

(19) DANMARK



(12) PATENTANSØGNING⁽¹⁰⁾ DK 0712/86 A

Patentdirektoratet

-
- (21) Patentansøgning nr.: 0712/86 (51) Int.Cl. 4: **A 23 L 1**
(22) Indleveringsdag:.... 14 feb 1986 **B 01 F 17**
(24) Løbedag:..... 14 feb 1986
(41) Alm.tilgængelig:.... 15 aug 1987
(62) Stamansøgningsnummer:.....
(86) International ansøgning nr.:... -
(86) International indleveringsdag:
(85) Videreførselsdag:
(30) Prioritet: -
(71) Ansøger: *GRINDSTED PRODUCTS A/S, Brabrand, DK
(72) Opfinder: Jørn Borch *Søe,, DK
(74) Fuldmægtig: Kontor for Industriel Eneret, Jernbane Allé 54, 2720, Vanløse

-
- (54) Fremgangsmåde ved fremstilling af additiver til brug ved fremstilling af hævede bageriprodukter og piskede desserter
(57) Sammendrag

Sammendrag

712-86

Fremgangsmåde til fremstilling af additiver til brug
ved fremstilling af hævede bageriprodukter og piskede
desserter

Forbedret piskeeffekt (aeration effect) af pul-
verformige bage- og piskeadditiver på basis af monogly-
ceridholdige emulgatorer opnås når emulgatoren i smel-
tet tilstand behandles med CO₂ under tryk, hvorefter den
således behandlede emulgator føres direkte til spraykry-
stallisation og afdampning af CO₂. Således behandlede
emulgatorer egner sig især til brug ved fremstilling af
piskede desserter og af kemisk hævede bageriprodukter,
navnlig fedtfattige kager, der efter bagning har væsent-
ligt større rumfang end tilsvarende bageriprodukter med
sammen emulgator uden CO₂-behandling. CO₂-behandlingen
giver forbedret holdbarhed af brød bagt af en gærhævet
dej hvori der indgår en CO₂-behandlet emulgator.