

Title (en)
PROCESS AND COMPOSITION FOR MAKING A UNIFORM LIQUID, POURABLE SHORTENING CONTAINING HIGH EMULSIFIER LEVELS.

Title (de)
VERFAHREN UND ZUSAMMENSETZUNG ZUR HERSTELLUNG EINES EINHEITLICHEN, FLÜSSIGEN, GIESSBAREN BACKFETTES MIT HOHEM EMULGATOR-GEHALT.

Title (fr)
PROCEDE ET COMPOSITION PERMETTANT DE FABRIQUER UNE GRAISSE DE CUISINE UNIFORME, LIQUIDE ET COULABLE A TENEUR ELEVEE EN EMULSIFIANT.

Publication
EP 0590001 A1 19940406 (EN)

Application
EP 92912825 A 19920526

Priority
• US 9204358 W 19920526
• US 71448291 A 19910613

Abstract (en)
[origin: WO922216A1] A process and composition for making a uniform liquid, pourable shortening involves preparing a melted base oil containing partially hydrogenated oil and optionally highly hydrogenated oil, then blending a melted emulsifier containing at least 30 % monoglyceride with the base oil so that the monoglyceride content of the total blend is 10 % is 16 %. The amounts of emulsifier and highly hydrogenated oil are chosen so that they fall within the cross-hatched area ABCD. The melted blend is rapidly cooled and partially crystallized in a first zone, and then worked by agitation in a second zone. The product shortening has the following solid fat index: 3-12 at 50 DEG F, 0-7 at 70 DEG F, 0-4 at 80 DEG F, 0-3 at 92 DEG F, and not more than 3 at 104 DEG F.

Abstract (fr)
Procédé et composition permettant de fabriquer une graisse de cuisine uniforme, liquide et coulable. Le procédé consiste à préparer une huile de base mélangée contenant de l'huile partiellement hydrogénée, voire hautement hydrogénée, puis à incorporer à l'huile de base un émulsifiant fondu contenant au moins 30 % de monoglycéride afin que la teneur en monoglycéride, du mélange total soit comprise entre 10 et 16 %. Les quantités d'émulsifiant et d'huile hautement hydrogénée sont sélectionnées de manière à ce qu'elles soient situées dans la zone hachurée ABDC. Le mélange fondu est rapidement refroidi et partiellement cristallisé dans une première zone, puis travaillé par agitation dans une seconde zone. La graisse de cuisine ainsi obtenue présente l'indice de matières grasses solides suivant: 3-12 à 50 °F, 0-7 à 70 °F, 0-4 à 80 °F, 0-3 à 92 °F, et au plus 3 à 104 °F.

IPC 1-7
A23D 9/02; **A23D 9/00**

IPC 8 full level
A23D 9/013 (2006.01); **A23D 9/02** (2006.01)

CPC (source: EP)
A23D 9/013 (2013.01); **A23D 9/02** (2013.01)

Citation (search report)
See references of WO 922216A1

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

DOCDB simple family (publication)
WO 922216 A1 19921223; CA 2111104 A1 19921223; CA 2111104 C 19971125; EP 0590001 A1 19940406; MX 9202857 A 19921201

DOCDB simple family (application)
US 9204358 W 19920526; CA 2111104 A 19920526; EP 92912825 A 19920526; MX 9202857 A 19920612