

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公表特許公報(A)

(11) 特許出願公表番号

特表2015-527078
(P2015-527078A)

(43) 公表日 平成27年9月17日(2015.9.17)

(51) Int.Cl. F I テーマコード (参考)
A 2 3 L 1/315 (2006.01) A 2 3 L 1/315 4 B O 4 2

審査請求 有 予備審査請求 未請求 (全 12 頁)

(21) 出願番号 特願2015-531002 (P2015-531002)
(86) (22) 出願日 平成25年8月26日 (2013. 8. 26)
(85) 翻訳文提出日 平成27年1月23日 (2015. 1. 23)
(86) 国際出願番号 PCT/KR2013/007639
(87) 国際公開番号 W02014/038806
(87) 国際公開日 平成26年3月13日 (2014. 3. 13)
(31) 優先権主張番号 10-2012-0099139
(32) 優先日 平成24年9月7日 (2012. 9. 7)
(33) 優先権主張国 韓国 (KR)

(71) 出願人 515021703
パク、チュン マン
PARK, Chung Man
大韓民国、520-280 チョルラナム
ード ナジューシ ブドクードン、180
180, Budeok-dong Naj
u-si Jeollanam-do 5
20-280, Republic of
Korea
(74) 代理人 100130111
弁理士 新保 育
(72) 発明者 パク、チュン マン
大韓民国、520-280 チョルラナム
ード ナジューシ ブドクードン、180

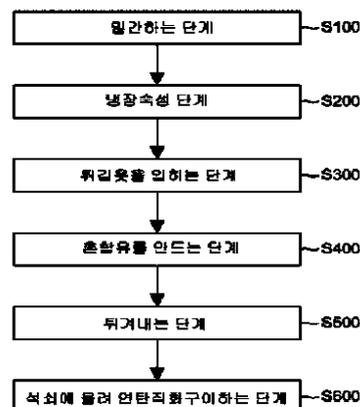
最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 ローストチキンの製造方法

(57) 【要約】

本発明は、ローストチキンの製造方法に関し、詳しくは、にんにくと唐辛子粉、塩のような下味のための材料を入れて、生鶏に下味を付けた後、低温冷蔵熟成を通じた肉質軟化過程を経て、鶏肉の臭いを除去した後、小麦粉ととうもろこし澱粉に、塩、胡椒、にんにく粉、丸のままの胡椒、ジンジャーパウダー、唐辛子粉などが混合された天ぷら粉に衣をつけて混合油で揚げた後、油を落とし、グリルで練炭直火焼きするローストチキン製造方法であって、フライドチキン段階のチキンを練炭直火焼きの段階を経て油を除去したローストチキンに関し、一般のフライドチキンに比べて油気が除去されているため、くっつくことがなく、コレステロールを多量に摂取する恐れが解消されると共に、調理後の保存性が良く、肉汁内の水分が保護され、中身はしっとりして柔らかく、かりっとした風味を有する有用な発明である。

【選択図】 図 1



S100 ... Pre-seasoning step
S200 ... Refrigerated maturation step
S300 ... Batter coating step
S400 ... Mixed oil producing step
S500 ... Frying step
S600 ... Grill placement and direct briquette flame roasting step

【特許請求の範囲】**【請求項 1】**

一定サイズの生鶏 650 ~ 750 g 基準、最初に添加した叩いたんにんにくを 4 ティースプーン、最初に添加した唐辛子粉を 4 ティースプーン、最初に添加した塩を 1 ティースプーン入れて下味を付ける第 1 段階と、

下味を付けた生鶏を 0 ~ 5 の低温で 12 時間冷蔵熟成する第 2 段階と、

薄力粉 70 wt %、とうもろこし澱粉 27 wt %、2 番目に添加した塩 0.5 wt %、胡椒 0.5 wt %、2 番目に添加した叩いたんにんにく 0.5 wt %、丸のままの胡椒 0.5 wt %、ジンジャーパウダー 0.5 wt %、2 番目に添加した唐辛子粉 0.5 wt % を混合した天ぷら粉で衣を付ける第 3 段階と、

