

청구범위

- [청구항 1] 템페에 식염 및 염수 중 적어도 하나 이상을 첨가한 혼합물을 숙성시키는 숙성 단계를 포함하는 템페 발효숙성물의 제조 방법.
- [청구항 2] 청구항 1에 있어서,
상기 템페는 증자된 콩에 라이조프스(*Rhizopus*) 균주를 접종 및 배양한 것인 템페 발효숙성물의 제조 방법.
- [청구항 3] 청구항 2에 있어서,
상기 라이조프스 균주는 콩의 총 중량 대비 0.1 내지 5 중량%의 함량으로 접종된 것인 템페 발효숙성물의 제조 방법.
- [청구항 4] 청구항 2에 있어서,
상기 템페를 제조하기 위한 배양은 10°C 내지 50°C에서 1일 내지 15일 발효하는 것을 포함하는 것인 템페 발효숙성물의 제조 방법.
- [청구항 5] 청구항 1에 있어서,
상기 숙성 단계에서, 상기 혼합물의 수분 함량은 45 내지 70 중량%인 것인 템페 발효숙성물의 제조 방법.
- [청구항 6] 청구항 1에 있어서,
상기 숙성 단계에서, 상기 식염 및 염수 중 적어도 하나 이상은, 이들이 첨가된 혼합물의 총 중량 대비 염분 농도가 5 내지 15 중량%가 되도록 첨가하는 것인 템페 발효숙성물의 제조 방법.
- [청구항 7] 청구항 1에 있어서,
상기 숙성 단계에서, 상기 숙성은 10°C 내지 50°C에서 발효하는 것을 포함하는 것인 템페 발효숙성물의 제조 방법.
- [청구항 8] 청구항 1에 있어서,
상기 숙성 단계에서, 상기 숙성은 1일 내지 30일 발효하는 것을 포함하는 것인 템페 발효숙성물의 제조 방법.
- [청구항 9] 청구항 1 내지 청구항 8 중 어느 한 항에 따라 제조되는 템페 발효숙성물.
- [청구항 10] 청구항 1 내지 청구항 8 중 어느 한 항에 따라 제조되는 템페 발효숙성물을 포함하는 템페 함유 소스.
- [청구항 11] 청구항 10에 있어서,
향신 식물, 향신료 가공품, 장류, 당류, 향미증진제, 식염, 식초, 견과류, 복합조미식품 및 콩 발효식품으로 이루어진 군으로부터 선택되는 1종 이상을 포함하는 것인 템페 함유 소스.
- [청구항 12] 청구항 10에 있어서,
상기 템페 함유 소스 총 중량을 기준으로 상기 템페 발효숙성물은 1 내지 99 중량%의 함량으로 포함되는 것인 템페 함유 소스.
- [청구항 13] 청구항 1 내지 청구항 8 중 어느 한 항에 따라 제조되는 템페 발효숙성물에 향신 식물, 향신료 가공품, 장류, 당류, 향미증진제, 식염,

식초, 견과류, 복합조미식품 및 콩 발효식품으로 이루어진 군으로부터 선택되는 1종 이상의 첨가물을 혼합하는 단계를 포함하는 것인 템페 함유 소스의 제조 방법.