

(19)



(10) **LT 3100 B**

(12)

PATENTO APRAŠYMAS

(11) **Patento numeris: 3100**

(51) **Int.Ci.⁵: C12G 3/00**

(21) **Paraiškos numeris: IP142**

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

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

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

(72) **Išradėjas:**

Vida - Bronislava Semėnienė, LT

Valentas Semėnas, LT

(73) **Patento savininkas:**

Vida - Bronislava Semėnienė, Kauno g. 11-3, Stakliškės, 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. Tikslas pasiekiamas tuo, kad siūloma kompozicija savo sudėtyje papildomai turi citrinos rūgštis, askorbininės rūgšties, liepų žiedų ir kadagio uogų, kai yra toks ingredientų santykis - kg/1000 dal.:

medus	3200-3400,
cukrus	2150-2250,
citrinos rūgštis	74-76,
askorbininė rūgštis	1,5-2,5,
apyniai	18-22,
liepų žiedai	8-11,
kadagio uogos	4-6,
vanduo	iki bendro midaus kiekio.

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

- 5 Yra žinomas lietuviško midaus gamybos būdas, kuriame netiesiogiai paminėti įeinantys į ją komponentai: tai medus, apyniai ir kiti priedai (ž. TSRS aut.liud. Nr. 277690).
- 10 Artimiausia pagal sudėtį yra midaus kompozicija susidedanti iš medaus, vandens, apynių, mielių ir cukraus. Gamybos technologija tokia: į pusę vandens kiekio sudedamas medus ir, keliskart pamaišant, laikoma šiltoje vietoje, kol ištirpsta, po to pavirinamas, kol pusė jo išgaruoja. Tada sudedami apyniai, supilamas likęs vanduo, pavirinama 20-30 min. ir perkošiama pro dvigubą marlę. Skystis atvėsინamas iki 25°C, sudedama su cukrumi ištirpintos mielės ir laikoma kambario temperatūroje, kol pradeda rūgti. Parauginus 1-2 savaites, midus nukošiamas į ažuolinę statinaitę ir sandariai uždaroma. Laikoma šaltoje vietoje (žr. "Lietuvių valgiai", sudarytoja J. Pauliukonienė, Vilnius, 1983, 235 p.).
- 20
- 25 Esant tokiai ingredientų sudėčiai, taip pagamintas midus tinka greitam vartojimui ir pasižymi nestabiliomis ir neryškiai išreikštomis skoninėmis savybėmis.
- 30 Išradimo tikslas - pagerinti midaus skonines, aromatinės savybes ir suteikti jam gydomąjį, tonizuojantį efektą.
- Minėtas tikslas pasiekiamas tuo, kad siūloma
- 35 kompozicija papildomai savo sudėtyje turi citrinos rūgšties, askorbininės rūgšties, liepų žiedų ir kadagio uogų. Kai yra tokia komponentų sudėtis - kg/1000 dal.:

medus	3200-3400,
cukrus	2150-2250,
citrinos rūgštis	74-76,
askorbininė rūgštis	1,5-2,5,
apyniai	18-22,
liepų žiedai	8-11,
kadagio uogos	4-6,
vanduo	iki bendro midaus kiekio:

Lietuviškas midus ruošiamas pagal šią technologinę schemą:

- midaus misos virimas ir paruošimas	1 diena
- rauginimas	90 d.
- skaidrinimas	12 d.
- nupylimas nuo nuosėdų	1 d.
- atsistovėjimas	10 d.
- nupylimas nuo nuosėdų	1 d.
- filtracija	1 d.
- poilsis	10 d.
- kupažavimas, koregavimas	1 d.
- filtracija	1 d.
- išlaikymas	90-180 d.
- filtracija ir pilstymas	2 d.
5	220-310
	dienu

Visos kompozicijoje naudojamos medžiagos yra aprobuotos sveikatos apsaugos ministerijos ir naudojamos maisto pramonėje.

