[A] TIIVISTELMÄ - SAMMANDRAG

SUOMI-FINLAND

(FI)

Patentti- ja rekisterihallitus
Patent- och registerstyrelsen

(11) (21) **Patenttihakemus - Patentansökan** **912443**

(51) Kv.lk.5 - Int.cl.5

C 08B 37/00, A 23L 1/307

(22) Hakemispäivä - Ansökningsdag **20.05.91**

(24) Alkupäivä - Löpdag **20.05.91**

(41) Tullut julkiseksi - Blivit offentlig **23.11.91**

(32) (33) (31) Etuoikeus - Prioritet

22.05.90 US 527224 P

(71) Hakija - Sökande

1. **Warner-Lambert Company**, Delaware, US; 201 Tabor Road, Morris Plains, N.J. 07950, USA, (US)

(72) Keksijä - Uppfinnare

1. **Bunick, Frank J.**, 47 Long Ridge Road, Randolph, N.J. 07869, USA, (US)
2. **Luo, Shiuh J.**, 51 Woodcrest Drive, Livingston, N.J. 07039, USA, (US)

(74) Asiamies - Ombud: **Oy Jalo Ant-Wuorinen Ab**

(54) Keksinnön nimitys - Uppfinningens benämning

Polydekstroosikoostumukset
Polydextroskompositioner

(57) Tiivistelmä - Sammandrag

Polydekstroosikoostumusta, joka on olennaisesti vapaa karvailta maistuvista ja väriä tuottavista yhdisteistä, voidaan käyttää runkoaineena vähäkalorisissa ruoka-aineissa. Runkoaine voidaan yhdistää erityisesti erittäin voimakastehoisten makeutusaineiden kanssa korvaamaan sokeria ruoka-aineissa siten, että se vähentää niiden kaloreita niiden rakennetta ja suutuntua heikentämättä. Kaupallisesti saatava polydekstroosi, joka sisältää muutoin happamia yhdisteitä, jotka aiheuttavat karvaita makuja ja edistävät sivuvärien syntymistä, mikä estää niiden käyttöä monissa ruoka-ainesovelluksissa, puhdistetaan muunnetun ioninvaihtokolonnikromatografian avulla.

En polydextroskomposition som är väsentligen fri från bittert smakande och färgande föreningar är användbar som ett bulkmedel i kalorifattiga livsmedel. Speciellt kan bulkmedlet kombineras med högintensiva sötningsmedel som ersättning för socker i livsmedel för att minska deras kalorier utan att försämra deras textur och munkänsla. Kommersiellt tillgänglig polydextros som i övrigt innehåller sura föreningar som ger bitter smak och missfärgning härvid förhindrande deras användning i ett flertal livsmedelstillämpningar, renas genom modifierad jonbytarkolonnkromatografi.