

(19)



(10) **LT 3099 B**

(12) **PATENTO APRAŠYMAS**

(11) Patent numeris: **3099**

(51) Int.Cl.⁵: **C12G 3/00**

(21) Paraiškos numeris: **IP141**

(22) Paraiškos padavimo data: **1992 11 19**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **1994 07 15**

(45) Patent paskelbimo data: **1994 11 25**

(72) Išradėjas:

Vida - Bronislava Semėnienė, LT

Valentas Semėnas, LT

(73) Patent savininkas:

Vida - Bronislava Semėnienė, Kauno g. 11-3, Stakliškės, 4365 Prienų raj., LT

Valentas Semėnas, Kauno g. 11-3, Stakliškės, 4365 Prienų raj., LT

(54) Pavadinimas:

Lietuviško midaus ingredientų kompozicija

(57) Referatas:

Išradimas priklauso degtinės-likerio pramonei, konkrečiai, receptūrinei kompozicijai, kuri naudojama midaus gamyboje. Išradimo tikslas - pagerinti skonines ir organoleptines savybes, ir suteikti midui gydomąjį efektą. Tikslas pasiekiamas papildomai pridedant apynių, kai yra tokia ingredientų sudėtis - kg/1000 dal.:

medus	7400-7500,
apyniai	9-11,
kadagio uogos	4-6,
citrinos rūgštis	54-56,
vanduo	iki bendro midaus kiekio.

Išradimas priklauso degtinės-likerio pramonei, konkrečiai, receptūrinei kompozicijai, kuri naudojama midaus gamyboje.

5 Yra žinoma midaus receptūra, kurioje pagrindiniu komponentu yra midus ir papildomai pridėta apynių, mielių, cukraus ir vandens (žr. "Lietuvių valgiai", sudarytoja J. Pauliukonienė, Vilnius, 1983, 235 p.). Tačiau toks midus yra ruošiamas greitam vartojimui.

10

Artimiausia pagal sudėtį yra Lietuviško midaus kompozicija, susidedanti iš šviežio medaus, vandens, džiovintų kadagio uogų, kultūrinių vyno mielių, citrinės rūgšties. Šis midus yra gaminamas taip: i
15 užvirintą ir atvėsintą vandenį sudedama 2 kg medaus, padaugintos mielės, ištirpinta citrinės rūgštis, susmulkintos ir surištos i marlę kadagio uogos, išmaišoma ir supilama i didesnę butelį (20-25 l talpos). Sandariai užkemšame išvirintu kamščiu su
20 skyde, i kurią įstatoma žarnelė ar lenktas stiklinis vamzdelis. Kitas žarnelės ar vamzdelio galas įleidžiamas i buteliuką su vandeniu. Pro vandenį išsiskiria rūgstant atsiradusios dujos. Butelis laikomas 2-3 savaites šiltoje vietoje (20-60°C). Likęs
25 medus sudedamas per 2-3 kartus. Kai rūgimas susilpnėja, ant butelio dugno susirenka drumzlių, midus nupilamas i kitą butelį, taip pat užkemšamas ir laikomas 2-3 mėn. Po to midus nupilamas antrą kartą ir laikomas šaltesnėje vietoje, kad subręstų. Silpnesnis midus
30 subręsta per 4-6 metus, stipresnis - 6-10 metų (žr. "Lietuvių valgiai", sudarytoja J. Pauliukonienė, 1983, Vilnius, 235 p.).

• Nežiūrint to, kad ši midaus kompozicija pasižymi
35 pakankamai geromis skoninėmis savybėmis, tačiau dėl aromatinių komponentų stokos, esant ilgam midaus

išlaikymui šios savybės gali susilpnėti ir pablogėti midaus kokybė.

5 Siūlomo išradimo tikslas yra galutinio produkto (midaus) organoleptinių ir gydomųjų savybių pagerinimas.

10 Minėtas tikslas pasiekiamas tuo, kad siūloma kompozicija papildomai turi apynių, kai yra toks sudėti įeinančių komponentų santykis - kg/1000 dal.:

medus	7400-7500,
apyniai	9-11,
kadagio uogos	4-6,
citrinos rūgštis	54-65,
vanduo	iki bendro midaus kiekio.

