



PATENTTIHAKEMUS—PATENTANSÖKAN

[A] TIIVISTELMÄ—SAMMANDRAG

SUOMI—FINLAND

(FI)

Patentti- ja rekisterihallitus
Patent- och registerstyrelsen

(11)(21) Patenttihakemus-Patentansökan 875147
(51) Kv.lk.⁴/Int.cl.⁴ A 21 D 2/14, 2/08
(22) Hakemispäivä-Ansökningsdag 20.11.87
(23) Alkupäivä-Löpdag
(41) Tullut julkiseksi-Blivit offentlig 21.05.88
(86) Kv. hakemus-Int.ansökan
(30) Etuoikeus-Prioritet 20.11.86 DK 5564/86

(71) Hakija/Sökande: *Nexus ApS*, Palsgaard, Juelsminde, Tanska

(72) Keksijät/Uppfinnare: 1. Dreyer, Jack Allan 2. Zeeberg, John 3. Birkebaek, Susanne

(74) Asiamies/Ombud: Forssen & Salomaa

(54) Keksinnön nimitys/Uppfinningens benämning: Leipää korjaava valmiste. Bröd justerande sammansättning.

(57) Tiivistelmä

Keksintö kohdistuu happamaksi tekevään valmisteeseen leipää tai leipätuotteita, erityisesti ruisleipää, mutta myös vaaleata tai valkoista leipää, varten, joka valmiste valmistetaan suulakepuristamalla korotetussa lämpötilassa, esimerkiksi alueella 110-240 °C olevassa lämpötilassa, viljakomponenttia ja syötäväksi kelpaavaa orgaanista happoa tai syötäväksi kelpaavien orgaanisten happojen seosta sisältävä seos. Erityisesti kuivaa, vapaasti juoksevaa jauhemaista valmistetta valmistetaan suuresta määrästä nestemäistä, syötäväksi kelpaavaa orgaanista happoa tai tällaisten happojen seosta, joista mainittakoon maitohappo ja etikkahappo, ruisjauhoon tai vehnä jauhoon yhdistettynä, hapon ja viljatuotteen välisen painosuhteen ollessa mielellään 20:80. Suulakepuristamisen johtaa tyypillisesti suhteellisen rappeisiin rakeisiin, jotka jauhetaan valinnaisesti kuivaksi, vapaasti juoksevaksi jauhemaiseksi tuotteeksi, mutta suulakepuristamalla voidaan myös saada tahnamaisempaa tuotetta. Tällaista kuivaa valmistetta voidaan sisällyttää "käyttövalmiisiin" leipäseoksiin tai suoraan leipätaikinaan. Kyseessä olevaa happamaksi tekevää valmistetta käytetään mielellään 0,5-10 painoprosentin suuruisena määränä, kuivan leipäseoksen kaikkien aineosien painosta laskien.

(57) Sammandrag

Uppfinningen avser ett surningsmedel till bröd eller brödprodukter, speciellt rågröd, men också ljust eller vitt bröd, vilket medel framställs genom extrudering i höjd temperatur, t.ex. vid en temperatur inom området 110-240 °C, av en blandning som innehåller en sädkomponent och en ätbar organisk syra eller ätbara organiska syror. Speciellt torrt frittflytande pulverformigt medel framställs från en stor mängd vätskeformiga ätbara organiska syror eller en blandning av sådana syror, av vilka må nämnas mjölksyra och ättiksyra, förenat med rågmjöl eller vetemjöl, varvid viktförhållandet mellan syran och sädprodukten gärna är 20:80. Extruderingen leder typiskt till relativt spröda granulater, som mals valbart till en torr frittflytande pulverformig produkt, men genom extruderingen kan också erhållas en mer deglik produkt. Ett sådant torrt medel kan innefattas i "bruksklara" brödblandningar eller direkt i bröddegen. Ifrågavarande surningsmedel används gärna i en mängd på 0,5-10 vikt-%, beräknat på basen av alla ingredienser i den torra brödblandningen.