

(19)



(10)

LT 4488 B

(12)

PATENTO APRAŠYMAS

(11) Patento numeris: **4488**

(51) Int. Cl.⁶: **A21D 13/08**

(21) Paraiškos numeris: **97-117**

(22) Paraiškos padavimo data: **1997 07 08**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **1999 01 25**

(45) Patento paskelbimo data: **1999 04 26**

(72) Išradėjas:

Vitalija Freitakaitė, LT

Petras Ruika, LT

Antanas Vaičiulis, LT

Jūratė Godelienė, LT

Rima Didžgalvienė, LT

Vilija Bručkuvienė, LT

(73) Patento savininkas:

Akcinė bendrovė "Javinė", Minijos g. 45, 5802 Klaipėda, LT

(74) Patentinis patikėtinis:

Jarūta Lotužytė, 18, Medžiotojų g. 12-30, 5800 Klaipėda, LT

(54) Pavadinimas:

Plikytos tešlos meduolis

(57) Referatas:

Išradimas skirtas konditerijos gaminiams. Išradimo tikslas - nenaudojant brangių komponentų supaprastinti technologinį procesą, pagaminti kokybišką meduolį, prailginti gaminio vartojimo laiką, pajvairinti asortimentą, suteikiant gaminiui puikią prekinę išvaizdą.

Plikytos tešlos glazūruotas meduolis gaminamas iš kvietinių miltų, riebalų, cukraus bei deginto cukraus, vandens, krakmolo sirupo, tešlos purintojų, kvapų, džemo, glazūros bei riebalų antioksidanto.

Išradimas skirtas konditerijos gaminiams, o būtent glazūruotų meduolių gamybai.

5

Žinomi įvairūs meduolių gamybos būdai iš neplikytos ir plikytos tešlos, glazūruoti bei neglazūruoti su įdaru ir be jo, kurie aprašyti technologinėje instrukcijoje TI 4065442-1-93. Šių meduolių gamybai naudojami cukrus, degintas cukrus, sirupas, kiaušinių melanžas, kvapai, tešlos purentojai, džemai, kvietiniai miltai bei vanduo. Ruošiant plikytą tešlą pagal šią instrukciją pirmiausia į virimo katilą sudedami riebalai, cukrus, medus, krakmolo sirupas, ir supilamas vanduo. Viskas sumaišoma ir, nenustojant maišyti, kaitinama iki 70-75°C. Gauta masė atvėsinama iki 65-55°C ir į ją nenutraukiant maišymo beriami kvietiniai miltai. Sumaišyta tešla padedama atšaldymui iki 27-29°C. Atšalusi tešla suminkoma iki vientisos konsistencijos, o po to tešla ir vėl sudedama į minkymo mašiną, supilamos kitos nedžiagos, o vėliau ir tešlos purentojai, ir viskas gerai išmaišoma. Paruošta tešla iškočiojama ir iš jos formuojami meduoliai, arba ant iškočiotos tešlos lakšto užtepamas džemas, uždedamas kitas tešlos lakštas ir taip pat formuojami meduoliai. Paruošti meduoliai iškepami. Iškepti meduoliai gali būti apglauistomi.

20

25

Meduoliai paruošti pagal šią technologiją yra puikaus skonio, bet receptūroje naudojami brangūs

30

produktai, pavyzdžiui, medus, kiaušinio melnė, didina gaminio savikainą, o naudojami riebalai nepanaudojant antioksidanto, sutrumpina jų naudojimo laiką. Meduoliai, kurie sutepami džemais, prieš juos iškepant padidina džemo panaudojimą, kas taip pat pakelia meduolio savikainą, o netolygiai apglautyti meduoliai neturi pakankamos prekinės išvaizdos.

Išradimo tikslas - pagaminti kokybišką meduolį supaprastinant technologinį procesą nenaudojant brangių komponentų, prailginti gaminio vartojimo laiką, įvairinti asortimentą ir suteikti gaminiui gerą prekinę išvaizdą.

Norint pasiekti šį tikslą gaminant plikytos tešlos glazūruotus meduolius, receptūra papildyta riebalų antioksidantu, pavyzdžiui lecitinu, o meduolis gali būti įvairios formos, pavyzdžiui stačiakampis ir susideda iš kelių, bet ne mažiau kaip dviejų sluoksnių, kurie tarpusavyje gali būti pertepti įvairiais įdaraais, pavyzdžiui džemu, visas meduolio paviršius padengtas storu iki 1,5mm glazūros sluoksniu, kuri gali būti įvairaus skonio bei spalvos, pavyzdžiui, šokoladinė - riebalinė, ir kiekvienas meduolis gali būti atskirai įpakuotas, o komponentų santykis yra toks (kg):

kvietiniai miltai	- 360 ± 5
riebalai	- 37 ± 2
cukrus	- 20 ± 2
krakmolo sirupas	- 100 ± 3
degintas cukrus	- 20 ± 2

vanduo	- 180 ± 3
tešlos purentojai	- 10 ± 1
kvapai	- 3,5 ± 0,5
džemas	- 250 ± 5
glazūra	- 220 ± 5
lecitinas	- 0,3 ± 0,1

