



SUOMI-FINLAND
(FI)

Patentti- ja rekisterihallitus
Patent- och registerstyrelsen

[A] TIIVISTELMÄ - SAMMANDRAG

(11) (21) Patenttihakemus - Patentansökan **935762**
(51) Kv.1k.5 - Int.cl.5
A 23L 1/24, A 23D 7/02, A 23L 1/19
(22) Hakemispäivä - Ansökningsdag **21.12.93**
(24) Alkupaivä - Löpdag **21.12.93**
(41) Tullut julkiseksi - Blivit offentlig **24.06.94**
(32) (33) (31) Etuoikey - Prioritet
23.12.92 NL 9202246 P

(71) Hakija - Sökande

1. Verenigde Coöperatieve Melkindustrie Coberco B.A., Nieuwstad 69, 7201 NM Zutphen, Netherlands, (NL)

(72) Keksijä - Uppfinnare

1. Heuvelman, Lambertus, Tasveldweg 2, 7462 DR Rijssen, Netherlands, (NL)
2. Klarenbeek, Gijsbert, Esdoorlaan 30, 7421 AX Deventer, Netherlands, (NL)
3. van den Boogaard, Cornelis, Hoefslag 4, 7213 BW Gorssel, Netherlands, (NL)

(74) Asiamies - Ombud: Tampereen Patenttitoimisto Oy

(54) Keksinnön nimitys - Uppfinningens benämning

Menetelmä säädettävän viskositeetin omaavan emulsion valmistamiseksi
Förfarande för tillverkning av en emulsion med reglerbar viskositet

(57) Tiivistelmä - Sammandrag

Lämpöstabiilin öljy-veteen-emulsion valmistaminen, jonka viskositeetti on nostettu suorittamalla seuraavat vaiheet:

- a) valmistamalla emulgoitava seos, joka käsittää 10-30 p-% rasvaa ja 3-15 p-% proteiinia kokonaiskoostumuksen suhteen;
- b) kohdistamalla tähän seokseen emulgointikäsittely sellaisissa olosuhteissa, että aikaansaadaan "karkea" emulsio;
- c) virtauskuumentamalla täten aikaansaatu emulsio 65-85°C lämpötilaan, minkä jälkeen tuote pidetään tässä lämpötilassa jonkin aikaa;
- d) homogenisoimalla tuotetta ennen tai jälkeen tämän virtauskuumennuksen;
- e) hapottamalla täten aikaansaatu tuote;
- f) kuumentamalla hapotettua tuotetta 1-5 minuutin ajan 80°C ja 100°C välillä olevassa lämpötilassa;
- g) jäädyttämällä hapotettu kuumennettu tuote haluttuun pakkauslämpötilaan;
- h) pakkaamalla täten aikaansaatu tuote.

Framställning av en värmestabil olja-i-vatten-emulsion, vars viskositet har ökats genom att utföra de följande stegen:

- a) att framställa en emulgerbar blandning, som omfattar 10-30 vikt-% fett och 3-15 vikt-% protein i sin totalsammansättning;
- b) att utsätta denna blandning för emulgeringsbehandling under sådana förhållanden, att en "grov" emulsion åstadkommes;
- c) att strömupphätta den så erhållna emulsionen till en temperatur av 65-85°C, varefter produkten upprätthålls vid denna temperatur för en tid;
- d) att homogenisera produkten före eller efter denna strömupphättnings;
- e) att försyra den så erhållna produkten;
- f) att upphätta den försyrade produkten för 1-5 minuter vid en temperatur mellan 80°C och 100°C;
- g) att avkyla den försyrade upphättade produkten till den önskade förpackningstemperaturen;
- h) att förpacka den så erhållna produkten.