

A 23 J

Ans.nr.: 4905/82

Indleveret: 04 nov 1982

Løbedag: 04 nov 1982

Alm. tilgængelig: 06 maj 1983

Prioritet: 05 nov 1981 DE 3143947

*HOECHST AKTIENGESELLSCHAFT;
Frankfurt am Main, DE.

Opfinder: Udo *Scharf; DE, Merten *Schlingmann; DE, Gert-Wolfhard von Rymon *Lipinski; DE.

Fuldmægtig: Ingeniørfirmaet Budde, Schou & Co

Funktionelle æggehvidehydrolysater, fremgangsmåde til fremstilling heraf, anvendelse af disse æggehvidehydrolysater som næringsmiddeltilsætning samt næringsmidler indeholdende disse æggehvidehydrolysater

S a m m e n d r a g.

4905-82

Funktionelle hydrolysater ud fra mikrobielle æggehvideisolater med et proteinindhold på over 90 vægtprocent, et nucleinsyreindhold på under 2 vægtprocent, et lipidindhold på under 1 vægtprocent, en suspenderbarhed på 80 til 100 procent, en skumbarhed, der er karakteriseret ved et opskumningstal på 4 til 7, en skumstabilitet, der er karakteriseret ved en halveringstid på 10 til 300 minutter, en emulgeringsevne, der er karakteriseret ved en emulsionskapacitet på 300 til 500 ml olie/g protein og en molekylvægt på 125.000 og 100 dalton, og derfra udvundne fraktioner af æggehvidehydrolysater kan fremstilles ud fra mikrobielle æggehvidestoffer efter ekstraktion af nucleinsyrerne og lipiderne ved enzymatisk hydrolyse. Hertil kan anvendes en eller flere endoproteaser.

Hydrolysaterne er anvendelige som tilsætninger til næringsmidler.