

(12) 특허협력조약에 의하여 공개된 국제출원

(19) 세계지식재산권기구
국제사무국

(43) 국제공개일

2022년 9월 15일 (15.09.2022)



(10) 국제공개번호

WO 2022/191592 A1

(51) 국제특허분류:

A21D 6/00 (2006.01)

A21D 8/02 (2006.01)

A21C 13/00 (2006.01)

A21D 13/41 (2017.01)

(21) 국제출원번호:

PCT/KR2022/003285

(22) 국제출원일:

2022년 3월 8일 (08.03.2022)

(25) 출원언어:

한국어

(26) 공개언어:

한국어

(30) 우선권정보:

10-2021-0030430 2021년 3월 8일 (08.03.2021) KR

(71) 출원인: 씨제이제일제당 (주) (CJ CHEILJEDANG CORPORATION) [KR/KR]; 04560 서울시 중구 동호로 330, Seoul (KR).

(72) 발명자: 최재경 (CHOI, Jae Kyoung); 04560 서울시 중구 동호로 330, Seoul (KR). 신혜원 (SHIN, Hye Won); 04560 서울시 중구 동호로 330, Seoul (KR). 김은이 (KIM, Eun Yi); 04560 서울시 중구 동호로 330, Seoul (KR). 김상근 (KIM, Sang Geun); 04560 서울시 중구 동호로 330, Seoul (KR). 하영민 (HA, Young Min); 04560 서울시 중구 동호로 330, Seoul (KR). 박희수 (PARK, Hee Soo); 04560 서울시 중구 동호로 330, Seoul (KR). 김민혁 (KIM, Min Hyuk); 04560 서울시 중구 동호로 330, Seoul (KR). 강기문 (KANG, Ki Moon); 04560 서울시 중구 동호로 330, Seoul (KR).

(74) 대리인: 특허법인 태평양 (BAE, KIM & LEE IP); 04521 서울시 중구 청계천로 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, JM, 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: METHOD FOR PRODUCING FROZEN PIZZA DOUGH

(54) 발명의 명칭: 냉동피자용 도우의 제조방법

SAMPLE CONDITIONS	PROOFING	
	0	X
RETARDING	0	A
	X	C

SAMPLE	CROSS SECTION	
A		↑ VOLUME
B		
C		
D		
		↑ THE NUMBER OF PORES

(57) Abstract: The present invention relates to: a method for producing frozen pizza dough; frozen pizza dough produced by the production method; and frozen pizza comprising the dough. The method comprises the steps of: aging a first dough to produce a second dough, and mixing the first dough and the second dough; resting the mixed dough; proofing the rested dough; and freezing the proofed dough.

(57) 요약서: 제1 도우를 숙성시켜 제2 도우를 제조하고, 제1 도우와 제2 도우를 혼합하는 단계; 상기 혼합 도우를 레스팅(resting)하는 단계; 상기 레스팅된 도우를 프루핑(proofing)하는 단계; 및 상기 프루핑된 도우를 냉동하는 단계;를 포함하는 냉동 피자용 도우의 제조방법, 이 제조방법에 의해 제조된 냉동 피자용 도우 및 이를 포함하는 냉동피자에 관한 것이다.



WO 2022/191592 A1