

(19) **DANMARK**

(11)

DK 174990 B1



(12) **PATENTSKRIFT**

Patent- og
Varemærkestyrelsen

(51) Int.Cl⁷: **A 23 G 1/00 A 23 F 5/40 A 23 L 2/38**

(21) Patentansøgning nr: **PA 1989 06525**

(22) Indleveringsdag: **1989-12-21**

(24) Løbedag: **1989-12-21**

(41) Alm. tilgængelig: **1990-07-12**

(45) Patentets meddelelse bkg. den: **2004-04-13**

(30) Prioritet: **1989-01-11 US 295818**

(73) Patenthaver: **Societe Des Produits Nestle S.A., Case Postale 353, 1800 Vevey, Schweiz**

(72) Opfinder: **William Francis Camp, 53 Curtis Street, Fulton, N.Y. 13069, USA**
Eugene R. Fischbach, 12 Riverview Drive, Fulton, N.Y. 13069, USA

(74) Fuldmægtig: **Internationalt Patent-Bureau A/S, Høje Taastrup Boulevard 23, 2630 Taastrup, Danmark**

(54) Benævnelse: **Blandinger til fremstilling af drikke**

(56) Fremdragne publikationer:
GB A 1273298

(57) Sammendrag:

En blanding til fremstilling af drikke omfatter agglomerater af et basismateriale, som er overtrukket med et tyndt lag af et på fedt baseret konfekturmateriale.

Opfindelsen angår blandinger til fremstilling af drikke, mere specielt sådanne blandinger, i hvilke basisagglomerater overtrækkes med et tyndt lag konfekturovertræk på fedtbasis.

- 5 GB-A-1273298 beskriver en fremgangsmåde til forbedring af kvaliteten og lagringsstabiliteten af tørrede, spiselige produkter, såsom frysetørret kaffe.

Der er behov for blandinger til fremstilling af
10 drikke af den art, som blandes med varm mælk eller vand med konsumtionen, hvilke blandinger indeholder rigtig chokolade.

Der kendes blandinger til fremstilling af drikke, i hvilke en lille mængde chokoladepulver blandes
15 med et til fremstilling af drikke egnet pulver, såsom kakao, men disse produkter har den ulempe, at tilstedeværelsen af chokolade ikke er let at konstatere før opløsningen, og hvis der anvendes større stykker chokolade, vil smeltning og fordeling af chokoladen i
20 drikken ikke ske så hurtigt, som det er ønsket.

Der er nu udviklet en fremgangsmåde til fremstilling af blandinger til drikkefremstilling, ved hvilken fremgangsmåde man sprøjter et på fedt baseret konfekturovertræk på agglomerater af blandinger som
25 et tyndt lag. Når det på fedt baserede konfekturmateriale er chokolade, vil tilstedeværelsen af rigtig chokolade være umiddelbart konstaterbar før opløsning samtidig med, at smeltning og fordeling af chokoladen i drikken sker meget hurtigt.

- 30 Ved opfindelsen tilvejebringes der således en blanding til fremstilling af drikke, som omfatter basisagglomerater, overtrukket med et tyndt lag af et konfekturmateriale baseret på fedt i en mængde fra

2,5 til 50 vægt-% beregnet på den totale vægt af blandingen til fremstilling af drikke.

Det basismateriale, som overtrækkes, kan f.eks. være kakao, blandinger til fremstilling af varme kaodrikke, kaffe eller en blanding af skummetmælkspulver og sukker. Agglomeraterne kan fremstilles efter en vilkårlig egnet fremgangsmåde, f.eks. ved fritfaldsmetoder, ved forstøvningstørring, ved forstøvningskøling eller i fluidiseret leje. En hensigtsmæssig fremgangsmåde omfatter forstøvning af vand i et fluidiseret leje ved en temperatur på f.eks. 30-50°C. De frembragte agglomerater er sædvanligvis af uregelmæssig form og med lav massefylde.

Agglomeraterne i basisblandingen har hensigtsmæssigt en partikelstørrelse på fra 2 mm til 0,42 mm (10 til 40 mesh, U.S. Standard). Det vil sige, at den gennemsnitlige diameter for partiklerne andrager fra 0,4 mm til 2 mm, fortrinsvis fra 0,6 mm til 1,0 mm.

