

Title (en)

Food-sweetening compound based on sucrose and a strong sweetener, and process to prepare it.

Title (de)

Nahrungssüssmittel auf der Basis von Saccharose und von intensiven Süsstoffen sowie Verfahren zur Herstellung derselben.

Title (fr)

Nouveau produit édulcorant alimentaire à base de saccharose et d'édulcorant intense et procédés pour le préparer.

Publication

EP 0352393 A1 19900131 (FR)

Application

EP 88403366 A 19881230

Priority

FR 8810004 A 19880725

Abstract (en)

New granular sweetening food product comprising saccharose and at least one intense sweetener, characterized in that it contains from 50 to 99 % by weight of saccharose and from 1 to 50 % of at least one intense or strong sweetener, in that its apparent density is between 0.4 and 0.7 g/cm³, preferably between 0.45 and 0.55 g/cm³, and in that the mean diameter of the grains is between 150 and 500 μ m, preferably equal to about 200 μ m. The new product of the invention is stable in storage conditions. It is easy to handle. It is also easy to dose accurately and has a sweetening power equal to that of saccharose and brings in a reduced, practically negligible number of calories. The sweetening product may be added to various food products such as beverages, ice creams, dairy products such as yaourts and white cheese, confectionery, as well as food products in the form of powders.

Abstract (fr)

Nouveau produit édulcorant alimentaire granulaire comprenant du saccharose et au moins un édulcorant intense caractérisé en ce qu'il contient de 50 à 99 % en poids de saccharose et de 1 à 50 % d'au moins un édulcorant intense en ce que sa densité apparente est comprise entre 0,4 et 0,7 g/cm³, de préférence entre 0,45 et 0,55 g/cm³, et en ce que le diamètre moyen des grains est compris entre 150 et 500 μ m, de préférence égal à environ 200 μ m. Le nouveau produit de l'invention est stable au stockage. Il est de manipulation aisée. Il est facile à doser de façon précise et à pouvoir sucrant égal à celui du saccharose, il n'apporte qu'un nombre de calories réduit, voire négligeable. Le produit édulcorant peut être ajouté à des produits alimentaires divers, comme par exemple les boissons, les glaces, les produits laitiers tels les yaourts et le fromage blanc, la confiserie, ainsi qu'à des produits alimentaires sous forme de poudres.

IPC 1-7

A23L 1/236; C13F 3/00

IPC 8 full level

A23L 27/30 (2016.01); **A23L 27/00** (2016.01); **C13B 50/00** (2011.01)

CPC (source: EP)

C13B 50/002 (2013.01)

Citation (search report)

- [A] EP 0218570 A1 19870415 - RAFFINERIE TIRLEMONTTOISE SA [BE]
- [A] EP 0219150 A2 19870422 - RAFFINERIE TIRLEMONTTOISE SA [BE]
- [A] EP 0052919 A2 19820602 - AMSTAR CORP [US]
- [AD] EP 0102032 A1 19840307 - AJINOMOTO KK [JP]
- [AD] EP 0106910 A1 19840502 - AJINOMOTO KK [JP]

Cited by

US7785646B2; EP1166651A1

Designated contracting state (EPC)

AT BE CH DE ES FR GB GR IT LI LU NL SE

DOCDB simple family (publication)

EP 0352393 A1 19900131; EP 0352393 B1 19930602; AT E90114 T1 19930615; AU 2912089 A 19900219; AU 619242 B2 19920123; CA 1340757 C 19990921; DE 3881517 D1 19930708; DE 3881517 T2 19930923; DK 171849 B1 19970707; DK 75990 A 19900323; DK 75990 D0 19900323; ES 2040882 T3 19931101; FI 100449 B 19971215; FI 901323 A0 19900316; FR 2634355 A1 19900126; FR 2634355 B1 19900914; JP H02502252 A 19900726; JP H0614840 B2 19940302; NO 177951 B 19950918; NO 177951 C 19951227; NO 901367 D0 19900323; NO 901367 L 19900323; WO 9001070 A1 19900208

DOCDB simple family (application)

EP 88403366 A 19881230; AT 88403366 T 19881230; AU 2912089 A 19881230; CA 587057 A 19881223; DE 3881517 T 19881230; DK 75990 A 19900323; ES 88403366 T 19881230; FI 901323 A 19900316; FR 8800648 W 19881230; FR 8810004 A 19880725; JP 50105389 A 19881230; NO 901367 A 19900323