

(19)



(10) **LT 4170 B**

(12)

PATENTO APRAŠYMAS

(11) Patento numeris: **4170**

(51) Int. Cl.⁶: **A21D 13/02**

(21) Paraiškos numeris: **96-065**

(22) Paraiškos padavimo data: **1996 05 14**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **1997 02 25**

(45) Patento paskelbimo data: **1997 06 25**

(72) Išradėjas:

Petras Bušauskas, LT

Egidijus Juozas Tercijonas, LT

(73) Patento savininkas:

Uždaroji akcinė bendrovė "Nemuno kraštas",

Karaliaus Mindaugo g. 35, 3000 Kaunas, LT

(74) Patentinis patikėtinis:

Lyra Tarnauskienė, 26, Patentinių patikėtinių juridinė firma,

Kuršių g. 58-43, 3040 Kaunas, LT

(54) Pavadinimas:

Dietinė duona

(57) Referatas:

Išradimas priklauso maisto pramonei. Išradimo tikslas - duonos maistinių savybių pagerinimas. Dietinė duona susideda iš šių komponentų, kg: kvietiniai aukščiausios arba I rūšies miltai - 69,0; salyklos - 1,0; ruginės dietinės kruopos - 15,0; medus - 4,0; kvietinės sėlenos - 15,0; presuotos mielės - 2,0-3,0 arba sausos mielės - 0,33-0,5; natūralus pienas - 20,0 arba pieno milteliai - 2,0-4,0; druska - 1,5; kmynai - 2,0. Duonos išeiga 135 kg.

I.

Išradimas priklauso maisto pramonei, būtent dietinės duonos gaminiam.

Žinoma dietinė duona, į kurios sudėtį įeina kvietiniai, ruginiai miltai, druska, linų sėmenys, cukrus, maistiniai riebalai, maistinė rūgštelė, kepimo mielės, Tešlą maišo iš 2-12 % linų sėmenų, 3-7 % kvietinių miltų (nuo bendro jų kiekio), vandens, esant miltų ir vandens santykiui 1:2-1:4. Gautą tešlą sumaišo su likusiu kvietinių miltų kiekiu, kepimo mielėmis, druska, cukrumi, maistine rūgšte (0,02-0,05 % nuo miltų kiekio tešloje), maistiniais riebalais - margarinu. Į tešlą dėjo apkepintus linų sėmenis. (Žr. buv. SU aut. liud. Nr. 1802887, TPK A 21 D 8/02, 1993).

Žinoma dietinė duona nepasižymi pakankamai geromis maistinėmis savybėmis, nes jos sudėtyje nėra vertingų ir reikalingų žmogaus organizmui medžiagų.

Išradimo tikslas - maistinių savybių pagerinimas.

Išradimo esmė yra ta, kad dietinė duona, į kurios sudėtį įeina kvietiniai miltai, druska, mielės, susideda iš sekančių komponentų, kg:

Kvietiniai aukščiausios arba

I rūšies miltai 69

Salyklas I

Ruginės dietinės kruopos 15

Medus 4

Kvietinės sėlenos	15
Presuotos mielės	2 - 3
arba	
Sausos mielės	0,33- 0,5
Natūralus pienas	20
arba	
Pieno milteliai	2,4
Druska	1,5
Kmynai	2.

Dietinės duonos sudėtis yra optimali.

Vandens kiekis paskaičiuojamas pagal tešlos drėgmę.

Išradimas iliustruojamas duonos gamybos pavyzdžiu.

Į plikavimo mašiną supylė 40 l vandens ir subėrė 20 kg kvietinių I rūšies miltų, pridėjo 1 kg salyklo, 2 kg kmynų. Garais plikavimo temperatūrą pakėlė iki 62 ± 2 °C ir išleido į katilą. Po to plikinį apcukrino. Apcukrinimo trukmė 110 ± 15 min.

Natūralų pieną plikavimo mašinoje pakaitino iki 80-85 °C ir jame ištirpino medų. Gautu tirpalu užpylė 15 kg kvietinių sėlenų ir brinkino 10-20 min.

Į ką tik paruoštą plikinį supylė išbrinkusias kvietines sėlenas ir 15 kg ruginių dietinių kruopų. Masę gerai išmaišė ir ataušino iki 35 ± 1 °C, įterpė 2 kg išleistų presuotų mielių, 1,5 kg druskos, subėrė likusius kvietinius I rūšies miltus. Tešlą minkė minkymo mašina. Tešlą rauginė 1-1,5 h. Tešlą dalino dalinimo mašina. Tešlos ruošinius apibarstė skaldytais grūdais. Galima tešlos ruošinių ir ne-

barstyti skaldytais grūdais. Tešlos ruošinius kildinimui patalpino į kildinimo spintą. Iškilusius tešlos ruošinius kepė kepimo krosnyje. Kepimo trukmė ir temperatūra priklauso nuo krosnies konstrukcijos ir tešlos ruošinio masės.

Duonos išeiga 135 kg (įvertinus technologinio proceso nuostolius ir tešlos drėgmę).

Fizikiniai-cheminiai, organoleptiniai duonos
kokybės rodikliai

Lentelė

Eil. Nr.	Kokybės rodiklio ! pavadinimas	! Pareiškama ! duona	! Žinoma ! duona
1	Minkštimo drėgmė, % ne daugiau	46	42
2	Minkštimo rūgštingumas, ne daugiau °N	5	I, 7-2, 3
3	Minkštimo korėtumas, % ne mažiau	50	72 - 85
4	Duonos kvapas	Būdingas ragai- šiui kvapas	Duonos kva- pas su rie- šutų kvapu
5	Duonos paviršius	Be žymių įtrū- kimų, su įpjo- vimaais, pabars- tytas skaldytais grūdais arba ne- barstytas	Lygus
6	Minkštimo spalva	Švelni, intensy- viai ruda	Šviesiai ruda

Duonos kokybės rodikliai nustatyti pagal LRST 30-9I.

Pareiškiamo dietinė duona pasižymi gero-
mis skoninėmis, maistinėmis, dietinėmis savybėmis. Jos
sudėtyje yra biologiškai vertingų medžiagų, B, E gru-
pės vitaminų, krakmolo, fruktozės (vietoje gliukozės).
Balta dietinė duona, kurios rūgštingumas 5 °N, ga-
li valgyti žmogus, turintis padidintą rūgštingumą. Pri-
dėjimas į tešlos pusfabrikatų išbrinkintų kvietinių
sėlenų pakaitintame piene, kuriame ištirpintas medus,
žymiai pagerina duonos kokybės rodiklius, korėtumą bei
duonos kvapą.

Išradimo apibrėžtis

Dietinė duona, į kurios sudėtį įeina kvietiniai miltai, druska ir mielės, b e s i s k i r i a n t i tuo, kad ji susideda iš sekančių komponentų, kg:

Kvietiniai aukščiausios arba

I rūšies miltai	69
-----------------	----

Salyklas	I
----------	---

Ruginės dietinės kruopos	I5
--------------------------	----

Medus	4
-------	---

Kvietinės sėlenos	I5
-------------------	----

Presuotos mielės	2 - 3
------------------	-------

arba

Sausos mielės	0,33 - 0,5
---------------	------------

Natūralus pienas	20
------------------	----

arba

Pieno milteliai	2,4
-----------------	-----

Druska	I,5
--------	-----

Kmynai	2.
--------	----