신도림동 643번지 동아 1차아파트 108동 1201호, 152-773 Seoul (KR). 박승원 (PARK, Seung Won) [KR/KR]; 경기도 용인시 기흥구 동백동 월드메르디앙아파트 1603동 403호, 446-742 Gyeonggi-do (KR).

(74) 대리인: 특허법인 에이아이피 (AIP PATENT & LAW FIRM); 서울 강남구 역삼동 823-14 신원빌딩 8층, 135-933 Seoul (KR).

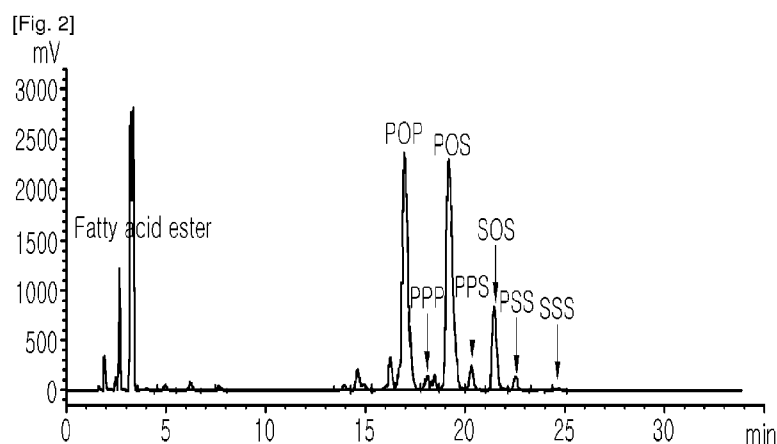
(81) 지정국 (별도의 표시가 없는 한, 가능한 모든 종류의 국내 권리의 보호를 위하여): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PE, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.

(84) 지정국 (별도의 표시가 없는 한, 가능한 모든 종류의 역내 권리의 보호를 위하여): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), 유라시아 (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, 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,

[다음 쪽 계속]

(54) Title: DRY FRACTIONATION METHOD FOR A TRANSESTERIFIED OIL AND FAT COMPOSITION

(54) 발명의 명칭 : 에스테르 교환 유지 조성물의 건식 분별 방법



(57) Abstract: The present invention relates to a dry fractionation method for a reactant produced by the enzymatic transesterification of vegetable or animal oil and fat with a fatty acid derivative, wherein the method is characterized in that oil and fat having a high melting point are removed through dry fractionation when triglycerides and fatty acid derivatives are included in the reactant. The dry fractionation method according to the present invention performs dry fractionation without requiring a pretreatment process of separating a fatty acid derivative, which is used as the raw material for a transesterification reactant, from said reactant. Therefore, the fatty acid derivatives that remain during the reaction increases the fractionation precision of the oil and fat, and serve as a solvent that reduces the viscosity of the oil and fat, thereby significantly improving fractionation yield.

(57) 요약서:

[다음 쪽 계속]

WO 2011/132813 A1