



SUOMI—FINLAND

(FI)

Patentti- ja rekisterihallitus
Patent- och registerstyrelsen

PATENTTIHAKEMUS—PATENTANSÖKAN

[A] TIIVISTELMÄ—SAMMANDRAG

(11)(21) Patenttihakemus—Patentansökan 890469
(51) Kv.lk.⁴/Int.cl.⁴ A 23 D 3/00
(22) Hakemispäivä—Ansökningsdag 01.02.89
(23) Alkupäivä—Löpdag
(41) Tullut julkiseksi—Blivit offentlig 03.08.89
(86) Kv. hakemus—Int.ansökan
(30) Etuoikeus—Prioritet 02.02.88 GB 8802223

(71) Hakija/Sökande: *St. Ivel Limited*, Unigate House, Western Avenue, London, Iso-Britannia

(72) Keksijät/Uppfinnare: 1. Gupta, Bharat Bhushan 2. Platt, Brian Laurence

(74) Asiamies/Ombud: Kolster

(54) Keksinnön nimitys/Uppfinningens benämning: Vähärasvainen levite. Pålägg med låg fetthalt.

(57) Tiivistelmä

Keksintö koskee menetelmää vähärasvaisen levitteen valmistamiseksi, joka levite on jatkuvas-
ta rasvafaasista ja dispergoidusta vesifaasista koostuva vesi öljyssä -emulsio, jossa vesi-
faasi sisältää vähintään 6 paino-% yhtä tai useampaa maidosta peräisin olevaa proteiinia
ja 1,3-4,0 paino-% muunnettua tärkkelystä ja jossa rasvafaasin osuus on 18-37 paino-% vähä-
rasvaisen levitekoostumuksen kokonaispainosta, jossa menetelmässä

(i) muodostetaan vesi öljyssä -emulsio jatkuvasta rasvafaasista ja dispergoidusta
vesifaasista,

(ii) pastöroidaan emulsio,

(iii) jäähdytetään emulsio lämpötilaan 6-12°C ja

(iv) käsitellään emulsio teksturointiyksikössä.

Tällä vähärasvaisella levitteellä on parannettu rakenne, tuntu suussa ja levittyvyys samoin
kuin parantunut maku.

(57) Sammandrag

Uppfinningen avser ett förfarande för framställning av ett pålägg med låg fetthalt, vilket
består av en vatten/olje-emulsion som omfattar en kontinuerlig fettfas och en dispergerad
vattenfas, varvid vattenfasen omfattar åtminstone 6 vikt% av ett eller flera proteiner,
vilka deriverats från mjölk, och 1,3-4,0 vikt% av en modifierad stärkelse, och fettfasen
bildar 18-37 vikt% av den totala sammansättningen av pålägget med låg fetthalt, enligt vil-
ket förfarande man

(i) bildar en vatten/olje-emulsion av den kontinuerliga fettfasen och den disperse-
rade vattenfasen,

(ii) pastöriserar emulsionen,

(iii) avkyler emulsionen till en temperatur av 6-12°C och

(iv) behandlar emulsionen i en textureringsenhet.

Pålägget med låg fetthalt enligt uppfinningen har förbättrad textur, bättre känsla i munnen
och god spridbarhet samt förbättrad arom.