

(19) DANMARK

(10) DK 2003 00922 L



(12) PATENTANSØGNING

Patent- og
Varemærkestyrelsen

- (51) Int.Cl⁷: A 23 D 9/05
(21) Patentansøgning nr: PA 2003 00922
(22) Indleveringsdag: 2003-06-20
(24) Løbedag: 2001-12-20
(41) Alm. tilgængelig: 2003-07-18
(86) International ansøgning nr: PCT/NL01/00928
(86) International indleveringsdag: 2001-12-20
(85) Videreførelsesdag: 2003-06-20
(30) Prioritet: 2000-12-20 EP 00204657.1
- (71) Ansøger: Quest International B.V., Huizerstraatweg 28, 1411 GP Naarden, Holland
(72) Opfinder: Neil Joseph Bourke, Muidergouw 5, NL-1351 PA Almere-Haven, Holland
- (74) Fuldmægtig: Plougmann & Vingtoft A/S, Sundkrogsgade 9, 2100 København Ø, Danmark
-

(54) Benævnelse: Pudderformigt fedtpræparat og produkter fremstillet ud fra dette

(57) Sammendrag:

Opfindelsen angår en pulverformig fedtsammensætning, som omfatter 10-80 vægt% krystalliserende fedt, 0,5-15 vægt% af ét eller flere proteiner, 0,3-20 vægt% af en emulgator, 0,5-6 vægt% vand, idet resten udgøres af carbonhydrat(er), og 10 vægt% af et stabiliserende middel, et geleringsmiddel, et fortykningsmiddel, et processeringshjælpemiddel eller en blanding deraf. Den ovenfor beskrevne fedtsammensætning kan omdannes til et smørbart produkt med lavt fedtindhold, hvilket produkt har et vandindhold på 50-90 vægt%, fortrinsvis 60-85 vægt%, ved at hydrere den pulverformige fedtsammensætning med koldt vand eller en anden vandbaseret væske og afkøle det opnåede hydrerede produkt til køletemperaturer, hvilket resulterer i et materiale med en sluttekstur som et plastisk fast stof med en hårdhed på 180-220 g målt på en Stevens texture analyser. Dips, mousse, patéer og fødevarebaserede kosmetiske præparater udgør nogle af de øvrige applikationer, hvilket viser fedtsammensætningens brede anvendelighed i såvel varme som kolde anvendelser.

PATENTKRAV

1. Pulverformig fedtsammensætning, som omfatter:
 - 5 10-80 vægt% krystalliserende fedt
 - 0,5-15 vægt% af ét eller flere proteiner,
 - 0,3-20 vægt% af en emulgator,
 - 0,5-6 vægt% vand,
 - idet resten udgøres af carbonhydrat(er), og
 - 10 hvor emulgatoren er et mono- og diglycerid af fedtsyrer, hvor ca. 90% af fedtsyrerne er C₁₆ eller længere, og fedtsyren har et iodtal på 20-115.
2. Pulverformig fedtsammensætning ifølge krav 1, hvor sammensætningen omfatter 0,0-15 vægt% af et stabiliserende middel, et geleringsmiddel, et fortykningsmiddel, et proces-15 seringshjælpemiddel, eller en blanding deraf.
3. Pulverformig fedtsammensætning ifølge krav 1 eller 2, hvor det krystalliserende fedt er til stede i en mængde på fra 40 til 80 vægt% af sammensætningen.
- 20 4. Pulverformig fedtsammensætning ifølge krav et hvilket som helst af kravene 1-3, hvor den krystalliserende fedt af marin, animalsk eller vegetabilsk oprindelse anvendes enten enkeltvis eller i kombinationer og er valgt fra gruppen bestående af laurinfedt, smørfedt, palmeolie, palmefedt og fraktioner af hydrogenerede fedtstoffer af olier af de ovennævnte typer.
- 25 5. Pulverformig fedtsammensætning ifølge et hvilket som helst af kravene 1-4, hvor proteinet er valgt blandt proteiner af vegetabilsk, animalsk eller mejeriproduktoprindelse anvendt enten enkeltvis eller i kombination.
- 30 6. Pulverformig fedtsammensætning ifølge krav 5, hvor proteinet er valgt fra gruppen bestående af mejeriproduktafledte proteiner, en opløsning af natriumkaseinat eller skummetmælk eller skummetmælkspulver, et proteinkoncentrat opnået fra syrnet skummetmælk eller kærnemælk, et vallepulver eller vallekoncentratbaseret pulver, et protein afledt af soja, ris og ærter, hvede og majs samt blandinger deraf.
- 35 7. Pulverformig fedtsammensætning ifølge et hvilket som helst af kravene 1-6, hvor sammensætningen yderligere omfatter yderligere emulgator, fortrinsvis valgt blandt organiske syreestere af derivater af mono-diglycerider, diacetylvinsyreestere af monoglycerider, po-

lyglycerolestere af fedtsyrer, propylenglycolestere af fedtsyreestere, natrium- og calciumstearyllactylater, sorbitanestere, polysorbitanestere, lecitin og saccharoseestere.

