



**NORGE**

(19) [NO]

STYRET FOR DET  
INDUSTRIELLE RETTSVERN

(12) **UTDRAG**

(21) **PATENTSØKNAD NR. 854726**

(51) Int. Cl.<sup>4</sup> A 23 B 4/14

(83)

(21) Patentsøknad nr. **854726**  
(22) Inngivelsesdag 26.11.85  
(24) Løpedag 26.11.85  
(62) Avdelt/utskilt fra søknad nr.

(86) Internasjonal søknad nr. -  
(86) Internasjonal inngivelsesdag -  
(85) Videreføringsdag -  
(41) Alment tilgjengelig fra 28.05.86  
(44) Utlegningsdag

(71)(73) Søker/Patenthaver **NORTH CAROLINA STATE UNIVERSITY,**  
P.O. Box 5127,  
Raleigh, NC 27650, USA.

(72) Oppfinner **TYRE CALVIN LANIER, New Hill, NC,**  
**USA, TAKAYUKI AKAHANE, Chuoku,**  
**Tokyo, Japan.**

(74) Fullmektig Tandbergs Patentkontor A-S, Oslo.

(30) Prioritet begjært 27.11.84, USA, nr 675145.

(54) Oppfinnelsens benevnelse **FREMANGSMÅTE FOR Å NEDSETTE DENA-  
TURERING AV KJØTTPRODUKTER.**

(57) Sammendrag

Fremgangsmåte for å nedsette de-  
naturering av muskelprotein i kjøtt-  
produkter under langvarig lagring uten  
i vesentlig grad å øke kaloriinnholdet  
i, eller i betydelig grad å endre  
smaken på, kjøttproduktet. Fremgangs-  
måten består i å findele et kjøttpro-  
dukt som inneholder muskelprotein, og  
blande det findelte kjøttprodukt med  
polydextrose i en mengde som er til-  
strekkelig til å nedsette denaturering  
av muskelproteinet i kjøttproduktet  
uten i vesentlig grad å øke kaloriinn-  
holdet i, eller i betydelig grad å  
endre smaken på, kjøttproduktet.