

(12) 특허협력조약에 의하여 공개된 국제출원

(19) 세계지식재산권기구
국제사무국



(10) 국제공개번호
WO 2023/063468 A1

(43) 국제공개일
2023년 4월 20일 (20.04.2023)

- (51) 국제특허분류:
A23L 29/20 (2016.01) A23L 29/00 (2016.01)
A23P 30/20 (2016.01) A23L 33/00 (2016.01)
- (21) 국제출원번호: PCT/KR2021/015993
- (22) 국제출원일: 2021년 11월 5일 (05.11.2021)
- (25) 출원언어: 한국어
- (26) 공개언어: 한국어
- (30) 우선권정보:
10-2021-0135323 2021년 10월 12일 (12.10.2021) KR
- (71) 출원인: 주식회사 티센바이오팜 (TISSENBIOFARM CO., LTD) [KR/KR]; 37563 경북 포항시 북구 흥해읍 용합기술로 66-1, 315호, Gyeongsangbuk-do (KR).
- (72) 발명자: 한원일 (HAN, Wonil); 37666 경상북도 포항시 남구 지곡로 102, 1-104, Gyeongsangbuk-do (KR). 조동우 (CHO, Dong-Woo); 05065 서울시 광진구 아차산로 262, B동 1404호, Seoul (KR). 권영문 (KWON, Yeongmun); 13505 경기도 성남시 분당구 장미로 92번길 1-1, 206호, Gyeonggi-do (KR).
- (74) 대리인: 특허법인 아이피에스 (IPS PATENT FIRM); 06656 서울시 서초구 반포대로 23길 14, 2층, Seoul (KR).
- (81) 지정국 (별도의 표시가 없는 한, 가능한 모든 종류의 국내 권리의 보호를 위하여): AE, AG, AL, AM, AO, AT,

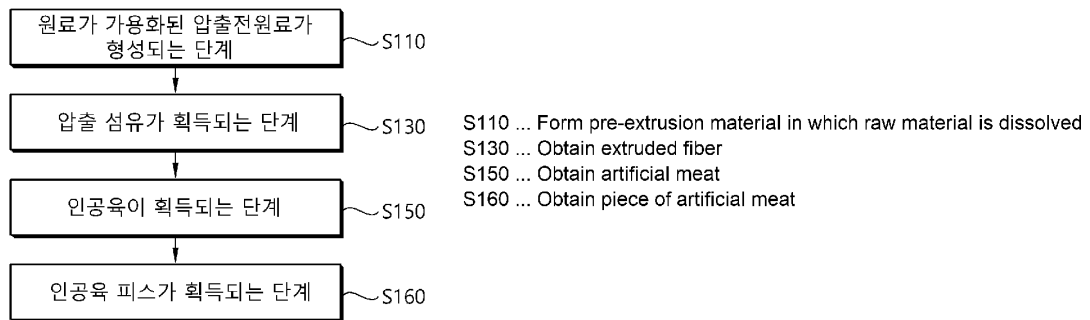
AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, IT, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, 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 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))

(54) Title: ARTIFICIAL MEAT AND METHOD FOR MANUFACTURING ARTIFICIAL MEAT

(54) 발명의 명칭: 인공육 및 인공육 제조 방법



(57) Abstract: A method for manufacturing artificial meat according to a first embodiment of the present invention comprises the steps of: forming a first pre-extrusion material in which a raw material for producing the taste of lean meat is dissolved; extruding the first pre-extrusion material to obtain at least one first extruded fiber having a length along the extrusion direction; forming a second pre-extruded material in which a raw material for producing the taste of fat is dissolved; extruding the second pre-extrusion material to obtain at least one second extruded fiber having a length along the extrusion direction; and obtaining artificial meat in which the at least one first extruded fiber and the at least one second extruded fiber are connected to each other in the longitudinal direction.

(57) 요약서: 본 발명의 제1 실시예에 따른 인공육 제조 방법은, 살코기의 맛을 구현하는 원료가 가용화된 제1 압출전원료가 형성되는 단계, 상기 제1 압출전원료가 압출되어 압출 방향에 따른 길이를 갖는 적어도 하나의 제1 압출 섬유가 획득되는 단계, 지방의 맛을 구현하는 원료가 가용화된 제2 압출전원료가 형성되는 단계, 상기 제2 압출전원료가 압출되어 압출 방향에 따른 길이를 갖는 적어도 하나의 제2 압출 섬유가 획득되는 단계 및 적어도 하나의 상기 제1 압출 섬유와 적어도 하나의 상기 제2 압출 섬유가 상기 길이 방향을 따라 연결된 인공육이 획득되는 단계를 포함한다.



WO 2023/063468 A1