



SUOMI – FINLAND (FI)

PATENTTI- JA REKISTERIHALLITUS PATENT- OCH REGISTERSTYRELSEN

[A] TIIVISTELMÄ - SAMMANDRAG

(11)	(21)	Patenttihakemus - Patentansökan	20002205
(51)		Kv.lk.7 - Int.kl.7	
		A23L 1/185, 1/164, C12C 1/00	
(22)		Hakemispäivä - Ansökningsdag	06.10.2000
(24)		Alkupäivä - Löpdag	06.10.2000
(41)		Tullut julkiseksi - Blivit offentlig	07.04.2002

(71) Hakija - Sökande

1 •Valtion teknillinen tutkimuskeskus, Vuorimiehentie 5, 02150 Espoo, SUOMI - FINLAND, (FI)

(72) Keksijä - Uppfinnare

- 1 •Myllymäki, Olavi, Ilmakuja 4 A 11, 02210 Espoo, SUOMI - FINLAND, (FI)
- 2 •Poutanen, Kaisa, Lielahdentie 7 a A 7, 00200 Helsinki, SUOMI - FINLAND, (FI)
- 3 •Oksman-Caldentey, Kirsi-Marja, Kirkkosalmentie 6 C 19, 00840 Helsinki, SUOMI - FINLAND, (FI)
- 4 •Laitila, Arja, Paraistentie 16 A 14, 00280 Helsinki, SUOMI - FINLAND, (FI)
- 5 •Heiniö, Raija-Liisa, Pihkapolku 1 F, 02110 Espoo, SUOMI - FINLAND, (FI)

(74) Asiamies - Ombud: Berggren Oy Ab
Jaakonkatu 3 A, 00100 Helsinki

(54) Keksinnön nimitys - Uppfinningens benämning

Menetelmä kauratuotteen valmistamiseksi ja menetelmällä valmistettu kauramuro ja välipalatuote
Förfarande för framställning av en havreprodukt och med hjälp av förfarandet framställd havreflinga och mellanmålsprodukt

(57) Tiivistelmä - Sammandrag

Keksinnön kohteena on kauratuotteen valmistusmenetelmä, jossa kauran maittavuus lisääntyy, aistittava rakenne paranee ja terveyttä edistävien komponenttien pitoisuus lisääntyy. Menetelmässä kauranjyvät mallastetaan liottamalla ja idättämällä niitä nestefaasissa, minkä jälkeen jyvät kuivataan ja ekstrudoidaan. Liotus- ja idätyslämpötila on alhainen ja lyhyellä mallastusohjelmalla saadaan mikrobiologisesti hyvälaatuisia jyviä, joissa steroli- ja fenolipitoisuus ja antioksidatiivisuus kasvavat ilman merkittävää β -glukaani-pitoisuuden laskua.

Uppfinningen avser ett förfarande för att framställa en havreprodukt med bättre havresmak, förbättrad förmåbar struktur och högre halt av hälsofrämjande komponenter. Vid förfarandet mältras havrekornen genom blötläggning och groning i vätskefas, varefter kornen torkas och extruderas. Blötlägnings- och groningstemperaturen är låg, och med ett kort mältningsprogram erhålls korn med god mikrobiologisk kvalitet, i vilka sterol- och fenolhalten och antioxidantaktiviteten ökar utan betydande minskning av halten av β -glukan.