

(19)



(10)

LT 4558 B

(12)

PATENTO APRAŠYMAS

(11) Patent numeris: **4558**

(51) Int. Cl.⁶: **A21D 13/08**

(21) Paraiškos numeris: **97-196**

(22) Paraiškos padavimo data: **1997 12 15**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **1999 06 25**

(45) Patent paskelbimo data: **1999 10 25**

(72) Išradėjas:

Rita Imbrasienė, LT

Aldona Petkevičienė, LT

(73) Patent savininkas:

Akcinė bendrovė "VILNIAUS PERGALĖ", Stirnų g. 25, 2600 Vilnius, LT

(74) Patentinis patikėtinis:

Marija Lenkutienė, 6, Patentinių paslaugų centras, UAB

J. Basanavičiaus g. 11/1, 2600 Vilnius, LT

(54) Pavadinimas:

Cukriniai sausainiai

(57) Referatas:

Išradimas priskiriamas prie maisto pramonės, būtent prie miltinių konditerinių gaminių, ir naudojamas konditerijos gaminių - cukrinių sausainių kepimui.

Siekiant pagerinti cukrinių sausainių maistines savybes, praturtinant juos jodo mikroelementu, į cukrinius sausainius, kurių sudėtyje yra miltų, cukraus, augalinių riebalų, melanžo, pieno, druskos, sodos, amonio druskos, invertinio sirupo ir vanilinės pudros, papildomai įeina jūros kopūstai, esant šiam komponentų santykiui, masės %:

miltai	58,1-45,2
cukraus pudra	16,2-20,2
augaliniai riebalai	15,9-18,5
melanžas	4,5- 5,5
sausas pienas	2,5- 3,5
druska	0,5
soda	0,4
amonio druska	0,1
invertinis sirupas	1 -5
jūros kopūstai	0,1- 0,4
vanilinė pudra	0,7.

Išradimas priskiriamas prie maisto pramonės, būtent prie miltinių konditerinių gaminių, ir naudojamas konditerijos gaminių - cukrinių sausainių kepimui.

Žinomi cukriniai sausainiai, į kurių sudėtį įeina šie komponentai, %: miltai 51,8-52,0; sutirštintos pieno išrūgos 16,9-17,0; invertinis sirupas 3,1-3,11; sutirštintas pienas 3,8-3,81; cukrus 8,4-8,5; melnė 1,8-1,81; margarinas 13,5-13,6; cheminiai pūrentojai 0,4; aromatizatoriai 0,2 (žiūr. Rusijos patentą Nr.454885, A21D 13/08, A21D 2/00). Naudojamos pieno išrūgos suteikia gaminiui rūgštą skonį.

Artimiausi siūlomam sprendimui pagal komponentų sudėtį yra cukriniai sausainiai, į kurių sudėtį įeina šie komponentai, masės %: cukrus 16-17; invertinis sirupas 2-3; kulinariniai riebalai 14-16; sutirštintas pienas 4-5; kukurūzų krakmolai 4,6-4,7; išrūgų pusfabrikas UK-1 2,7-2,8; melnė 3,4-3,5; vanilinė pudra 0,6-0,7; druska 0,4-0,5; soda 0,5-0,55; amonio druska 0,1-0,12; kvietiniai miltai - likusi dalis (žiūr. Rusijos patentą Nr.2034474, A21D 13/08). Tačiau naudojamas pusfabrikas UK-1 suteikia gaminiui rūgštą skonį, o sausainiai nepraturtinti jokiais organizmui naudingomis medžiagomis.

Pareiškiamo išradimo tikslas - cukrinių sausainių maistinių savybių pagerinimas, praturtinant juos jodo mikroelementu.

Tikslas pasiekiamas tuo, kad į cukrinius sausainius, kurių sudėtyje yra miltų, cukraus, augalinių riebalų, melnės, pieno, druskos, sodos, amonio druskos, invertinio sirupo ir vanilinės pudros, papildomai įeina jūros kopūstai, esant šiam komponentų santykiui, masės %:

miltai	58,1-45,2
cukraus pudra	16,2-20,2
augaliniai riebalai	15,9-18,5

melanžas	4,5-5,5
sausas pienas	2,5-3,5
druska	0,5
soda	0,4
amonio druska	0,1
invertinis sirupas	1-5
jūros kopūstai	0,1-0,4
vanilinė pudra	0,7

Siūlomas išradimas turi esminį skirtumą. Pareiškiami cukriniai sausainiai pasižymi ne tik geromis maistinėmis savybėmis, bet yra praturtinti jodo mikroelementu, labai reikalingu žmogaus organizmui.

