[A] TIIVISTELMÄ - SAMMANDRAG

SUOMI-FINLAND
(FI)

Patentti- ja rekisterihallitus
Patent- och registerstyrelsen

(11) (21) Patenttihakemus - Patentansökan 924825
(51) Kv.lk.5 - Int.cl.5
A 23D 9/00, A 23L 1/217
(22) Hakemispäivä - Ansökningsdag 23.10.92
(24) Alkupäivä - Löpdag 08.04.91
(41) Tullut julkiseksi - Blivit offentlig 23.10.92
(86) Kv. hakemus - Int. ansökan PCT/US91/02392
(32) (33) (31) Etuoikeus - Prioritet
26.04.90 US 514795 P

(71) Hakija - Sökande

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

(72) Keksijä - Uppfinnare

1. **Zimmermann, Stephen Paul**, 446 Hillcrest Drive, Wyoming, Ohio 45215, USA, (US)
2. **Young, Jerry Douglas**, 805 Ellison Avenue, Apt. 3, Cincinnati, Ohio 45226, USA, (US)

(74) Asiamies - Ombud: **Oy Kolster Ab**

(54) Keksinnön nimitys - Uppfinningens benämning

Kuivat rasvapitoiset elintarvikkeet, kuten perunalastut, joilla on vähemmän vahamainen tuntu ja parantunut aromi
Torra fetthaltiga livsmedel, såsom potatisflarn, vilka har mindre vaxartad förnimmelse och förbättrad arom

(57) Tiivistelmä - Sammandrag

Keksintö kohdistuu vähäkalorisiin, kuivahkoihin rasvaa sisältäviin elintarvikkeisiin, kuten perunalastuihin, jotka ovat vähemmän vahamaisia ja joiden maku on parempi. Nämä edut saadaan tyypillisesti levittämällä perunalastun tai muun elintarvikkeen pintaan rasvakoostumusta, jolla on tietyt tiksotrooppiset alueet, jotka korreloivat vähentyneen vahamaisuuden vaikutelman kanssa. Tämä rasvakoostumus sisältää absorboitumatonta rasvakomponenttia ja valinnaisesti absorboituvaa triglyseridirasvaa tai -öljyä. Absorboitumaton rasvakomponentti sisältää absorboitumatonta öljyä ja tiettyjä kiinteitä polyolirasvahappopolyestereitä, joiden esteriryhmät perustuvat olennaisesti pitkäketjuisiin (C_{14} tai korkeampiin) tyydyttyneisiin rasvahappoihin, ja jotka siten sitovat mainittua öljyä ja näin ollen kontrolloivat tai estävät passiivista öljyhävikkiä.

Uppfinningen avser födoämnen med reducerad kalori- och fukthalt, såsom potatischips, vilka är mindre vaxartade och har bättre smak. Dessa fördelar uppnås typenligt genom att på ytan av potatiscipsen eller andra födoämnen anbringas fettkompositioner, vilka har bestämda tixotropiska areor som korrelerar med reducerade, vaxartade uppträdanden. Dessa fettkompositioner omfattar en icke-digererbar olja och vissa fasta polyolfettsyrapolyestrar med estergrupper som väsentligen består av långkedjade (C_{14} eller högre) mättade fettsyraradikaler, vilka binder dylika flytande oljor och därigenom styr eller förhindrar passiv oljeförlust.