



Republik
Österreich
Patentamt

(11) Nummer: **AT 000 608 U1**

(12) **GEBRAUCHSMUSTERSCHRIFT**

(21) Anmeldenummer: 7/95

(51) Int.Cl.⁶ : **A23C 13/12**

(22) Anmeldetag: 12. 1.1995

(42) Beginn der Schutzdauer: 15. 1.1996

(45) Ausgabetag: 26. 2.1996

(73) Gebrauchsmusterinhaber:

H.M. FOODMARKETING GMBH
A-6452 PFLUNDS, TIROL (AT).

(54) MILCHPRODUKT

(57) In einer Verpackung abgepacktes Milchprodukt, das mindestens 60% Rahm und wenigstens 0,5% Gelatine enthält. Gemäß einem bevorzugten Herstellungsverfahren wird der Rahm pasteurisiert und das Milchprodukt vor der Abfüllung ultrahocherhitzt und homogenisiert.

AT 000 608 U1

Die Erfindung betrifft ein in einer Verpackung abgepacktes Milchprodukt, sowie ein Verfahren zu dessen Herstellung.

Auf dem Markt sind bereits die verschiedensten, in Verpackungen abgepackte Milchprodukte erhältlich. Aufgabe der Erfindung ist es, ein neuartiges Milchprodukt zu schaffen, welches insbesondere ungekühlt haltbar ist und sich durch zahlreiche, sowohl gewerbliche wie private Anwendungsmöglichkeiten auszeichnet.

Erfindungsgemäß ist zur Lösung dieser Aufgabe ein in einer Verpackung abgepacktes Milchprodukt vorgesehen, welches mindestens 60% Rahm und wenigstens 0,5% Gelatine enthält. Als besonders günstig für die Konsistenz und Haltbarkeit des neuartigen Milchproduktes hat sich herausgestellt, wenn mindestens 85% Rahm und zwischen 0,5% und 3%, vorzugsweise zwischen 1% und 1,5% Gelatine verwendet werden.

Das neuartige Milchprodukt läßt sich ohne weitere aufwendige Zutaten so herstellen und verpacken, daß es über Monate ungekühlt haltbar ist. Das so verpackte Milchprodukt findet vor allem in der gewerblichen Küche als Halbfertigprodukt zahlreiche Anwendungsmöglichkeiten. Im allgemeinen wird man die Mischung aus Rahm und Gelatine so wählen, daß das Milchprodukt bei Zimmertemperatur schnittfähig ist. Man kann es dann beispielsweise durch Herausstürzen aus der Verpackung aus dieser entnehmen. Man kann dann dieses Produkt in diesem halbfesten Zustand beispielsweise Torten, Aufstrichen, Cremes, Soßen oder Eis beifügen. Es ist grundsätzlich auch pur eßbar. Weiters besteht die Möglichkeit, das erfindungsgemäße Milchprodukt durch Erwärmen zu verflüssigen, anschließend zu verarbeiten, wobei bei einer darauffolgenden Abkühlung wieder eine Verfestigung eintritt. In einer bevorzugten Ausführungsform besteht das Milchprodukt im wesentlichen nur aus Rahm und Gelatine. Es

bildet somit ein geschmacksneutrales Halbfertigprodukt für die gewerbliche Küche.

Gemäß einem weiteren Ausführungsbeispiel können dem Rahm und der Gelatine weiters Zucker und Vanilleschoten zugefügt sein. Auch dieses Produkt läßt sich als Halbfertigprodukt in der gewerblichen Küche verwenden. Es schmeckt insbesondere bei einem Gesamtgehalt von Zucker und Vanilleschoten von 8% bis 15% auch pur gut (Fertigprodukt, welches sich insbesondere auch zur Abgabe an private Kunden eignet).

Als Rahm eignet sich insbesondere Rahm mit einem Fettanteil zwischen 10% und 20%, vorzugsweise bei 15%. Dieser Fettanteil liegt günstigerweise niedriger als der von üblichem Rahm mit 36% Fett.

Zur Erzielung einer langen Lagerzeit können an sich bekannte Verpackungen und besondere Herstellungsverfahren herangezogen werden.

Was die Verpackungen betrifft, können diese beispielsweise - wie an sich bekannt - aus Karton und/oder Papier bestehen, der mit Aluminium und/oder Kunststoff (vorzugsweise Polyethylen) ausgekleidet ist. Vor dem Abfüllen können die Verpackungen beispielsweise mittels Wasserstoffperoxid und anschließender Trocknung über 200°C entkeimt werden, um insgesamt eine aseptische Abfüllung zu ermöglichen.

Das Grundkonzept des erfindungsgemäßen Verfahrens zur Herstellung des neuartigen Milchproduktes liegt darin, Rahm und Gelatine zu mischen und anschließend in Verpackungen abzufüllen.

