(12) 특허협력조약에 의하여 공개된 국제출원

(19) 세계지식재산권기구
국제사무국

(43) 국제공개일
2019 년 5 월 9 일 (09.05.2019)

WIPO | PCT

(10) 국제공개번호
WO 2019/088623 A3

(51) 국제특허분류:
A23L 23/00 (2016.01) *A23L 29/20* (2016.01)
A23L 29/30 (2016.01) *A23L 3/16* (2006.01)

(21) 국제출원번호: PCT/KR2018/012917

(22) 국제출원일: 2018 년 10 월 29 일 (29.10.2018)

(25) 출원언어: 한국어

(26) 공개언어: 한국어

(30) 우선권정보:
10-2017-0144978 2017 년 11 월 1 일 (01.11.2017) KR

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

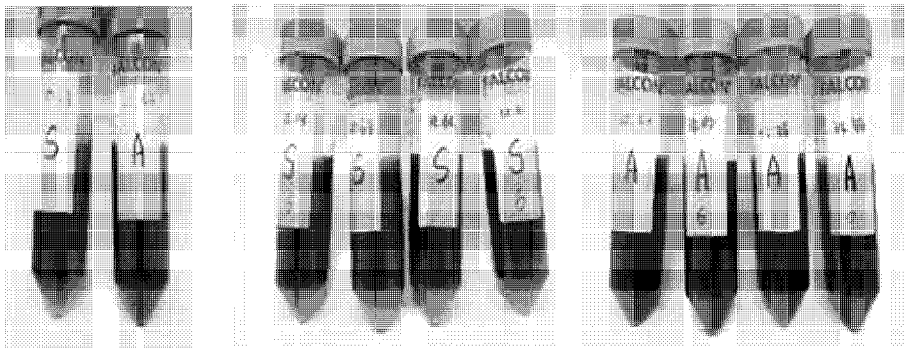
(72) 발명자: 정세윤 (**JEONG, Seyun**); 16332 경기도 수원시 장안구 만석로68번길 10, 582동 801호, Gyeonggi-do (KR). 최종민 (**CHOI, Jongmin**); 16567 경기도 수원시 권선구 권선로694번길 26, 103동 404호, Gyeonggi-do (KR).

(74) 대리인: 손민 (**SON, Min**); 05836 서울시 송파구 법원로 135 대명타워 6층 한얼국제특허사무소, 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, 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, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.

(54) **Title:** COMPOSITION FOR MANUFACTURING SAUCE, CONTAINING ALLULOSE, AND USE THEREOF

(54) **발명의 명칭:** 알룰로스를 함유하는 소스 제조용 조성물 및 이의 용도



AA ... Freezing/thawing twice/ Centrifugation
BB ... Freezing/thawing nine times/ Centrifugation
S ... Comparative example
A ... Example

(57) **Abstract:** The present application relates to: a composition for manufacturing a sauce, the composition containing starch, gum and allulose; a sauce comprising the composition for manufacturing a sauce; a method for manufacturing the sauce using the composition for manufacturing a sauce; a method for reducing the brightness of the sauce; a method for increasing the viscosity of the sauce; a method for increasing the microbial stability of the sauce; and a method for increasing the freeze-thaw stability of the sauce. The composition for manufacturing a sauce, according to the present application, has the total amount, or one portion, of sugar replaced with allulose, and thus color may be given to the sauce even when an artificial pigment content is reduced, and a sauce may be provided which may be conveniently used as a result of an increase in the viscosity thereof, and which exhibits increased microbial stability

WO 2019/088623 A3

[다음 쪽 계속]

(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))

— 청구범위 보정 기한 만료 전의 공개이며, 보정서를 접수하는 경우 그에 관하여 별도 공개함 (규칙 48.2(h))

(88) 국제조사보고서 공개일:
2019 년 6 월 20 일 (20.06.2019)

and freeze-thaw stability.

(57) 요약서: 전분, 검, 및 알룰로스를 포함하는 소스 제조용 조성물, 상기 소스 제조용 조성물을 포함하는 소스, 상기 소스 제조용 조성물을 이용한 소스의 제조방법, 상기 소스의 명도를 감소시키는 방법, 점도를 증가시키는 방법, 미생물 안정성을 증가시키는 방법, 및 냉해동 안정성을 증가시키는 방법에 관한 것이다. 본 출원의 소스 제조용 조성물은 설탕을 알룰로스로 전량 또는 일부 대체함으로써, 인공 색소의 함량이 감소되어도 소스에 색상을 부여할 수 있으며, 소스의 점도가 증가되어 사용의 편리성이 있으며, 미생물 안정성 및 냉해동 안정성을 증가된 소스를 제공할 수 있다.

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.
PCT/KR2018/012917

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER

A23L 23/00(2016.01)i, A23L 29/30(2016.01)i, A23L 29/20(2016.01)i, A23L 3/16(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 23/00; A23L 11/00; A23L 19/00; A23L 21/10; A23L 27/60; A61K 47/26; A23L 29/30; A23L 29/20; A23L 3/16

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: source, source, dressing, allulose, allulose, allulose, psicose, psicose, starch, gums, microbe

