



SUOMI-FINLAND
(FI)

Patentti- ja rekisterihallitus
Patent- och registerstyrelsen

(11) (21) Patenttihakemus - Patentansökan 943113
(51) Kv.1k.6 - Int.cl.6
A 23L 1/317, A 23L 1/314
(22) Hakemispäivä - Ansökningsdag 29.06.94
(24) Alkupäivä - Löpdag 29.06.94
(41) Tullut julkiseksi - Blivit offentlig 06.01.95
(32) (33) (31) Etuoikeus - Prioritet
05.07.93 EP 93810472 P

(71) Hakija - Sökande

1. Societe des Produits Nestle S.A., 1800 Vevey, Switzerland, (CH)

(72) Keksijä - Uppfinnare

1. Cheong, Sung Hee, Lundvikagatan 23, 252 63 Helsingborg, Sverige, (SE)

(74) Asiamies - Ombud: Leitzinger Oy

(54) Keksinnön nimitys - Uppfinningens benämning

Menetelmä vähärasvaisten makkaroiden valmistamiseksi
Förfarande för framställning av korvar med låg fetthalt

(57) Tiivistelmä - Sammandrag

Keksinnön kohteena on menetelmä vähärasvaisten makkaroiden valmistamiseksi, jossa valmistetaan lihataikina, joka muodostuu lihasta, lisätystä rasvasta, jäästä ja natriilisäilöntäsuolasta sellaisina osuuksina, että sen rasvapitoisuus on 1 - 20 %, jolloin menetelmässä vatkataan jauhettu liha lisäten samalla jää, suola ja fosfaatti lämpötilassa, joka säilytetään välillä 2 - 10°C lisäämällä nesteistä tyypeä 2 - 10 minuuttia, suoritetaan lisävatkaus lisäten samalla rasva ja säilyttäen lämpötila välillä 1 - 10°C lisäämällä nesteistä tyypeä korkeintaan 10 minuuttia, suoritetaan vatkaus lämpötilaan 12 - 15°C, pakkaus tai täyttö, punerutus ja lämmitys.

Uppfinningen avser ett förfarande för framställning av korvar med låg fetthalt, där en köttdeg framställs, som består av kött, tillsatt fett, is och nitrilkonserverings-salt i sådana proportioner, att dess fetthalt är 1 - 20 %, varvid i förfarandet det malna köttet knådas under samtidig tillsättning av is, salt och fosfat vid en temperatur, som upprätthålles vid mellan 2 - 10°C genom tillsättning av flytande kväve under 2 - 10 minuter, ytterligare knådning utförs under samtidig tillsättning av fett och temperaturen bibehålles vid mellan 1 - 10°C genom tillsättning av flytande kväve under högst 10 minuter, knådning utförs vid en temperatur mellan 12 - 15°C, förpackning eller fyllning, rodning och uppvärmning.