



SUOMI—FINLAND

(FI)

Patentti- ja rekisterihallitus
Patent- och registerstyrelsen

PATENTTIHAKEMUS—PATENTANSÖKAN

[A] TIIVISTELMÄ—SAMMANDRAG

(11) (21) Patenttihakemus-Patentansökan 854659

(51) Kv.Ik.⁴/Int.Cl.⁴ A 23 L 1/317, A 23 B 4/14

(22) Hakemispäivä-Ansökningsdag 26.11.85

(23) Alkupäivä-Löpdag

(41) Tullut julkiseksi-Blivit offentlig 28.05.86

(86) Kv. hakemus-Int. ansökan

(30) Etuoikeus-Prioritet 27.11.84 US 675145

(71) Hakija/Sökande: North Carolina State University, Post Office Box 5127, Raleigh, North Carolina, USA

(72) Keksijät/Uppfinnare: 1. Lanier, Tyre Calvin 2. Akahane, Takayuki

(74) Asiamies/Ombud: Kolster

(54) Keksinnön nimitys/Uppfinningens benämning: Lihatuotteiden denaturaation hidastusmenetelmä. Födröjningsförfarande för denaturering av köttprodukter.

(57) Tiivistelmä

Keksintö koskee menetelmää lihasproteiinin denaturoitumisen hidastamiseksi pitkittyneen varastoinnin aikana kasvattamatta huomattavasti lihatuotteen kalorisisältöä tai muuttamatta oleellisesti sen makua. Menetelmä käsittää lihasproteiinia sisältävän lihatuotteen hienontamisen ja hienonnetun lihatuotteen sekoittamisen polydekstroosin kanssa, jota on riittävä määrä lihasproteiinin denaturoitumisen hidastamiseksi lihatuotteessa, kasvattamatta huomattavasti kalorisisältöä tai muuttamatta oleellisesti lihatuotteen makua.

(57) Sammandrag

Uppfinningen avser ett förfarande för försenande av denatureringen av muskelprotein i köttprodukter under förlängd uppbevaring utan att i betydande grad öka kaloriinnehållet eller utan att väsentligen förändra aromen hos köttprodukten. Förfarandet omfattar finfördelade av en köttprodukt, vilken innehåller muskelprotein, och blandande av den finfördelade köttprodukten med polydextros i en mängd som är tillräcklig att försena denatureringen av muskelproteinet i köttprodukten utan att i betydande grad öka kaloriinnehållet och utan att väsentligen förändra aromen hos köttprodukten.