

(19)



(10)

LT 4421 B

(12)

PATENTO APRAŠYMAS

(11) Patent numeris: **4421**

(51) Int. Cl.⁶: **A23C 23/00**

(21) Paraiškos numeris: **97-043**

(22) Paraiškos padavimo data: **1997 03 19**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **1998 09 25**

(45) Patent paskelbimo data: **1998 12 28**

(72) Išradėjas:

Tomas Alisas, LT
Vaidas Katauskas, LT

(73) Patent savininkas:

D. Alisienės personalinė firma "SENERA", Gaurės g. 2, 5900 Tauragė, LT

(54) Pavadinimas:

Šokoladinis kremas

(57) Referatas:

Išradimas susijęs su pieno pramone, būtent su šokoladinio kremo kompozicija. Į siūlomo šokoladinio kremo sudėtį įeina, masės %: grietinėlė (53,9-56,1), cukrus (19,6-20,4), sviestas (14,7-15,3), kakava (5,88-6,12), želatina (0,88-0,92), vanduo (1,93-2,01), vanilinas (0,29-0,31), lazdynų riešutai (1,47-1,53) ir riešutų esencija (0,049-0,051).

5

Išradimas priklauso pieno pramonės sričiai ir yra susijęs su šokoladinio kremo kompozicija.

Pasaulyje plačiai žinomi riešutų kremai, kurie paprastai būna pagaminti iš susmulkintų riešutų ir skystųjų riebalų (aliejaus), taip pat saldiklių (cukraus, medaus, fruktozės), aromatizatorių ir stabilizatorių (WO95/10198). Geros konsistencijos ir lengvai tepami kremai gaunami, kai riešutų ir riebalų kiekis yra kiekvieno arti 50 %, o kiti komponentai sudaro nedidelę dalį produkto. Šie kremai yra riebiūs, kadangi technologiškai sunku pagaminti kremą su mažesniu nei 42 % riebalų kiekiu (US 5079027, 1992).

Šio išradimo tikslas - pateikti produktą, skoniu primenantį žinomus riešutų kremus, bet neriebų ir suteikiantį vartotojui naujų skonio pojūčių.

Šokoladinis kremas pagal šį išradimą gaminamas iš šių žaliavų: grietinėlė; sviestas; cukrus, kakava; želatina; vanilinas; vanduo; lazdynų riešutai arba riešutų esencija. Gamybos procese visi šie ingredientai sumaišomi tam tikru būdu. Priklausomai nuo to, ar naudojama grietinėlė yra 20 ar 35 % riebumo, gaunamas 20 ar 30 % riebumo krėmas.

Gaminių mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti HN 54 reikalavimus.

Kremo jusliniai rodikliai pateikti 1 lentelėje.

Kremo fiziniai ir cheminiai rodikliai pateikti 2 lentelėje.

Kremo 100 g maistinė ir energetinė vertė nurodyta 3 lentelėje.

1 LENTELĖ

Rodiklio pavadinimas	Charakteristika
Konsistencija	Vientisa, švelni, standoka. Kreme su riešutais jaučiami įdėti riešutų gabalėliai.
Skonis ir kvapas	Saldokas, švelnus, jaučiamas kakavos ir riešutų skonis
Spalva	Ruda, vienoda visoje masėje.

5

2 LENTELĖ

Rodiklio pavadinimas	Kremas	
	20 % riebumo	30 % riebumo
Riebalai, ne mažiau kaip, %	20	30
Sacharozė, ne mažiau kaip, %	20	20

3 LENTELĖ

10

Rodiklis Gaminys	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Energetinė vertė, kcal
20 % riebumo kremas	4,4	20	24,6	290
30 % riebumo kremas	4,3	30	24,5	379

Kremo gamybos technologinio proceso seka yra tokia:

- žaliavos paruošimas;
- žaliavos sumaišymas;

- terminis apdorojimas;

- fasavimas, atšaldymas.

