

(19)



(10)

LT 4314 B

(12)

PATENTO APRAŠYMAS

(11) Patent numeris: **4314**

(51) Int. Cl.⁶: **A23L 1/24**

(21) Paraiškos numeris: **97-121**

(22) Paraiškos padavimo data: **1997 07 11**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **1998 01 26**

(45) Patent paskelbimo data: **1998 03 25**

(72) Išradėjas:

**Angelė Gaidelienė, LT
Nijolė Ramoškienė, LT
Romualdas Tamoliūnas, LT**

(73) Patent savininkas:

Akcinė bendrovė "ALIEJUS", Panerių g. 62/1, 2006 Vilnius, LT

(74) Patentinis patikėtinis:

**Milda Tumkevičienė, 27, Patentinių paslaugų centras, UAB,
J. Basanavičiaus g. 11/1, 2600 Vilnius, LT**

(54) Pavadinimas:

Majonezas

(57) Referatas:

Išradimas priskiriamas aliejaus-riebalų pramonei, būtent majonezo gamybai. Siekiant pagerinti majonezo skonines bei maistines savybes, į majonezą, kurio sudėtyje yra augalinių aliejų, kiaušinių miltelių, garstyčių, cukraus, druskos, rūgšties, stabilizatorių, krakmolo ir vandens, papildomai įeina pieno milteliai bei prieskoniai, esant tokiam komponentų santykiui (masės %):

rafinuotas-dezodoruotas augalinis aliejus	30-45
kiaušinių milteliai	1-3
pieno milteliai	1-2,5
cukrus	1,5-2,6
druska	1-1,5
garstyčios	0,3-0,8
krakmolai	1-2,2
stabilizatoriai	0,5-1,6
prieskoniai	0,2-15
rūgštis	0,4-0,8
vanduo	likęs kiekis.

Išradimas priskiriamas aliejaus-riebalų pramonei, būtent majonezo gamybai.

Artimiausias siūlomam sprendimui pagal ingredientų sudėtį yra majonezas, į kurio sudėtį įeina (masės%): augalinis aliejus 30-45, kiaušinių milteliai 2-2,5, cukrus 1,2-2,0, druska 1,0-1,5, garstyčios 0,4-0,7, rūgštis 0,3-0,6, krakmolai 1,0-2,5, stabilizatoriai 0,5-1,5, vanduo 63,5-43,7 (žiūr. Patentą LT4073B, paraiškos Nr.95-021, 1995.02.28).

Siūlomo išradimo tikslas-majonezo skoninių bei maistinių savybių pagerinimas.

Tikslas pasiekiamas tuo, kad į majonezą, kurio sudėtyje yra augalinių aliejų, kiaušinių miltelių, garstyčių, cukraus, druskos, rūgšties, stabilizatorių, krakmolo ir vandens, papildomai įeina pieno milteliai bei prieskoniai, esant tokiam komponentų santykiui (masės %):

rafinuotas-dezodoruotas augalinis aliejus	30-45
kiaušinių milteliai	1-3
pieno milteliai	1-2,5
cukrus	1,5-2,6
druska	1-1,5
garstyčios	0,3-0,8
krakmolai	1-2,2
stabilizatoriai	0,5-1,6
prieskoniai	0,2-15
rūgštis	0,4-0,8
vanduo	likęs kiekis

Siūlomas išradimas turi esminį skirtumą.

LT 4314 B

Majonezo stabilios emulsijos gavimui bei skonio pagerinimui naudoja pieno miltelius. Pieno milteliai yra ir baltymų šaltinis.

Majonezo skonio bei kvapo pagerinimui naudoja prieskonius: gelsvę, krienus, česnakus, pipirus, petražoles, krapus arba jų ekstraktus.

Įvedus į majonezo sudėtį nurodytą kiekį pieno miltelių bei prieskonių, žymiai pagerėja majonezo konsistencija, skonis bei aromatas.

Majonezui gaminti naudoja šias medžiagas:

- augalinį-rafinuotą-dezodoruotą aliejų: saulėgrąžų, sojų, kukurūzų, rapsų;
- kiaušinių miltelius, sausus granuliuotus kiaušinių produktus;
- smulkų cukrų;
- valgomąją druską "Extra" rūšies;
- garstyčių miltelius;
- maistinę acto rūgštį, acto rūgštį, natūralų spirito actą, obuolių actą, citrinos rūgštį;
- stabilizatorius "Hamulsion EB", "Hamultop-090", "Hamulsion EBF";
- kukurūzų krakmolą arba modifikuotą kukurūzų krakmolą;
- geriamą vandenį;
- pieno miltelius;
- prieskonius.

Išradimo esmė ta, kad įvedus į majonezo sudėtį pieno miltelių bei prieskonių, pagerėja maistinės bei skoninės majonezo savybės, gaunama stabili konsistencija.

