

(19)



(10) **LT 2009 019 A**

(12) **PARAIŠKOS APRAŠYMAS**

- (21) Paraiškos numeris: **2009 019** (51) Int. Cl. (2006): **A23L 1/36**
A23G 3/00
- (22) Paraiškos padavimo data: **2009 03 13**
- (41) Paraiškos paskelbimo data: **2010 09 27**
- (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:
UAB „ALVAS ir Ko“, Rėklių g. 1A, LT-35101 Panevėžys, LT
- (72) Išradėjas:
Alfredas PUTKIS, LT
- (74) Patentinis patikėtinis/atstovas:
Petras PUZINAS, P.Puzino įmonė „Kalnuočiai“, Aguonų g. 140, LT-37452 Panevėžys, LT

- (54) Pavadinimas:

Migdolų riešutai su sezamo sėklomis

- (57) Referatas:

Šiuo išradimu sukuriamas naujas maisto produktas - migdolų riešutų ir sezamo sėklų mišinį sudarančių ingredientų kompozicija, kurią sudaro migdolų sėklų (*Prunus dulcis*) riešutai, sezamo (*Sezamum indicum*) sėklos ir vėlimo mišinys, išlaikant tokį šią kompoziciją sudarančių ingredientų santykį, masės dalys, % : migdolų (*Prunus dulcis*) riešutai 55-68; vėlimo mišinys 10-30; sezamo (*Sezamum indicum*) sėklos likęs kiekis iki 100 %. Naujai sukurto maisto produkto pasiekti rodikliai: spalva - marga, dominuoja sezamo sėklų balta spalva; kvapas - lengvai dominuojantis sezamo sėklų kvapas; skonis - karčiai saldus, būdingas migdolų riešutų ir sezamo; biologinės savybės - teigiamai veikia žmogaus organizmą, jo kaulų struktūrą, kadangi migdolų riešutuose yra didelis kiekis kalcio.

Išradimas yra naudojamas maisto produktų pramonėje.

Yra žinomas riešutų paruošimo būdas, kuriame riešutai pakepinami, iki pasiekiamas 4-8 % riešutų drėgnumas, po to slėgio pagalba riešutai yra nuriebalinami iki 20-55 % . Po to riešutai pamirkomi karštame vandenyje ir dar kartą pakepinami. Taip paruošti riešutai geriau ir ilgiau išlaiko savo skonines ir kitas savybes. Toks riešutų paruošimo būdas yra žinomas pagal a.l. SU 1291017.

Yra žinomas kitas riešutų paruošimo būdas, kur kepinti graikiški riešutai yra padengiami medumi esant temperatūrai 75-85 °C, išlaikant kepintų graikiškų riešutų ir medaus tarpusavio santykį 1 : (2,3-2,5). Šis riešutų paruošimo būdas yra žinomas pagal a.l. SU 1788892.

Čia pateiktų riešutų paruošimo būdų pagrindinis trūkumas – nepakankamo lygio organoleptinės savybės.

Siekiant pašalinti minėtus trūkumus ir išplėsti gaminių, kurie būtų pagaminti riešutų pagrindu, asortimentą, buvo sukurtas naujas maisto produktas – migdolų riešutų ir sezamo sėklų mišinys, išlaikant tokį migdolų (*Prunus dulcis*) riešutų ir sezamo (*Sezamum indicum*) sėklų kompoziciją sudarančių ingredientų tarpusavio santykį, masės dalys, % :

Vėlimo mišinys	10	-	30
Sezamo (<i>Sezamum indicum</i>) sėklos	Likęs	kiekis	iki 100 %

Toliau pateikti naujai sukurtos migdolų riešutų ir sezamo sėklų mišinio kompoziciją sudarančių ingredientų santykiai yra jų masių santykiai.

Naujai sukurtos migdolų riešutų ir sezamo sėklų mišinio ingredientų kompozicijos naujumas yra tas, kad joje yra parinktas optimalus kompoziciją sudarančių ingredientų kiekis bei jų tarpusavio santykis. Naujai sukurtas maisto produktas - migdolų riešutų ir sezamo sėklų mišinio ingredientų kompozicija pasiekė išskirtines, aukšto lygio organoleptines savybes ir puikius kokybės rodiklius.

Naujai sukurtos migdolų riešutų ir sezamo sėklų mišinio ingredientų kompozicijos išpildymo pavyzdys:

6,024 kg. kokybiškų migdolų (*Prunus dulcis*) riešutų yra 5-7 min. kepinami temperatūroje 160-170 °C iš technikos lygio žinomu būdu, pvz., kepimo pečiuje.

