

(19)



(10)

LT 4483 B

(12)

PATENTO APRAŠYMAS

(11) Patento numeris: **4483**

(51) Int. Cl.⁶: **A21D 2/36**

(21) Paraiškos numeris: **98-062**

(22) Paraiškos padavimo data: **1998 05 05**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **1998 12 28**

(45) Patento paskelbimo data: **1999 03 25**

(72) Išradėjas:

Marytė Balčikonienė, LT

(73) Patento savininkas:

Akcinė bendrovė "VILNIAUS DUONA", Vivulskio g. 41, 2705 Vilnius, LT

(74) Patentinis patikėtinis:

Rita Laurinavičiūtė, 5, UAB "Metida", Pilies g. 8/1-2, 2600 MTP Vilnius, LT

(54) Pavadinimas:

Duona

(57) Referatas:

Išradimas skirtas maisto pramonei, o būtent - duonos kepimo pramonei. Duona, pagaminta išradime siūlomu būdu, nuo jau žinomų skiriasi tuo, kad, ruošiant tešlą, į ją papildomai pridedama atitinkamai paruoštų jūros kopūstų, sudarančių iki 1,85 % bendros masės, kurie, savo ruožtu, praturtina duoną jodu. Duonos receptūra sudaryta taip, kad gaunamas puikus organoleptiškai suderintas produktas, turintis dar ir profilaktinių - gydomųjų savybių.

Išradimas skirtas maisto pramonei, o būtent - duonos kepimo pramonei. Išradimo tikslas - duonos gaminių maistinės ir biologinės vertės pagerinimas, praturtinant duoną jodo turinčiais komponentais ir, tuo pačiu, suteikiant jai gydomųjų - profilaktinių savybių.

Yra žinomos įvairios duonos gamybos receptūros, kurių sudėtyje be jau tradicinių duonos gamybai komponentų - miltų, vandens, mielių, druskos, cukraus, margarino - įdedama priedų, praturtinančių duoną įvairiais papildomais elementais ir suteikiančiais jai dar ir gydomųjų - profilaktinių savybių. SU 1558366, SU 1694088, SU 1805852, SU 1802687, WO 9713411, US 5505977 patentuose aprašytos duonos gamybai skirtos receptūros ir jos gamybos būdai, pridedant į duonos gamybai ruošiamą tešlą tokių papildomų komponentų, kaip žiedadulkės, rapsų sėmenys, susmulkinti kiaušinių lukštai, linų sėmenys, vitaminų priedai ar kiaušinio trynys. Duona, iškepta iš paruoštos tokiu būdu tešlos, yra praturtinta įvairiais vitaminais, baltymais, angliavandeniais, mineraliniais priedais, pavyzdžiui, kalciu, kuris būtinas maitinančioms kūdikius motinoms ar astenizuotų žmonių reabilitacijai, fosforu, jos energinė vertė taip pat padidėja.

Šis išradimas nuo jau minėtų skiriasi tuo, kad, ruošiant tešlą, į ją papildomai pridedama atitinkamai paruoštų jūros kopūstų. Tai suteikia šiai duonai ypatingą maistinę vertę. Nei viename žinomame išradime nebuvo užsiminta apie galimybę praturtinti duoną jodo turinčiu komponentu, kuris yra labai svarbus, siekiant sustiprinti žmogaus imuninės sistemos atsparumą įvairioms ligoms, tame tarpe ir susijusioms su žalingu ultravioletinių spindulių poveikiu. Duonos receptūra sudaryta taip, kad gaunamas puikus organoleptiškai suderintas produktas, turintis dar ir profilaktinių - gydomųjų savybių.

Šiame išradime aprašyta duona kepama įvairios formos, padinė ir forminė. Paviršius pabarstytas sezamu, paviršiuje ir pjūvyje matomos jūros kopūstų žymės. Duonai kepti naudojama receptūra, pateikta 1 lentelėje:

1 LENTELĖ

Žaliavų pavadinimas	Sąnaudos, kg		
	tešlai	paviršiaus apdailai	Viso:
Kvietiniai miltai	100,0		100,0
Presuotos kepimo mielės	3,0		3,0
Druska	1,5		1,5
Cukrus	1,0		1,0
Margarinas	1,0		1,5
Džiovinti jūros kopūstai	2,0		2,0
Sezamas		1,0	1,0
Viso:	108,5	1,0	109,5

Duonos fizikiniai - cheminiai rodikliai apibūdinti 2 lentelėje:

2 LENTELĖ

Rodiklio pavadinimas	Norma
Minkštimo drėgmė ne daugiau kaip, %	46,0
Minkštimo rūgštingumas ne daugiau kaip, °T	3,0

Tešla ruošama vienfaziu būdu. Prieš ruošiant tešlą, džiovinti jūros kopūstai, kurių kiekis sudaro iki 1,85% bendros tešlos masės, užmerkami, užpilant 2/3 tešlos užmaišymui skirtu vandeniu, ir 15 val. mirkomi.

Jūros kopūstams išbrinkus, iš visų 1 lentelėje nurodytų receptūros komponentų ir vandens, kurį sudaro likęs nuo išbrinkusių jūros kopūstų vanduo ir 1/3 tešlos paruošimui skirtu vandeniu, minkoma tešla. Tešlos technologinio proceso rodikliai nurodyti 3 lentelėje:

3 LENTELĖ

Rodiklio pavadinimas	Norma
Pradinė tešlos temperatūra, °C	28-32
Rauginimo trukmė, min.	20-30
Galutinis rūgštingumas, °T	2,5-3,5

Išrūgusi tešla rankomis arba formavimo įrenginiu dalinama nustatytos masės gabalais, kurie sudėliojami į riebalais suteptas formas arba ant kepimo skardų ir kildymo įrenginyje išlaikomi 50 - 60 min.

Prieš kepant, pusgaminių paviršius apšlakstomas vandeniu ir apibarstomas sezamo sėklomis.

Duona kepama rotacinėje krosnyje 210 - 220 °C temperatūroje 20 min. Iškepta 0,15 kg dydžio kepalėliais, tokia duona turi paros jodo atsargų trijų asmenų šeimai. Duona įgyja ir ypatingą maistinę vertę: 100 g duonos yra 7,3 g baltymų, 1,7 g riebalų, 43,8 g angliavandenių. Energinė duonos vertė - 225 kcal (895 kJ).

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

Duona, iškepta iš tešlos, susidedančios iš miltų, mielių, druskos, cukraus, margarino ir vandens, besiskirianti tuo, kad jos sudėtyje papildomai yra jūros kopūstų, kurių kiekis sudaro iki 1,85% bendros tešlos masės.