



SUOMI—FINLAND

(FI)

Patentti- ja rekisterihallitus
Patent- och registerstyrelsen

PATENTTIHAKEMUS—PATENTANSÖKAN

[A] TIIVISTELMÄ—SAMMANDRAG

(11) (21) Patenttihakemus-Patentansökan 855014
(51) Kv.Ik.⁴/Int.Cl.⁴ A 23 L 1/236, C 12 P 19/18
(22) Hakemispäivä-Ansökningsdag 17.12.85
(23) Alkupaivä-Löpdag
(41) Tullut julkiseksi-Blivit offentlig 20.06.86
(86) Kv. hakemus-Int. ansökan
(30) Etuoikeus-Prioritet 19.12.84 DE P3446380.1

- (71) Hakija/Sökande: Pfeifer & Langen, Linnicher Str. 48, Köln, Saksa-BRD
(72) Keksijät/Uppfinnare: 1. Schwengers, Dieter 2. Benecke, Herta
(74) Asiamies/Ombud: Kolster
(54) Keksinnön nimitys/Uppfinningens benämning: Makeutusaine, sen valmistus ja käyttö. Sötningsmedel, dess framställning och användning.

(57) Tiivistelmä

Keksintö koskee ravintoaineita, nautintoaineita ja rehuja varten tar-
koitettua, kiinteätä tai nestemäistä makeutusainetta, joka sisältää
vähintään 50 p-% leukroosia. Se voi sisältää lisäksi yhtä tai
useampaa makeutusaine- tai sokerivaihtoehtoryhmän makeutusainetta.
Keksintö koskee myös leukroosin valmistusmenetelmää, jossa leukroosi
valmistetaan sakkaroosin reaktiolla alfa-(1-6) glykosyylitrans-
feraasin kanssa siten, että läsnä on vähintään 100 mmol fruktoosia
entsyymien 1000 IU:ta kohti, ja dekstraani ja iso-malto-oligo-
sakkaridi erotetaan ainakin osittain. Leukroosi voidaan valmistaa
vähintään 98 % puhtausasteella ja se voidaan käyttää hammasmätää
aiheuttamattomana, sokeritautisille sopivana, energeettisesti täysi-
arvoisena, hyvin siedettynä makeutusaineena.

(57) Sammandrag

Uppfinningen avser sötningsmedel för näringsmedel, njutningsmedel och
födoämnen i fast eller flytande form och innehållande åtminstone 50
vikt% leukros. Det kan dessutom innehålla ett eller flera sötningsme-
del ur gruppen sötämnen och sockerersättningsämnen. Uppfinningen avser
även ett förfarande för framställning av leukros genom omsättning av
sackaros med alfa-(1-6) glykosyltransferas i närvaro av åtminstone
100 mmol fruktos per 1000 IU-enzym och sedan åtminstone partiell
separation av dextran och iso-maltooligosackarid. Leukros kan fram-
ställas i en renhet av åtminstone 98% och användas som icke-kariogent,
för diabetiker lämpligt, energetiskt fullt användbart och väl
fördragbart sötningsmedel.