Šokoladinio kremo gamybos receptūra (kg/1000 kg produkto)
nurodyta 4 lentelėje.

5

4 LENTELE

Ingredientai	20 % riebumo kremas	30 % riebumo kremas
Grietinė, 20 % riebumo	550	
Grietinė, 35 % riebumo		550
Sviestas (72 % rieb.)	150	150
Cukrus	200	200
Kakava	60	60
Želatina	9	9
Vanduo	19,7	19,7
Vanilinas	3	3
Lazdyno riešutai	15	15
Riešutų esencija	0,5	0,5

Kremas gaminamas taip. Želatina užpilama kambario temperatūros vandeniu ir paliekama išbrinkti 30 min., po to ištirpinama 60±5 °C temperatūros vandens vonioje. Riešutai susmulkinami. Sviestas susmulkinamas į gabalėlius ir išlydomas, pakaitinant iki 40 °C. Į išlydytą sviestą supilamas persijotas cukrus ir maišant ištirpinamas. Masė atšaldoma iki 25 °C. Tada į masę supilama kakava ir gerai išmaišoma. Toliau masė po truputį kaitinama. Supilama grietinė, gerai išmaišoma ir kaitinama, kol pasieks 65-70 °C temperatūrą ir išlaikoma 10-20 min. Po to masė truputį atvėsinama. Nukritus masės temperatūrai iki 40-50 °C, supilama ištirpinta želatina, vanilinas ir riešutų

esencija, sudedami susmulkinti riešutai. Masei atvėsus iki 40 °C, ji išfasuojama į polimerinius indelius, kurie užlydomi aliuminio folija.

Išradimas išsamiau paaiškinamas pavyzdžiu, kuris tik iliustruoja išradimą ir neapriboja jo apimties.

5

PAVYZDYS. 30 % riebumo šokoladinis kremas.

9 kg želatinos užpilama 19,7 kg kambario temperatūros vandeniu ir
10 paliekama išbrinkti 30 min., po to ištirpinama 60±5 °C temperatūros vandens
vonioje. Riešutai (15 kg) susmulkinami. 150 kg 72 % riebumo sviesto
susmulkinama į gabalėlius ir išlydoma, pakaitinant iki 40 °C. Į išlydytą sviestą
supilamas persijotas cukrus (200 kg) ir maišant ištirpinamas. Masė atšaldoma
iki 25 °C. Tada į masę supilama 60 kg kakavos ir gerai išmaišoma. Toliau masė
15 po truputį kaitinama. Supilama 550 kg 35 % riebumo grietinėlės, gerai
išmaišoma ir kaitinama, kol pasieks 70 °C temperatūrą ir išlaikoma 15 min. Po
to masė truputį atvėsinama. Nukritus masės temperatūrai iki 45 °C, supilama
ištirpinta želatina, 3 kg vanilino ir 0,5 kg riešutų esencijos, sudedami
susmulkinti riešutai. Masei atvėsus iki 40 °C, ji išfasuojama į polimerinius
20 indelius, kurie užlydomi aliuminio folija. Gaunama 1000 kg produkto.

25

30

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

- 5 1. Šokoladinis kremas, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad į jo sudėtį įeina grietinėlė, cukrus, sviestas, kakava, želatina, vanilinas, lazdyno riešutai ir riešutų esencija, esant tokiai ingredientų sudėčiai, masės %:

	grietinėlə	53,9 - 56,1;
	cukrus	19,6 - 20,4;
10	sviestas	14,7 - 15,3;
	kakava	5,88 - 6,12;
	želatina	0,88 - 0,92;
	vanduo	1,93 - 2,01;
	vanilinas	0,29 - 0,31;
15	lazdyno riešutai	1,47 - 1,53;
	riešutų esencija	0,049- 0,051.

2. Šokoladinis kremas pagal 1 punktą, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad grietinėlė vartojama 20 arba 35 % riebumo.

20

25

30