

A 23 G 9

C 12 N 9

Ans.nr.: 2862/85

Indleveret: 25 jun 1985

Løbedag: 25 jun 1985

Alm. tilgængelig: 27 dec 1985

Prioritet: 26 jun 1984 GB 8416212

JOHN & E. *STURGE LIMITED; Selby, GB.

Opfinder: Geoffrey Michael *Frost; GB, Keith
William *Gregory; GB.

Fuldmægtig: Kontor for Industriel Eneret

Laktaseholdigt præparat og fremgangsmåde til
fremstilling deraf

Sammendrag

2862-85

Laktaseholdigt præparat og fremgangsmåde til fremstilling
deraf

Et laktaseenzymholdigt præparat til brug ved hydrolyse af laktose i fødevarer og nydelsesmidler består af en blanding af en laktase, et emulgeringsmiddel og om ønsket et stabiliseringsmiddel, idet præparatet er i partikelform med laktasen og i givet fald stabiliseringsmidlet dispergeret i emulgeringsmidlet. Et sådant præparat kan fremstilles ved opvarmning af emulgeringsmidlet til højst 80°C og dispergering af stabiliseringsmidlet og laktasen i partikelformen deri, efterfulgt af afkøling og opdeling af præparatet under eller efter afkølingen til partikelform; eller ved at opvarme en blanding af emulgeringsmidlet og stabiliseringsmidlet til højst 80°C og dispergering af laktasen i partikelformen deri, efterfulgt af tilsvarende afkøling og opdeling.

Skønt laktasen ikke er ganske varmestabil, har det vist sig at den er tilstrækkelig stabil til at kunne

tåle fremstillingen af dette præparat.

Præparatet egner sig til at spalte laktose i fødevarer og nydelsesmidler til glukose og galaktose og derved gøre det endelige fødevare- eller nydelsesmiddelprodukt sødere end ellers.