



- (51) 국제특허분류:
A23L 1/16 (2006.01) A23L 1/30 (2006.01)
A23L 1/325 (2006.01)
- (21) 국제출원번호: PCT/KR2012/002044
- (22) 국제출원일: 2012년 3월 22일 (22.03.2012)
- (25) 출원언어: 한국어
- (26) 공개언어: 한국어
- (30) 우선권정보:
10-2011-0032170 2011년 4월 7일 (07.04.2011) KR
- (72) 발명자: 겸
- (71) 출원인: 이정현 (LEE, Jung-Hyun) [KR/KR]; 대전광역시 동구 삼성동 323-19, 300-170 Daejeon (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, 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, KM, 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, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, 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.

- (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, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), 유라시아 (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, 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, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

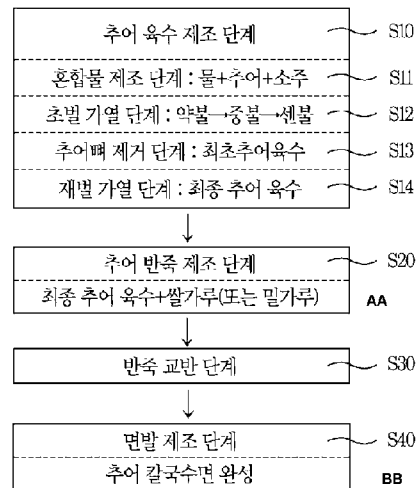
공개:

- 국제조사보고서와 함께 (조약 제 21 조(3))
 - 청구범위 보정 기한 만료 전의 공개이며, 보정서를 접수하는 경우 그에 관하여 별도 공개함 (규칙 48.2(h))
- (88) 국제조사보고서 공개일: 2012년 12월 6일

(54) Title: METHOD FOR MANUFACTURING HAND-MADE MUDFISH NOODLES

(54) 발명의 명칭: 추어칼국수면 제조방법

[Fig. 1]



- S10 ... Mudfish broth manufacturing step
S11 ... Mixture manufacturing step: water + mudfish + soju
S12 ... Initial heating step: low heat -> middle -> high heat
S13 ... Mudfish bone removing step: initial mudfish broth
S14 ... Re-heating step: final mudfish broth
S20 ... Mudfish paste manufacturing step
AA ... Final mudfish broth + rice flour (or flour)
S30 ... Step of manufacturing into a paste and stirring
S40 ... Noodle manufacturing step
BB ... Knife-cut mudfish noodle completion

(57) Abstract: The present invention relates to a method for manufacturing hand-made mudfish noodles. The method for manufacturing handmade mudfish noodles includes: a step of manufacturing mudfish broth including a step of manufacturing a mixture of water, mudfish, and soju, a step of putting the mixture manufactured in the step of manufacturing the mixture into a heating container to initially heat the mixture, a step of removing bones from the mudfish by straining the mixture in which the step of initially heating the mixture is performed to manufacture initial mudfish broth from which the bones of the mudfish are removed, and a step of injecting water having the same weight as the mudfish broth into the initial mudfish broth from which the bones of the mudfish have been removed to re-heat the mixture, thereby manufacturing a finished mudfish broth; a step of mixing about 20% by weight to about 40% by weight of the final mudfish broth manufactured in the step of re-heating the mixture of the step of manufacturing the mudfish broth and about 60% by weight to about 80% by weight of rice flour or flour to manufacture mudfish paste; a step of putting the mudfish paste manufactured in the step of manufacturing the mudfish paste into a stirrer to stir the mudfish paste for about 10 minutes to about 20 minutes, and simultaneously adding ginseng to increase the viscosity of the mudfish paste and to add ginseng powder into the mudfish paste; and a step of putting the mudfish paste having increased viscosity into a noodle maker to extract knife-cut noodles. Thus, since mudfish which provides superior nourishment may be manufactured in knife-cut noodle form, the average person can have handmade mudfish noodles.

(57) 요약서:

[다음 쪽 계속]



본 발명은 추어칼국수면 제조방법에 관한 것으로서, 특히 물과 추어 및 소주를 혼합하여 혼합물을 만드는 혼합물 제조 단계와, 상기 혼합물 제조단계에서 만들어진 혼합물을 가열용기 내부에 넣고 가열하는 초벌가열단계와, 상기 초벌가열 단계를 거친 혼합물을 체로 걸러 추어로부터 뼈를 제거함으로써 추어뼈가 제거된 최초추어육수를 제조하는 추어뼈 제거단계와, 추어뼈가 제거된 최초추어육수에 동일한 중량의 물을 넣은 후 다시 가열하여 최종추어육수를 제조하는 재벌가열단계로 이루어진 추어육수 제조단계와; 상기 추어육수 제조단계의 재벌가열단계에서 만들어진 최종추어육수 20~40 중량%와 쌀가루 또는 밀가루 60~80 중량%를 혼합하여 추어반죽을 제조하는 추어반죽 제조단계와; 상기 추어반죽 제조단계에서 만들어진 추어반죽을 교반기에 넣어 10~20 분간 교반함과 동시에 인삼분말을 추가하여 추어반죽의 점도를 높임과 동시에 추어반죽에 인삼분말이 포함되도록 하는 반죽교반단계와; 상기 반죽교반단계를 거쳐 점도가 높아진 추어반죽을 제면기에 넣어 칼국수면을 뽑아내는 면발제조단계;로 구성되어, 영양성분이 우수한 추어를 칼국수 형태로 일반인이 용이하게 섭취할 수 있는 효과가 있다.

