



S U O M I - F I N L A N D
(FI)

Patentti- ja rekisterihallitus
Patent- och registerstyrelsen

[A] TIIVISTELMÄ - SAMMANDRAG

(11) (21) Patenttihakemus - Patentansökan **905696**

(51) Kv.1k.5 - Int.c1.5

A 23D 7/00

(22) Hakemispäivä - Ansökningsdag **19.11.90**

(24) Alkupäivä - Löpdag **19.11.90**

(41) Tullut julkiseksi - Blivit offentlig **23.05.91**

(32) (33) (31) Etuoikeus - Prioritet

22.11.89 EP 89202964 P

04.05.90 EP 90201123 P

(71) Hakija - Sökande

1. Unilever N.V., Burgemeesters' Jacobplein 1, Rotterdam, Netherlands, (NL)

(72) Keksijä - Uppfinnare

1. Norton, Ian Timothy, 29 Croft Way, Rushden, Northants, United Kingdom, (GB)

(74) Asiamies - Ombud: **Leitzinger Oy**

(54) Keksinnön nimitys - Uppfinningens benämning

Rasvaa sisältävä dispersio ja menetelmä tällaisen dispersion valmistamiseksi
Fett innehållande dispersion och förfarande för dess framställning

(57) Tiivistelmä - Sammandrag

Keksinnön kohteena on stabiili elintarvikedispersio, joka sisältää 95 - 86 paino-% vesifaasia ja 5 - 14 paino-% yhtenäistä rasvafaasia, jonka N₂₀-arvo on ainakin 5.

Edellyttäen, että käytetään sopivia käsitelyolosuhteita ja siemennyskomponenttia on yllättäen havaittu, että voidaan valmistaa stabiileja dispersioita, jotka sisältävät vähemmän kuin 14 paino-% yhtenäistä rasvafaasia, jonka N₂₀-arvo on ainakin 5, ja yli 86 paino-% vesisifaasia.

Lisäksi keksinnön kohteena on menetelmä dispersion valmistamiseksi, joka dispersio sisältää 95 - 86 % vesifaasia ja 5 - 14 paino-% yhtenäistä rasvafaasia, jonka N₂₀-arvo on ainakin 5, jolloin mainitussa menetelmässä jäädytetään ja käsitellään öljyn ja veden emulsiota, jolloin öljy sisältää 0,1 - 4 % kiinteätä siemennyskomponenttia öljyn painosta.

Uppfinningen avser en stabil ätbar suspension, som innehåller 95 - 86 vikt-% vattenfas och 5 - 14 vikt-% enhetlig fettfas, vars N₂₀-värde är åtminstone 5.

Förutsatt att lämpliga behandlingsförhållanden och ympningskomponenter tillämpas har man överraskat observerat, att man kan framställa stabila dispersioner, som innehåller mindre än 14 vikt-% av en enhetlig fettfas, vars N₂₀-värde är åtminstone 5, och över 86 vikt-% vattenfas.

Dessutom avser uppfinningen ett förfarande för framställning av en dispersion, som innehåller 95 - 86 % vattenfas och 5 - 14 vikt-% enhetlig fettfas, vars N₂₀-värde är åtminstone 5, varvid i nämnda förfarande kyles och behandlas en emulsion av olja och vatten, varvid oljan innehåller 0,1 - 4 %, baserat på vikten av olja, fast ympningskomponent.