大豆油 20 wt %、菜種油 10 wt %、ヤシ油 70 wt % を混合した天ぷら油を作る第 4 段階と、

165 ~ 170 の天ぷら油で、衣を付けた 3 段階の生鶏を 11 ~ 15 分間揚げる第 5 段階と、

揚げたチキンから油を落とし、グリルで 5 ~ 7 分間練炭直火焼きする最終段階と、を含むことを特徴とするローストチキンの製造方法。

【発明の詳細な説明】**【技術分野】****【0001】**

本発明は、ローストチキンの製造方法に関し、詳しくは、鶏肉のしっとりした肉汁としこしこした肉質感が楽しめるローストチキンを提供しようとするものである。

【背景技術】**【0002】**

一般的に製造及び販売されているチキン料理として、油で揚げたフライドチキンと、鶏の辛味唐揚げと、オープンや直火で焼いたバーベキューチキンが販売されている。

【0003】

前記フライドチキンは、天ぷら粉及び各種の味付けをした状態で、油で揚げたフライドや鶏の辛味唐揚げの場合は、調理の直後にはかりっとして香ばしいが、一定時間が経つと酸敗される油気によって保存性とかりっとした食感が無くなり、味が脂っこくて食感が低下してしまう実情である。

【0004】

このようなフライドチキンの場合、油によって多量のコレステロールを含んでいるため、多く食べれば各種の成人病が発生する恐れがある。

【0005】

また、オープンや直火器で焼いたバーベキューチキンは、肉を各種の味付けで一定時間熟成させた後、直火器で焼いて味付けソースを塗ったり、味付けソースを塗りながら直火器で焼いたり、直火器で焼いた鶏肉に味付けをすることでバーベキューチキンが提供されており、フライドチキンに比べて油気が少ないか、調理してから一定時間が経つと、フライドに比べて肉汁によるしこしこした食感が低減される実情である。

【0006】

これと関連した韓国内の先願技術特許として、韓国公開特許広報第 10 - 2011 - 0061858 号 (2011 年 6 月 10 日) によると、食塩と砂糖、化学調味料を混合する第 1 混合段階と、第 1 混合段階で混合された混合物に、パプリカとオリーブオイルを投入して、オイルが均一に広がるようにする第 2 混合段階と、第 2 混合段階で混合された混合物に、タマネギ粉末、んにんにく粉末、胡椒粉末、リン酸塩を投入して混合する第 3 混合段階からなる混合段階を含むことを特徴とするローストチキンの味付け及びその製造方法により作られるローストチキンの味付けについて記述されているが、ローストチキンに対する直火またはオープンにロースティングする実施例がなく、チキン固有の臭いと肉の毒をなくし、肉質が柔らかく、チキンの風味をさらに良くするとはいえ、これに対する食感や性状の予測を可能にする例示が不明な技術である。

10

20

30

40

50

【0007】

尚、韓国特許登録広報第10-0978515号(2010年8月23日)によるパーベキューチキンの製造方法によると、一定サイズの鶏肉を、キウイジュース、にんにく醤油ソース、ワイン、第1青陽唐辛子粉、第1一般唐辛子粉、第1飲み水、叩いたにんにく、焼酎を混合して10~24時間熟成させ、前記熟成された混合物から鶏肉を取り出して直火器で焼き、水あめ、トマトケチャップ、第2青陽唐辛子粉、第2一般唐辛子粉、胡麻、串焼き醤油ソース、照り焼きソース、第2飲み水を10~15分間煮て作った味付けソースを、焼いた鶏肉に均一に塗る方式であって、フライドチキンに比べて油気が少なく、食感が良い方であるが、調理してから一定時間が経つと、フライドに比べて肉汁によるしこしとした食感が低減される実情である。

10

【0008】

一方、韓国登録特許広報第10-0655179号(2006年12月1日)は、漢方フライドチキンの製造方法及びその漢方チキンに関し、粉碎機で粉碎して80-120meshの篩で濾過された微細な粉末の漢方バターが塗られた鶏や鶏足を170-185の自動油揚げ器で揚げることで、鶏肉に一種のコーティングをするバターディップ(Batter-Dip)の過程を経て、調理時に油が染み込まず、鶏肉の水分を保護するため、中身はしっとりして柔らかく、表面はさくさくした食感を維持するとはいえ、一般のフライドチキンのように、抜き出していない油によって、多く食べればコレステロールを摂取する恐れがある。