Um eine gute Haltbarkeit zu erzielen, können mehrere Behandlungsstufen vorgesehen werden: zunächst ist es günstig, den aus frischer Vollmilch hergestellten Rahm zu pasteurisieren, vorzugsweise bei einer Temperatur von 98°C.

Um eine innige Vermischung mit der Gelatine zu erzielen, kann diese Vermischung in einem Mischtank bei erhöhter Temperatur über 30°C, vorzugsweise bei etwa 40°C erfolgen. Danach ist es günstig, wenn man die zumindest Rahm und Gelatine enthaltende Mischung mindestens 1/2 Stunde quellen läßt.

Für die lange ungekühlte Haltbarkeit ist es besonders günstig, die Mischung vor dem Abfüllen in die Verpackungen ultrahoch zu erhitzen, auf eine Temperatur von über 130°C, vorzugsweise auf 138°C.

Um eine gleichmäßige Größe der Fetteilchen zu erhalten, ist bevorzugt vorgesehen, die Mischung bei erhöhter Temperatur mit hohem Druck zu homogenisieren.

In der Folge werden zwei Beispiele beschrieben:

Aus frischer Vollmilch hergestellter Rahm mit 15% Fett wird pasteurisiert, bei 98°C (Peroxydase negativ). Anschließend kann eine Kühlung auf 4°C erfolgen. Zur eigentlichen Mischung des Rahms mit der Gelatine kann der Rahm in einem Mischtank auf 40°C angewärmt werden und dann mit einem Turbomischer, beispielsweise 1,2% hochplombige Gelatine eingerührt werden (alle Prozentangaben sind als Gewichtsprozentangaben zu verstehen). Danach läßt man die Mischung eine Stunde lang quellen, worauf eine Abkühlung auf 30°C erfolgt. Vor der Abfüllung in die Verpackungen erfolgt zur Erzielung einer großen Haltbarkeit eine Ultrahochtemperaturerhitzung (UHT) auf ca. 138°C. Darauf kann noch eine Homogenisierung bei 60°C und 180bar Druck erfolgen. Nach einer Abkühlung auf ca. 25°C kann dann die aseptische Abfüllung erfolgen. Darauf können acht Tage Quarantäne mit mikrobiologischer Kontrolle folgen.

Das so hergestellte neuartige Milchprodukt weist eine Mindesthaltbarkeit von 5 Monaten bei einer Lagerung bei Zimmertemperatur auf. Es eignet sich insbesondere als Halbfertigprodukt für die gewerbliche Küche, kann aber auch im privaten Bereich insbesondere als Fertigprodukt eingesetzt werden.

Bei einem zweiten Ausführungsbeispiel wird im wesentlichen gleich vorgegangen. Lediglich beim Mischprozess können 1,3% hochplombige Gelatine eingerührt werden und außerdem 11,4% Vanilleschotenextrakt (Vanilleschoten und Zucker) zugefügt werden. Das so hergestellte Milchprodukt ist ebenfalls ungekühlt lange haltbar und kann neben der gewerblichen Verwendung auch vorteilhaft privat genutzt werden. Insbesondere läßt sich dieses Ausführungsbeispiel des erfindungsgemäßen Milchproduktes aufgrund seines guten Geschmackes auch pur essen (Fertigprodukt).

A n s p r ü c h e :

1. In einer Verpackung abgepacktes Milchprodukt, dadurch gekennzeichnet, daß es mindestens 60% Rahm und wenigstens 0,5% Gelatine enthält.
2. Milchprodukt nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß es mindestens 85% Rahm enthält.
3. Milchprodukt nach Anspruch 2, dadurch gekennzeichnet, daß es zwischen 0,5% und 3%, vorzugsweise zwischen 1% und 1,5%, Gelatine enthält.
4. Milchprodukt nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, daß es nur aus Rahm und Gelatine besteht.
5. Milchprodukt nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, daß es neben Rahm und Gelatine weiters Zucker und Vanilleschoten enthält.
6. Milchprodukt nach Anspruch 5, dadurch gekennzeichnet, daß Zucker und Vanilleschoten zusammen zwischen 8% bis 15% ausmachen.
7. Milchprodukt nach einem der Ansprüche 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, daß Rahm mit einem Fettanteil zwischen 10% und 20%, vorzugsweise 15%, verwendet wird.
8. Milchprodukt nach einem der Ansprüche 1 bis 7, gekennzeichnet durch eine Lagerfähigkeit bei Zimmertemperatur von mindestens drei Monaten, vorzugsweise mindestens fünf Monaten.
9. Milchprodukt nach einem der Ansprüche 1 bis 8, dadurch gekennzeichnet, daß die Verpackung wie an sich bekannt

aus innen mit Aluminium und/oder Kunststoff ausgekleidetem Karton bzw. Papier besteht.