Žaliavų sąnaudos 1000 dal. midaus:

Cheminiai rodikliai:

- stiprumas, %	12
- cukringumas, g/100cm ³	20
- rūgštingumas, g/dm ³	7

Medus, kg	3332,5
Cukrus, kg	2220
Citrinos rūgštis, kg	75,4
Askorbininė rūgštis, kg	2,0
Medaus virimo nuostoliai, kg	2000

5 Midaus misa:

- kiekis, dal.	1105,2
- cukringumas, g/100cm ³	40,6
- rūgštingumas, g/dm ³	7,0

- Skystas ar susikristalizavęs medus, o taip pat cukrus, tirpinamas vandenyje ir verdamas sirupas 1-1,5 val. kol nuskaidrėja. Virimo metu, meduje esančios priemaišos pašalinamos. Šildant medų pašalinama skruzdžių rūgštis, kuri slopina mielių veiklą rūgimo procese. Naudojamas šviesus, švelnaus aromato ir skonio medus (liepų, akacijų ir kt.). Kad būtų išsaugoti meduje esantys
- 10 naturalūs fermentai, aromatinės medžiagos, ir tuo pačiu būtų išlaikytos medaus dietinės ir organoleptinės savybės, rekomenduojama medų ištirpinti 30-35°C temperatūros vandenyje.
- 15
- 20 Medaus sirupas atšaldomas iki 20-25°C ir kupažuojama su midaus misa, įvedant citrinos rūgštį, apynius, liepų žiedus, kadagio uogas. Midaus misa ruošiama 20-30% cukringumo.
- 25 Apyniai, liepų žiedai ir kadagio uogos naudojami midaus misos paruošimui, ir jie verdami kartu su medumi arba

ruošiamos jų vandeninės ištraukos. Apyniai pagerina skonines midaus savybes, jų karčiosios medžiagos toksiškai veikia mikroorganizmus, išskyrus mieles, skatina skaidrėjimo procesą.

5

Midus rūgimo proceso optimizavimui ir skoninių savybių pagerinimui į midaus misą įvedama 2-3 g/l citrinos rūgšties.

- 10 Į midaus misą įvedama 5-10% gryna žemutinio rūgimo alaus mielių kultūra. Rūgimo proceso trukmė iki 90 dienų. Rūgimo pabaigoje susidaręs spiritas (10-14%) stabdo mielių veiklą, jos palaipsniui nusėda, midus pradeda skaidrėti. Pasibaigus rūgimui, midus nupilamas
- 15 nuo mielių nuosėdų (du kartus), skaidrinamas, filtruojamas. Nuskaidrintas midus kupažuojamas, sumaišant įvairaus stiprumo midaus partijas, paruoštas iš skirtingo medaus, koreguojami cheminiai rodikliai.

- 20 Midus brandinamas, išlaikomas 3-6 mėn. 5-18°C temperatūroje. Prieš išlaikymą midus gali būti pasteriizuojamas. Garantinis saugojimo laikas 3 mėn.

- 25 Pagal fizikinius, cheminius ir organoleptinius rodiklius lietuviškas midus atitinka šiuos reikalavimus:

- išvaizda	skaidrus be nuosėdų ir pašalinių priemaišų
- spalva	gintarinė
- skonis	rūgščiai saldus
- aromatas	medaus, apynių
- etanolio kiekis % tūrio	12
- cukraus masės koncentracija (perskaičiavus į inverteruotą cukrų), g/100cm ³	20

- filtruojamų rūgščių masės
konc. (perskaičiavus į
obuolių rūgštį), g/100cm³ 0,7
- lakių rūgščių koncentracija (perskaičiavus į acto
rūgštį), g/100cm³ ne daugiau 0,2

Tokiu būdu, siūloma lietuviško midaus ingredientų kompozicija turi šiuos privalumus:

- 5 - pasižymi ryškiai išreikštomis skoninėmis savybėmis,
- naudojant siūlomą midų nedidelėmis dozėmis, išryškėja augalinių vaistinių komponentų tonizuojantis ir gydomasis efektas,
- 10 - tinka ilgalaikiam vartojimui.

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

Lietuviško midaus ingredientų kompozicija, susidedanti iš medaus, apynių, cukraus ir vandens, b e s i s k i -
 5 r i a n t i tuo, kad papildomai į kompoziciją yra įvesta citrinos rūgštis, askorbininės rūgštis, liepų žiedų ir kadagio uogų, kai yra toks komponentų santykis - kg/1000 dal.:

10	medus	3200-3400,
	cukrus	2150-2250,
	citrinos rūgštis	74-76,
	askorbininė rūgštis	1,5-2,5,
	pyniai	18-22,
15	liepų žiedai	8-11,
	kadagio uogos	4-6,
	vanduo	iki bendro midaus kiekio.