



Patentdirektoratet

-
- (21) Patentansøgning nr.: 0867/91 (51) Int.Cl. 5: A 23 C 15/12
(22) Indleveringsdag:.... 08 maj 1991 A 23 D 7/02
(24) Løbedag:..... 08 maj 1991
(41) Alm.tilgængelig:.... 09 nov 1992
(62) Stamansøgningsnummer:.....
(86) International ansøgning nr.:... -
(86) International indleveringsdag:
(85) Videreførselsdag:
(30) Prioritet: -
(71) Ansøger: *APV Pasilac A/S, Østmarken 7; 2860 Søborg, DK
(72) Opfinder: Sten *Berntsen, Jagtvej 2; Egeris; 6920 Videbæk, DK
(74) Fuldmægtig: Firmaet Chas. Hude, H. C. Andersens Boulevard 33, 1553,
København V

-
- (54) Fremgangsmåde til fremstilling af et smørlignende madfedt
(57) Sammendrag

867-91

Et smørlignende madfedt, som er direkte smørbart ved køle-
skabstemperatur (4-5°C), og fortrinsvis har et fedtindhold på
80-83% fremstilles under tilsætning af vegetabilsk olie, vand
og salt. Der fremstilles først almindelig smør, som fortrins-
vis har et fedtindhold på 80-83% og udelukkende er fremstil-
let ud fra mælk. Det almindelige smør føres derefter kontinu-
ert gennem et tæt, lukket anlæg, hvor det først passerer gen-
nem en ælteafdeling, og derefter tilsættes halvdelen af den
samlede tilsætningsmængde af vegetabilsk olie. Smørblandingen
passerer derefter gennem en mixer og tilsættes derefter den
resterende del af den vegetabilske oliemængde samt vand og
salt. Herved opnås, at kærnemælk udelukkende fremkommer som et
biprodukt fra fremstillingen af det almindelige smør og derfor
kun har indhold af rent mælkfedt. Kærnemælken kan derved an-
vendes som konsumentprodukt og der kan opnås den højst mulige
salgspris for denne. Samtidig opnås en særlig høj produktions-
fleksibilitet under smørfremstillingen.