



S U O M I - F I N L A N D
(FI)

Patentti- ja rekisterihallitus
Patent- och registerstyrelsen

[A] TIIVISTELMÄ - SAMMANDRAG

(11) (21) Patenttihakemus - Patentansökan **934672**
(51) Kv.1k.5 - Int.cl.5
A 23L 1/221, 1/238, 1/28
(22) Hakemispäivä - Ansökningsdag **22.10.93**
(24) Alkupäivä - Löpdag **22.10.93**
(41) Tullut julkiseksi - Blivit offentlig **24.04.94**
(32) (33) (31) Etuoikeus - Prioritet
23.10.92 DE 4235928 P

(71) Hakija - Sökande

1. CPC International Inc., International Plaza, Englewood Cliffs, N.J. 07632, USA, (US)

(72) Keksijä - Uppfinnare

1. Muller, Rudi, Kurpfalzstrasse 10, 74889 Sinsheim, BRD, (DE)
2. Blortz, Doris, Nelkenstrasse 11, 74360 Ilsfeld, BRD, (DE)
3. Bohatiet, Johann, Schonblickstrasse 52, 71543 Wustenrot, BRD, (DE)
4. Frank, Barbara, Friedrich-Schmid-Strasse 9, 74223 Flein, BRD, (DE)

(74) Asiamies - Ombud: Oy Kolster Ab

(54) Keksinnön nimitys - Uppfinningens benämning

Menetelmä maustekastikkeen valmistamiseksi leivästä
Förfarande för framställning av kryddsås ur bröd

(57) Tiivistelmä - Sammandrag

Keksintö koskee menetelmää maustekastikkeen valmistamiseksi, jossa käytetään pa-loiteltua vehnägluteenileipää käsittävää entsyymipitoista, sienen peittämää substraattia. Substraattista valmistetaan maskeyhdessä suolaveden kanssa, tehdään maskille kolmivaiheinen fermentointi ja selkeytetään tuote sitten puristamalla, pastöroimalla ja suodattamalla.

Uppfinningen avser ett förfarande för framställning av en kryddsås, vari man använder ett enzymhaltigt, svampöverdraget substrat, som innehåller brödbitar av vetegluten. Substratet mäskas med saltvattnen, mäskan underkastas en trestegsjäsnings och klaras därefter genom pressning, pastörisering och filtrering.