

(19)



(10)

LT 4292 B

(12)

PATENTO APRAŠYMAS

(11) Patent numeris: **4292**

(51) Int. Cl.⁶: **C12G 3/00**

(21) Paraiškos numeris: **97-094**

(22) Paraiškos padavimo data: **1997 05 21**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **1997 12 29**

(45) Patent paskelbimo data: **1998 02 25**

(72) Išradėjas:

Valentas Semėnas, LT

Vida-Bronislava Semėnienė, LT

(73) Patent savininkas:

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

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

(74) Patentinis patikėtinis:

Dalia Daujotienė, 17, Šeimyniškių g. 40-87, 2051 Vilnius, LT

(54) Pavadinimas:

Lietuviško midaus ingredientų kompozicija

(57) Referatas:

Išradimas priklauso degtinės-likerio pramonei, konkrečiai, receptūrinei kompozicijai, kuri naudojama midaus gamyboje. Išradimo tikslas - supaprastinti ir nustatyti optimalią ingredientų koncentraciją, o taip pat suteikti midui lengvo stiprumo, tonizuojančių ir profilaktinių savybių. Midaus kompoziciją sudaro, kg/1000 dal: medus 4600-4860, apyniai -18-22, liepų žiedai - 9-11, ąžuolo gilės -9-11, citrinų rūgštis - 44-45, vanduo - iki bendro midaus kiekio.

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

Yra žinoma lietuviško midaus ingredientų kompozicija, į kurią įeina (kg/1000 dal.): medus - 7400-7500, apyniai - 9-11, kadagio uogos - 4-6, citrinų rūgštis - 54-56 ir vanduo - iki bendro midaus kiekio (žr. Lietuvos Respublikos patentą Nr. 3099, paskelbtą 1994.11.25).

Taip pat yra žinoma lietuviško midaus ingredientų kompozicija, kurioje pagrindiniais komponentais yra (kg/1000 dal.): medus - 3200-3400, cukrus - 2150-2250, citrinų rūgštis - 74-76, askorbino rūgštis - 1,5-2,5, apyniai - 18-22, liepų žiedai - 8-11, kadagio uogos - 4-6, vanduo - iki bendro midaus kiekio (žr. Lietuvos Respublikos patentą Nr. 3100, paskelbtą 1994.11.25).

Artimiausia lietuviško midaus ingredientų kompozicija, aprašyta LR patente Nr. 3101, į kurios sudėtį įeina (kg/1000dal): medus - 5800-5900, citrinų rūgštis - 24-26, apyniai - 26-32, liepų žiedai - 15-25, kadagio uogos - 5-15, ąžuolo gilės - 5-15, mėtų antpilas, I - 5-15, spanguolių sultys, dal - 180-220 ir vanduo - iki bendro midaus kiekio. Šio midaus receptūra yra pakankamai sudėtinga, nes sudaryta iš daug įvairių komponentų, todėl norint išlaikyti reikalingą šių komponentų santykį, reikia sukaupti ir turėti atsargoje didelį kiekį pradinės žaliavos.

Išradimo tikslas - paruošti tokį midų, kuris pasižymėtų receptūros paprastumu ir ingredientų santykio optimalumu, o taip pat būtų pakankamai skoninga ir turėtų tonizuojančių bei profilaktinių savybių.

Minėtas tikslas pasiekiamas tuo, kad kompozicija, į kurios sudėtį įeina medus, apyniai, liepos žiedai, ąžuolo gilės, citrinų rūgštis ir vanduo, išlaiko sekantį minėtų ingredientų santykį, kg/1000 dekalitų:

medus	4600 - 4860
apyniai	18 - 22

liepų žiedai	9 - 11
ažuolo gilės	9 - 11
citrinų rūgštis	44 - 45
vanduo	iki bendro midaus kiekio.

Lietuviško midaus gamybos technologija yra sekanti: skystas ar susikristalizavęs medus tirpinamas 30-35° vandenyje, vėsinaamas iki 20-25° 1-1,5 val. kol nuskaidrėja. Kupažuojama midaus misa, pridedant apynių, liepų žiedų, ažuolo gilių vandeninių ištraukų ir citrinų rūgšties. Midaus misa ruošama 20-30 % cukringumo. Apyniai, liepų žiedai ir ažuolo gilės prieš kupažavimą užplikomi verdančiu vandeniu, virinami 15 min. ir nufiltruojami. Gaunama aromatinių komponentų vandeninė ištrauka. Toliau midus rauginamas 20-25° C temperatūroje, pridedant 5-10 % alaus mielių. Rūgimo proceso trukmė - 90 dienų. Pasibaigus rūgimui, midus nupilamas nuo mielių nuosėdų (du kartus) ir, jeigu reikia, skaidrinamas ir filtruojamas. Midus brandinamas, išlaikant 3-6 mėnesius pilnose talpose 5-18° C temperatūroje. Išlaikytas midus filtruojamas ir išpilstomas.

Pateikiamos naujai pagaminto midaus cheminės charakteristikos:

stiprumas, %	15
cukringumas, g/100cm ³	3
rūgštingumas, g/cm ³	4

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

- išvaizda	skaidrus, be nuosėdų ir pašalinių priemaišų skystis;
- spalva	gintaro spalva;
- skonis	charakteringas žaliavai;
- aromatas	sudėtinių komponentų.

Pateikiamas optimalaus ingredientų santykio midaus paruošimo pavyzdys (1000 dekalitų midaus). 4855,2 kg skysto ar susikristalizavusio medaus tirpinama 30-35° vandenyje, vėsinama iki 20-25° 1-1,5 val. kol nuskaidrėja. Kupažuojama

midaus misa, pridedant apynių, liepų žiedų, ąžuolo gilių vandeninių ištraukų ir 44,2 kg citrinų rūgšties. Midaus misa ruošiama 28 % cukringumo. 20 kg apynių, 10 kg liepų žiedų ir 10 kg ąžuolo gilių prieš kupažavimą užplikoma verdančiu vandeniu, virinama 15 min. ir nufiltruojama. Gaunama aromatinių komponentų vandeninė ištrauka. Toliau midus rauginamas 20-25° C temperatūroje, pridedant 7 % alaus mielių. Rūgimo proceso trukmė - 90 dienų. Pasibaigus rūgimui, midus nupilamas nuo mielių nuosėdų (du kartus) ir, jeigu reikia, skaidrinamas ir filtruojamas. Midus brandinamas, išlaikant 3-6 mėnesius pilnose talpose 5-18° C temperatūroje. Išlaikytas midus filtruojamas ir išpilstomas.

Tokiu būdu, pateikiama midaus kompozicijos optimali ingredientų koncentracija pasižymi geru skoniu, lengvu stiprumu, o tokie komponentai kaip apyniai, ąžuolo gilės ir liepos žiedai suteikia trauktinei tonizuojančių, o taip pat profilaktinių savybių.

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

Lietuviško midaus ingredientų kompozicija, į kurią įeina medus, apyniai, liepų žiedai, ąžuolo gilės, citrinų rūgštis ir vanduo, b e s i s k i r i a n t i tuo, kad kompozicija išlaiko sekantį ingredientų santykį, kg/1000 dekalitrų:

medus	4600 - 4860
apyniai	18 - 22
liepų žiedai	9 - 11
ąžuolo gilės	9 - 11
citrinų rūgštis	44 - 45
vanduo	iki bendro midaus kiekio.