

SVERIGE (A) ALLMÄNT TILLGÄNLIG

- (22) ANS DAT 93-09-15 (21) ANS NR 9302996-5
 ROTEL 329
 (51) KLASS A23L 1/105
 C12P 19/14
 C12P 19/22
- (41) OFF DAT 95-03-16 (74) OMBUD AWAPATENT AB
- (71) SÖKANDE LENNART LINDAHL
 224 71 LUND SE
 RICKARD ÖSTE
 224 73 LUND SE
 INGER AHLDEN
 223 54 LUND SE
 INGEGERD SJÖHOLM
 226 53 LUND SE
- (72) UPPFINNARE LENNART LINDAHL INGER AHLDEN LUND SE, RICKARD ÖSTE LUND SE,
 INGEGERD SJÖHOLM LUND SE
- (30) PRIORITETSUPPGIFTER
- (54) BENÄMNING HOMOGEN OCH STABIL CEREALIESUSPENSION
- (57) SAMMANDRAG

En homogen och stabil cerealiesuspension med smak och arom av naturlig havre beskrivs, liksom ett förfarande för framställning därav. Cerealiesuspensionen framställs genom

- A) torr- eller våtmalning av havregryn eller av på annat sätt värme- och vattenbehandlad havre till mjöl,
 B) suspending i vatten av havremjålet, då detta framstälts genom torrmalning,
 C) eventuell centrifugering eller dekantering av suspensionen för avlägsnande av grövre fiberpartiklar,
 D) tillsats till suspensionen av β -amylas och
 E) tillsats till suspensionen av α -amylas, som specifikt genererar maltosenheter och som saknar glukanas- och proteinaseffekt, för åstadkommande av önskad viskositet,
 F) företrädesvis homogenisering av den enzymbehandlade suspensionen och
 G) UHT-behandling (UHT = Ultra High Temperature) av suspensionen för erhållande av en steril produkt under samtidig inaktivering av tillsatta enzymer.