

(19)



(10) **LT 96-179 A**

(12) **PARAIŠKOS APRAŠYMAS**

(21) Paraiškos numeris: **96-179**

(51) Int. Cl. (2006): **A21D 13/00**

(22) Paraiškos padavimo data: **1996 12 20**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **1998 06 25**

(62) Paraiškos, iš kurios dokumentas išskirtas, numeris: —

(86) Tarptautinės paraiškos numeris: —

(86) Tarptautinės paraiškos padavimo data: —

(85) Nacionalinio PCT lygio procedūros pradžios data: —

(30) Prioritetas: —

(71) Pareiškėjas:

Uždaroji akcinė bendrovė „Nemuno kraštas“, Karaliaus Mindaugo g. 35, 3000 Kaunas, LT

(72) Išradėjas:

Petras BUŠAUSKAS, LT

(74) Patentinis patikėtinis/atstovas:

Lyra TARNAUSKIENĖ, UAB „Patentinė ir teisinė apsauga“, Maironio g. 14 B-1, LT-44298 Kaunas, LT

(54) Pavadinimas:

Konditerijos gaminys - šakotis

(57) Referatas:

Išradimas priklauso maisto pramonei. Išradimo tikslas - konditerinio gaminio - šakočio skoninių savybių pagerinimas. Į konditerijos gaminio - šakočio sudėtį įeina sekantys komponentai, kg: kvietiniai aukščiausios rūšies miltai - 4,0-4,5, cukrus - 3,5-3,8, kiaušiniai - 6,0-7,0, grietinė arba pienas 3,5-4,0, sviestas arba margarinas 3,5-3,8, kvapiosios medžiagos: citrinos esencija - 0,09 arba citrina - 0,09-0,015, valgomieji dažai - 0,09, konjakas - 0,150. Cukrų ir sviestą plakimo mašinoje plakė iki vienalytės masės. Po to į masę sudėjo kiaušinių trynius. Į išsuktą masę sudėjo grietinę, kvietinius aukščiausios rūšies miltus, kvapiąsias medžiagas ir supylė konjaką. Į paruoštą masę sudėjo išplaktus baltymus ir viską gerai sumaišė. Kepė specialioje kepimo krosnelėje.

I.

Konditerijos gaminys - šakotis

Išradimas priklauso maisto pramonei, o būtent konditerijos gaminiams.

Žinomas raguotis (baumkuchenas), į kurio sudėtį įeina sekantys komponentai, g: kiaušiniai - I290 (30 vnt.), cukrus - 600, miltai - 600, sviestas - 600, grietinė - 250 (I stiklinė). Sviestą išsuka iki baltumo. Toliau sukant sviestą deda trynį, 25 g cukraus, 25 g miltų. Masę pasuka iki baltumo ir vėl deda trynį, 25 g cukraus bei 25 g miltų. Tokiu būdu ruošia masę tol, kol sudeda visus trynius, supila cukrų ir suberia miltus. Kai masę sukti pasidaro sunkiau, po truputį įpila grietinės. Prieš pat kepant į tešlą sudeda išplaktus baltymus. (žr. E. Račiūnienė. Šventinis stalas., V., "Mokslas", 1978, psl.54).

Žinomas raguotis nepasižymi pakankamai geromis skoninėmis savybėmis.

Išradimo tikslas - konditerinio gaminio - šakočio skoninių savybių pagerinimas.

Išradimo esmė yra ta, kad į konditerijos gaminį - šakotį, kuris susideda iš miltų, cukraus, kiaušinių ir sviesto, įeina sekantys komponentai, kg:

Kvietiniai aukščiausios rūšies miltai	- 4,0	- 4,5
Cukrus	- 3,5	- 3,8
Kiaušiniai	- 6,0	- 7,0
Grietinė arba pienas	- 3,5	- 4,0
Sviestas arba margarinas	- 3,5	- 3,8
Kvapiosios medžiagos		
Citrinos esencija arba	- 0,09	
Citrina	- 0,09	- 0,15
Valgomieji dažai	- 0,09	
Konjakas	- 0,150.	