10. Verwendung des Milchproduktes nach einem der Ansprüche 1 bis 9 als Halbfertigprodukt für die gewerbliche Küche.
11. Verfahren zum Herstellen eines Milchproduktes, dadurch gekennzeichnet, daß Rahm und Gelatine gemischt und in verschließbare Verpackungen abgefüllt werden.
12. Verfahren nach Anspruch 11, dadurch gekennzeichnet, daß der aus frischer Vollmilch hergestellte Rahm pasteurisiert wird.
13. Verfahren nach Anspruch 11 oder 12, dadurch gekennzeichnet, daß der vorzugsweise pasteurisierte Rahm bei einer über 30°C liegenden, vorzugsweise bei 40°C liegenden Temperatur in einem Mischtank mit der Gelatine und/gegebenenfalls weiteren Zutaten wie Zucker und Vanilleschoten vermischt wird.
14. Verfahren nach einem der Ansprüche 11 bis 13, dadurch gekennzeichnet, daß man die zumindest Rahm und Gelatine enthaltende Mischung nach dem Mischvorgang mindestens eine halbe Stunde quellen läßt, vorzugsweise bei erhöhter Temperatur von etwa 40°C.
15. Verfahren nach einem der Ansprüche 11 bis 14, dadurch gekennzeichnet, daß die zumindest Rahm und Gelatine enthaltende Mischung vor dem Abfüllen in die Verpackungen auf über 130°C, vorzugsweise auf 138°C, erhitzt wird.
16. Verfahren nach einem der Ansprüche 11 bis 15, dadurch gekennzeichnet, daß die zumindest Rahm und Gelatine enthaltende Mischung vor dem Abfüllen bei erhöhter

Temperatur, vorzugsweise 60°C, und hohem Druck, vorzugsweise 180bar, homogenisiert wird.

17. Verfahren nach einem der Ansprüche 11 bis 16, dadurch gekennzeichnet, daß eine aseptische Abfüllung erfolgt.
18. Verfahren nach Anspruch 17, dadurch gekennzeichnet, daß die Verpackungen vor dem Abfüllen, vorzugsweise mittels Wasserstoffperoxid und anschließender Trocknung über 200°C entkeimt werden.



RECHERCHENBERICHT

A. KLASSIFIZIERUNG DES ANMELDUNGSGEGENSTANDES

A 23 C 13/12

Nach der Internationalen Patentklassifikation (IPC)

B. ALS WESENTLICH ANGESEHENE UNTERLAGEN

Kategorie*	Bezeichnung der Veröffentlichung, soweit erforderlich unter Angabe der in Betracht kommenden Teile	Betr. Anspruch Nr.
X	FR 2 326 870 A (Laiteries E. Bridel) 6. Mai 1977 (06.05.77), gesamtes Dokument	1-3,5,6,8,9, 11,12
X	GB 1 467 422 A (Northern Foods Lmt.) 16. März 1977 (16.03.77), gesamtes Dokument	1-4,8-12,15,16
X	DE 23 64 932 A1 (A. Schulze) 3. Juli 1975 (03.07.75), gesamtes Dokument	1-4,7,8,10-12, 15
A	DE 23 64 932 A1 (A. Schulze) 3. Juli 1975 (03.07.75), gesamtes Dokument	9,13,14,16,17
A	GB 1 476 309 A (Unilever) 10. Juni 1977 (10.06.77), gesamtes Dokument	1-18
A	DE 95 10 69 C (S. Ukens) 18. Oktober 1956 (18.10.56), gesamtes Dokument	1-18

Weitere Veröffentlichungen sind der Fortsetzung von Feld C zu entnehmen

* Besondere Kategorien von angegebenen Veröffentlichungen

- A - Veröffentlichung, die den allgemeinen Stand der Technik definiert, aber nicht als bedeutsam anzusehen ist

- X - Veröffentlichung, von besonderer Bedeutung; die beanspruchte Erfindung bzw. der angeführte Teil kann allein aufgrund dieser Veröffentlichung nicht als neu oder auf erfindnerischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden

- Y - Veröffentlichung von besonderer Bedeutung; die beanspruchte Erfindung bzw. der angeführte Teil kann nicht als auf erfindnerischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden, wenn die Veröffentlichung mit einer oder mehreren Veröffentlichungen dieser Kategorie in Verbindung gebracht wird und diese Verbindung für einen Fachmann naheliegend ist

- Z - Veröffentlichung, die Mitglied derselben Patentfamilie ist

Datum des Abschlusses der Recherche:

19. Juli 1995

Referent:

Dipl. Ing. Irmeler e.h.