Majonezo komponentų sudėties pavyzdžiai pateikiami 1 lentelėje.

1 lentelė

Majonezo komponentai	Komponentų kiekis, masės %		
	1 pavyzdys	2 pavyzdys	3 pavyzdys
1	2	3	4
1. Rafinuotas dezodoruotas augalinis aliejus	30	35	45

1	2	3	4
2. Kiaušinių milteliai	3	2	1
3. Pieno milteliai	1	2	2,5
4. Cukrus	1,7	1,5	2,6
5. Druska	1	1,2	1,5
6. Garstyčios	0,3	0,5	0,8
7. Krakmolas	1	2,2	1,5
8. Stabilizatorius "Hamulsion EB"	1,6	0,5	0,8
9. Prieskoniai:	petražolių ir krapų ekstraktai 0,2	česnako milteliai 5	trinti krienai 15
8. 80 % acto rūgštis	0,4	0,5	0,8
8. Vanduo	59,8	49,1	28,5

Majonezą gamina pagal šią technologiją:

Komponentų mišinio paruošimas

Į virimo katilą supila 200 kg vandens, įjungia maišyklę, supila 20 kg kiaušinių miltelių bei 5 kg garstyčių miltelių. Masę maišant, kaitina garais iki 55°-60°C ir šioje temperatūroje išlaiko 15-20 minučių. Po to atšaldo iki 20-23°C temperatūros.

Pieno - krakmolo mišinio ruošimas

Į virimo katilą supila 346 kg vandens, įjungia maišyklę ir sudeda 20 kg pieno miltelių, 15 kg cukraus, 12 kg druskos ir 22 kg krakmolo. Masę maišant, kaitina garais iki 85-90°C. Šioje temperatūroje išlaiko 5-8 minutes. Po to atšaldo iki 25-27°C temperatūros.

Majonezo pastos paruošimas

Majonezo pastos paruošimui, kiaušinių-garstyčių mišinį sumaišo su pieno-krakmolo mišiniu.

Emulsijos paruošimas

Majonezo emulsiją gauna į majonezo pastą pridėjus aliejaus, stabilizatorių bei rūgšties.

Į stabilizatoriaus ruošimo talpą supila 50 kg aliejaus, įjungia maišyklę ir supila 5 kg stabilizatorių. Gerai išmaišius, šią masę paduoda į emulsijos ruošimo talpoje

esančią pastą. Mišinį maišo 10-12 minučių. Likusį 300 kg aliejaus kiekį, pastoviai maišant, lėtai paduoda per vamzdyje padarytas skylutes, kad tolygiai pasiskirstytų visoje masėje. Baigus pilti aliejų, supila 5 kg rūgšties.

Majonezo skonio pagerinimui naudoja šiuos prieskonius: gelsvę, krienus, česnakus, pipirus, petražoles, krapus ir jų ekstraktus. Juos sudeda į paruoštą emulsiją ir gerai išmaišo.

Majonezo homogenizacija

Majonezo emulsiją homogenizuoja 20-30 kgs/cm² slėgyje.

Majonezo savybės pateiktos 2 lentelėje

2 lentelė

Majonezas pagal pavyzdžius	Savybės					
	Spalva	Skonis ir kvapas	Rūgštingumas, % (ne daugiau kaip)	Drėgmė, % (ne daugiau kaip)	Riebalai, % (ne mažiau kaip)	Stabilios, patvarios emulsijos % (ne mažiau kaip)
1	Balta su švelniai gelsvu atspalviu	Švelniai rūgštus, jaučiamas acto, garstyčių bei prieskonių skonis ir kvapas	0,4	60,6	31	98
2	-"	-"	0,5	55,2	35,7	98
3	-"	-"	0,8	44,2	45,5	98

Patentuojamas majonezas yra malonaus skonio, geros konsistencijos, pasižymi geromis maistinėmis savybėmis. Kiekvienas prieskonis suteikia majonezui jam būdingą skonį ir kvapą. Majonezas turi ilgą galiojimo laiką.

Išradimo apibrėžtis

Majonezas, kurio sudėtyje yra augalinių aliejų, kiaušinių miltelių, garstyčių, cukraus, druskos, rūgšties, stabilizatorių, krakmolo ir vandens, b e s i s k i-
r i a n t i s tuo, kad papildomai į sudėtį įeina pieno milteliai bei prieskoniai, esant
tokiam komponentų santykiui (masės %):

rafinuotas-dezodoruotas augalinis aliejus	30-45
kiaušinių milteliai	1-3
pieno milteliai	1-2,5
cukrus	1,5-2,6
druska	1-1,5
garstyčios	0,3-0,8
krakmolas	1-2,2
stabilizatoriai	0,5-1,6
prieskoniai	0,2-15
rūgštis	0,4-0,8
vanduo	likęs kiekis