Išradimas iliustruojamas konditerijos gaminio - šakočio gavimo pavyzdžiu.

I pavyzdys. 3,5 kg cukraus ir 3,5 kg sviesto sudėjo

dėjo į plakimo mašiną ir plakė iki vienalytės masės. Po to į masę supylė 2,1 kg kiaušinio trynių ir masę plakė iš lėto. Į išplaktą (išsuktą) masę sudėjo 3,5 kg grietinės, 4,0 kg kvietinių aukščiausios rūšies miltų, 0,09 kg citrinos esencijos, 0,09 kg valgomųjų dažų ir supylė 0,150 kg konjako. Masę ruošė apie 60 min. Atskirai iki standumo išplakė 3,92 kg baltymų. Išplaktus baltymus sudėjo į paruoštą masę ir viską gerai išmaišė. Paruoštą masę kepė specialioje kepimo krosnelėje, kurios kameroje įstatytas volas, laistant ją ant besisukančio volo. Gaminių išeiga 10 kg.

2-10 pavyzdžiai. Analogiškai I pavyzdžiui gavo konditerijos gaminius, prisilaikant standarto LST 927-93. Jų sudėtys pateiktos I lentelėje, o fizikiniai-cheminiai ir organoleptiniai rodikliai 2 lentelėje.

Pareiškiamos sudėties konditerijos gaminy - šakotis pasižymi geromis skoninėmis savybėmis. Skoninės savybės nustatytos organoleptiškai.

Konditerijos gaminio - šakočio sudėtys

I lentelė

Komponentai, kg	Pavyzdžiai					
	1	2	3	4	5	6
Kvietiniai aukščiausios rūšies miltai	4,0	4,5	4,0	4,5	4,2	4,4
Cukrus	3,5	3,8	3,5	3,8	3,6	3,7
Kiaušiniai	6,0	7,0	6,0	7,0	6,4	6,7
Grietinė	3,5	4,0			3,7	
Pienas			3,5	4,0		3,9
Sviestas	3,5		3,8			3,7
Margarinas		3,8		3,8	3,6	
Citrinos esencija	0,09		0,09			
Citrina		0,09		0,20	0,15	0,15
Valgomieji dažai	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09
Konjakas	0,150	0,150	0,150	0,150	0,150	0,150

Fizikiniai-cheminiai ir organoleptiniai
konditerijos gaminio - šakočio rodikliai

2 lentelė

Rodiklis		Charakteristika
1		2
Drgmė, %	ne daugiau	8
Cukrus, perskaičiuotas į sausas medžiagas pagal sacharozę, %		20-31
Riebalai, perskaičiuoti į sausas medžiagas, %		25-35

2 lentelės tęsinys

1	2
10 % druskos rūgštis (HCl) netirpstantys pe- lenai, perskaičiuoti į sausas medžiagas, % ne daugiau	0,1
Išorinis vaizdas, forma	! Tuščiaviduris, nupjautas kūgis ! su iškeptos tešlos varvekliais
Paviršius	! Nelygus, reljefinis
Spalva	! Nuo šviesiai geltonos iki ! rudos
Lūžio vaizdas	! Trapus, sluoksniuotas
Kvapas	! Būdingas šakočiui

Išradimo apibrėžtis

Konditerijos gaminy - šakotis, kuris susideda iš miltų, cukraus, kiaušinių ir sviesto, b e s i s k i-
r i a n t i s tuo, kad į jo sudėtį įeina sekantys komponentai, kg:

Kvietiniai aukščiausios rūšies miltai	- 4,0	- 4,5
Cukrus	- 3,5	- 3,8
Kiaušiniai	- 6,0	- 7,0
Grietinė arba pienas	- 3,5	- 4,0
Sviestas arba margarinas	- 3,5	- 3,8
Kvapiosios medžiagos:		
Citrinos esencija arba	- 0,09	
Citrina	- 0,09	- 0,150
Valgomieji dažai	- 0,09	
Konjakas	- 0,150.	