



Republik
Österreich
Patentamt

(11) Nummer: **AT 000 812 U1**

(12) **GEBRAUCHSMUSTERSCHRIFT**

(21) Anmeldenummer: 295/95

(51) Int.Cl.⁶ : **A23L 1/24**

(22) Anmeldetag: 1. 6.1995

(42) Beginn der Schutzdauer: 15. 5.1996

(45) Ausgabetag: 25. 6.1996

(73) Gebrauchsmusterinhaber:

HAMA VERTRIEBSGESELLSCHAFT M.B.H.
A-5322 HOF BEI SALZBURG, SALZBURG (AT).

(54) **MAYONNAISEERSATZ**

(57) Beschrieben wird ein Mayonnaiseersatz, welcher zu 3 bis 30 %, vorzugsweise zu 10 bis 20 %, aus einem Milchprodukt, das mindestens 60 % Rahm und mindestens 0,1 % Gelatine enthält, und im übrigen aus Öl besteht.

AT 000 812 U1

Mayonnaise findet in der modernen Küche vielfach Einsatz. Die Erfindung geht von der Überlegung aus, daß ein Gehalt an Eiern zwar Voraussetzung dafür ist, daß ein Lebensmittel als Mayonnaise bezeichnet wird, daß der Grund für die Verwendung von Mayonnaise jedoch deren cremige, streichfähige Konsistenz und deren Aussehen ist. Im Sinne des vielfach gemachten Vorschlages, den Einsatz von Eiern möglichst zu reduzieren, soll die Erfindung daher einen Mayonnaiseersatz schaffen, welcher ohne die Verwendung von Eiern in etwa die gleiche Konsistenz hat wie echte Mayonnaise.

Die Erfindung geht davon aus, daß in den letzten Monaten ein Milchprodukt bekannt geworden ist, welches aus mindestens 60 % Rahm und wenigstens 0,5 % Gelatine besteht. Dieses Milchprodukt kann in abgepackter Form vertrieben werden, zumal es ungekühlt haltbar ist.

Als besonders günstig für die Konsistenz und Haltbarkeit des neuartigen Milchproduktes hat sich herausgestellt, wenn mindestens 85 % Rahm und zwischen 0,1 % und 5 %, vorzugsweise zwischen 1 % und 1,5 % Gelatine verwendet werden.

Obwohl von Anfang an angenommen wurde, daß das neuartige Milchprodukt als Zusatz zu verschiedenen bekannten Küchenprodukten verwendbar sei, war es doch überraschend, daß es in relativ geringen Mengen - 5 % reichen ohne weiteres aus - geeignet ist, Tafelöl in eine cremige, streichfähige Substanz zu verwandeln.

Weitere Einzelheiten der Erfindung ergeben sich aus dem anschließenden Ausführungsbeispiel.

Aus frischer Vollmilch hergestellter Rahm mit 15 % Fett wird pasteurisiert, bei 98°C (Peroxydase negativ). Anschließend kann eine Kühlung auf 4°C erfolgen. Zur eigentlichen Mischung des Rahms mit der Gelatine kann der Rahm in einem Mischtank auf 40°C angewärmt werden und dann mit einem Turbomischer, beispielsweise 1,2 % hochplombige Gelatine eingerührt werden (alle Prozentangaben sind als Gewichtsprozentangaben zu verstehen). Danach läßt man die Mischung eine Stunde lang quellen, worauf eine Abkühlung auf 30°C erfolgt. Vor der Abfüllung in die Verpackungen erfolgt zur Erzie-

lung einer großen Haltbarkeit eine Ultrahochtemperaturerhitzung (UHT) auf ca. 138°C. Darauf kann noch eine Homogenisierung bei 60°C und 180 bar Druck erfolgen. Nach einer Abkühlung auf ca. 25°C kann dann die aseptische Abfüllung erfolgen. Darauf können acht Tage Quarantäne mit mikrobiologischer Kontrolle folgen.

Ein Teil des so hergestellten Milchproduktes wird aufgeschlagen und mit neun Teilen Tafelöl unter dauerndem Rühren zu einer cremigen, streichfähigen Masse verarbeitet, welche die Konsistenz von Mayonnaise aufweist, ohne jedoch Eier zu enthalten.

A n s p r ü c h e :

1. Mayonnaiseersatz, dadurch gekennzeichnet, daß er zu 3 bis 30 %, vorzugsweise zu 10 bis 20 %, aus einem Milchprodukt, das mindestens 60 % Rahm und mindestens 0,1 % Gelatine enthält, und im übrigen aus Öl besteht.
2. Mayonnaiseersatz nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß das Milchprodukt mindestens 50 % Rahm enthält.
3. Mayonnaiseersatz nach Anspruch 2, dadurch gekennzeichnet, daß das Milchprodukt zwischen 0,1 % und 5 %, vorzugsweise zwischen 1 % und 1,5 % Gelatine enthält.
4. Mayonnaiseersatz nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, daß das Milchprodukt nur aus Rahm und Gelatine besteht.
5. Mayonnaiseersatz nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, daß das Milchprodukt neben Rahm und Gelatine weiters Knoblauch enthält.
6. Mayonnaiseersatz nach einem der Ansprüche 1 bis 5, dadurch gekennzeichnet, daß beim Milchprodukt Rahm mit einem Fettanteil zwischen 10 % und 25 %, vorzugsweise 15 %, verwendet wird.
7. Mayonnaiseersatz nach einem der Ansprüche 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, daß das Öl Kernöl ist.
8. Verfahren zur Herstellung des Mayonnaiseersatzes nach einem der Ansprüche 1 bis 7, dadurch gekennzeichnet, daß das in schnittfähiger Form vorliegende Milchprodukt aufgeschlagen und unter Zugabe von Öl in eine cremige streichfähige Form übergeführt wird.

