

(12) 특허협력조약에 의하여 공개된 국제출원

(19) 세계지식재산권기구
국제사무국



(10) 국제공개번호

WO 2021/091301 A2

2021년 5월 14일 (14.05.2021) WIPO | PCT

- (51) 국제특허분류: A23L 7/196 (2016.01)
- (21) 국제출원번호: PCT/KR2020/015504
- (22) 국제출원일: 2020년 11월 6일 (06.11.2020)
- (25) 출원언어: 한국어
- (26) 공개언어: 한국어
- (30) 우선권정보: 10-2019-0142985 2019년 11월 8일 (08.11.2019) KR
- (71) 출원인: 씨제이제일제당 (주) (CJ CHEILJEDANG CORPORATION) [KR/KR]; 04560 서울시 중구 동호로 330, Seoul (KR).
- (72) 발명자: 정다운 (JEONG, Da Woon); 16495 경기도 수원시 영통구 광교로42번길 55 씨제이 블로썽 파크, Gyeonggi-do (KR). 사공현구 (SAGONG, Hun Gu); 16495 경기도 수원시 영통구 광교로42번길 55 씨제이 블로썽 파크, Gyeonggi-do (KR). 이병국 (LEE, Byung Kook); 16495 경기도 수원시 영통구 광교로42번길 55 씨제이 블로썽 파크, Gyeonggi-do (KR).
- (74) 대리인: 특허법인 태평양 (BAE, KIM & LEE IP); 04521 서울시 중구 청채천로 30, 5층, 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 국내 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

(54) Title: MICROWAVABLE PACKAGED FROZEN RICE HAVING SCORCHED TEXTURE

(54) 발명의 명칭: 높은 식감을 갖는 전자레인지 조리용 냉동 포장밥

		BB	CC
AA	품질	서셉터가 없는 용기	서셉터가 있는 용기

AA ... Quality

BB ... Container without susceptor

CC ... Container with susceptor

(57) Abstract: The present application relates to microwavable packaged frozen rice and a manufacturing method therefor, and applies a susceptor technique to packaged frozen rice so as to produce, through a cooking process using a microwave oven, the scorched texture of rice which could only be produced through pan cooking.

(57) 요약서: 본 출원은 전자레인지 조리용 냉동 포장밥 및 이의 제조 방법에 관한 것으로, 서셉터 기술을 냉동 포장밥에 적용함으로써 팬조리를 통해서만 구현할 수 있었던 밥의 높은 식감을 전자레인지를 이용한 조리 과정을 통해서도 구현할 수 있는 효과가 있다.

[다음 쪽 계속]



WO 2021/091301 A2

(BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML,
MR, NE, SN, TD, TG).

공개:

— 국제조사보고서 없이 공개하며 보고서 접수 후 이를 별도 공개함 (규칙 48.2(g))