

A 23 F 5/46

Ans.nr.: 3992/85

Indleveret: 02 sep 1985

Løbedag: 02 sep 1985

Alm. tilgængelig: 03 mar 1987

Prioritet: -

*GENERAL FOODS CORPORATION; White Plains, US.

Opfinder: Saul Norman *Katz; US, Donald Thomas *Kearney; US.

Fuldmægtig: Patentbureauet Hofman-Bang & Boutard

Fremgangsmåde til aromatisering af opløselig kaffe

SAMMENDRAG

3992-85

Opløselig kaffe aromatiseres med møllegas-aromaer ved en fremgangsmåde, som involverer væske-væske-kontakt af den vandfase, som normalt aftappes fra ækvilibreret kondenseret møllegas og smides væk, med et glycerid til udvinding af værdifulde kaffearomastoffer i glyceridet. Endvidere anvendes tilbagesvaling af flydende carbondioxid-
f se til at udvinde endnu flere værdifulde kaffearomastoffer i glyceridet. Der opnås en 25 - 70 % forøgelse i aromaudbyttet i forhold til den kendte teknik og en forbedring af aromakvaliteten af det aromatiserede glycerid og den dermed aromatiserede opløselige kaffe.