Det på fedt baserede konfekturovertræk kan være en hvilken som helst slags konfekturmateriale med fedt som den kontinuerlige fase, f.eks. flødechokolade eller mørk chokolade eller sammensatte overtræk indeholdende andre vegetabiliske fedtstoffer end kakaosmør eller forskellige erstatninger, såsom kakaosmør-erstatninger, steariner, kokosolie, palmeolie, smør eller blandinger deraf.

Det på fedt baserede konfekturmateriale skal være i en fluidiseret tilstand, f.eks. smeltet ved påføring på agglomeraterne af basismate-

rialet til dannelse af et overtræk, og det justeres hensigtsmæssigt med hensyn til viskositet og størkningsegenskaber, idet det skal have en passende viskositet ved en nærmere angivet temperatur, således at det kan pumpes og samtidig være i stand til at størkne på et passende trin efter påførelsen på agglomeraterne. Påføringen af det fedtbaserede konfekturmateriale på agglomeraterne af et basismateriale sker hensigtsmæssigt ved sprøjtning. Således kan det fedtbaserede konfekturmateriale i smeltet tilstand nedbrydes i partikler med en størrelse, som er tilstrækkelig lille til overtrækning, f.eks. ved forstøvning, og sprøjtes på agglomeraterne af basismaterialet, hensigtsmæssigt i et fluidiseret leje ved en temperatur på f.eks. fra 20 til 60°C. Alternativt kan det på fedt baserede konfekturmateriale tilføres som dråber på agglomeraterne og overtrækningen ske i konventionelt overtrækningsudstyr.

Mængden af på fedt baseret konfektуреovertræk er fortrinsvis fra 5 til 25 vægt-%, beregnet på den totale vægt af de til fremstilling af drikke beregnede blandinger. Sædvanligvis vil en længere påføringstid give optagelse af en større mængde overtræksmateriale.

Hensigtsmæssigt udføres agglomereringen af basismaterialet og påførelsen af konfekturmaterialet i samme apparatenhed.

Om ønsket kan der sættes forskellige smagsstoffer enten til basismaterialet eller til overtræksmaterialet. Vandopløselige smagsstoffer kan sættes til basismaterialet, og olieopløselige
5 smagsstoffer kan sættes til det på fedt baserede overtræk. Eksempler på smagsstoffer, som kan tilsættes, omfatter pebermynte, kirsebæraroma, malt, orangearoma og kanel.

Blandingen, som fremstilles ved fremgangsmåden ifølge opfindelsen, kan gøres klar til drikkebrug ved blanding med en varm væske. Selv om temperaturen af den varme væske kan andrage fra 40 til 100°C, foretrækkes det, at temperaturen er mindst 75°C. Enhver konsumerbar væske, som kan
15 tåle opvarmning til mindst 75°C, kan anvendes som væskemedium, f.eks. kaffe eller the, men mælk eller vand er mest egnet. En passende måde at gøre drikken klar på er at tilsætte en passende mængde af blandingen til kold væske og derpå anbringe
20 denne i en mikrobølgeovn, indstillet til fuld ydelse i ca. 1½ minut.

Opfindelsen angår endvidere en fremgangsmåde til fremstilling af en blanding til fremstilling af drikke, hvilken fremgangsmåde er ejendommelig ved, at man påfører fra 2,5 til 50 vægt-%
25 beregnet på den totale vægt af blandingen til fremstilling af drikke af et på fedt baseret konfekturmateriale på agglomerater af et basismateriale til fremstilling af drikke.

Af udseendet af en blanding ifølge opfindelsen, som indeholder rigtig chokolade, fremgår det umiddelbart, at dette er tilfældet. Samtidig vil chokoladen let smelte og fordeles hurtigt i drikken.

Opfindelsen illustreres nærmere ved hjælp af følgende eksempler.

