

A 23 F 5

Ans.nr.: 1077/86

Indleveret: 10 mar 1986

Løbedag: 10 mar 1986

Alm. tilgængelig: 12 sep 1986

Prioritet: 11 mar 1985 US 710332

*GENERAL FOODS CORPORATION: White Plains, US.

Opfinder: Valery B. *Zemelman: US, Gary L.

*Burgess: US, Rudolf A. *Vitti: US, Todd M.

*Forman: US, Anthony M. *Batchelor: GB, Yvon N. *Leblanc: CA.

Fuldmægtig: Patentbureauet Hofman-Bang & Boutard

Produkt og fremgangsmåde til fremstilling af agglomereret pulverkaffe med ristet og formalet udseende

SAMMENDRAG

1077-86

Fremgangsmåden omfatter,

- a. at man formaler sprøjtetørret instant kaffe til fremstilling af et formalet pulver med en gennemsnitlig partikelstørrelse af 25 til 75 μm ,
- b. at man tilpasser kohæsionen af pulveret, således at det er frit strømmende og vil sammenbindes under let kompression,
- c. at der dannes regelmæssigt formede, løst bundne, i strukturmæssig henseende intakte klynger på basis af det kohærent tilpassede pulver, hvilke klynger har en størrelse på 800 til 2100 μm ,
- d. at man smelter den ydre overflade af klyngerne til en dybde af mellem 5 og 30 μm , og

e. at man tørrer og sigter de smeltede klynger til fremstilling af en agglomereret instant kaffe med en massefylde på fra 0,20 til 0,28 g/cm³, en hårdhedsværdi på under 8, en farve på 17 til 24 Lumetron enheder og en gennemsnitlig agglomeratstørrelse på mellem 800 og 1300 μ m.

Herved frembringes en agglomereret instant kaffe med en i kommerciel henseende acceptabel hastighed og med en mørk farve, en smeltet overflade og en partikelstørrelse, der giver udseende af ristet og formalet kaffe. Yderligere har produktet en lille massefylde, der frembringer omkring en kop kaffe for hver teskefuld instant kaffe.