

Title (en)
REDUCED-CALORIE BEVERAGE AND PROCESS AND DEVICE FOR PRODUCING IT.

Title (de)
KALORIENREDUIZIERTES GETRÄNK SOWIE VERFAHREN UND ANLAGE ZU DESSEN HERSTELLUNG.

Title (fr)
BOISSON HYPOCALORIQUE ET PROCEDE ET INSTALLATION POUR SA PREPARATION.

Publication
EP 0496849 A1 19920805 (DE)

Application
EP 91913844 A 19910814

Priority
CH 272590 A 19900822

Abstract (en)
[origin: WO9203066A1] The reduced-calorie beverage of the invention is made of sweet fruit juices of vegetable products, especially grapes, berries and other fruits. The raw juice is first selectively de-sugared by the physical removal of sugar in contact with the fruit juice, whereupon enough water is added and/or removed so that the water content again approximates to that of the original fruit juice. In the ideal case, enough low-calorie sweetener is then added to the de-sugared juice to give the same degree of sweetness as at the outset. The pre-separation process removes various components from the raw juice before de-sugaring which are replaced thereafter. This gives a reduced-calorie beverage which has much the same flavour, sweetness, components and colour as the natural fruit juice.

Abstract (fr)
La boisson hypocalorique objet de l'invention est préparée à partir de jus de fruits doux de produits végétaux, en particulier de raisins, baies et d'autres fruits. Le jus brut est tout d'abord soumis à une désucration sélective par une extraction physique du sucre au contact du jus de fruit, puis on ajoute et/ou on retire une quantité d'eau telle que la teneur en eau correspond à nouveau approximativement à celle du jus de fruit initial. Ensuite, dans la situation idéale, on ajoute au jus dont on a extrait le sucre une quantité d'édulcorant pauvre en calories suffisante pour que la saveur sucrée du jus avant la désucration soit obtenue à nouveau. Par une séparation préalable, on retire au jus brut, avant la désucration, différents constituants qui sont ajoutés à nouveau après la désucration. De cette manière, on obtient une boisson hypocalorique qui, après la désucration, correspond dans une large mesure au jus de fruit naturel en ce qui concerne le goût, la saveur sucrée, les constituants et la couleur.

IPC 1-7
A23L 2/02; A23L 2/26; A23L 2/30

IPC 8 full level
A23L 2/70 (2006.01)

CPC (source: EP)
A23L 2/70 (2013.01)

Citation (search report)
See references of WO 9203066A1

Designated contracting state (EPC)
AT DE FR GB IT NL

DOCDB simple family (publication)
WO 9203066 A1 19920305; CA 2067785 A1 19920223; CH 681847 A5 19930615; EP 0496849 A1 19920805

DOCDB simple family (application)
CH 9100171 W 19910814; CA 2067785 A 19910814; CH 272590 A 19900822; EP 91913844 A 19910814