



SUOMI-FINLAND

(FI)

Patentti- ja rekisterihallitus
Patent- och registerstyrelsen

[A] TIIVISTELMÄ - SAMMANDRAG

(11) (21) Patenttihakemus - Patentansökan 920554

(51) Kv.1k.5 - Int.c1.5

A 23D 7/02

(22) Hakemispäivä - Ansökningsdag 10.02.92

(24) Alkupäivä - Löpdag 10.02.92

(41) Tullut julkiseksi - Blivit offentlig 08.04.93

(32) (33) (31) Etuoikeus - Prioritet

07.10.91 SE 9102899 P

(71) Hakija - Sökande

1. L & L International Sweden AB, Torsgatan 14, 10546 Stockholm, Sverige, (SE)

(72) Keksijä - Uppfinnare

1. Larsson, Jan Åke, Baldersgatan 11, 53300 Götene, Sverige, (SE)

(74) Asiamies - Ombud: Forssén & Salomaa Oy

(54) Keksinnön nimitys - Uppfinningens benämning

Menetelmä sellaisen margariinin valmistamiseksi, jonka rasvapitoisuus on pieni
Förfarande för framställning av margarin med extra låg fetthalt

(57) Tiivistelmä - Sammandrag

Menetelmä erityisen matalakalorisen margariinin valmistamiseksi, jonka rasvapitoisuus on 15-38 paino-%, jolloin vesifaasi, joka muodostuu jostain nesteestä, jossa voi olla aromiaineita liuotettua tärkkelystä sekä mahdollisesti pieniä määriä maku- tai säilöntäaineita emulgoidaan, jaksoittain tai peräkkäin, rasvoin ja/tai öljyihin sekä 0,25-2 paino-% emulgaattorin lisäys laskettuna valmiista margariinista ja pieniä määriä rasvaliukoisia aromiaineita ja/tai vitamiineja vesi-öljy-emulsion suoraksi muodostamiseksi, joka pastörisoidaan, jäähdytetään ja pakataan, jolloin vesifaasiin sisältyvä tärkkelys etukäteen on käsitelty ensimmäisessä vaiheessa happohydrolysoimalla, tärkkelyksen viskositeetin pienentämiseksi liuoksessa ja haluttaessa toisessa vaiheessa sisällyttämällä funktionaalinen ryhmä tärkkelysmolekyylin happohydrolysoidun tärkkelyspohjan stabilisoinniseksi, jolloin tärkkelys on kokonaan liukeneva vesifaasiin ja voidaan lämpökäsitellä ja jäähdyttää ilman, että tärkkelys geelii.

Förfarande för framställning av ett extra-lågkalorihaltigt margarin med en fetthalt av mellan 15 och 38 viktsprocent, varvid en vattenfas bestående av en i någon vätska som kan bära aromämnen löst stärkelse samt eventuellt en mindre mängd smak- och konserveringsämnen emulgeras, satsvis eller successivt, i en av fetter och/eller oljor samt en tillsats av 0,25-2 viktsprocent emulgator räknat på det färdiga margarinet och små mängder av fettlösliga aromämnen och/eller vitaminer till direkt bildande av en vatten-i-olja emulsion, som pastöriseras, kylls och förpackas, varvid den i vattenfasen ingående stärkelsen i förväg behandlas i ett första steg genom syrahydrolysering för reducering av viskositeten av stärkelsen i lösning, och vid behov i ett andra steg genom införing av funktionell grupp i stärkelsemolekylen för stabilisering av den syrahydrolyserade stärkelsebasen, varvid stärkelsen blir totalt lösligt i vattenfasen och kan värmebehandlas och kylas utan att stärkelsen gelerar.