(19) DANMARK

Patentdirektoratet

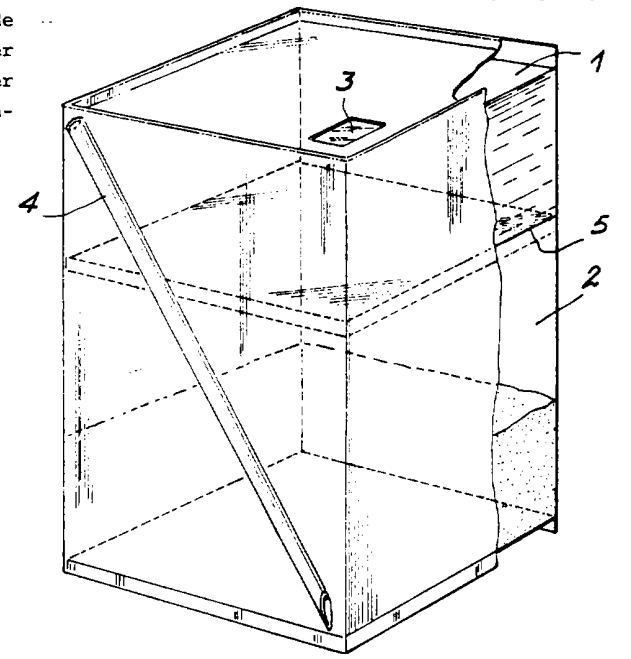
(12) PATENTANSØGNING (10) DK 0485/90 A

(21) Patentansøgning nr.: 0485/90
(22) Indleveringsdag:.... 23 feb 1990
(24) Løbedag:..... 23 jun 1989
(41) Alm. tilgængelig:.... 23 feb 1990
(62) Stamansøgningsnummer:.....
(86) International ansøgning nr.:.. PCT/FR89/00327
(86) International indleveringsdag: 23 jun 1989
(85) Videreførselsdag: 23 feb 1990
(30) Prioritet: 24 jun 1988 FR 8808515
(51) Int. Cl. 5: **A 21 D 10/00**
B 65 D 25/08
(71) Ansøger: *Denis France, 33, Boulevard Solferino; F-35000 Rennes, FR
(72) Opfinder: Andre *Vasseneix, Route de Fay-aux-Loges; F-45550 Saint-Denis-de-l-Hotel, FR
(74) Fuldmægtig: Hofman-Bang & Boutard A/S, Adelgade 15, 1304, København K

(54) Fremgangsmåde ved konservering af fødevareblandinger, især dej til pandekager, friturekogt bagværk og lignende

(57) Sammendrag

485-90

Fremgangsmåden er bestemt til at sikre lang holdbarhed af fødevareblandinger, hvori der hovedsagelig indgår mel, æg, sukker, mælk eller mælkeerstatning som f.eks. næringsmiddelfiltrat af soya samt aromastoffer, hvor dejens bestanddele er adskilt i to faser, en pulverfase og en steriliseret væskefase. Foruden mel og sukker indeholder pulverfasen æggehvider, og væskefasen omfatter foruden de øvrige bestanddele æggeblommer, og hver af faserne er indført i en separat emballage, som på passende måde er præpareret, især gjort aseptisk, med henblik på lang konservering af den fase, som den indeholder.

485-90