

A 23 F 5/46

Ans.nr.: 3991/85

Indleveret: 02 sep 1985

Løbedag: 02 sep 1985

Alm. tilgængelig: 18 mar 1986

Prioritet: 17 sep 1984 US 651504

*GENERAL FOODS CORPORATION; White Plains, US.

Opfinder: Reghina *Davidescu; US, Gaetano John de *Ceglie; US, Harold William *Jacquett; US, Joseph Anthony *Paluzzi; US.

Fuldmægtig: Patentbureauet Hofman-Bang & Boutard

Fremgangsmåde til fremstilling af flydende aroma og aromatisering aftørt kaffesubstrat hermed

SAMMENDRAG

3991-85

Fremstilling af flydende aroma indeholdende koncentrerede kaffearomaforbindelser ud fra en møllegas-rimfrost ved en særlig fraktioneringsmetode til udskillelse af vand og opkoncentrering af aromaforbindelserne i flydende carbondioxid.

Der opnås et højere udbytte og en bedre kvalitet, af kaffearomastoffer end ved hidtil kendte aromatiseringsmetoder under anvendelse af møllegas-rimfrost.

Den flydende aroma kan anvendes til at aromatisere kaffepulvere, glycerider eller andre nærings- eller nydelsesmiddelsubstrater. Kaffepulvere aromatiseret med den flydende aroma beskrives som havende en "smøragtig", "ristet og formalet" kaffearoma.

