

Title (en)
METHOD FOR PREPARING PROTEIN HYDROLISATE APPROPRIATE FOR HUMAN CONSUMPTION FROM WASTE AND/OR SLAUGHTER BY-PRODUCTS, PARTICULARLY HEADS, HOCKS, AND SKIN OF PIGS.

Title (de)
VERFAHREN ZUR HERSTELLUNG VON FÜR DIE MENSCHLICHE ERNÄHRUNG GEEIGNETEM EIWEISSHYDROLYSAT AUS SCHLACHTABFÄLLEN UND/ODER AUS SCHLACHTNEBENPRODUKTEN, INSBESONDERE AUS SCHWEINSKOPF, SCHWEINSHAXE UND SCHWARTEN.

Title (fr)
PROCEDE DE PREPARATION D'UN HYDROLYSAT DE PROTEINES PROPRE A LA CONSOMMATION HUMAINE A PARTIR DE DECHETS ET/OU DE SOUS-PRODUITS D'ABATTOIR, EN PARTICULIER DE TETES, DE JARRETS ET DE COUENNES DE PORC.

Publication
EP 0209600 A1 19870128 (DE)

Application
EP 86901473 A 19860204

Priority
HU 41085 A 19850204

Abstract (en)
[origin: WO8604487A1] Method for preparing a protein hydrolysate appropriate for human consumption and having a high dry material content from waste and/or slaughter by-products, particularly heads, hocks and skin of pigs by using proteolytic enzymes. Said method is characterized substantially in that the waste and/or slaughter by-products are pre-cooked in water, the mixture is cooled and brought down to 50$^{\circ}$-65$^{\circ}$C, neutral protease is added to the mixture with a concentration comprised between 0.15 and 0.30%, and in that the mixture is subjected under storing to an enzymatic decomposition. The method enables to obtain a food complement with a relatively high protein content, mainly usable in butchery.

Abstract (fr)
Un procédé permet de préparer un hydrolysate de protéines propre à la consommation humaine et à teneur élevée en matières sèches à partir de déchets et/ou de sous-produits d'abattoir, en particulier de têtes, de jarrets et de couennes de porc, par l'utilisation d'enzymes protéolytiques. Ce procédé se caractérise essentiellement par le fait que les déchets et/ou sous-produits d'abattoir sont précuits dans de l'eau, que le mélange est refroidi jusqu'à 50°C-65°C, que de la protéase neutre est ajoutée au mélange dans une concentration comprise entre 0,15-0,30%, et que celui-ci est soumis sous agitation à une décomposition enzymatique. Le procédé permet d'obtenir un complément alimentaire à teneur relativement élevée en protéines, utilisable surtout en boucherie.

IPC 1-7
A23J 1/02; **A23J 1/10**

IPC 8 full level
A23J 1/00 (2006.01); **A23J 1/10** (2006.01); **A23J 3/34** (2006.01)

CPC (source: EP)
A23J 1/002 (2013.01); **A23J 1/10** (2013.01); **A23J 3/341** (2013.01); **A23V 2002/00** (2013.01)

Citation (search report)
See references of WO 8604487A1

Designated contracting state (EPC)
AT BE CH DE FR GB IT LI LU NL SE

DOCDB simple family (publication)
WO 8604487 A1 19860814; EP 0209600 A1 19870128; HU 194718 B 19880328; HU T39984 A 19861128

DOCDB simple family (application)
HU 8600009 W 19860204; EP 86901473 A 19860204; HU 41085 A 19850204