



SUOMI-FINLAND
(FI)

Patentti- ja rekisterihallitus
Patent- och registerstyrelsen

(11) (21) Patenttihakemus - Patentansökan	952047
(51) Kv.1k.6 - Int.c1.6	
A 23D 9/007, A 23L 1/308	
(22) Hakemispäivä - Ansökningsdag	28.04.95
(24) Alkupäivä - Löpdag	21.10.93
(41) Tullut julkiseksi - Blivit offentlig	28.04.95
(86) Kv. hakemus - Int. ansökan	PCT/US93/10112
(32) (33) (31) Etuoikeus - Prioritet	

30.10.92 US 969607 P

(71) Hakija - Sökande

1. The Procter & Gamble Company, One Procter & Gamble Plaza, Cincinnati, OH 45202, USA, (US)

(72) Keksijä - Uppfinnare

1. Johnston, Robert William, 19-5 Iwazon-och, Ashiya-shi, Hyogo 659, Japan, (JP)
2. Lin, Peter Yay Tak, 6753 Netherland Drive, Middletown, OH 45244, USA, (US)
3. Mead, Michael Lawrence, 921 Westbrook Drive, Cincinnati, OH 45238, USA, (US)

(74) Asiamies - Ombud: Oy Kolster Ab

(54) Keksinnön nimitys - Uppfinningens benämning

Ruansulatuksessa hajoamattomia rasvakoostumuksia, jotka sisältävät öljyn passiivista vuotoa hillitsevä aineena kovan polyolipolyesterimateriaalin ja kiteitä muuntavan aineen yhteiskiteytettyä seosta
Fettkompositioner, som ej nedbryts vid matsmältningen och som innehåller en kokristalliserad blandning av hårt polyolpolyestermaterial och kristallmodifierande ämne som medel för reglering av passiv oljeförlust

(57) Tiivistelmä - Sammandrag

Keksintö koskee ruansulatuksessa hajoamattomia rasvakoostumuksia, joiden kiinteätä rasvasisältöä (SFC) kuvaava käyrä kulkee suhteellisen vaakasuorasti tyypillisen huoneenlämpötilan ja kehon lämpötilan välillä. Kyseiset ruansulatuksessa hajoamattomat rasvakoostumukset käsittävät ruansulatuksessa hajoamatonta nestemäistä öljyä ja suhteellisen pieniä ruansulatuksessa hajoamattomia hiukkasia dispergoituneina öljyyn öljyn passiivisen vuodon hillitsemiseksi. Kyseiset ruansulatuksessa hajoamattomat hiukkaset koostuvat pääasiallisesti yhteiskiteytetystä seoksesta, joka sisältää ruansulatuksessa hajoamatonta, kiinteätä, kovaa polyolin rasvahappopolyesteriä ja kiteitä muuntavaa ainetta, jolla on kyky saada mainittu kova materiaali muodostamaan kyseisiä suhteellisen pieniä hiukkasia. Syötäväksi soveltuvaa rasvaa sisältävät tuotteet, jotka sisältävät kyseisiä ruansulatuksessa hajoamattomia rasvakoostumuksia, voivat maistua vähemmän vahamaisilta öljyn passiivisen vuodon hillitsemiseksi vaadittavan pienemmän kiintoainepitoisuuden johdosta.

Uppfinningen avser i matsmältningen osmältbara fettsammansättningar, vilka är användbara som ersättare av triglyceridfett eller -olja i livsmedel. Kurvan som beskriver de ifrågavarande sammansättningsarnas fasta fettinnehåll (SFC) fortskrider förhållandevis vertikalt mellan vanlig rumstemperatur och kroppens temperatur. I matsmältningen osmältbara fettsammansättningar består av i matsmältningen osmältbar flytande olja eller som dispergerad i olja, tillräckliga mängder av i matsmältningen osmältbara fasta polyglyserolesterpartiklar, för att förhindra oljas passiva flöde. Ifrågavarande i matsmältningen osmältbara partiklar består huvudsakligen av en kristalliserad blandning, vilken innehåller i matsmältningen osmältbar, fast, hård polyolfettsyraester och kristallmodifierare, vilken har en förmåga att bilda de nämnda relativt små partiklarna från det nämnda, hårda materialet. Ätbart fett innehållande produkter, vilka innehåller de nämnda i matsmältningen osmältbara fettsammansättningar, kan smaka mindre vaxartat på grund av mindre halter av fasta ämnen, vilket förhindrar oljas passiva flöde.