

(12) 특허협력조약에 의하여 공개된 국제출원

(19) 세계지식재산권기구
국제사무국

(43) 국제공개일
2016년 1월 14일 (14.01.2016)



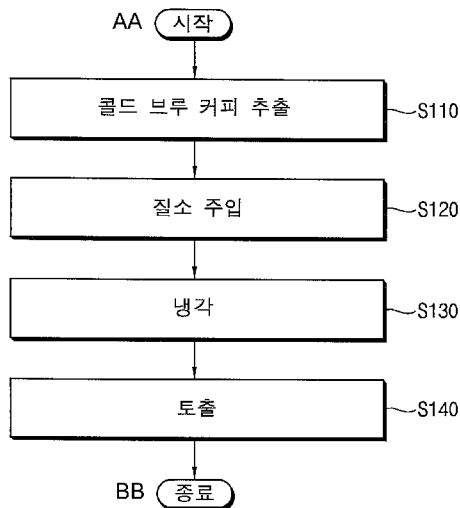
(10) 국제공개번호
WO 2016/006757 A1

- (51) 국제특허분류: *A23F 5/46* (2006.01) *A23F 5/24* (2006.01) 437-110 경기도 의왕시 안양판교로 253 201, Gyeonggi-do (KR).
- (21) 국제출원번호: PCT/KR2014/008356 (74) 대리인: 이동건 (LEE, Dong Gun); 135-829 서울시 강남구 논현로 120길 7 (논현동, 원일빌딩 4층 402호), Seoul (KR).
- (22) 국제출원일: 2014년 9월 5일 (05.09.2014)
- (25) 출원언어: 한국어 (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, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, JP, KE, KG, KN, KP, 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, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.
- (26) 공개언어: 한국어 (84) 지정국 (별도의 표시가 없는 한, 가능한 모든 종류의 역내 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, UA, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW).
- (30) 우선권정보: 10-2014-0086750 2014년 7월 10일 (10.07.2014) KR
- (71) 출원인: 주식회사 파리크라상 (PARIS CROISSANT CO., LTD.) [KR/KR]; 462-807 경기도 성남시 중원구 사기막골로 31번길 18, Gyeonggi-do (KR).
- (72) 발명자: 최유미 (CHOI, Yoo Mei); 463-958 경기도 성남시 분당구 성남대로 449 로얄팰리스 A동 1605호, Gyeonggi-do (KR). 최용준 (CHOI, Young Jun); 110-811 서울시 종로구 명륜5길 8 101호, Seoul (KR). 현기찬 (HYUN, Ki Chan); 143-912 서울시 광진구 동일로 62길 46 201호, Seoul (KR). 권효민 (KWON, Hyo Min);

[다음 쪽 계속]

(54) Title: METHOD AND DEVICE FOR PRODUCING COFFEE

(54) 발명의 명칭 : 커피 제조 방법 및 장치



S110 ... Extract cold brew coffee
S120 ... Inject nitrogen
S130 ... Cool
S140 ... Discharge
AA ... Start
BB ... End

(57) Abstract: A method for producing coffee comprises: extracting cold brew coffee; injecting nitrogen into the cold brew coffee; and cooling the coffee injected with nitrogen. It is possible to maintain the density of rich foam and the flavor in iced coffee by injecting the nitrogen into the cold brew coffee.

(57) 요약서: 커피 제조 방법은 콜드 브루 커피를 추출하는 단계, 상기 콜드 브루 커피에 질소를 주입하는 단계 및 질소가 주입된 커피를 냉각하는 단계를 포함한다. 상기 콜드 브루 커피에 상기 질소를 주입함으로써 아이스커피에서 풍부한 거품의 밀도와 향미를 유지할 수 있다.

WO 2016/006757 A1



TM), 유럽 (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, **공개:**

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).

— 국제조사보고서와 함께 (조약 제 21 조(3))