

A 23 L 1/04

Ans.nr.: 1921/85

Indleveret: 29 apr 1985

Løbedag: 29 apr 1985

Alm. tilgængelig: 16 nov 1985

Prioritet: 15 maj 1984 DD 263039

07 mar 1985 DD 273919

*ZENTRALES WARENKONTOR; Berlin, DD.

Opfinder: Hans-Joachim *Radke; DD, Harry

*Heinz; DD, Heinz *Harnack; DD, Gerhard

*Naumann; DD, Werner *Ebert; DD, Duan

*Lun; DD, Karl-Heinz *Deunert; DD.

Fuldmægtig: Larsen & Birkeholm A/S Skandi-
navisk Patentbureau

Fremgangsmåde til fremstilling og anvendelse
af et geleringsmiddelkoncentrat

S A M M E N D R A G

1921-85

Opfindelsen angår en fremgangsmåde til fremstilling af et geleringsmiddelkoncentrat på basis af pektin til fremstilling af smørelige til gelagtige næringsmidler samt til kvalitetsforbedring af frugtsaftdrikke. Fremgangsmåden angår en kompleks ekstraktion af indholdsstoffer fra plantemateriale og oparbejdning af ekstragten.

Mål for opfindelsen er en fremgangsmåde til fremstilling af et geleringsmiddelkoncentrat, som muliggør en høj materiale- og energiøkonomi idet der under udelukkelse af tørring af pektinråstoffet ved hjælp af ekstraktion ved siden af pektinstofferne også vindes sukkerstoffer og spiselige syrer og under udnyttelse af hydrolysesyren fremstilles et kvalitativt meget værdifuldt pektinprodukt.

Med indsatsen af dette geleringsmiddel ved fremstilling af gelerede produkter er forbundet gunstige materialeøkonomiske og teknologisk virkninger.

Indsatsen af geleringsmidlet som trubstabilisator i flydende frugt- og grøntsagsprodukter, drikke og drikkeudgangsprodukter fører til kvalitetsforbedring af disse produkter.