Kokospasta en een werkwijze voor de bereiding daarvan

De onderhavige uitvinding heeft betrekking op een smeerbare pasta, meer in het bijzonder kokospasta, en op daarvan afgeleide producten. Tevens heeft de uitvinding betrekking op een werkwijze voor de bereiding van de kokospasta en de daarvan afgeleide producten. De aanduiding kokospasta verwijst hier naar een smeerbare pasta bereid uit onder meer kokosvruchtvlees en kokosmelk, waarbij het product tevens een kokossmaak heeft.

Behalve het eindproduct en de varianten daarop, omvat de uitvinding tevens de werkwijze voor de bereiding ervan, welke meerdere processtappen omvat.
De ontwikkeling van de markt in de toenemende welvaart bepaalt onder meer een toenemende variëteit aan producten, en dat geldt ook voor zogenaamde boterhampasta's. Pasta's volgens de stand van de techniek omvatten onder meer speculaaspasta. Dergelijke pasta's zijn populair omdat deze snel verwerkbaar zijn als broodbeleg. De behoefte eraan volgt de trend van een zich versnellende samenleving.
Kokospasta kan door de gezonde samenstelling uitstekend bijdragen aan een snel bereide boterham, die gezonder is dan brood met andere pasta's.
Er is een toenemende vraag naar gezondere voedingsproducten. Kokospasta bevat onder meer aanmerkelijk minder calorieën en meer vezels dan andere pasta's zoals pindakaas en chocopasta. Daarmee is kokospasta in belangrijke mate gezonder dan de huidige, gangbare vormen van smeerbaar broodbeleg.
Behalve als product op zich, leent kokospasta zich ook als basis voor varianten van smeerbaar kokosbroodbeleg zoals kokospasta met stukjes kokosvlees, kokospasta met chocoladeschaafsel of kokospasta met stukjes gember.
De kokosnoot zoals de meeste mensen die kennen, is slechts een klein deel van de totale vrucht van de kokospalm. De eigenlijke vrucht is tot 30 cm lang en 1,5 kg zwaar en de buitenkant ervan bestaat uit een groen-bruine, gladde buitenste vruchtlaag.
Daaronder bevindt zich een dikke, bruine, vezelige laag: het mesocarp. Vaak hangen er nog restanten van deze laag aan de kokosnoot.