



(11) **EP 2 138 050 B8**

(12) **KORRIGIERTE EUROPÄISCHE PATENTSCHRIFT**

(15) Korrekturinformation:  
**Korrigierte Fassung Nr. 1 (W1 B1)**  
**Korrekturen, siehe**  
**Bibliographie INID code(s) 72**

(51) Int Cl.:  
**A23G 3/44** <sup>(2006.01)</sup> **A23L 1/0522** <sup>(2006.01)</sup>  
**A23L 1/09** <sup>(2006.01)</sup> **A23L 1/24** <sup>(2006.01)</sup>  
**A23L 2/60** <sup>(2006.01)</sup> **A23G 3/48** <sup>(2006.01)</sup>  
**A23G 3/42** <sup>(2006.01)</sup>

(48) Corrigendum ausgegeben am:  
**21.11.2012 Patentblatt 2012/47**

(45) Veröffentlichungstag und Bekanntmachung des  
Hinweises auf die Patenterteilung:  
**15.08.2012 Patentblatt 2012/33**

(21) Anmeldenummer: **09008250.4**

(22) Anmeldetag: **24.06.2009**

(54) **Verflüssigte Hülsenfrucht-Stärke**

Liquefied legume starch

Amidon de légumineuse liquéfié

(84) Benannte Vertragsstaaten:  
**AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR  
HR HU IE IS IT LI LT LU LV MC MK MT NL NO PL  
PT RO SE SI SK TR**

(30) Priorität: **26.06.2008 DE 102008030439**

(43) Veröffentlichungstag der Anmeldung:  
**30.12.2009 Patentblatt 2009/53**

(73) Patentinhaber: **Emsland-Stärke GmbH  
49824 Emlchheim (DE)**

(72) Erfinder: **Herrmann, Martina  
49824 Emlchheim (DE)**

(74) Vertreter: **Scholz, Volker  
Boehmert & Boehmert  
Pettenkoferstrasse 20-22  
80336 München (DE)**

(56) Entgegenhaltungen:  
**EP-A- 1 645 196 WO-A-01/52670**  
**WO-A-2005/100407 WO-A-2007/041732**  
**WO-A-2007/063084 AU-A1- 2005 203 317**  
**US-A1- 2004 258 831**

- **SEGURA-CAMPOS ET AL.:** "Synthesis and partial characterization of octenylsuccinic starch from Phaseolus lunatus" **FOOD HYDROCOLLOIDS**, Bd. 22, Nr. 8, 6. Oktober 2007 (2007-10-06), Seiten 1467-1474, XP002548047 & [Online] Gefunden im Internet: URL: [http://www.sciencedirect.com/science?\\_ob=ArticleURL&\\_udi=B6VP9-4PV2S3K-2&\\_user=9 87766&\\_rdoc=1&\\_fmt=&\\_orig=search&\\_sort=d&\\_docanchor=&view=c&\\_acct=C000049880&\\_version=1&\\_urlVersion=0&\\_userid=987766&md5=a4bfe438dcf11cf5c96ea29688805319](http://www.sciencedirect.com/science?_ob=ArticleURL&_udi=B6VP9-4PV2S3K-2&_user=9%2087766&_rdoc=1&_fmt=&_orig=search&_sort=d&_docanchor=&view=c&_acct=C000049880&_version=1&_urlVersion=0&_userid=987766&md5=a4bfe438dcf11cf5c96ea29688805319) [gefunden am 2009-09-30]
- **BETANCUR-ANCONA, D., ET AL.:** "Chemical Modification of Jack Bean (Canavalia ensiformis) starch by succinylation" **STARCH/STÄRKE**, Bd. 54, 2002, Seiten 540-546, XP002548194
- **THIRATHUMTHAVORN D ET AL.:** "Thermal and pasting properties of native and acid-treated starches derivatized by 1-octenyl succinic anhydride" **CARBOHYDRATE POLYMERS, APPLIED SCIENCE PUBLISHERS, LTD. BARKING, GB**, Bd. 66, Nr. 2, 27. Oktober 2006 (2006-10-27), Seiten 258-265, XP025087704 ISSN: 0144-8617 [gefunden am 2006-10-27]

Anmerkung: Innerhalb von neun Monaten nach Bekanntmachung des Hinweises auf die Erteilung des europäischen Patents im Europäischen Patentblatt kann jedermann nach Maßgabe der Ausführungsordnung beim Europäischen Patentamt gegen dieses Patent Einspruch einlegen. Der Einspruch gilt erst als eingelegt, wenn die Einspruchsgebühr entrichtet worden ist. (Art. 99(1) Europäisches Patentübereinkommen).

**EP 2 138 050 B8**