

(19)



(10) **LT 3101 B**

(12)

PATENTO APRAŠYMAS

(11) Patento numeris: **3101**

(51) Int.Cl.⁵: **C12G 3/00**

(21) Paraiškos numeris: **IP151**

(22) Paraiškos padavimo data: **1992 12 11**

(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, 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 konkretaus midaus gamyboje. Išradimo tikslas - galutinio produkto skoninių ir organoleptinių savybių pagerinimas. Midaus kompoziciją sudaro medus, citrinos rūgštis, apyniai, liepų žiedai, kadagio uogos, ažuolo gilės, mėtų antpilas, spanguolių sultys ir vanduo, kai yra toks komponentų santykis - kg/1000 dal.:

medus	5800-5900,
citrinos rūgštis	24-26,
apyniai	26-32,
liepų žiedai	15-25,
kadagio uogos	5-15,
azuolo gilės	5-15,
mėtų antpilas, ltr	5-15,
spanguolių sultys, dal.	180-220,
vanduo	iki bendro midaus kiekio.

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

- 5 Yra žinoma midaus receptūra, kurioje pagrindiniu komponentu yra medus ir papildomai pridėta apynių, mielių, cukraus, vandens (žr. "Lietuvių valgiai", sudarytoja J. Pauliukonienė, 1983, 235 p.). Tačiau toks midus ruošiamas greitam vartojimui ir nepasižymi
- 10 pikantišku augalinių aromatinių komponentų visumos skoniu.

- Artimiausia pagal sudėtį yra Lietuviško midaus ingredientų kompozicija, susidedanti iš medaus,
- 15 cukraus, citrinos rūgšties, askorbininės rūgšties, apynių, liepų žiedų, kadagio uogų ir vandens (žr. paraišką IP 142, užregistruotą Patentų biure išradimui "Lietuviško midaus ingredientų kompozicija", prior. data 1992 11 19). Tačiau, dėl nedidelio kiekio į midaus
- 20 sudėtį įeinančių augalinių aromatinių komponentų, midaus skoninės savybės nepakankamai ryškiai išreikštos.

- Siūlomo išradimo tikslas yra galutinio produkto
- 25 (midaus) skoninių ir organoleptinių savybių pagerinimas, pridedant papildomai įvairių rūšių augalinių aromatinių komponentų.

- Minėtas tikslas pasiekiamas tuo, kad siūloma
- 30 kompozicija papildomai turi ažuolo gilių, mėtų antpilo ir spanguolių sulčių, kai yra toks komponentų santykis - kg/1000 dal.:

medus	5800-5900,
citrinos rūgštis	24-26,
apyniai	26-32,
liepų žiedai	15-25,

kadagio uogos	5-15,
ąžuolo gilės	5-15,
mėtų antpilas, ltr	5-15,
spanguolių sultys, dal.	18-220,
vanduo	iki bendro midaus kiekio.

Lietuviško midaus gamybos technologija iliustruojama šia schema:

- midaus misos virimas	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.

Viso: 220-310 d

5

Visos kompozicijoje panaudotos medžiagos yra aprobuotos Sveikatos apsaugos ministerijos ir leidžiamos taikyti maisto pramonėje.

10 Žaliavų sąnaudos 1000 dal. midaus:

Cheminiai rodikliai:

- stiprumas, %	10,0,
- cukringumas, g/100cm ³	18,0,
- rūgštingumas, g/dm ³	7,0.

Medus, kg	5853,8,
citrinos rūgštis, kg	25,4,
apyniai, kg	30,0,

liepų žiedai, kg	20,0,
kadagio uogos, kg	10,0,
ažuolo gilės, kg	10,0,
mėtų antpilas, ltr	10,0,
spanguolių sultys, dal.	200;0.

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

Priklausomai nuo medaus rūšies jis gali būti verdamas arba šildomas prie 30-35°C. Šildant medų, yra išlaikomos dietinės ir organoleptinės savybės.

Medaus sirupas atšaldomas iki 20-25°C ir kupazuojama midaus misa, įvedant spanguolių sultis, citrinos rūgštį, apynius ir kitus aromatinius ingredientus. Midaus misa ruošinama 20-30% cukringumo.

Midaus misos aromatizavimui naudojami apyniai, liepų žiedai, kadagio uogos, ažuolo gilės ir kiti komponentai. Nuostolių sumažinimui aromatiniai komponentai paruošiami vandeninių ištraukų pavidalu.

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

Midaus rauginimui naudojama gryna žemutinio rūgimo alaus mielių kultūra, kurios įvedama 5-10%. Rūgimo proceso trukmė iki 90 dienų. Pasibaigus rūgimui, midus nupilamas nuo mielių nuosėdų du kartus.

Nuskaidrinus midus kupažuojamas sumaišant įvairaus stiprumo midaus partijas, paruoštas iš skirtingo medaus, koreguojami cheminiai rodikliai ir midus filtruojamas.

5

Midus brandinamas, išlaikomas 3-6 mėn. visiškai užpildytose talpose 5-18°C temperatūroje. Midus, turintis nedidelį kiekį spirito, prieš išlaikymą gali būti pasterizuojamas.

10

Pagal fizinius, cheminius ir organoleptinius rodiklius lietuviškas midus atitinka šiuos reikalavimus:

- išvaizda skaidrus be nuosėdų ir pašalinių priemaišų skystis,
- spalva gintarinė su rusvu atspalviu,
- aromatas rūgščiai saldus,
- etanolio kiekis % tūrio 10,
- cukraus masės koncentracija (perskaičiavus į invertuotą cukrų), g/100cm³ 18,
- filtruojamų rūgščių masės konc. (perskaičiavus į obuolių rūgštį), g/100cm³ 0,7,
- lakių rūgščių koncentracija ne daugiau 0,2. (perskaičiavus į acto rūgštį), g/100cm³

15 Tokiu būdu, siūloma lietuviško midaus ingredientų kompozicija pasižymi šiais privalumais:

- turi ryškiai išreikštas skonines savybes,

20 - tinka ilgalaikiam vartojimui,

- atitinka reikalavimus, taikomus maisto pramonėje.

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

5 Lietuviško midaus ingredientų kompozicija, susidedanti iš medaus, citrinos rūgšties, apynių, liepos žiedų, kadagio uogų ir vandens, b e s i s k i r i a n t i tuo, kad papildomai į kompoziciją įvesta ažuolo gilių, mėtų antpilo ir spanguolių sulčių, kai yra toks komponentų santykis - kg/1000 dal.:

10	medus	5800-5900,
	citrinos rūgštis	24-26,
	apyniai	26-32,
	liepų žiedai	15-25,
	kadagio uogos	5-15,
15	azuolo gilės	5-15,
	mėtų antpilas, ltr	5-15,
	spanguolių sultys, dal.	180-220,
	vanduo	iki bendro midaus kiekio.