

(19)



(10) **LT 4171 B**

(12) **PATENTO APRAŠYMAS**

(11) Patent numeris: **4171**

(51) Int. Cl.⁶: **A21D 13/02**

(21) Paraiškos numeris: **96-066**

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

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

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

(72) Išradėjas:

Petras Bušauskas, LT
Egidijus Juozas Tercijonas, LT

(73) Patent 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:

Plikyta duona

(57) Referatas:

Išradimas priklauso maisto pramonei. Išradimo tikslas - duonos kokybės pagerinimas ir realizacijos laiko prailginimas. Plikyta duona susideda iš sekančių komponentų, kg: kvietiniai aukščiausios arba I rūšies miltai - 80,0-98,0; ruginiai sijoti miltai - 0-18,0; salyklos - 2,0; presuotos mielės - 2,0-4,0 arba sausos mielės - 0,33-0,67; druska - 1,3; kmynai arba linų sėmenys - 1,0-2,0; cukrus - 0-5,0. Duonos išeiga 132 kg.

Išradimas priklauso maisto pramonei, būtent plikytos duonos gaminiams.

Žinoma plikyta kvietinė duona, susidedanti iš kvietinių aukščiausios rūšies miltų, natrio fluorida, presuotų mielių ir druskos. Plikinį ruošia iš 5-7 % kvietinių aukščiausios rūšies miltų (nuo jų kiekio tešloje) ir vandens. Paruoštą plikinį apcukrina, atšaldo ir prideda 0,0005-0,001 % natrio fluorida, ištirpinto nedideliame kiekyje vandens, ir įterpia presuotų mielių. Po to supila druskos tirpalą ir suberia likusį kiekį miltų. (žr. buv. SU aut. liud. Nr. I7926I7, TPK A 2I D 8/02, I993).

Žinomos plikytos duonos kokybės rodikliai nėra pakankamai geri. Be to, jos realizacijos laikas trumpas.

Išradimo tikslas - kokybės pagerinimas ir realizacijos laiko prailginimas.

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

Kvietiniai aukščiausios arba

I rūšies miltai	80	-	98
Ruginiai sijoti miltai	0	-	18
Salyklas	2		
Presuotos mielės	2	-	4
arba			

Sausos mielės	0,33 - 0,67
Druska	1,3
Kmynai arba linų sėmenys	1 - 2
Cukrus	0 - 5.

Plikytos duonos sudėtis yra optimali.

Vandens kiekis nustatomas pagal tešlos drėgmę.

Išradimas iliustruojamas duonos gavimo pavyzdžiu.

Plikinio paruošimas.

Į plikavimo mašiną įpylė 20 l vandens, subėrė 20 kg kvietinių aukščiausios rūšies miltų, pridėjo 2 kg slyklo, 2 kg kmynų. Garais pakėlė plikavimo temperatūrą iki 60 ± 2 °C. Po to plikinį apcukrino. Apcukrinimo trukmė 130 ± 15 min. Apcukrintą plikinį atšaldė iki 35 ± 2 °C, įterpė 2 kg presuotų mielių ir raugino 80 ± 10 min. iki $6,5 \pm 1$ °N rūgštingumo.

Įmaišo paruošimas.

Į išrūgusį plikinį įterpė 2 kg presuotų mielių, 2,5 kg cukraus ir 40 kg miltų. Masę gerai išmaišė. Gavo įmaišą, kurį raugino 80 ± 10 min. iki $5,5 \pm 1$ °N rūgštingumo. Į išrūgusį įmaišą subėrė likusį kiekį kvietinių aukščiausios rūšies miltų, 2,5 kg cukraus, 1,3 kg druskos ir užmaišė tešlą. Tešlą raugino 50 ± 10 min. iki $5,5 \pm 0,5$ °N rūgštingumo.

Tešlą dalino dalinimo mašina į ruošinius. Tešlos ruošinius apvalino apvalinimo mašinomis. Tešlos ruošinius sudėjo ant lapų arba kasečių ir patalpino į kildinimo spintą. Iškilusius tešlos ruošinius kepė kepimo krosnyje. Kepimo trukmė ir temperatūra priklauso nuo krosnies tipo ir

konstrukcijos bei tešlos ruošinio masės.

Duonos išėiga 132 kg (įvertinus technologinio proceso nuostolius bei tešlos drėgmę).

Pareiškiamos ir žinomos (žr. buv. SU aut. liud. Nr. I7926I7, TPK A 2I D 8/02, 1993) duonos gaminių kokybės rodikliai pateikti lentelėje.

Fizikiniai-cheminiai, organoleptiniai duonos kokybės rodikliai

Lentelė

Eil. Nr.	Kokybės rodiklio pavadinimas	Pareiškiamas duona	Žinoma duona
1	Minkštimo drėgmė, %	≤ 44	≤ 41,8
2	Minkštimo rūgštingumas, °N	≤ 4,5 ± 0,5	≤ 2,4
3	Minkštimo korėtumas, %	≥ 62	≥ 73
		Vienalytės, smulkios poros	Didelės poros
4	Duonos kvapas	Specifinis duonos kvapas	Duonos kvapas
5	Duonos paviršius	Leidžiami įplyšimai	Beveik be įplyšimų
6	Duonos plutos spalva	Intensyviai ruda	Ruda

Duonos kokybės rodikliai nustatyti pagal LRST II29-90.

Pareiškiamos duonos gaminių realizacijos laikas 24 h, žinomos - 12 h. Be to, plikyta duona kokybiškesnė, o gaminio rūgštingumas padidintas.

Išradimo apibrėžtis

Plikyta duona, į kurios sudėtį įeina kvietiniai aukščiausios rūšies miltai, druska, presuotos 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	80	-	98
Ruginiai sijoti miltai	0	-	18
Salyklas	2		
Presuotos mielės	2	-	4
arba			
Sausos mielės	0,33	-	0,67
Druska	1,3		
Kmynai arba linų sėmenys	1	-	2
Cukrus	0	-	5.