ÖSTERREICHISCHES PATENTAMT

A-1014 Wien, Kohlmarkt 8-10, Postfach 95
TEL. 0222/53424; FAX 0222/53424-535; TELEX 136847 OEPA A
Postscheckkonto Nr. 5.160.000; DVR: 0078018

AT 000 812 U1

Beilage zu GM 295/95 , Ihr Zeichen: 40468 si

Klassifikation des Antragsgegenstandes gemäß IPC⁶: A 23 L 1/24

Recherchierter Prüfstoff (Klassifikation): A 23 L 1/24, A 23 C 13/00

Konsultierte Online-Datenbank:

Die nachstehend genannten Druckschriften können in der Bibliothek des Österreichischen Patentamtes während der Öffnungszeiten (Montag bis Freitag von 8 - 14 Uhr) unentgeltlich eingesehen werden. Bei der von der Hochschüler-schaft TU Wien Wirtschaftsbetriebe GmbH im Patentamt betriebenen Kopierstelle können schriftlich (auch per Fax. Nr. 0222 / 533 05 54) oder telefonisch (Tel. Nr. 0222 / 534 24 - 153) Kopien der ermittelten Veröffentlichungen bestellt werden.

Auf Anfrage gibt das Patentamt Teilrechtsfähigkeit (TRF) gegen Entgelt zu den im Recherchenbericht genannten Patentdokumenten allfällige veröffentlichte "Patentfamilien" (denselben Gegenstand betreffende Patentveröffentlichungen in anderen Ländern, die über eine gemeinsame Prioritätsanmeldung zusammenhängen) bekannt. Diesbezügliche Auskünfte erhalten Sie unter Telefonnummer 0222 / 534 24 - 132.

Kategorie	Bezeichnung der Veröffentlichung (Ländercode, Veröffentlichungsnummer, Dokumentart (Anmelder), Veröffentlichungsdatum, Textstelle oder Figur soweit erforderlich)	Betreffend Anspruch
A	FR 2 326 870 A (Laiteries E. Bridel) 6. Mai 1977 (06.05.77), gesamtes Dokument	1-4,6
A	DE 23 64 932 A1 (A. Schulze) 3. Juli 1975 (03.07.75), gesamtes Dokument	1-4,6
A	GB 1 467 422 A (Northern Foods Lmt.) 16. März 1977 (16.03.77), gesamtes Dokument	1-4,6
A	EP 0 134 196 A1 (Battelle Memorial Institute) 13. März 1985 (13.03.85), Patentansprüche	1-8
A	GB 330 708 A (Crosse & Blackwell) 10. Juli 1930 (10.07.30), gesamtes Dokument	1-8

☐ Fortsetzung siehe Folgeblatt

Kategorien der angeführten Dokumente (dient in Anlehnung an die Kategorien der Entgegenhaltungen bei EP- bzw. PCT-Recherchenberichten nur zur raschen Einordnung des ermittelten Stands der Technik, stellt keine Beurteilung der Erfindungseigenschaft dar):

"A" Veröffentlichung, die den **allgemeinen Stand der Technik** definiert.

"Y" Veröffentlichung von Bedeutung; die Erfindung kann nicht als neu (bzw. auf erfinderischer Tätigkeit beruhend) betrachtet werden, wenn die Veröffentlichung mit einer oder mehreren weiteren Veröffentlichungen dieser Kategorie in Verbindung gebracht wird und diese **Verbindung für einen Fachmann naheliegend** ist.

"X" Veröffentlichung von **besonderer Bedeutung**; die Erfindung kann allein aufgrund dieser Druckschrift nicht als neu (bzw. auf erfinderischer Tätigkeit beruhend) betrachtet werden.

"P" zwischenveröffentlichtes Dokument von besonderer Bedeutung (**älteres Recht**)

"&" Veröffentlichung, die Mitglied derselben **Patentfamilie** ist.

Ländercodes:

AT = Österreich; AU = Australien; CA = Kanada; CH = Schweiz; DD = ehem. DDR; DE = Deutschland;
EP = Europäisches Patentamt; FR = Frankreich; GB = Vereinigtes Königreich (UK); JP = Japan; RU = Russische Föderation; SU = Ehem. Sowjetunion; US = Vereinigte Staaten von Amerika (USA); WO = Veröffentlichung gem. PCT (WIPO/OMPI); weitere siehe WIPO-Appl. Codes.

~~Erkennungen und sonstige Anmerkungen zum ermittelten Stand der Technik siehe Rückseite~~

Datum der Beendigung der Recherche: 5. Dezember 1995 Bearbeiter/in: Dipl.-Ing. Imler e. h.