

(12) 특허협력조약에 의하여 공개된 국제출원

(19) 세계지식재산권기구
국제사무국



(10) 국제공개번호

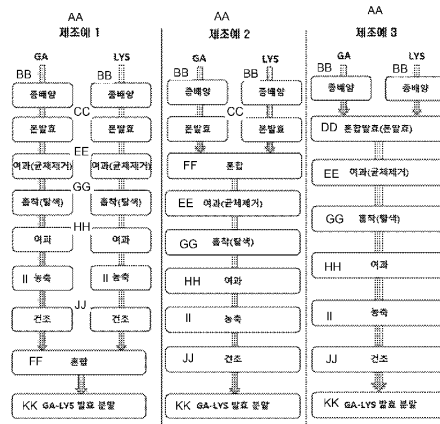
WO 2023/136404 A1

2023년 7월 20일 (20.07.2023) WIPO | PCT

- (51) 국제특허분류:
A23L 27/24 (2016.01) A23L 29/00 (2016.01)
A23L 27/23 (2016.01) C12N 1/20 (2006.01)
A23L 27/22 (2016.01)
- (21) 국제출원번호: PCT/KR2022/008399
- (22) 국제출원일: 2022년 6월 14일 (14.06.2022)
- (25) 출원언어: 한국어
- (26) 공개언어: 한국어
- (30) 우선권정보:
10-2022-0004003 2022년 1월 11일 (11.01.2022) KR
10-2022-0070271 2022년 6월 9일 (09.06.2022) KR
- (71) 출원인: 대상 주식회사 (DAESANG CORPORATION)
[KR/KR]; 02586 서울특별시 동대문구 천호대로 26,
Seoul (KR).
- (72) 발명자: 김현호 (KIM, Hyun Ho); 05266 서울특별시 강
동구 양재대로 1650, 103동 2005호, Seoul (KR). 이선
희 (LEE, Sun Hee); 16923 경기도 용인시 수지구 전산
로 90, 511동 403호, Gyeonggi-do (KR). 김동현 (KIM,
Dong Hyun); 03472 서울특별시 은평구 은평로 220, 115
동 806호, Seoul (KR). 김현숙 (KIM, Hyun Sook); 06622
서울특별시 서초구 서초대로74길 30, Seoul (KR). 박석
현 (PARK, Seok Hyun); 12258 경기도 남양주시 경춘로
468-40, 108동 904호, Gyeonggi-do (KR). 박준현 (PARK,
Joon Hyun); 13523 강원도 성남시 분당구 탄천로 95,
408-604, Gangwon-do (KR).
- (74) 대리인: 박혁 (PARK, Hyuk); 06158 서울시 강남구 테헤
란로 441, 10층, Seoul (KR).
- (81) 지정국 (별도의 표시가 없는 한, 가능한 모든 종류의 국
내 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,

(54) Title: METHOD FOR PREPARING SEASONING MATERIAL BY MIXED FERMENTATION OF HETEROGENEOUS MICROBES

(54) 발명의 명칭: 이종 미생물 혼합 발효에 의한 조미소재의 제조방법



(57) Abstract: The present invention relates to a method for preparing a seasoning material using a process of mixing two or more species of microbes that produce products different from each other and fermenting the microbes at the same time. In the method for preparing a seasoning material, heterogeneous microbes that produce different products, that is, different amino acids, nucleic acids, and/or organic acids, are mixed and fermented, thereby enabling the preparation of the seasoning material that increases the taste and flavor of foods through a fermented solution containing the amino acids, nucleic acids, and/or organic acids and which improves overall sensory properties of foods. Such a seasoning material can find applications in the various food fields.

[다음 쪽 계속]

EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, 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 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), 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))
- 명세서와 별도로 규칙 13의2에 의하여 제출한 기탁된 생물학적 물질에 관한 표시와 함께 (규칙 13의2.4(d)(i) 및 48.2(a)(viii))

(57) 요약서: 본 발명은 생산 물질의 종류가 서로 다른 2 종 이상의 미생물들을 혼합하여 동시 발효하는 공정을 이용한 조미소제의 제조방법에 관한 것으로, 상기 조미소제의 제조방법은 서로 다른 산물, 즉 종류가 상이한 아미노산, 핵산 및/또는 유기산을 생산하는 이종 미생물을 혼합하여 발효함으로써 아미노산, 핵산 및/또는 유기산을 함유하는 발효액을 통해 식품의 맛과 향을 향상시키고 전체적인 관능 특성을 개선시킬 수 있는 천연 조미소제를 제조할 수 있으며, 이러한 조미소제는 다양한 식품 분야에서 활용될 수 있다.