8. Fremgangsmåde til fremstilling af en pulverformig fedtsammensætning ifølge et hvilket
5 som helst af de foregående krav, hvilken fremgangsmåde omfatter følgende trin:
- at vandopløselige ingredienser opløses i vand,
 - at de fedtopløselige/dispergerbare ingredienser opløses i fedtfasen,
 - at fedtfasen tilsættes til vandet, og at der dannes en emulsion ved homogenisering,
og
- 10 - at den opnåede emulsion spraytørres.
9. Fremgangsmåde til fremstilling af en pulverformig fedtsammensætning ifølge et hvilket
som helst af de foregående krav, hvor emulgatoren er et monoglycerid af fedtsyre, hvor
ca. 90% af fedtsyrerne er C16 eller derover, og fedtsyren har et iodtal på 20-115, hvilken
15 fremgangsmåde omfatter de trin,
- at de vandopløselige ingredienser opløses i vand,
 - at de fedtopløselige/dispergerbare ingredienser opløses i fedtfasen,
 - at fedtfasen tilsættes til vandet, og at der dannes en emulsion ved homogenisering,
og
- 20 - at den opnåede emulsion spraytørres.
10. Fødevarerensammensætning eller non-food-sammensætning opnået ved at hydrere pro-
duktet som defineret i krav 1-7, eller fremstillet ved fremgangsmåden ifølge krav 8, og
afkøling af det opnåede hydrerede produkt til en temperatur under ca. 10°C, hvilket re-
25 sulterer i et produkt med et vandindhold på 50-90 vægt%, fortrinsvis 60-85 vægt%.
11. Fødevarerensammensætning eller non-food-sammensætning opnået ved at hydrere de i
kravene 1-7 definerede produkt, hvor emulgatoren er et monoglycerid af fedtsyre, hvor ca.
90% af fedtsyrerne er C16 eller derover, og fedtsyren har et iodtal på 20-115, eller frem-
30 stillet ved fremgangsmåden ifølge krav 8, og afkøling af det opnåede hydrerede produkt til
en temperatur under ca. 10°C, hvilket resulterer i et produkt med et vandindhold på 50-90
vægt%, fortrinsvis 60-85 vægt%.
12. Fødevarerensammensætning eller non-food-sammensætning ifølge krav 10 eller 11, hvil-
35 ken sammensætning har et fedtindhold på mindst 12 vægt%, fortrinsvis mindst 15 vægt%
og især mindst 17,5 vægt%.

13. Dip-sauce-sammensætning opnået ved at ryste produktet som defineret i krav 1-7 eller fremstillet ved fremgangsmåden ifølge krav 8 med en vandig væske i en tilstrækkelig tidsperiode fra 1 til 30 sekunder til frembringelse af en umiddelbart konsumerbar substans.
- 5 14. Dip-sauce-sammensætning opnået ved at ryste produktet som defineret i kravene 1-7, hvor emulgatoren er et monoglycerid af fedtsyre, hvor ca. 90% af fedtsyrerne er C16 eller derover, og fedtsyren har et iodtal på 20-115, eller fremstillet ved fremgangsmåden ifølge krav 8, med en vandig væske i en tilstrækkelig tidsperiode, der er fra 1 til 30 sekunder, til frembringelse af en umiddelbar smørbar substans.
- 10 15. Mousse-sammensætning opnået ved blanding af produktet som defineret i krav 1-7 eller fremstillet ved fremgangsmåden ifølge krav 8 med en vandig væske, efterfulgt af pasteurisering, afkøling, beluftning og afslutningsvis afkøling af det opnåede produkt.
- 15 16. Mousse-sammensætning opnået ved blanding af produktet som defineret i krav 1-7, hvor emulgatoren er et monoglycerid af fedtstyren, hvor ca.90% af fedtsyrerne er C16 eller derover, og fedtsyren har et iodtal på 20-115, eller fremstillet ved fremgangsmåden ifølge krav 8, med en vandig væske, efterfulgt af pasteurisering, afkøling og beluftning og afslutningsvis afkøling af det opnåede produkt.

20