

Title (en)

GLUCOSE POLYMERS AND METHOD OF PRODUCING SAME.

Title (de)

GLUKOSEPOLYMERE, SOWIE VERFAHREN ZUR HERSTELLUNG DERSELBEN.

Title (fr)

POLYMERES DE GLUCOSE ET LEUR PROCEDE DE PRODUCTION.

Publication

EP 0075594 A1 19830406 (EN)

Application

EP 82901339 A 19820329

Priority

US 24964781 A 19810331

Abstract (en)

[origin: WO8203329A1] High molecular weight glucose polymer fraction of starch hydrolysate having a degree of polymerization of 10 to 40, obtained by separating same from such hydrolysate. This fraction has low osmolarity, it is rapidly absorbed by the gut and it has other nutritional advantages. The fraction can be produced from selected corn starch or the hydrolysate can be produced from selected corn starch or the hydrolysate can be treated to favor glucose polymers of 1-4 alpha linkages or 1-6 alpha linkages. Complete dietary products can be made having high caloric content without causing diarrhea. It can be in solid or liquid form, it can be ingested orally or administered by nasogastric or abdominal osteotomy means, and preparations containing it in combination with proteins and/or protein hydrolysates may be heated for sterilization with reduced objectionable browning due to the Maillard reaction.

Abstract (fr)

Fraction de polymeres de glucose a poids moleculaire eleve d'un hydrolysat d'amidon possedant un degre de polymerisation de 10 a 40, obtenue en separant cette fraction d'un tel hydrolysat. Cette fraction presente une faible osmolarite, est rapidement absorbee par les intestins et presente d'autres avantages nutritifs. La fraction peut etre produite a partir de l'amidon de cereales selectionnees ou l'hydrolysat peut etre produit a partir de l'amidon de cereales selectionnees ou encore l'hydrolysat peut etre traite pour favoriser les polymeres de glucose avec liaisons 1-4(Alpha) ou 1-6(Alpha). On peut ainsi obtenir des produits dietetiques complets possedant une teneur calorique elevee et ne provoquant de diarrhee. Ces produits peuvent etre sous forme solide ou liquide, ils peuvent etre ingeres oralement ou administres au moyen d'une osteotomie naso-gastrique ou abdominale, et les preparations contenant cette fraction en combinaison avec des proteines et/ou des hydrolysats de proteines peuvent etre chauffees pour la sterilisation et presentent un brunissement indesirable reduit provoque par la reaction de Maillard.

IPC 1-7

A61K 37/02; C07C 103/52; A61K 31/715; C12P 19/04; C08B 37/00

IPC 8 full level

A61K 31/715 (2006.01); **C08B 37/00** (2006.01)

CPC (source: EP)

A61K 31/715 (2013.01); **C08B 37/00** (2013.01)

Designated contracting state (EPC)

AT DE FR GB NL SE

DOCDB simple family (publication)

WO 8203329 A1 19821014; BE 892701 A 19820716; EP 0075594 A1 19830406

DOCDB simple family (application)

US 8200390 W 19820329; BE 207714 A 19820330; EP 82901339 A 19820329