



[A] TIIVISTELMÄ - SAMMANDRAG

SUOMI-FINLAND

(FI)

(11) (21) Patenttihakemus - Patentansökan	932829
(51) Kv.1k.5 - Int.c1.5	
A 23L 3/34	
(22) Hakemispäivä - Ansökningsdag	18.06.93
(24) Alkupäivä - Löpdag	18.10.91
(41) Tullut julkiseksi - Blivit offentlig	18.06.93
(86) Kv. hakemus - Int. ansökan	PCT/ES91/00068

Patentti- ja rekisterihallitus
Patent- och registerstyrelsen

(71) Hakija - Sökande

1. Novesol, S.L., Maximiliano Thous, 41, 46009 Valencia, Espana, (ES)

(72) Keksijä - Uppfinnare

1. Novejarque Conde, Jose Antonio, Maximiliano Thous, 41, 46009 Valencia, Espana, (ES)

(74) Asiamies - Ombud: Oy Borenius & Co Ab

(54) Keksinnön nimitys - Uppfinningens benämning

Menetelmä säilöntäaineen valmistamiseksi elintarviketuotteita varten
Förfarande för framställning av ett konserveringsmedel för livsmedelsprodukter

(57) Tiivistelmä - Sammandrag

Menetelmä elintarviketta varten tarkoitettuna, stabiloivan, säilöväen ja viivästyttävän tuotteen valmistamiseksi. Tässä menetelmässä saadaan aikaan kasviperäisten, eläinperäisten tai synteettisten rasvahappojen natrium-, kalium-, magnesium- tai litiumsuola tai niiden suola orgaanisten emästen kanssa liuotettuna alkoholin vesiliuoksiin käytetyn rasvahapon sulamispisteeseen nähden sopivassa lämpötilassa siten, että saadaan kiinteitä tuotteita, jotka sisältävät etanolia 30-90 paino-%, ja joista haihtuu etanolia käytännöllisesti katsoen niin kauan, kunnes etanoli olennaisesti loppuu, näiden tuotteiden koostumuksen ollessa keskimäärin 87 % puhdasta etanolia; 7,8 % natrium-, kalium-, magnesium- tai litiumsuolaa tai orgaanisen emäksen kuten trietanoliamiinin tai muun vastaavan kanssa muodostunutta (alkalista) suolaa; sekä 4,4 % vettä, jolloin etanolin haihtumista tästä tuotteesta voidaan viivästyttää lisäämällä siihen rasva-alkoholeja, jotka muodostavat kideverkon.

Förfarande för framställning av en stabiliserande, konserverande och fördröjande produkt för livsmedel. Förfarandet innefattar framställning av en lösning av natrium-, kalium-, magnesium-, litiumsalt eller ett salt med en organisk bas av fettsyror av vegetabiliskt, animaliskt eller syntetiskt ursprung i alkohol-vattenlösningar vid temperaturer som är lämpliga med tanke på den använda fettsyrans smältpunkt så, att man erhåller fasta produkter med en halt av etanol som varierar mellan 30 och 90 %, vilken produkt förmår åstadkomma förflyktigande av dess alkoholinnehåll tills detta väsentligen tagit slut och med en medelhalt av ren etanol om 87 %, ett natrium-, kalium-, magnesium-, litiumsalt eller salt med organiska (alkaliska) baser såsom trietanolamin etc. i en mängd om 7,8 % och 4,4 % vatten varvid avdunstningen fördröjs genom en tillsats av fettsyraalkoholer, vilka bildar ett kristallint nät verk.