20

【0009】

一方、韓国特許登録広報第10-0473183号(2005年2月15日)の鶏の辛味唐揚げの製造方法の場合は、胡麻の香りと動物性分離蛋白と牛骨エキスを投入し、攪拌の過程を経て所定の温度で加熱した栄養分が破壊を防ぎ、パッケージされた味付けソースを4の冷蔵倉庫で熟成して風味を改善し、ピクルスソリューションシーズニングが注入された原料肉を切断し、4の冷蔵倉庫で肉内の水分を抜き出し、水分が過度に残留することを防ぎ、天然トコフェロールとシリコンオイルを添加した大豆硬化油を使用することで酸化安定性を増進させ、小包剤機能を強化させたものとはいえ、油で揚げる最終段階を経ることで、一般のフライドチキンと同様に、抜き出していない油によって、多く食べればコレステロールを摂取する恐れがある。

30

【先行技術文献】

【特許文献】

【0010】

【特許文献1】韓国公開特許広報第10-2011-0061858号(2011年6月10日)

【特許文献2】韓国特許登録広報第10-0978515号(2010年8月23日)

【特許文献3】韓国登録特許広報第10-0655179号(2006年12月1日)

【特許文献4】韓国特許登録広報第10-0473183号(2005年2月15日)

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【0011】

40

上記のような点を考慮して、本発明におけるローストチキンの製造方法では、にんにくと唐辛子粉、塩のような下味のための材料を入れて、生鶏に下味を付けた後、低温冷蔵熟成を通じた肉質軟化過程を経て、鶏肉の臭いを除去した後、小麦粉ととうもろこし澱粉に、塩、胡椒、にんにく粉、丸のままの胡椒、ジンジャーパウダー、唐辛子粉などが混合された天ぷら粉に衣をつけて混合油で揚げた後、油を落とし、グリルで練炭直火焼きするローストチキン製造方法を提供しようとするものであって、酸化安定性があり、油気が除去されてくっつくことがなく、コレステロールを多量に摂取する恐れが解消され、調理後の保存性が良く、肉汁内の水分が保護され、中身はしっとりして柔らかく、かりっとした風味を有するローストチキンを提供することを目的とする。

【課題を解決するための手段】

50

【0012】

このため、本発明では、一定サイズの生鶏650～750g基準、最初に添加した叩いたんにくを4ティースプーン、最初に添加した唐辛子粉を4ティースプーン、最初に添加した塩を1ティースプーン入れて下味を付ける第1段階と、下味を付けた生鶏を0～5の低温で12時間冷蔵熟成する第2段階と、薄力粉70wt%、とうもろこし澱粉27wt%、2番目に添加した塩0.5wt%、胡椒0.5wt%、2番目に添加した叩いたんにく0.5wt%、丸のままの胡椒0.5wt%、ジンジャーパウダー0.5wt%、2番目に添加した唐辛子粉0.5wt%を混合した天ぷら粉で衣を付ける第3段階と、大豆油20wt%、菜種油10wt%、ヤシ油70wt%を混合した天ぷら油を作る第4段階と、165～170の天ぷら油で、衣を付けた3段階の生鶏を11～15分間揚げる第5段階と、揚げたチキンから油を落とし、グリルで5～7分間練炭直火焼きする最終段階と、を含むことを特徴とするローストチキンの製造方法を提供するものである。

10

【発明の効果】

【0013】

本発明に係るローストチキンは、フライドチキンの状態で、油を落とし、グリルで練炭直火焼きする段階を通じたローストチキンに関する製造方法であって、フライドチキンの段階で、調理の直後にはかりっとして香ばしいが、一定時間が経つと酸敗される油気によって保存性とかりっとした食感が無くなり、味が脂っこくて食感が低下してしまうが、フライドチキンをグリルで練炭直火焼きする段階で、油が酸化され、かりっとした食感、歯触り、及び貯蔵性などの全体的な嗜好度がより向上し、鶏肉のしっとりした肉汁と、しこしこした肉質感及び風味が良くなる効果がある。

