



[A] TIIVISTELMÄ - SAMMANDRAG

SUOMI-FINLAND

(FI)

Patentti- ja rekisterihallitus
Patent- och registerstyrelsen

(11) (21) Patenttihakemus - Patentansökan 934671
(51) Kv.1k.5 - Int.cl.5
A 23L 1/221, 1/238, 1/28
(22) Hakemispäivä - Ansökningsdag 22.10.93
(24) Alkupäivä - Löpdag 22.10.93
(41) Tullut julkiseksi - Blivit offentlig 24.04.94
(32) (33) (31) Etuoikeus - Prioritet
23.10.92 DE 4235927 P

(71) Hakija - Sökande

1. CPC International Inc., International Plaza, Englewood Cliffs, N.J. 07632, USA, (US)

(72) Keksijä - Uppfinnare

1. Muller, Rudi, Kurpfalzstrasse 10, 74889 Sinsheim, BRD, (DE)
2. Blortz, Doris, Nelkenstrasse 11, 74360 Ilsfeld, BRD, (DE)
3. Bohatier, Johann, Schonblickstrasse 52, 71543 Wustenrot, BRD, (DE)
4. Frank, Barbara, Friedrich-Schmid-Strasse 9, 74223 Flein, BRD, (DE)

(74) Asiamies - Ombud: Oy Kolster Ab

(54) Keksinnön nimitys - Uppfinningens benämning

Menetelmä kaurapohjaisen maustekastikkeen valmistamiseksi
Förfarande för framställning av kryddressing baserad på havre

(57) Tiivistelmä - Sammandrag

Keksintö koskee menetelmää maustekastikkeen valmistamiseksi, jolloin entsyymipitoisesta, sienen peittämästä substraattista muodostetaan mäski yhdessä suolaveden kanssa, mäskiä fermentoidaan pitkä aika ja fermentoitu mäski puristetaan, pastöroidaan ja suodatetaan. Substraattina käytetään kuorittuja, liotettuja kauranjyviä. Mäski valmistetaan käyttämällä vähäsuolaista suolaliuosta, niin että mäskin suolapitoisuus on noin 4 - 12 %. Fermentointi toteutetaan useassa vaiheessa lämpötiloissa, jotka laskevat ensimmäisessä vaiheessa käytettävästä noin 40 - 45 °C:sta viimeisessä vaiheessa käytettävään huoneenlämpötilaan, noin 8 - 12 viikon aikana.

Uppfinningen avser ett förfarande för framställning av en kryddsås, varvid man av ett enzymhaltigt, svampöverdraget substrat bildar en mäska tillsammans med saltvatten, mäskan jäsas under lång tid och den jasta mäskan pressas, pastöriseras och filtreras. Som substrat använder man skalade, blötlagda havrekorn. Man framställer mäskan med användning av en saltlösning med liten salthalt, så att mäskans salthalt är ca 4 - 12 %. Jäsningen sker i flera skeden vid temperaturer, som sjunker från den i det första skedet utnyttjade ca 40 - 45 °C till den i det sista skedet utnyttjade rumstemperaturen, under ca 8 - 12 veckor.