Po to kepti migdolų (*Prunus dulcis*) riešutai patalpinami į iš ankto paruoštą vėlimo mišinį, kuris susideda iš gliukozės tirpalo ir augalinės kilmės aliejaus, ir yra paruošiamas taip:

1,420 kg gliukozės sirupo, kuriame yra 76 % sausų medžiagų, pakaitinama iki 70-80 °C. Po to į jį įdedame 0,026 kg. augalinės kilmės aliejaus, kurio lydymosi temperatūra aukštesnė nei 25 °C, ir gautą mišinį gerai sumaišome. Taip paruoštas vėlimo mišinys iš karto tinka naudoti.

Į paruoštą vėlimo mišinį įdedame keptus migdolų (*Prunus dulcis*) riešutus ir gerai permaišome. Maišoma tol, kol visų migdolų (*Prunus dulcis*) riešutų paviršiai tolygiai ir pilnai pasidengs vėlimo mišiniu.

Taip paruošti kepti migdolų (*Prunus dulcis*) riešutai yra dedami į vėlimo būgną, kuriame jau yra sudėtos sezamo (*Sezamum indicum*) sėklos, išlaikant keptų migdolų (*Prunus dulcis*) riešutų ir sezamo (*Sezamum indicum*) sėklų tarpusavio masių santykį 1 : 1,5.

Keptų migdolų (*Prunus dulcis*) riešutų vėlimas sezamo (*Sezamum indicum*) sėklomis vyksta, sukantis vėlimo būgnui ir trunka tol, kol visi vėlimo mišiniu pasidengę kepti migdolų (*Prunus dulcis*) riešutai apsivelia ir pilnai pasidengia tolygiu bei kokybišku sezamo (*Sezamum indicum*) sėklų sluoksniu.

Sezamo (*Sezamum indicum*) sėklomis padengti kepti migdolų (*Prunus dulcis*) riešutai yra džiovinami karšto oro pagalba, tame pačiame vėlimo būgne, iki bus pasiektas naujai sukurto produkto bendras drėgnumas 4-6 %.

Po to išdžiūvę kepti migdolų (*Prunus dulcis*) riešutai su sezamo (*Sezamum indicum*) sėklomis yra atvėsunami iki 30 °C ir iš karto gali būti pakuojami.

Naujai sukurtas maisto produktas - migdolų riešutų ir sezamo sėklų mišinys turi išskirtines, aukšto lygio organoleptines savybes ir puikius šio produkto kokybės rodiklius, kurie yra tokie:

Spalva

Marga, dominuoja sezamo sėklų balta spalva

Kvapas	Lengvai dominuojantis sezamo sėklų kvapas
Skonis	Karčiai saldus, būdingas migdolų riešutų ir sezamo
Biologinės savybės	Teigiamai veikia žmogaus organizmą, jo kaulų struktūrą, kadangi migdolų riešutuose yra didelis kiekis kalcio.

Naujai sukurtas migdolų riešutų ir sezamo sėklų mišinys gali būti gaminamas pramoniniu būdu.

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

1. Migdolų riešutų ir sezamo sėklų mišinio ingredientų kompozicija, kurią sudaro migdolų (*Prunus dulcis*) riešutai, sezamo (*Sezamum indicum*) sėklos ir vėlimo mišinys, b e s i s k i r i a n t i tuo , kad ji yra sudaryta išlaikant tokį migdolų (*Prunus dulcis*) riešutų ir sezamo (*Sezamum indicum*) sėklų kompoziciją sudarančių ingredientų tarpusavio santykį, masės dalys, % :

Migdolų (<i>Prunus dulcis</i>) riešutai	55	-	68
Vėlimo mišinys	10	-	30
Sezamo (<i>Sezamum indicum</i>) sėklos	Likęs	kiekis	iki 100 %

2. Migdolų riešutų ir sezamo sėklų mišinio ingredientų kompozicija pagal 1 punktą, b e s i s k i r i a n t i tuo , kad jos sudėtyje esantis vėlimo mišinys susideda iš gliukozės sirupo ir augalinės kilmės aliejaus mišinio, išlaikant tokį vėlimo mišinio kompoziciją sudarančių ingredientų tarpusavio santykį, masės dalys, % :

Gliukozės sirupas	97,0	-	99,5
Augalinės kilmės aliejus	3,0	-	0,5