

(12) 특허협력조약에 의하여 공개된 국제출원

(19) 세계지식재산권기구
국제사무국

(43) 국제공개일
2025년 7월 3일 (03.07.2025)

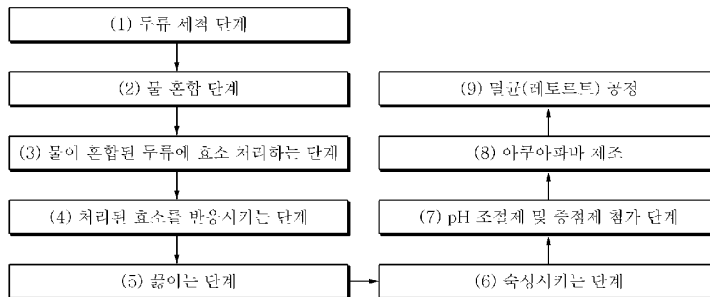


(10) 국제공개번호
WO 2025/143905 A1

- (51) 국제특허분류: A23G 3/48 (2006.01) A23L 11/00 (2016.01) 10-2024-0010223 2024년 1월 23일 (23.01.2024) KR
A23G 3/50 (2006.01) A23L 29/00 (2016.01)
A21D 2/36 (2006.01) A23L 29/206 (2016.01)
A21D 13/066 (2017.01) A23B 2/40 (2025.01)
- (71) 출원인: 주식회사 조인앤조인 (JOINANDJOIN INC.)
[KR/KR]: 54898 전북특별자치도 전주시 덕진구
기린대로 458 (KR).
- (21) 국제출원번호: PCT/KR2024/021338
- (72) 발명자: 진해수 (JIN, Hae Su); 15631 경기도 안산시
상록구 선진로 114, 203-903 (KR). 권민경 (GWON, Min
Gyeong); 51792 경상남도 창원시 마산합포구 진동면
서촌바다길 108, 506호 (KR). 최정민 (CHOI, Jeong
Min); 07671 서울특별시 강서구 등촌로 163, 201동
1801호 (KR). 조은정 (JO, Eun Jeong); 14033 경기도
안양시 만안구 안양로 186, 201동 1803호 (KR).
- (22) 국제출원일: 2024년 12월 27일 (27.12.2024)
- (25) 출원언어: 한국어
- (26) 공개언어: 한국어
- (30) 우선권정보:
10-2023-0194425 2023년 12월 28일 (28.12.2023) KR
10-2024-0010208 2024년 1월 23일 (23.01.2024) KR
10-2024-0010209 2024년 1월 23일 (23.01.2024) KR
10-2024-0010213 2024년 1월 23일 (23.01.2024) KR
10-2024-0010215 2024년 1월 23일 (23.01.2024) KR
10-2024-0010217 2024년 1월 23일 (23.01.2024) KR
10-2024-0010220 2024년 1월 23일 (23.01.2024) KR
- (74) 대리인: 서평강 (SEO, Pyeong Gang); 06160 서울특별시
강남구 테헤란로63길 14, 4층, 상상특허법률사무소
(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,

(54) Title: EGG WHITE SUBSTITUTE USING PULSES, AND PREPARATION METHOD THEREFOR

(54) 발명의 명칭: 두류를 이용한 난백대체제 및 이의 제조방법



- 1 ... Pulse washing step
2 ... Water mixing step
3 ... Step of applying enzyme to pulses mixed with water
4 ... Step of reacting applied enzyme
5 ... Step of boiling
6 ... Step of maturing
7 ... Step of adding pH regulator and thickener
8 ... Aquafaba preparation
9 ... Sterilization (retorting) process

(57) Abstract: The present invention relates to a method for preparing aquafaba using pulses, and aquafaba prepared using the method. The aquafaba prepared using the method, of the present invention, has high protein content and excellent quality in terms of foam overrun and stability. According to the present invention, even people with egg allergies can enjoy, without concern, desserts using aquafaba. In addition, by-products of pulses, obtained after preparing aquafaba, can be made into snacks through food upcycling.

(57) 요약서: 본 발명은 두류를 이용한 아쿠아파바 제조방법 및 이의 방법으로 제조된 아쿠아파바에 관한 것이다. 본 발명의 방법으로 제조된 아쿠아파바는 단백질 함량이 높고, 거품의 오버런 및 안정성이 뛰어난 품질을 가지며, 본 발명에 따르면 달걀 알레르기를 가진 사람도 아쿠아파바를 이용한 디저트를 걱정 없이 즐길 수 있을 것이다. 또한, 아쿠아파바를 제조한 후 생기는 두류의 부산물은 푸드 업사이클링을 통해 스낵으로 만들 수 있다.

[다음 쪽 계속]

WO 2025/143905 A1

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,
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))