20

【図面の簡単な説明】

【0014】

【図1】本発明の製造工程図である。

【発明を実施するための形態】

【0015】

上記のような目的を達成するために、以下、本発明に係る最適の実施例による製造方法について、添付した図面を参照しながら説明すると、次のようである。

【0016】

一定サイズの生鶏650～750g基準、最初に添加した叩いたんにくを4ティースプーン、最初に添加した唐辛子粉を4ティースプーン、最初に添加した塩を1ティースプーン入れて下味を付ける第1段階と、下味を付けた生鶏を0～5の低温で12時間冷蔵熟成する第2段階と、薄力粉70wt%、とうもろこし澱粉27wt%、2番目に添加した塩0.5wt%、胡椒0.5wt%、2番目に添加した叩いたんにく0.5wt%、丸のままの胡椒0.5wt%、ジンジャーパウダー0.5wt%、2番目に添加した唐辛子粉0.5wt%を混合した天ぷら粉で衣を付ける第3段階と、大豆油20wt%、菜種油10wt%、ヤシ油70wt%を混合した天ぷら油を作る第4段階と、165～170の天ぷら油で、衣を付けた3段階の生鶏を11～15分間揚げる第5段階と、揚げたチキンから油を落とし、グリルで5～7分間練炭直火焼きする最終段階と、からなるローストチキンの製造方法を提供する。

30

40

【0017】

本発明の一実施例について説明すると、次のようである。

【0018】

本発明に適用されたチキン肉は、頭と内臓を除き、胴部の重量が650～750gである7号鶏を基準にして実施し、チキンは食べやすくなるように10～12ピースに切断した。

【0019】

生鶏650～750g基準、最初に添加した叩いたんにくを4ティースプーン、最初に添加した唐辛子粉を4ティースプーン、最初に添加した塩を1ティースプーン入れて下味を付ける段階における1ティースプーンは1小さじの計量スプーン5ミリリットルとし

50

て適量であり、味を付ける過程において、生鶏から出た肉汁により、下味のための材料が均一に染み込むようにするものである。

【0020】

大量生産の際には、下味が付けられたチキンを、味付けの代わりに回転筒に入れて攪拌するタッピング、または真空タッピング、インジェクション方式の中で選択される方式を取る。

【0021】

下味を付けた生鶏を0～5℃の低温で12時間冷蔵熟成して肉質内の水分を抜き出し、肉質軟化過程を経て鶏肉の臭いを除去した。

【0022】

冷蔵熟成過程において、肉内の水分が一部抜いて、次の段階の衣の結着率を改善するようにした。

【0023】

次の段階の天ぷら粉は、薄力粉70wt%、とうもろこし澱粉27wt%、2番目に添加した塩0.5wt%、胡椒0.5wt%、2番目に添加した叩いたにんにく0.5wt%、丸のままの胡椒0.5wt%、ジンジャーパウダー0.5wt%、2番目に添加した唐辛子粉0.5wt%を混合して作る。

【0024】

上記において、最初に添加した塩と2番目に添加した塩と、最初に添加した叩いたにんにくと、最初に添加した唐辛子粉と2番目に添加した唐辛子粉とのそれぞれは同一の材料で調理した順序によるものである。

【0025】

上記において、とうもろこし澱粉は天ぷら粉がチキンによく付くようにバター剤として作用するようにしたものであり、準備された天ぷら粉に冷蔵熟成されたチキンをぐっと押さえることで落とし、衣が付くようにしたものである。

【0026】

天ぷら油として、大豆油20wt%、菜種油10wt%、ヤシ油70wt%に適正混合したものは、菜種油の比率が大きいほど臭いが激しくなり、最小量を混合して天ぷら油の融点を高めたものであり、ヤシ油は低温の場所では硬くなる性質のためのものであり、特に、ヤシ油に含まれたミリスチックアシッドとリユーリックアシッドによる泡が形成され、混合油から発生する泡が衣の周辺に膜が形成され、緩やかで効率的な熱伝達によって、衣の表面にメルラード反応(maillard reaction)を促進し、こんがりとした風味を加えるようにしたものであって、混合油の混合比による嗜好度であり、比較例は、韓国内のチキン業界から選んだメーカーの中で1種を選択して、揚げた状態のサンプルで老若男女50人の官能テストにより表1のように評価した。

【0027】

10

20

30

【表 1】

	本発明の混合油	比較例
味	x 6 . 5 8 ^b	x 6 . 1 2 ^a
香り	z w 6 . 4 9 ^b	w 6 . 1 8 ^a
色	x 6 . 4 7 ^{a b}	x 6 . 0 0 ^a
歯触り	y x 6 . 1 7 ^{a b}	x y 5 . 5 1 ^a
全体的な嗜好度	x 6 . 5 1 ^{a b}	x 6 . 1 0 ^a

10

【0028】

一方、上記のように、温度165～170 の天ぷら油で衣を付けた3段階の生鶏を11～15分間揚げた段階の比較例と、最終的に揚げたチキンの油を落とし、グリルで5～7分間練炭直火焼きする最終段階からなる本発明のローストチキンの実施例の全体的な嗜好度は、次の表2の通りである。

