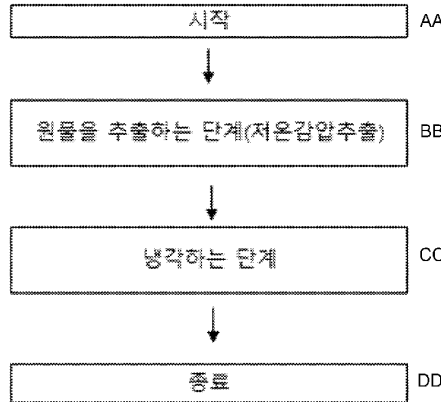




- (51) 국제특허분류:
A23L 17/20 (2016.01) A23L 5/10 (2016.01)
A23L 27/10 (2016.01)
- (21) 국제출원번호: PCT/KR2022/021464
- (22) 국제출원일: 2022년 12월 28일 (28.12.2022)
- (25) 출원언어: 한국어
- (26) 공개언어: 한국어
- (30) 우선권정보:
10-2021-0191601 2021년 12월 29일 (29.12.2021) KR
- (71) 출원인: 씨제이제일제당 (주) (CJ CHEILJEDANG CORPORATION) [KR/KR]; 04560 서울특별시 중구 동호로 330, Seoul (KR).
- (72) 발명자: 김선옥 (KIM, Sun Ok); 04560 서울특별시 중구 동호로 330, Seoul (KR). 김철진 (KIM, Chul Jin); 04560 서울특별시 중구 동호로 330, Seoul (KR).
- (74) 대리인: 특허법인한얼 (HANOL INTELLECTUAL PROPERTY AND LAW); 05836 서울특별시 송파구 법원로 135, 6층, 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, 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: SKIPJACK TUNA EXTRACT HAVING INCREASED FLAVOR AND UMAMI, AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 발명의 명칭: 향미 및 감칠맛이 증가된 가다랑어 추출물 및 이의 제조방법



AA ... Start
BB ... Raw material extraction step (low-temperature reduced-pressure extraction)
CC ... Cooling step
DD ... End

(57) Abstract: The present application relates to: a method for producing a skipjack tuna extract by extracting katsuo-bushi under low temperature and reduced pressure; a skipjack tuna extract which has reduced off-flavor and bitterness, has increased flavor and umami, and is prepared using low-temperature reduced-pressure extraction; a method for producing a tuna sauce, the method comprising a processing step for mixing and sterilizing the skipjack tuna extract and seasoning ingredients; and a tuna sauce.

(57) 요약서: 본 출원은 가쓰오부시를 저온 감압추출하여 가다랑어 추출물을 제조하는 방법; 저온감압 추출에 의해 제조된 이취 및 쓴맛은 감소되고, 향미 및 감칠맛이 증가된 가다랑어 추출물; 상기 가다랑어 추출물 및 조미성분을 혼합, 살균하는 가공단계를 포함하는 참치액의 제조방법; 및 참치액에 관한 것이다.

[다음 쪽 계속]



(84) 지정국 (별도의 표시가 없는 한, 가능한 모든 종류의 역
내 권리의 보호를 위하여): ARIPO (BW, CV, 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, 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))