Cukrinių sausainių kepimui naudoja šias medžiagas:

- aukščiausios rūšies kvietinius miltus, kurių drėgnumas 13,5%, glitimas 29%,
- cukraus pudrą, kurios drėgmė 0,08%, sacharozės 99,75%,
- augalinius riebalus "VEGAO" - 0,3% drėgmės,
- sausą pieną - 4% drėgmės,
- druską,
- melanžą, paruoštą iš kiaušinių,
- sodą,
- amonio druską,
- invertinį sirupą,
- vanilinę pudrą,
- džiovintus jūros kopūstus; prieš naudojimą jūros kopūstus 1,5 val. mirko šaltame vandenyje. 100g produkto -365,7 kkal, 0,5g baltymų, 0,9 g riebalų, 88,8g angliavandenių; vitamino C - 4,9mg/%; J-0,07%.

Išradimo esmė ta, kad pridėjus į cukrinių sausainių sudėtį džiovintų jūros

kopūstų, pagerėja ne tik maistinės savybės, bet sausainiai praturtinami ir jodo mikroelementu.

Sausainių komponentų sudėties pavyzdžiai pateikiami 1 lentelėje.

1 lentelė

Komponentai	Komponentų kiekis, masės %		
	1 pavyzdys	2 pavyzdys	3 pavyzdys
miltai	58,1	51,6	45,2
cukraus pudra	16,2	18,2	20,2
augaliniai riebalai	15,9	17,2	18,5
melanžas	4,5	5,1	5,5
sausas pienas	2,5	3,0	3,5
druska	0,5	0,5	0,5
soda	0,4	0,4	0,4
amonio druska	0,1	0,1	0,1
invertinis sirupas	1,0	3,0	5,0
jūros kopūstai	0,1	0,2	0,4
vanilinė pudra	0,7	0,7	0,7

Cukrinius sausinius gamina pagal šią technologiją.

Emulsijos paruošimas. Į emulsatoriaus maišyklę supila 3 kg invertinio sirupo, 2,9 kg vandens ir maišant palaipsniui sudeda 18,2 kg cukraus pudros. Maišo 5-10 minučių. Po to sudeda 17,2 kg augalinių riebalų "VEGAO", 5,1 kg melanžo, 3 kg sauso pieno, 0,5 kg druskos, 0,4 kg sodos, 0,1 kg amonio druskos ir 0,7 kg vanilinės pudros. Mišinį maišo dar 30-35 minutes. Mišinio temperatūra išlaikoma 35-38°C. Paruoštą emulsiją siurbliu paduoda į apšildomą tarpinę talpą, kur ją nepertraukiamai maišo.

Tešlos paruošimas. Iš tarpinės talpos emulsiją siurbliu paduoda į tešlos maišymo mašiną. Ten pat paduoda 62,7 kg miltų ir 0,214 kg išbrinkintų jūros kopūstų. Mišinį maišo 10-20 minučių. Paruošta tešla turi būti plastiška, minkšta, jos drėgmė turi būti 15%. Toliau tešlą paduoda į rotorinę formavimo mašiną.

Ruošinius nuo rotorinės mašinos juostos paduoda ant kepimo kameros metalinės juostos. Kepimo laikas - 3,5 min. Išėjusius iš kepimo krosnies sausainius aušina pirminio atšaldymo kameroje iki 25-30°C

Iškepę sausainiai fasuojami į pakelius.

Gauti cukriniai sausainiai turi:

drėgmės	$4,5 \pm 1,5\%$
riebalų	$19,5 \pm 1,3\%$
cukraus	$22,4 \pm 2,0\%$

Pareikšti cukriniai sausainiai pasižymi geromis maistinėmis savybėmis, praturtinti jodo mikroelementu, reikalingu žmogaus organizmui. 100 g sausinių yra 0,15 mg jodo.

Išradimo apibrėžtis

Cukriniai sausainiai, į kurių sudėtį įeina miltai, cukrus, augaliniai riebalai, melnžas, pienas, druska, soda, amonio druska, invertinis sirupas ir vanilinė pudra, b e s i s k i r i a n t y s tuo, kad papildomai į jų sudėtį įeina jūros kopūstai, esant šiam komponentų santykiui, masės %:

miltai	58,1-45,2
cukraus pudra	16,2-20,2
augaliniai riebalai	15,9-18,5
melnžas	4,5-5,5
sausas pienas	2,5-3,5
druska	0,5
soda	0,4
amonio druska	0,1
invertinis sirupas	1-5
jūros kopūstai	0,1-0,4
vanilinė pudra	0,7