20

【0029】

【表 2】

	本発明の ローストチキン	比較例
味	x 6 . 7 2 ^b	x 6 . 2 5 ^a
香り	z w 6 . 5 5 ^b	w 6 . 3 8 ^a
色	x 6 . 2 5 ^{a b}	x 6 . 3 6 ^a
歯触り	y x 6 . 3 2 ^{a b}	x y 6 . 2 5 ^a
全体的な嗜好度	x 6 . 4 9 ^{a b}	x 6 . 3 1 ^a

30

【0030】

以上のように、本発明に係る揚げる段階を経たフライドチキンに比べて、グリルで練炭直火焼きを経る最終段階のローストチキンの場合が、全体的な嗜好度の側面で優れており、鶏肉のしっとりした肉汁としこしこした肉質感が楽しめるようにしたローストチキンであって、さっくりとした食感などの効果がある。

40

【符号の説明】

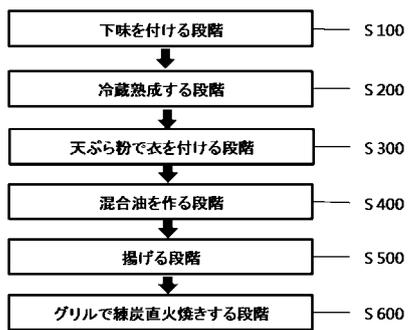
【0031】

- S 1 0 0 下味を付ける第1段階
- S 2 0 0 冷蔵熟成する第2段階
- S 3 0 0 衣を付ける第3段階

50

- S 4 0 0 混合油を作る第 4 段階
- S 5 0 0 揚げる第 5 段階
- S 6 0 0 練炭直火焼きする第 6 段階

【 図 1 】



【 国際調査報告 】

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/KR2013/007639

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER <i>A23L 1/315(2006.01)i, A23L 1/176(2006.01)i, A23L 1/01(2006.01)i</i> According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC		
B. FIELDS SEARCHED Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols) A23L 1/315; A23C 9/13; A23L 1/176; A23L 1/01 Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched Korean Utility models and applications for Utility models: IPC as above Japanese Utility models and applications for Utility models: IPC as above Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practicable, search terms used) eKOMPASS (KIPO internal) & Keywords: chicken, direct flame, coconut oil, soybean oil, batter		
C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT		
Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
A	KR 10-2005-0102611 A (KIM, Tea Hyoung) 26 October 2005 See abstract; claims 1 to 4; page 2, lines 12-28.	1
A	KR 10-1995-0005204 A (DOOSAN FOODS CO., LTD. et al.) 20 March 1995 See abstract; claims 1 to 3.	1
A	KR 10-2001-0016647 A (JUN, Jae-Houng) 05 March 2001 See abstract; claims 1 to 5.	1
A	JP 2009-027998 A (GREEN PLANET:KK) 12 February 2009 See claims 1 and 2; paragraphs [15]-[21].	1
<input type="checkbox"/> Further documents are listed in the continuation of Box C.		<input checked="" type="checkbox"/> See patent family annex.
* Special categories of cited documents:		
"A"	document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance	"T" later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention
"E"	earlier application or patent but published on or after the international filing date	"X" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone
"L"	document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)	"Y" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art
"O"	document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means	"&" document member of the same patent family
"P"	document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed	
Date of the actual completion of the international search	Date of mailing of the international search report	
26 DECEMBER 2013 (26.12.2013)	27 DECEMBER 2013 (27.12.2013)	
Name and mailing address of the ISA/KR  Korean Intellectual Property Office Government Complex-Daejeon, 189 Seons-ro, Daejeon 302-701, Republic of Korea Facsimile No. 82-42-472-7140	Authorized officer Telephone No.	

INTERNATIONAL SEARCH REPORT
Information on patent family members

International application No.

