

(12) 특허협력조약에 의하여 공개된 국제출원

(19) 세계지식재산권기구
국제사무국

(43) 국제공개일

2023년 7월 27일 (27.07.2023)



(10) 국제공개번호

WO 2023/140511 A1

(51) 국제특허분류:

A23B 4/015 (2006.01)

A23L 3/30 (2006.01)

A23B 4/06 (2006.01)

A23L 13/00 (2016.01)

A23L 3/015 (2006.01)

(21) 국제출원번호:

PCT/KR2022/020216

(22) 국제출원일:

2022년 12월 13일 (13.12.2022)

(25) 출원언어:

한국어

(26) 공개언어:

한국어

(30) 우선권정보:

10-2022-0008411 2022년 1월 20일 (20.01.2022) KR

(71) 출원인: 주식회사 딥플랜트 (DEEPLANT, INC.) [KR/KR]; 10524 경기도 고양시 덕양구 무원로36번길 58, 지하1층(행신동), Gyeonggi-do (KR).

(72) 발명자: 김철범 (KIM, Chul-beom); 10502 경기도 고양시 덕양구 화신로 311, 922동 101호(화정동, 별빛마을9단지아파트), Gyeonggi-do (KR).

(74) 대리인: 특허법인 엠에이피에스 (MAPS INTELLECTUAL PROPERTY LAW FIRM); 06239 서울특별시

강남구 테헤란로8길 37, 8층 (역삼동, 한동빌딩), Seoul (KR).

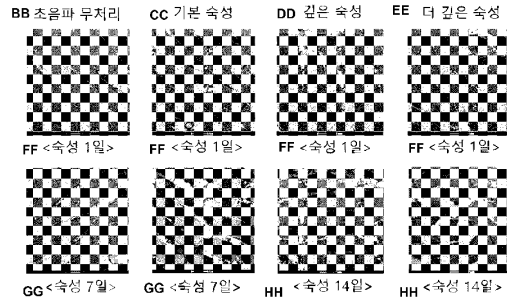
(81) 지정국 (별도의 표시가 없는 한, 가능한 모든 종류의 국내 권리의 보호를 위하여): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KW, KZ, 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.

(84) 지정국 (별도의 표시가 없는 한, 가능한 모든 종류의 국내 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).

(54) Title: PROCESSING METHOD FOR AGING MEAT

(54) 발명의 명칭: 육류 숙성 가공 방법

AA 소고기 흉두께살 초음파 처리 및 숙성 효과 (근육 미세구조 변화)



AA ... Beef round eye ultrasonic wave treatment and aging effect (changes in muscle microstructure)

BB ... Without ultrasonic wave treatment

CC ... Basic aging

DD ... Deep aging

EE ... Deeper aging

FF ... Aging day 1

GG ... Aging day 7

HH ... Aging day 14

(57) Abstract: The present application relates to a processing method for aging meat.

(57) 요약서: 본원은 육류 숙성 가공 방법에 관한 것이다.

[다음 쪽 계속]



WO 2023/140511 A1

공개:

— 국제조사보고서와 함께 (조약 제21조(3))