



SUOMI-FINLAND
(FI)

Patentti- ja rekisterihallitus
Patent- och registerstyrelsen

(11) (21) Patenttihakemus - Patentansökan 892877
(51) Kv.1k.4 - Int.c1.4
A 23C 19/05
(22) Hakemispäivä - Ansökningsdag 13.06.89
(24) Alkupäivä - Löpdag 13.06.89
(41) Tullut julkiseksi - Blivit offentlig 15.12.89
(32) (33) (31) Etuoikeus - Prioritet
14.06.88 FR 8807932

(71) Hakija - Sökande

1. Roquette Freres, 62136 Lestrem, France, (FR)

(72) Keksijä - Uppfinnare

1. Serpelloni, Michel, 155 Route Nationale, 62660 Beuvry Les Bethune, France, (FR)

(74) Asiamies - Ombud: Forssén & Salomaa Oy

(54) Keksinnön nimitys - Uppfinningens benämning

Menetelmä juustonvalmistusominaisuuksien käyttämiseksi ylikuumennetuissa maidoissa juoksetusjuustojen valmistamiseksi
Förfarande för tilldelning av ostframställningsegenskaper på överhettad mjölk för framställning av löpeostar

(57) Tiivistelmä - Sammandrag

Keksinnön kohteena on juustoutumisominaisuuksien aikaansaaminen juoksetettujen juustojen valmistukseen tarkoitettuun maitoon ennen sen lämpökäsittelyä yli 78 °C:n lämpötilassa tai tämän lämpökäsittelyn jälkeen siten, että maitoon lisätään ennen mainittua lämpökäsittelyä tai tämän lämpökäsittelyn jälkeen tehokas määrä, esimerkiksi 5-200 g/hl, asidogeenista ainetta, esimerkiksi glukono-delta-laktonia. Tätä voidaan soveltaa juoksetettujen juustojen valmistamiseen maidoista, jotka on kuumentu korkeisiin lämpötiloihin.

Uppfinningen avser ett förfarande för att åstadkomma ostframställningsegenskaper i mjölk som avsetts för framställning av löpeost innan denna värmebehandlas vid en temperatur över 78°C eller efter en sådan värmebehandling, på sådant sätt, att man i mjölken tillsätter en effektiv mängd asidogent ämne före nämnda värmebehandling eller efter denna värmebehandling, till exempel 5-200 g/hl, asidogent ämne, till exempel glukono-delta-lakton. Detta kan tillämpas för att framställa löpeostar från mjölk som upphettats till höga temperaturer.