



SUOMI – FINLAND  
(FI)

PATENTTI- JA REKISTERIHALLITUS  
PATENT- OCH REGISTERSTYRELSEN

[A] TIIVISTELMÄ - SAMMANDRAG

(11)	(21)	Patentihakemus - Patentansökan	20021740
(51)		Kv.Ik.7 - Int.kl.7	
		<b>A23L 1/20, 1/308, A23J 3/16, 3/22</b>	
(22)		Hakemispäivä - Ansökningsdag	01.10.2002
(24)		Aikupäivä - Löpdag	01.10.2002
(41)		Tullut julkiseksi - Blivit offentlig	02.04.2004

(71) Hakija - Sökande

1 •Sihvola,Jouni, Munkkisaarencatu 14 A 15, 00150 Helsinki, SUOMI - FINLAND, (FI)

(72) Keksijä - Uppfinnare

1 •Sihvola,Jouni Kalevi, Munkkisaarencatu 14 A 15, 00150 Helsinki, SUOMI - FINLAND, (FI)

(54) Keksinnön nimitys - Uppfinningens benämning

**Menetelmä kasvispohjaisen ravintovalmisteen valmistamiseksi ja menetelmällä valmistettu tuote**  
**Förfarande för framställning av ett växtbaserat näringspreparat och produkt framställd genom förfarandet**

(57) Tiivistelmä - Sammandrag

Keksinnön kohteena on menetelmä kasvispohjaisen ravintovalmisteen valmistamiseksi, joka ravintovalmiste käsittää kasvispöyhä, -pyörykät, -nuggetit, -murekkeet ja -kebabit, jossa menetelmässä teksturoidusta soijaproteiinirohkeesta, psylliumjauheesta, nesteestä ja valinnaisesti jauhon, mausteiden, yrttien ja ei-eläinperäisen liemijauheen joukosta valitusta/valituista lisäaineista muodostetaan massa lämmittämällä seosta korotetussa lämpötilassa, jonka jälkeen massasta muodostetaan halutun mallisia kappaleita, jotka kypsennetään lämmön avulla. Keksinnön kohteena on myös kasvispohjainen ravintovalmiste, joka sisältää teksturoitua soijaproteiinirohkeutta, psylliumjauhetta, nestettä ja valinnaisesti jauhojen, mausteiden, yrttien ja ei-eläinperäisten liemijauheiden joukosta valittua/valittuja lisäaineita.

Uppfinningens objekt är metoden att tillverka ett vegetabiliskt näringsfabrikat och härmed näringsfabrikatet innebär grönsaksbiffar, -bullar, -nuggetter, -färser och -kebaber, och på grund av metoden formas en massa av texturerad sojaproteinkross, psylliumpulver, vätska och av tillägsämne/n, vilket/vilka väljs ut mellan mjöl, kryddor, örter och ej-faunabegrundad puljongpulver genom att värma blandningen vid högre temperatur, efter det formas stycken av massan till önskad form, som sedan gräddas med hjälp av värme. Uppfinningens objekt är också ett vegetabiliskt näringsfabrikat, som innehåller texturerad sojaproteinkross, psylliumpulver, vätska och tillägsämne/n utvald/a mellan mjöl, kryddor, örter och ej-faunabegrundad puljongpulver.