

(19) DANMARK



(12) PATENTANSØGNING⁽¹⁰⁾ DK 1434/95 L

Patentdirektoratet

-
- (21) Patentansøgning nr.: 1434/95 (51) Int. Cl. 6: A 21 D 8/02
(22) Indleveringsdag:.... 18 dec 1995 A 21 D 13/02
(24) Løbedag:..... 16 jun 1994
(41) Alm. tilgængelig:.... 12 feb 1996
(62) Stamansøgningsnummer:.....
(86) International ansøgning nr.:... PCT/FI94/00267
(86) International indleveringsdag: 16 jun 1994
(85) Videreførselsdag: 18 dec 1995
(30) Prioritet: 18 jun 1993 FI 932853
(71) Ansøger: *Cultor Oy, Kyllikinportti 2; FIN-00240 Helsinki, FI
(72) Opfinder: Samsa *Haarasilta, Louhentie 9 B; FIN-04200 Kerava, FI
Juhani *Antila, Jääskentie 3B; FIN-02140 Espoo, FI
Carl-Olof *Palm, Nahkuripiha 3 as. 20; FIN-20110 Turku, FI
(74) Fuldmægtig: Hofman-Bang & Boutard, Lehmann & Ree A/S, Adelgade 15, 1304,
København K

-
- (54) Fremgangsmåde til fremstilling af et halvfærdigt produkt, specielt en dej
(57) Sammendrag

1434-95

Opfindelsen angår en fremgangsmåde til fremstilling af et halvfærdigt produkt, specielt en fuldkornsmeldej, af korn til fødevarer, foder og lignende ved at homogenisere kornet under kontrollerede temperatur- og fugtbetingelser. Opfindelsen angår også en således opnået fuldkornsmeldej eller for eksempel en kornbaseret bærer til blandinger af bageadditiver. Opfindelsen angår endvidere anvendelse af fuldkornsmeldejen til fremstilling af fuldkornsmel-bageriprodukter.