PCT/KR2013/007639

Patent document cited in search report	Publication date	Patent family member	Publication date
KR 10-2005-0102611 A	26/10/2005	NONE	
KR 10-1995-0005204 A	20/03/1995	NONE	
KR 10-2001-0016647 A	05/03/2001	NONE	
JP 2009-027998 A	12/02/2009	JP 4648368 B2	09/03/2011

국제조사보고서

국제출원번호
PCT/KR2013/007639

A. 발명이 속하는 기술분류(국제특허분류(IPC)) A23L 1/315(2006.01)i, A23L 1/176(2006.01)i, A23L 1/01(2006.01)i		
B. 조사된 분야 조사된 최소문헌(국제특허분류를 기재) A23L 1/315; A23C 9/13; A23L 1/176; A23L 1/01 조사된 기술분야에 속하는 최소문헌 이외의 문헌 한국등록실용신안공보 및 한국공개실용신안공보: 조사된 최소문헌란에 기재된 IPC 일본등록실용신안공보 및 일본공개실용신안공보: 조사된 최소문헌란에 기재된 IPC		
국제조사에 이용된 전산 데이터베이스(데이터베이스의 명칭 및 검색어(해당하는 경우)) eKOMPASS(특허청 내부 검색시스템) & 키워드: 치킨, 직화, 야자유, 콩기름, 튀김옷		
C. 관련 문헌		
카테고리*	인용문헌명 및 관련 구절(해당하는 경우)의 기재	관련 청구항
A	KR 10-2005-0102611 A (김태형) 2005.10.26 요약; 청구항 1 내지 4; 2페이지, 12-28줄 참조.	1
A	KR 10-1995-0005204 A (두산종합식품주식회사 외 2명) 1995.03.20 요약; 청구항 1 내지 3 참조.	1
A	KR 10-2001-0016647 A (전제형) 2001.03.05 요약; 청구항 1 내지 5 참조.	1
A	JP 2009-027998 A (GREEN PLANET:KK) 2009.02.12 청구항 1 및 2; 문단번호 [15]-[21] 참조.	1
<input type="checkbox"/> 추가 문헌이 C(계속)에 기재되어 있습니다. <input checked="" type="checkbox"/> 대응특허에 관한 별지를 참조하십시오.		
* 인용된 문헌의 특별 카테고리: "A" 특별히 관련이 없는 것으로 보이는 일반적인 기술수준을 정의한 문헌 "E" 국제출원일보다 빠른 출원일 또는 우선일을 가지나 국제출원일 이후에 공개된 선출원 또는 특허 문헌 "L" 우선권 주장에 의문을 제기하는 문헌 또는 다른 인용문헌의 공개일 또는 다른 특별한 이유(이유를 명시)를 밝히기 위하여 인용된 문헌 "O" 구두 개시, 사용, 전시 또는 기타 수단을 언급하고 있는 문헌 "P" 우선일 이후에 공개되었으나 국제출원일 이전에 공개된 문헌 "T" 국제출원일 또는 우선일 후에 공개된 문헌으로, 출원과 상충하지 않으며 발명의 기초가 되는 원리나 이론을 이해하기 위해 인용된 문헌 "X" 특별한 관련이 있는 문헌. 해당 문헌 하나만으로 청구된 발명의 신구성 또는 진보성이 없는 것으로 본다. "Y" 특별한 관련이 있는 문헌. 해당 문헌이 하나 이상의 다른 문헌과 조합하는 경우로 그 조합이 당업자에게 자명한 경우 청구된 발명은 진보성이 없는 것으로 본다. "&" 동일한 대응특허문헌에 속하는 문헌		
국제조사의 실제 완료일 2013년 12월 26일 (26.12.2013)	국제조사보고서 발송일 2013년 12월 27일 (27.12.2013)	
ISA/KR의 명칭 및 우편주소 대한민국 특허청 (302-701) 대전광역시 서구 청사로 189, 4동 (둔산동, 정부대전청사) 팩스 번호 +82-42-472-7140	심사관 하혜경 전화번호 +82-42-481-8450	

국제조사보고서
대응특허에 관한 정보

국제출원번호
PCT/KR2013/007639

국제조사보고서에서 인용된 특허문헌	공개일	대응특허문헌	공개일
KR 10-2005-0102611 A	2005/10/26	없음	
KR 10-1995-0005204 A	1995/03/20	없음	
KR 10-2001-0016647 A	2001/03/05	없음	
JP 2009-027998 A	2009/02/12	JP 4648368 B2	2011/03/09

フロントページの続き

(81)指定国 AP(BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), EA(AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), EP(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), OA(BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG), 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, IS, JP, KE, KG, KN, KP, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, 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

Fターム(参考) 4B042 AC03 AC05 AG06 AH01 AK01 AK06 AK09 AK11 AK12 AP18
AP30