



SUOMI—FINLAND

(FI)

Patentti- ja rekisterihallitus
Patent- och registerstyrelsen

PATENTTIHAKEMUS—PATENTANSÖKAN

[A] TIIVISTELMÄ—SAMMANDRAG

(11)(21) Patenttihakemus-Patentansökan	886003
(51) Kv.lk. ⁴ /Int.Cl. ⁴ A 23 C 9/127	
(22) Hakemispäivä-Ansökningsdag	28.12.88
(23) Alkupäivä-Löpdag	
(41) Tullut julkiseksi-Blivit offentlig	28.12.88
(86) Kv. hakemus-Int.ansökan	SU88/00088
(30) Etuoikeus-Prioritet	30.04.87 SU 4230674

(71) Hakija/Sökande: VNIKMI, ulitsa Ljusinovskaya, 35, Moskva, SNTL
SRRF

(72) Keksijät/Uppfinnare: 1. Ivanova, Lilia Nikolaevna 2. Rozhkova, Iri-
na Vladimirovna 3. Semenikhina, Vera Filatovna 4. Knyazeva, Taty-
na Nikolaevna 5. Chagarovsky, Alexandr Petrovich

(74) Asiamies/Ombud: Kolster

(54) Keksinnön nimitys/Uppfinningens benämning: Menetelmä kefiirin val-
mistamiseksi. Förfarande för framställning av kefir.

(57) Tiivistelmä

Menetelmä kefiirin valmistamiseksi, jollon puhdistettu lehmänmaito normalisoidaan ultra-
suodattamalla maitoa 50-55°C:n lämpötilassa kuiva-ainepitoisuuden nostamiseksi 0,5-4,0
painoprosenttia, jonka jälkeen lämpökäsitellään normalisoitu maito 140°C:n lämpötilassa,
lisätään kefiirisieniin perustuvaa hapatetta, fermentoidaan kunnes pH on 4,7 -5,00, pide-
tään hapatettu seos 18-20°C:n lämpötilassa kunnes pH on 4,5 - 4,7, ja lopuksi pakataan val-
mis kefiiri.

(57) Sammandrag

Förfarande för framställning av kefir, varvid man normaliserar renad komjölk genom ultra-
filtrering av mjölken vid en temperatur av 50-55°C för ökning av torrsubstanshalten med
0,5 - 4 viktprocent, därefter värmebehandlar den normaliserade mjölken vid en temperatur av
140°C, inför ett på kefirsvampar baserat ferment, fermenterar den erhållna blandningen
tills blandningens pH sjunker till 4,7 -5,0, håller den fermenterade blandningen vid en
temperatur av 18-20°C tills dess pH sjunkit till 4,5 - 4,7, och slutligen förpackar den färdiga kefiren.