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/KR2012/002044**A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER*****A23L 1/16(2006.01)i, A23L 1/325(2006.01)i, A23L 1/30(2006.01)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 1/16; A23L 1/29; A23L 1/327; A23L 1/325

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: Misgurnus anguillicaudatus, Misgurnus anguillicaudatus, soju, heating, dough, noodle soup, wheat flour, Panax ginseng C.A. Meyer, pottery

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
A	KR 10-1998-0066751 A (PARK, DAE SHIN) 15 October 1998 See claim 1 and figure 1 etc.	1-5
A	KR 10-0220792 B1 (PARK, DAE SHIN) 15 September 1999 See abstract and claim 1 etc.	1-5
A	KR 10-1998-0000116 A (SON, JONG-UP) 30 March 1998 See claims 1, 5 etc.	1-5
A	KR 10-1995-0030169 A (SON, JONG-UP) 24 November 1995 See claims 1, 7 etc.	1-5
A	KR 10-2009-0019283 A (JEJUTOURISMINDUSTRYHIGHSCHOOL) 25 February 2009 See claim 1 etc.	1-5



Further documents are listed in the continuation of Box C.



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

"E" earlier application or patent but published on or after the international filing date

"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)

"O" document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means

"P" document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed

"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

"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

"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

"&" document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search

09 OCTOBER 2012 (09.10.2012)

Date of mailing of the international search report

10 OCTOBER 2012 (10.10.2012)

Name and mailing address of the ISA/KR



Korean Intellectual Property Office
Government Complex-Daejeon, 139 Seonsa-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/KR2012/002044

Patent document cited in search report	Publication date	Patent family member	Publication date
KR 10-1998-0066751 A	15.10.1998	NONE	
KR 10-0220792 B1	15.09.1999	NONE	
KR 10-1998-0000116 A	30.03.1998	NONE	
KR 10-1995-0030169 A	24.11.1995	NONE	
KR 10-2009-0019283 A	25.02.2009	NONE	

A. 발명이 속하는 기술분류(국제특허분류(IPC)) A23L 1/16(2006.01)i, A23L 1/325(2006.01)i, A23L 1/30(2006.01)i		
B. 조사된 분야 조사된 최소문헌(국제특허분류를 기재) A23L 1/16; A23L 1/29; A23L 1/327; A23L 1/325 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: 추어, 미꾸라지, 소주, 가열, 반죽, 칼국수, 밀가루, 인삼, 옹기		
C. 관련 문헌		
카테고리*	인용문헌명 및 관련 구절(해당하는 경우)의 기재	관련 청구항
A	KR 10-1998-0066751 A (박대신) 1998.10.15 청구항 1 및 도면 1 등 참조	1-5
A	KR 10-0220792 B1 (박대신) 1999.09.15 요약 및 청구항 1 등 참조	1-5
A	KR 10-1998-0000116 A (손종업) 1998.03.30 청구항 1, 5 등 참조	1-5
A	KR 10-1995-0030169 A (손종업) 1995.11.24 청구항 1, 7 등 참조	1-5
A	KR 10-2009-0019283 A (제주특별자치도(관리부서 : 제주관광산업고등학교장)) 2009.02.25 청구항 1 등 참조	1-5
☐ 추가 문헌이 C(계속)에 기재되어 있습니다. ☒ 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 신규성 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 2012년 10월 09일 (09.10.2012)		국제조사보고서 발송일 2012년 10월 10일 (10.10.2012)
ISA/KR의 명칭 및 우편주소 대한민국 특허청 (302-701) 대전광역시 서구 청사로 189, 4동 (둔산동, 정부대전청사) 팩스 번호 82-42-472-7140		심사관 이규안 전화번호 82-42-481-8168

국제조사보고서에서 인용된 특허문헌	공개일	대응특허문헌	공개일
KR 10-1998-0066751 A	1998. 10. 15	없음	
KR 10-0220792 B1	1999.09. 15	없음	
KR 10-1998-0000116 A	1998.03.30	없음	
KR 10-1995-0030169 A	1995. 11.24	없음	
KR 10-2009-0019283 A	2009.02.25	없음	