

10. Naar smaak kan al dan niet zoetstof worden gebruikt.
11. Vervolgens wordt het mengsel opnieuw afgekoeld totdat het mengsel een temperatuur van 35-40°C heeft bereikt. Tijdens het afkoelen wordt doorgegaan met homogeniseren.
12. Zodra een temperatuur van 35-40°C is bereikt kan het homogeniseren worden gestaakt.
- 5     Onder zachtjes roeren, wordt de pasta verder afgekoeld tot 25°C.
13. De smeerbare kokospasta is het eindresultaat.

De aldus bereide smeerbare kokospasta volgens de uitvinding heeft een unieke smaak.

- Naast het vanuit commercieel oogpunt uiterst belangrijke aspect van de smaak, heeft de
- 10 kokospasta, dankzij het hoge gehalte aan kokos, ook een aantal geneeskundige werkingen welke hieronder zijn samengevat.

Verschillende onderzoeken hebben diverse voordelen van kokosproducten aangetoond.

Kokos en kokosmelk:

- 15     A. Bevatten laurinezuur, dat de weerstand verhoogt
- B. Verbeteren de schildklierfunctie
- C. Bevatten gezonde, middellange ketenvetzuren (MCT's)
- D. Verbeteren de stofwisseling (bij sommige onderzochte mensen was hun stofwisseling tot wel 25% hoger, waardoor ze sneller gewicht verloren)
- 20     E. Verlagen het slechte LDL cholesterol
- F. Verminderen degeneratie (veroudering)

- Positief aan van kokos afgeleide voedingsmiddelen is dat de daarin opgenomen vetten niet zoals de meeste vetten in de bloedbaan terecht komen, maar direct worden getransporteerd naar de lever, waar ze direct als bron van energie worden
- 25 gebruikt. De vetten uit kokosproducten worden dus niet als vet opgeslagen in ons lichaam.

Andere onder testpersonen waargenomen voordelen van kokosproducten zijn:

- G. Toename van energie
- 30     H. Een gezonder slaappatroon