

(12) 특허협력조약에 의하여 공개된 국제출원

(19) 세계지식재산권기구  
국제사무국

(43) 국제공개일

2021년 10월 21일 (21.10.2021) WIPO | PCT



(10) 국제공개번호

WO 2021/210913 A1

(51) 국제특허분류:

A23L 7/10 (2016.01)

A23L 3/36 (2006.01)

A23L 23/00 (2016.01)

A23P 30/00 (2016.01)

A23P 20/10 (2016.01)

A23D 9/00 (2006.01)

(21) 국제출원번호:

PCT/KR2021/004709

(22) 국제출원일:

2021년 4월 14일 (14.04.2021)

(25) 출원언어:

한국어

(26) 공개언어:

한국어

(30) 우선권정보:

10-2020-0045486 2020년 4월 14일 (14.04.2020) 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 블로썬 파크, Gyeonggi-do (KR). 손은영 (SON, Eun Yeong); 16495 경기도 수원시 영통구 광교로42번길 55 씨제이 블로썬 파크, Gyeonggi-do (KR). 사공현구 (SAGONG, Hun Gu); 16495 경기도 수원시 영통구 광교로42번길 55 씨제이 블로썬 파크, Gyeonggi-do (KR). 신승우 (SHINE, Sung Woo); 16495 경기도 수원시 영통구 광교로42번길 55 씨제이 블로썬 파크, Gyeonggi-do (KR). 이종일 (LEE, Jong Il); 16495 경기도 수원시 영통구 광교로42번길 55 씨제이 블로썬 파크, Gyeonggi-do (KR). 박성용 (PARK, Sung Yong); 16495 경기도 수원시 영통구 광교로42번길 55 씨제이 블로썬 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.

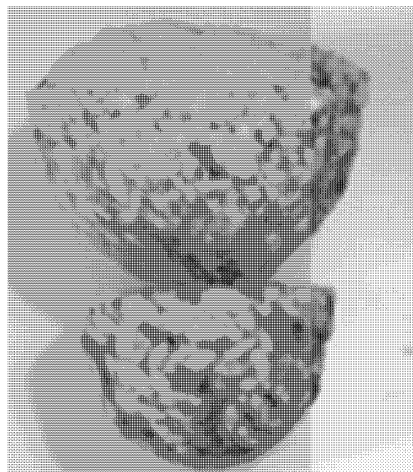
(84) 지정국 (별도의 표시가 없는 한, 가능한 모든 종류의 국내 권리의 보호를 위하여): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), 유라시아 (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), 유럽 (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

공개:

— 국제조사보고서와 함께 (조약 제21조(3))

(54) Title: FROZEN RICE AND PREPARATION METHOD THEREFOR

(54) 발명의 명칭: 냉동밥 및 이의 제조 방법



(57) Abstract: The present invention relates to: frozen rice comprising molded rice and a moisture anti-migration layer formed on at least a part of the surface of the molded rice, wherein after the frozen rice is defrosted for one day at room temperature under normal pressure, a difference between the amount of moisture on the surface of the frozen rice and the amount of moisture in the core of the frozen rice is 5 wt% or higher on the basis of the total weight of the frozen rice; and a method for preparing frozen rice, the method comprising: forming a moisture anti-migration layer on at least a part of the surface of molded rice; hardening at least part of the surface of the frozen rice, on which the moisture anti-migration layer is formed; and freezing the hardened molded rice.

(57) 요약서: 본 발명은 냉동밥에 있어서, 상기 냉동밥은 성형밥 및 상기 성형밥의 표면의 적어도 일부에 형성된 수분전이방지층을 포함하고, 상기 냉동밥을 1일 동안 상온 및 상압의 조건에서 해동시킨 후, 상기 냉동밥의 총 중량을 기준으로 상기 냉동밥의 표면의 수분 함량 및 냉동밥의 심부의 수분 함량의 차이가 5 중량% 이상인 것인 냉동밥, 및 성형밥의 표면의 적어도 일부에 수분전이방지층을 형성하는 것; 상기 수분전이방지층이 형성된 성형밥의 표면의 적어도 일부를 경화하는 것; 및 상기 경화된 성형밥을 동결하는 것;을 포함하는 것인, 냉동밥의 제조 방법에 관한 것이다.

WO 2021/210913 A1