

Title (en)

COMPRESSED TEXTURIZED SOY PROTEIN AND PROCESS FOR MAKING SAME.

Title (de)

KOMPRIMIERTES TEXTURISIERTES SOYAEIWEISS UND VERFAHREN ZU SEINER HERSTELLUNG.

Title (fr)

PROTEINE DE SOJA TEXTUREE COMPRIMEE ET SON PROCEDE DE PRODUCTION.

Publication

EP 0293449 A1 19881207 (EN)

Application

EP 88900331 A 19871210

Priority

US 94199386 A 19861215

Abstract (en)

[origin: WO8804526A1] Compressed texturized soy protein products having a protein content of greater than 45 %, a moisture content of about 5 to 15 %, a bulk density of about 30 to 40 lbs. per cubic feet and an expansion capacity of about 50 to 150 % by volume upon rehydration. The invention provides a high density rapidly rehydrating and expanding food product which resists fragmentation under ordinary commercial and shipping conditions and offers economical advantages when stored and shipped over existing products on the market. The invention also provides a method for making such a compressed texturized soy protein product comprising first texturizing conventional soy protein ingredients having a fibrous cellular matrix, such as soy flours and soy protein concentrates and then adjusting the moisture content of structured particles for said soy protein ingredients to about 10 to 20 %; and finally compressing said particle into a cake which is capable of expanding upon rehydration of 50 to 150 % of its original volume.

Abstract (fr)

Produits de protéines de soja texturées comprimées ayant une teneur en protéines supérieure à 45 %, une teneur en humidité comprise entre 5 et 15 % environ, une masse volumique non tassée de 30 à 40 livres par pied cubique environ et une capacité d'expansion de 50 à 150 % environ en volume lors de la réhydratation. L'invention permet d'obtenir un produit alimentaire de réhydratation et d'expansion rapide de densité élevée qui résiste à la fragmentation dans des conditions normales de commercialisation et de transport et offre des avantages économiques lorsqu'il est stocké et transporté sur des produits existants sur le marché. L'invention concerne également un procédé de production d'un tel produit de protéine de soja texturées et comprimées, qui consiste d'abord à texturer les ingrédients de protéine de soja conventionnelle ayant une matrice cellulaire fibreuse, telles que des farines de soja et des concentrés de protéines de soja, puis à ajuster la teneur en humidité des particules structurées de ces ingrédients de protéines de soja jusqu'à un pourcentage compris entre 10% et 20 % environ, et finalement à comprimer ces particules pour obtenir un gâteau pouvant se dilater lors d'une réhydratation de 50 à 150 % de son volume d'origine.

IPC 1-7

A23J 3/00

IPC 8 full level

A23L 11/00 (2016.01); **A23J 3/00** (2006.01); **A23J 3/26** (2006.01)

CPC (source: EP)

A23J 3/26 (2013.01)

Citation (search report)

See references of WO 8804526A1

Designated contracting state (EPC)

DE FR GB NL

DOCDB simple family (publication)

WO 8804526 A1 19880630; CA 1317507 C 19930511; DK 456888 A 19880815; DK 456888 D0 19880815; EP 0293449 A1 19881207; ES 2005476 A6 19890301; IL 84805 A0 19880630; IL 84805 A 19910718; JP H01502636 A 19890914

DOCDB simple family (application)

US 8703265 W 19871210; CA 554192 A 19871214; DK 456888 A 19880815; EP 88900331 A 19871210; ES 8703568 A 19871214; IL 8480587 A 19871214; JP 50072487 A 19871210