Sukurto meduolio technologinis procesas susideda iš plikinio paruošimo, jo atšaldymo bei
5 tešlos užmaišymo. Į atvirą virimo katilą suberiamas cukrus, supilamas krakmolo sirupas, degintas cukrus bei vanduo. Viskas sumaišoma, maišant kaitinama iki 85± 10°C. Kvietiniai miltai užpilami karštu 85±10°C sirupu ir supilami pakaitinti riebalai. Viskas
10 sumaišoma iki vientisos konsistencijos. Plikinys atšaldomas. Į atšalusia masę sudedami kvapai, dažai, tešlos purentojai bei riebalų antioksidantas. Minkoma tešla. Iš paruoštos tešlos ruošiami 1-2 cm storio lakštai, iš kurių formuojami įvairios formos,
15 pavyzdžiui, stačiakampiai, meduolio pusgaminiai, kurie vėliau iškepami. Iškepti meduoliai atšaldomi, sutepami džemu ir padengiami šokoladine - riebaline arba kitokia glazūra. Šie sukurti plikytos tešlos glazūruoti meduoliai (medainiai) turi naują formą bei
20 skonį.

Naujo meduolio (medainio) komponentų santykio nustatymui buvo atlikti keli bandymų variantai,

besiskiriantys komponentų kiekybine sudėtimi. Duomenys pateikiami 1-oje lentelėje.

Lentelė 1

Komponentų pavadinimas	Komponentų kiekiai (kg)		
	1	11	111
Kvietiniai miltai 1/2	340 ± 5	360 ± 5	380±5
riebalai	34 ± 2	37 ± 2	40±2
cukrus	17 ± 2	20 ± 2	23±2
krakmolo sirupas	95 ± 3	100 ± 5	105±3
degintas cukrus	17 ± 2	20 ± 2	23±2
vanduo	175 ± 3	180 ± 3	185±3
tešlos purentojai	7 ± 1	10 ± 1	12±1
kvapai	2,5± 0,5	3,5±0,5	4,5±0,5
džemas	220 ± 5	250 ± 5	260±5
glazūra	210 ± 5	220 ± 5	230±5
lecitinas	0,1± 1	0,3±0,1	0,5±0,1

5 Pagal pirmą variantą pagaminti meduoliai buvo mažai iškilę, neturėjo purumo, išplėstas, blyškios spalvos, glazūros sluoksnis plonas, matėsi pusfabrikačio ploteliai, neturėjo geros prekinės išvaizdės bei skonio. Meduoliai pagaminti pagal

10 trečiąją variantą buvo labai kieti, sunkiai formuojasi pusgaminis, paviršius rauplėtas su dideliais įtrūkimais, greitai žiedėja, labai saldus su specifiniu kvapu bei skoniu. Džemo bei glazūros padidintas kiekis kėlė gaminio savikainą, ir blogino

15 bendrą gaminio vaizdą.

Gaminiai, pagaminti pagal antrą variantą, atitiko visus pageidaujamus reikalavimus. Meduoliai puikios kokybės, gražios spalvos, tolygaus korėtumo, be įplyšimų, neturi nemalonaus tešlos purentojo skonio, bet turi malonų kvapą, greitai nežiedėja. Meduoliai sutepti džemu ir padengti šokoladine - riebaline glazūra, gražiai blizga, lygūs, nelipnūs. Kiekvienas meduolis įpakuotas į atskirą spalvingą įpakuotę. Įpakuoti meduoliai ilgiau nežiedėja ir turi puikią prekinę išvaizdą.

Cheminiai - energetiniai rodikliai pateikiami 2-oje lentelėje.

Lentelė 2

Medžiagų pavadinimas	Kiekis, g
100- te gramų produkto:	
riebalų	12,9
baltymų	4,6
angliavandenių	65,2

Sukurtas medainis yra geros kokybės, puikaus skonio, turi gerą prekinę išvaizdą, jo energetinė vertė 387 kal (100g).

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

1. Plikytos tešlos meduolis, dviejų dalių, glazūruotas, į kurio sudėtį įeina kvietiniai miltai, riebalai, cukrus, krakmolo sirupas, degintas cukrus, tešlos purentojai, druska, kvapai, džemas, glazūra bei vanduo, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad receptūra papildyta riebalų, antioksidantu, tokiu kaip lecitinas, o meduolis yra įvairios formos, tokios kaip stačiakampis, ir susideda iš kelių, bet ne mažiau kaip dviejų sluoksnių, kurie tarpusavyje gali būti pertepti įvairiais įdarais, tokiais kaip džemas, visas meduolio paviršius padengtas storu iki 1,5mm glazūros sluoksniu, kuri gali būti įvairaus skonio bei spalvos, tokia kaip šokoladinė - riebalinė, ir kiekvienas meduolis gali būti atskirai įpakuotas, o komponentų santykis yra toks (kg):

kvietiniai miltai	- 360 ± 5
riebalai	- 37 ± 2
cukrus	- 20 ± 2
krakmolo sirupas	- 100 ± 3
degintas cukrus	- 20 ± 2
vanduo	- 180 ± 3
tešlos purentojai	- 10 ± 1
kvapai	- 3,5 ± 0,5
džemas	- 250 ± 5
glazūra	- 220 ± 5
lecitinas	- 0,3 ± 0,1