



SUOMI-FINLAND
(FI)

Patentti- ja rekisterihallitus
Patent- och registerstyrelsen

[A] TIIVISTELMÄ - SAMMANDRAG

(11) (21) Patenttihakemus - Patentansökan	891726
(51) Kv.1k.4 - Int.cl.4	
A 23L 1/31, A 23B 4/04	
(22) Hakemispäivä - Ansökningsdag	12.04.89
(24) Alkupäivä - Löpdag	12.04.89
(41) Tullut julkiseksi - Blivit offentlig	04.11.89
(32) (33) (31) Etuoikeus - Prioritet	
03.05.88 US 189771	

(71) Hakija - Sökande

1. Societe des Produits Nestle S.A., Vevey, Switzerland, (CH)

(72) Keksijä - Uppfinnare

1. Lee, Eldon Chen-Hsiung, 10 High Trail Road, New Milford, Conn. 06776, USA, (US)

(74) Asiamies - Ombud: Leitzinger Oy

(54) Keksinnön nimitys - Uppfinningens benämning

Dehydroitu lihatuote
Dehydrerad köttprodukt

(57) Tiivistelmä - Sammandrag

Menetelmä kuivatun lihatuotteen valmistamiseksi, joka perustuu lihan saattamiseen kontaktiin askorbiinihapon tai sen suolan ja proteiinihydrolysäatista saadun Maillard-reaktion lihaaromin kanssa, saa aikaan tehokkaan tunkeutumisen lihaan, kypsennykseen ja lopuksi lihan kuivaukseen.

Förfarande för framställning av en torkad köttprodukt, vilket baserar sig på att bringa kött i kontakt med askorbinsyra eller ett salt av denna och med den genom Maillard-reaktionen från proteinhydrolysater erhållna köttaromen, vilket förfarande åstadkommer effektiv inträngning i köttet, vid dess gräddning och slutligen vid köttets torkning.