



SUOMI-FINLAND
(FI)

Patentti- ja rekisterihallitus
Patent- och registerstyrelsen

[A] TIIVISTELMÄ - SAMMANDRAG

(11) (21) Patenttihakemus - Patentansökan	910534
(51) Kv.1k.5 - Int.c1.5	
A 23D 7/02, A 23L 1/05, 1/307	
(22) Hakemispäivä - Ansökningsdag	04.02.91
(24) Alkupäivä - Löpdag	04.02.91
(41) Tullut julkiseksi - Blivit offentlig	06.08.91
(32) (33) (31) Etuoikeus - Prioritet	
05.02.90 US 475576 P	11.01.91 US 636549 P

(71) Hakija - Sökande

1. Pfizer, Inc., 235 East 42nd Street, N.Y., USA, (US)

(72) Keksijä - Uppfinnare

1. Fung, Fu-Ning, 71 Corrina Lane, Salem, Conn. 06415, USA, (US)
2. Miller, James W., 39 Barton Lane, Ledyard, Conn. 06339, USA, (US)
3. Wuesthoff, Michael T., 8 Monticello Court, Gales Ferry, Conn. 06335, USA, (US)

(74) Asiamies - Ombud: Oy Kolster Ab

(54) Keksinnön nimitys - Uppfinningens benämning

Vähäkalorinen rasvan korvike
Kalorifattig fettersättning

(57) Tiivistelmä - Sammandrag

Keksintö koskee vähäkalorisen rasvan korvikkeen valmistusta emulsion muodossa, joka käsittää hyytelöityneen vesifaasin sekä öljyfaasin. Keksintö koskee myös emulsioiden valmistusta, jotka sisältävät rasvan jatkoaineita ja rasvajäljitelmiä. Emulsio valmistetaan keksinnön mukaisesti siten, että (a) vesiväliaine, hyytelön muodostava koostumus, rasva tai öljy ja emulgaattori sekoitetaan keskenään, (b) seosta sekoitetaan riittävän korkeassa lämpötilassa ja riittävällä leikkausnopeudella rasvan tai öljyn emulgoimiseksi tai dispergoimiseksi vesiväliaineeseen; ja (c) mainittua emulsiota tai dispersiota sekoitetaan, samalla kun se jäähdytetään noin 5 - 30 °C:n lämpötilaan.

Uppfinningen avser en fettersättning med låg kalorihalt och den omfattar en emulsion med en gelad vattenfas och en oljefas. Uppfinningen avser även framställningen av emulsioner med fettutdrygare och fettimitationer. Enligt uppfinningen framställs emulsionen så, att man (a) blandar ett vattenmedium, en gelbildande komposition, ett fett eller en olja och ett lämpligt emulgermedel; (b) omrör vid en temperatur och en skärhastighet, som är lämplig att producera en emulsion eller dispersion av fettet eller oljan och vattenmediet; och (c) omrör medan emulsionen eller dispersionen avkyls till en temperatur i området ca. 5 - 30 °C.