Lietuviškas midus ruošiamas pagal šią technologinę schemą:

15

	dienos
- midaus misos virimas	1
- rauginimas,	90
- skaidrinimas	12
- nupylimas nuo nuosėdų	1
- atsistovėjimas	10
- nupylimas nuo nuosėdų	1
- filtracija	1
- poilsis	10
- kupažavimas ir koregavimas	1
- filtracija	1
- išlaikymas	90-180
- filtracija ir pilstymas	2
	220-310

Žaliavų sąnaudos 1000 dal. midaus:

Cheminiai rodikliai:

- stiprumas, %	14
- cukringumas, g/100cm ³	20
- rūgštingumas, g/dm ³	5

5

Medus, kg	7443,6
Citrinos rūgštis, kg	55,3
Medaus virimo nuostoliai, kg	446,6

Midaus misa:

- kiekis	1105,2
- cukringumas, g/100cm ³	44,0
- rūgštingumas, g/dm ³	5,0

- 10 Skystas ar susikristalizavęs medus tirpinamas vandenyje, ir verdamas sirupas 1-1,5 val., kol nuskaidrėja. Virimo metu išskiriančios putos, meduje esančios priemaišos, pašalinamos. Šildant medų, pašalinama skruzdžių rūgštis, kuri slopina mielių veiklą rūgimo procese.
- 15

- Verdamos arba šildomos tamsios medaus rūšys, turinčios ryškų gruboką aromatą. Medaus sirupas atšaldomas iki 20-25°C ir kupažuojama midaus misa, įvedant citrinos rūgšties, apynių ir kadagio uogų. Midaus misa ruošiama 20-30% cukringumo.
- 20

- Midaus misos aromatizavimui naudojami apyniai ir kadagio uogos, kurios verdamos kartu su medumi arba (nuostolių sumažinimui) paruošiama jų vandeninė ištrauka. Apyniai pagerina skonines midaus savybes, apynių karčiosios medžiagos toksiškai veikia mikroorganizmus, išskyrus mieles, dėl to midus yra
- 25

atsparesnis susirgimams. Apynių rauginės medžiagos skatina skaidrėjimo procesą.

5 Meduje yra nedidelis kiekis rūgšties (iki 2g/kg), todėl skoninių midaus savybių pagerinimui ir midaus rūgimo proceso optimizavimui į midaus misą įvedama 2-3 g/l citrinos rūgšties.

10 Midaus rauginimui naudojama gryna žemutinio rūgimo alaus mielių kultūra, kurios į misą įvedama 5-10%.

15 Midaus rauginimas medinėse ar emaliuotose talpose periodiniu papildymo būdu, užpilant talpą per 3-5 kartus 20-25°C temperatūroje. Rūgimo proceso trukmė iki 90 dienų. Pasibaigus rūgimui, midus nupilamas nuo mielių nuosėdų (du kartus), esant reikalui, skaidrinamas ir filtruojamas.

20 Nuskaidrintas midus kupazuojamas, sumaišant įvairaus stiprumo midaus partijas, paruoštas iš skirtingo medaus, koreguojami cheminiai rodikliai.

25 Midus brandinamas, išlaikomas 3-6 mėn. pilnai užpildytose talpose 5-18°C temperatūroje. Prieš išlaikymą midus gali būti pasterizuojamas.

Galutinis saugojimo laikas 3 mėn.

30 Pagal fiziko-cheminius ir organoleptinius rodiklius lietuviškas midus atitinka šiuos reikalavimus:

- išvaizda	skaidrus, be nuosėdų ir pašalinių priemaišų
- spalva	gintarinė
- skonis	medaus
- aromatas	medaus, apynių

- etanolio kiekis % tūrio	14
- cukraus masės koncentracija (perskaičiavus į invertuotą cukrų, g/100cm ³)	20
- filtruojamų rūgščių masės koncentracija (perskaičiavus į obuolių rūgštį, g/100cm ³)	0,5
- lakių rūgščių masės koncentracija (perskaičiavus į acto rūgštį g/100cm ³)	ne daugiau 0,2

Visi įeinantys į receptūrą komponentai yra aprobuoti sveikatos apsaugos ministerijos ir naudojami maisto pramonėje.

5

Tokiu būdu siūloma lietuviško midaus ingredientų kompozicija pasižymi geromis organoleptinėmis savybėmis, o įeinantys į ją tokie komponentai, kaip medus, apyniai ir kadagio uogos, kurie pasižymi ne tik aromatinėmis, bet ir vaistinėmis savybėmis, ypatingai pagerina midaus kokybę, suteikdami jam papildomai ir fitoterapinių savybių.

10

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

Lietuviško midaus ingredientų kompozicija, susidedanti iš medaus, kadagio uogų, citrinos rūgšties ir vandens, b e s i s k i r i a n t i tuo, kad papildomai i kompoziciją yra pridėta apynių, kai yra toks ingredientų santykis - kg/1000 dal.:

	medus	7400-7500,
10	apyniai	9-11,
	kadagio uogos	4-6,
	citrinos rūgštis	54-56,
	vanduo	iki bendro midaus kiekio.