Eksempel 1

10

Der blev fremstillet agglomerater af en blanding til fremstilling af varme kakaodrikke med en partikelstørrelse på omkring 0,84 mm (20 mesh) ved vandforstøvning i fluidiseret leje ved 40°C. Derpå blev smeltet flødechokolade ved 50°C hældt i en 30 ml plasticsprøjte. Overtrækket blev påført i løbet af to minutter på de under omvæltning værende partikler af agglomerater ved at skabe en forstøvning af smeltet chokolade under anvendelse af trykluft i en forstøvningsdyse. Blandingen blev opvarmet til 60°C under tilsætning af chokoladen og derpå afkølet, medens den fortsat var fluidiseret, til størkning af chokoladen på agglomeratoverfladerne. Mængden af flødechokoladeovertræk var gennemsnitlig 7 vægt-% beregnet på blandingens totalvægt.

To theskefulde af denne blanding blev sat til 120 g varm mælk, hvori agglomeraterne hurtigt fordeles til dannelse af en velmagende drik.

30

Eksempel 2

En lignende fremgangsmåde som den i Eksempel 1 blev anvendt med den afvigelse, at påsprøjtningen af den smeltede chokolade fandt sted over et
5 længere tidsrum på syv minutter, således at mængden af flødechokoladeovertræk var gennemsnitlig 20 vægt-%, beregnet på blandingens totalvægt.

Eksempel 3

10

En lignende metode som den i Eksempel 1 blev anvendt med den afvigelse, at man i stedet for en kakaoblanding agglomererede en blanding af skummetmælkspulver og sukker indeholdende 66% skummetmælkspulver, og i stedet for flødechokolade
15 overtrak agglomeraterne med mørk chokolade til opnåelse af et produkt bestående af 22 vægt-% mørk chokolade, 31 vægt-% skummetmælkspulver og 47 vægt-% sukker.

20

25

P A T E N T K R A V

1. Blanding til fremstilling af drikke, k e n -
d e t e g n e t ved, at den omfatter agglomerater af
et basismateriale til fremstilling af drikke, som er
5 overtrukket med et tyndt lag af et på fedt baseret
konfekturovertræk i en mængde fra 2,5 til 50 vægt-%,
beregnet på den totale vægt af blandingen til frem-
stilling af drikke.

2. Blanding ifølge krav 1, k e n d e t e g -
10 n e t ved, at agglomeraterne af basismaterialet udgø-
res af kakao, en blanding til fremstilling af varme
kakaodrikke, kaffe eller en blanding af skummetmælks-
pulver og sukker.

3. Blanding ifølge krav 1, k e n d e t e g -
15 n e t ved, at agglomeraterne af basismaterialet har
en partikelstørrelse fra 2 mm til 0,42 mm.

4. Blanding ifølge krav 1, k e n d e t e g -
n e t ved, at det på fedt baserede konfekturmateria-
le er flødechokolade eller mørk chokolade.

20 5. Blanding ifølge krav 1, k e n d e t e g -
n e t ved, at det på fedt baserede konfekturmateria-
le indeholder vegetabilsk fedt, som ikke er kakao-
smør.

6. Blanding ifølge krav 1, k e n d e t e g -
25 n e t ved, at det på fedt baserede konfekturmateria-
le er påført på agglomeraterne af basismaterialet ved
sprøjtning.

7. Blanding ifølge krav 1, k e n d e t e g -
n e t ved, at det på fedt baserede konfekturmateria-
30 le har været forstøvet og sprøjtet på agglomeraterne
af basismaterialet ved en temperatur på mellem 20 og
60°C.

8. Blanding ifølge krav 1, k e n d e t e g -
n e t ved, at mængden af på fedt baseret konfektur-
materiale, som er påført agglomeraterne af basismate-
rialet, andrager fra 5 til 25 vægt-%, beregnet på den
5 totale vægt af blandingen til fremstilling af drikke.

9. Fremgangsmåde til fremstilling af en blan-
ding til fremstilling af drikke ifølge et hvilket som
helst af kravene 1 til 8, hvilken fremgangsmåde om-
fatter, at man påfører fra 2,5 til 50 vægt-% beregnet
10 på den totale vægt af blandingen til fremstilling af
drikke af et på fedt baseret konfekturmateriale på
agglomerater af et basismateriale til fremstilling af
drikke.