



**SUOMI-FINLAND**  
**(FI)**

**Patentti- ja rekisterihallitus**  
**Patent- och registerstyrelsen**

**[A] TIIVISTELMÄ - SAMMANDRAG**

(11) (21) Patenttihakemus - Patentansökan	914294
(51) Kv.1k.5 - Int.c1.5	
A 21D 8/04, C 12N 9/28, 9/30	
(22) Hakemispäivä - Ansökningsdag	12.09.91
(24) Alkupäivä - Löpdag	12.09.91
(41) Tullut julkiseksi - Blivit offentlig	13.03.92
(32) (33) (31) Etuoikeus - Prioritet	
12.09.90 US 581290 P	

(71) Hakija - Sökande

1. Enzyme Bio-Systems Ltd., International Plaza, Englewood Cliffs, N.J. 07632, USA, (US)

(72) Keksijä - Uppfinnare

1. Bowles, Linda K., 801 S. Plymouth Ct., Townhouse S, Chicago, Ill. 60605, USA, (US)

(74) Asiamies - Ombud: Oy Kolster Ab

(54) Keksinnön nimitys - Uppfinningens benämning

**Enzsymikoostumus leivonnaisten kuivumisen hidastamiseksi**  
**Enzymkomposition för att förhindra att bakverk torkar**

(57) Tiivistelmä - Sammandrag

Keksintö koskee koostumusta leivonnaisten kuivumisen hidastamiseksi, joka käsittää entsyymiaktiivisuuden relatiivisissa yksiköissä noin 5 - noin 100 happostabiilin mikrobiaalisen alfa-amylaasientsyymin alfa-amylaasiyksikköä - noin 0,5 - noin 10 bakteriaalisen alfa-amylaasientsyymin alfa-amylaasiyksikköä.

Uppfinningen avser en komposition för retardering av torkningen hos bakade varor, och kompositionen omfattar en enzymaktivitet, vilken beräknat per enheter åstadkoms med ett syrastabilt, mikrobiellt alfa-amylasenzym i en mängd av ca. 5 - ca. 100 enheter och ett bakteriellt alfa-amylasenzym i en mängd av ca. 0,5 - ca. 10 enheter.