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	KR 10-2016-0089551 A (TATE & LYLE INGREDIENTS AMERICAS LLC. et al.) 27 July 2016 See paragraphs [0166]-[0188], [0268], [0712]-[0728] and claims 1, 53-57.	1-17
A	KR 10-2017-0057794 A (EWHA UNIVERSITY-INDUSTRY COLLABORATION FOUNDATION) 25 May 2017 See paragraph [0033] and claims 1, 7, 8.	1-17
A	KR 10-2012-0004492 A (MATSUTANI CHEMICAL INDUSTRY CO., LTD. et al.) 12 January 2012 See paragraph [0118] and claims 1-3, 15.	1-17
A	JP 2017-121198 A (UHA MIKAKUTO CO., LTD.) 13 July 2017 See paragraph [0027] and claims 1-4.	1-17
A	KR 10-2009-0067603 A (KOREA FOOD RESEARCH INSTITUTE) 25 June 2009 See claims 1-4.	1-17

☐ 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	Date of mailing of the international search report
03 MAY 2019 (03.05.2019)	**03 MAY 2019 (03.05.2019)**
Name and mailing address of the ISA/KR Korean Intellectual Property Office Government Complex Daejeon Building 4, 189, Cheongsa-ro, Seo-gu, Daejeon, 35208, Republic of Korea Facsimile No. +82-42-481-8578	Authorized officer Telephone No.

Form PCT/ISA/210 (second sheet) (January 2015)

INTERNATIONAL SEARCH REPORT
Information on patent family members

International application No.
PCT/KR2018/012917

Patent document cited in search report	Publication date	Patent family member	Publication date
KR 10-2016-0089551 A	27/07/2016	BR 112016011595 A2	12/09/2017
		CA 2931320 A1	28/05/2015
		CL 2016001222 A1	02/12/2016
		JP 2017-500019 A	05/01/2017
		MX 2016006684 A	08/09/2016
		US 2016-0302463 A1	20/10/2016
		WO 2015-075473 A1	28/05/2015
KR 10-2017-0057794 A	25/05/2017	KR 10-1790242 B1	20/11/2017
KR 10-2012-0004492 A	12/01/2012	CN 102365290 A	29/02/2012
		CN 102365290 B	31/12/2014
		JP 5715046 B2	07/05/2015
		KR 10-1838113 B1	13/03/2018
		US 2012-0094940 A1	19/04/2012
		US 9109266 B2	18/08/2015
		WO 2010-113785 A1	07/10/2010
JP 2017-121198 A	13/07/2017	NONE	
KR 10-2009-0067603 A	25/06/2009	KR 10-0962579 B1	11/06/2010

국 제 조 사 보 고 서

국제출원번호
PCT/KR2018/012917

A. 발명이 속하는 기술분류(국제특허분류(IPC))

A23L 23/00(2016.01)i, A23L 29/30(2016.01)i, A23L 29/20(2016.01)i, A23L 3/16(2006.01)i

B. 조사된 분야

조사된 최소문헌(국제특허분류를 기재)

A23L 23/00; A23L 11/00; A23L 19/00; A23L 21/10; A23L 27/60; A61K 47/26; A23L 29/30; A23L 29/20; A23L 3/16

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: 소스, 소오스, 드레싱, 알룰로스, 알룰로오스, allulose, 사이코스, psicose, 전분, 검류, 미생물

C. 관련 문헌

카테고리*	인용문헌명 및 관련 구절(해당하는 경우)의 기재	관련 청구항
X	KR 10-2016-0089551 A (테이트 앤드 라일 인그리디언츠 어메리카즈 엘엘씨 등) 2016.07.27 단락 [0166]-[0188], [0268], [0712]-[0728] 및 청구항 1, 53-57 참조.	1-17
A	KR 10-2017-0057794 A (이화여자대학교 산학협력단) 2017.05.25 단락 [0033] 및 청구항 1, 7, 8 참조.	1-17
A	KR 10-2012-0004492 A (마쓰다니가가꾸고오교가부시끼가이샤 등) 2012.01.12 단락 [0118] 및 청구항 1-3, 15 참조.	1-17
A	JP 2017-121198 A (UHA MIKAKUTO CO., LTD.) 2017.07.13 단락 [0027] 및 청구항 1-4 참조.	1-17
A	KR 10-2009-0067603 A (한국식품연구원) 2009.06.25 청구항 1-4 참조.	1-17

☐ 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	국제조사보고서 발송일
2019년 05월 03일 (03.05.2019)	2019년 05월 03일 (03.05.2019)

ISA/KR의 명칭 및 우편주소
대한민국 특허청
(35208) 대전광역시 서구 청사로 189,
4동 (둔산동, 정부대전청사)
팩스 번호 +82-42-481-8578

심사관
이기철
전화번호 +82-42-481-3353

국제조사보고서
대응특허에 관한 정보

국제출원번호
PCT/KR2018/012917

국제조사보고서에서 인용된 특허문헌	공개일	대응특허문헌	공개일
KR 10-2016-0089551 A	2016/07/27	BR 112016011595 A2	2017/09/12
		CA 2931320 A1	2015/05/28
		CL 2016001222 A1	2016/12/02
		JP 2017-500019 A	2017/01/05
		MX 2016006684 A	2016/09/08
		US 2016-0302463 A1	2016/10/20
		WO 2015-075473 A1	2015/05/28
KR 10-2017-0057794 A	2017/05/25	KR 10-1790242 B1	2017/11/20
KR 10-2012-0004492 A	2012/01/12	CN 102365290 A	2012/02/29
		CN 102365290 B	2014/12/31
		JP 5715046 B2	2015/05/07
		KR 10-1838113 B1	2018/03/13
		US 2012-0094940 A1	2012/04/19
		US 9109266 B2	2015/08/18
		WO 2010-113785 A1	2010/10/07
JP 2017-121198 A	2017/07/13	없음	
KR 10-2009-0067603 A	2009/06/25	KR 10-0962579 B1	2010/06/11