



## SUOMI-FINLAND

(FI)

### Patentti- ja rekisterihallitus Patent- och registerstyrelsen

## [A] TIIVISTELMÄ - SAMMANDRAG

(11) (21) Patenttihakemus - Patentansökan	910624
(51) Kv.1k.5 - Int.cl.5	
A 21D 2/18, A 21D 8/04	
(22) Hakemispäivä - Ansökningsdag	08.02.91
(24) Alkupäivä - Löpdag	08.02.91
(41) Tullut julkiseksi - Blivit offentlig	13.08.91
(32) (33) (31) Etuoikeus - Prioritet	
12.02.90 EP 90200318 P	

(71) Hakija - Sökande

I. Gist-brocades N.V., Wateringseweg 1, P.O. Box 1, 2600 MA Delft, Netherlands, (NL)

(72) Keksijä - Uppfinnare

I. van Eijk, Johannes Hendricus, Plein Vogelzang 1, 3722 AT Bilthoven, Netherlands, (NL)

(74) Asiamies - Ombud: Oy Jalo Ant-Wuorinen Ab

(54) Keksinnön nimitys - Uppfinningens benämning

**Taikinat**  
**Degar**

(83) Mikro-organismitalletus - Deposition av mikroorganism:	108.90	CBS
	109.90	CBS
	110.90	CBS
	111.90	CBS
	112.90	CBS
	4798	CBS
	6545	CBS
	6626	CBS
	7045	CBS
	7437	CBS
	8130	CBS

(57) Tiivistelmä - Sammandrag

Keksintö koskee taikinaa hiivalla nostatettujen jauhotuotteiden valmistamiseksi, jolloin taikina sisältää hiivan ja sokerin (sokereita), jota hiiva pystyy käyttämään, ja jolloin nostatuksen aikana CO<sub>2</sub>-kaasun maksimaalista määrää säädellään ja rajoitetaan taikinan sisältämän käymiskelpoisen sokerin (sokereiden) määrällä.

Uppfinningen avser en deg för att framställa med jäst jässade mjölprodukter, varvid degen innehåller jäst och socker, vilka kan fermenteras av jästen, och varvid man vid jäsningsen reglerar och begränsar den maximala mängden av CO<sub>2</sub> genom mängden av fermenterbar socker i degen.