

Title (en)  
KIWIFRUIT PRODUCTS.

Title (de)  
KIWIFRUCHTPRODUKTE.

Title (fr)  
PRODUITS A BASE DE KIWIS.

Publication  
**EP 0490937 A1 19920624 (EN)**

Application  
**EP 90913159 A 19900907**

Priority  
AU PJ622389 A 19890907

Abstract (en)  
[origin: WO9103172A1] A process for the preparation of kiwifruit products is disclosed in which kiwifruit is pulped and then treated to yield a number of component fractions. The fractions comprise a chlorophyll containing fraction, a juice fraction, and a residual pulp fraction. The juice fraction may be extracted to yield an aroma-containing fraction and aroma-free, chlorophyll-free juice fraction. The residual pulp fraction is subjected to a preservative treatment such as pasteurization and drying. Kiwifruit products may then be formed by combining the chlorophyll containing fraction with and as required, the juice fraction and/or the residual pulp fraction. The aroma-containing fraction and aroma-free fraction may be used in place of the juice fraction. These kiwifruit products may be incorporated into processed foods such as ice creams, sorbets and juice drinks.

Abstract (fr)  
L'invention se rapporte à un procédé de préparation de produits à base de kiwis dans lequel les fruits sont réduits en pulpe et sont ensuite traités de façon à produire un certain nombre de fractions avec leurs composants. Ces fractions se composent d'une fraction contenant la chlorophylle, d'une fraction juteuse et d'une fraction de pulpe résiduelle. La fraction juteuse peut être extraite pour produire une fraction contenant l'arôme et une fraction juteuse exempte d'arôme et exempte de chlorophylle. La fraction de pulpe résiduelle est soumise à un traitement conservateur, par exemple par pasteurisation et séchage. On peut ensuite obtenir des produits à base de kiwis en combinant la fraction contenant la chlorophylle avec, selon les besoins, la fraction juteuse et/ou la fraction de pulpe résiduelle. La fraction contenant l'arôme et la fraction exempte d'arôme peuvent être utilisées à la place de la fraction juteuse. Ces produits à base de kiwis peuvent être incorporés dans des produits alimentaires de transformation tels que crèmes glacées, sorbets et boissons à base de jus de fruit.

IPC 1-7  
**A23B 7/00; A23L 1/212**

IPC 8 full level  
**A23B 7/00** (2006.01); **A23B 7/005** (2006.01); **A23G 9/32** (2006.01); **A23G 9/44** (2006.01); **A23G 9/52** (2006.01); **A23L 1/212** (2006.01); **A23L 2/02** (2006.01); **A23L 19/00** (2016.01); **A23N 1/00** (2006.01)

CPC (source: EP)  
**A23G 9/42** (2013.01); **A23L 2/02** (2013.01); **A23L 2/04** (2013.01); **A23L 2/54** (2013.01); **A23L 19/09** (2016.07); **A23L 27/12** (2016.07); **A23L 33/105** (2016.07)

Cited by  
CN112106996A

Designated contracting state (EPC)  
DE FR IT

DOCDB simple family (publication)  
**WO 9103172 A1 19910321**; AU 6297690 A 19910408; AU 647043 B2 19940317; EP 0490937 A1 19920624; EP 0490937 A4 19921028; JP H05503417 A 19930610; NZ 235205 A 19920428

DOCDB simple family (application)  
**AU 9000405 W 19900907**; AU 6297690 A 19900907; EP 90913159 A 19900907; JP 51208790 A 19900907; NZ 23520590 A 19900906