

(19)



(10)

LT 4688 B

(12)

PATENTO APRAŠYMAS

(11) Patent numeris: **4688**

(51) Int. Cl.⁷: **A23L 1/16**

(21) Paraiškos numeris: **98-122**

(22) Paraiškos padavimo data: **1998 08 27**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **2000 03 27**

(45) Patent paskelbimo data: **2000 08 25**

(72) Išradėjas:

Snieguolė Šoblinskienė, LT

(73) Patent 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 Vilnius, LT

(54) Pavadinimas:

Makaronai su jūros kopūstais

(57) Referatas:

Išradimas skirtas maisto gamybos pramonei ir gali būti pritaikytas makaronų gamybai.

Makaronai, pagaminti pagal šį išradimą, pasižymi tuo, kad jų sudėtyje papildomai yra jūros kopūstų, kurių kiekis sudaro nuo 0,1 iki 10 % tešlos masės, praturtinančių makaronus tokia biologiškai aktyvia medžiaga, kaip jodas. Makaronų receptūra sudaryta taip, kad gaunamas puikus organoleptiškai suderintas produktas, turintis dar ir dietinę-profilaktinę vertę.

Išradimas skirtas maisto gamybos pramonei ir gali būti pritaikytas makaronų su jūros kopūstais, praturtinančiais tokia biologiškai aktyvia ir dietiškai bei profilaktiškai vertinga medžiaga, kaip jodas, gamybai.

Yra žinomos įvairios makaronų gamybos receptūros, kurių sudėtyje be jau tradicinių makaronų gamybai komponentų - miltų, vandens, druskos ir t.t., įdedama augalinių priedų, praturtinančių makaronus įvairiomis papildomomis biologiškai aktyviomis medžiagomis ir suteikiančių jiems dar ir dietinių - profilaktinių savybių. Pavyzdžiui, iš SU 1805874 patento yra žinomas makaronų gamybos būdas, sumaišant kviečių miltus su augaliniu priedu, kurį sudaro mišinys, susidedantis iš petražolių, krapų, natrio chlorido tirpalo ir salotų lapų.

SU 1779316 patente aprašyti makaronai, kurių gamybai panaudotas kopūstų, disperguotų suspensijoje, paruoštoje iš šviežiai sutrintos, turinčios karotino, daržovių masės, žalumynų bei druskų mišinio tirpalo, mišinys.

Šis išradimas nuo jau minėtų skiriasi tuo, kad, gaminant makaronus, į tešlą, paruoštą iš aukščiausios rūšies miltų, papildomai pridedama džiovintų jūros kopūstų. Tai suteikia šiems makaronams ypatingą maistinę vertę. Nei viename žinomame išradime nebuvo užsiminta apie galimybę praturtinti makaronus tokia biologiškai aktyvia medžiaga, natūraliai įeinančią į jūros kopūstų sudėtį, kaip jodas, kuris yra labai svarbus ne tik maistine, bet ir gydomąja prasmėmis. Makaronų receptūra sudaryta taip, kad gaunamas puikus organoleptiškai suderintas produktas, turintis dar ir profilaktinių - gydomųjų savybių. Išradimas gali būti pritaikytas įvairių makaronų - vermišelių, spageti ir pan. - gamybai.

Makaronų su jūros kopūstais receptūra pateikta žemiau 1 lentelėje.

1 lentelė

Žaliavų pavadinimas	Žaliavų sąnaudos (kg/1 t gatavos produkcijos)
Kvietiniai a/r miltai	1057,0
Džiovinti jūros kopūstai	1,0
Maistiniai dažai C-1300-WS	2,0

Pirmiausia aukščiausios rūšies kvietiniai miltai, skirti makaronų gamybai, persijojami per sietus ir praleidžiami pro magnetinę gaudyklę. Taip pašalinamos visos priemaišos, patekusios į miltus grūdų malimo, miltų išpilstymo, fasavimo ir transportavimo metu.

Tešlos paruošimui naudojamas šaltas, ne daugiau kaip 20°C temperatūros vanduo. Tešlos paruošimui naudojama ne daugiau kaip 20% miltų kiekio vandens. Vanduo su jame ištirpintais maistiniais dažais supilamas į tarpinę talpyklą, esančią prie makaronų preso, iš kurio siurblio pagalba porcijiniu būdu dozuojamas į tešlos minkymo mašiną.

Į preso tešlos minkymo mašiną pastoviai beriami miltai ir džiovinti jūros kopūstai, perminkant juos su tirpalu formuojama tešla. Džiovintų jūros kopūstų kiekis, priklausomai nuo norimo gauti galutinio produkto sotumo laipsnio, sudaro nuo 0,1 iki 10% tešlos masės. Tešlos lygis mašinoje yra vienodas per visą jos ilgį. Tešla minkoma dviem etapais, o vėliau, jau pilnai paruošta, patenka į presą.

Tešlos technologinio proceso rodikliai patekti 2 lentelėje.

2 lentelė

Rodiklio pavadinimas	Norma
Tešlos temperatūra, °C	35-40
Tešlos drėgmė, %	28-32

Formuojamų makaronų pusgaminų forma priklauso nuo preso matricos. Išpresuota tešla, skirta makaronų gamybai, supjaustoma prie pat matricos specialiu peilių mechanizmu.

Supjaustytų ir paskirstytų plonu sluoksniu makaronų pusgaminiai persiunčiami į pirminį džiovinimą ant vibrodžiovyklos vibruojančios juostos. Makaronai, paskirstyti plonu sluoksniu, juda vibrodžiovyklos juostomis, kur temperatūra yra 50 °C. Makaronai džiovinami.

Po pirminio džiovinimo, priklausomai nuo makaronų formos, drėgmė sumažėja iki 3 %. Tuomet makaronai plonu sluoksniu supilami ant rėmelio su sietiniu dugnu ir toliau džiovinami džiovyklose. Džiovinimo parametrai

džiovyklose kinta priklausomai nuo džiovinimo trukmės ir lauko temperatūros. Galutiniai pagamintų makaronų fizikiniai-cheminiai rodikliai pateikti 3 lentelėje.

3 lentelė

Rodiklio pavadinimas	Norma
Sausų makaronų drėgmė, ne daugiau kaip %	13,0
Sausų makaronų rūgštingumas, ne daugiau kaip °T	4,0

Išdžiovinti džiovyklose makaronai išpilami į specialias talpyklas arba ant šiam tikslui pritaiktų stalų ir laikomi, kol atvėsta iki kambario temperatūros. Makaronams vėstant, tolygiai pasiskirsto jų drėgmė.

Atvėsę makaronai fasuojami, pakuojami bei ruošiami transportavimui.

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

1. Makaronai, paruošti iš tešlos, sumaišytos su turinčiais biologiškai aktyvių medžiagų augaliniais priedais, besiskiriantys tuo, kad jų sudėtyje papildomai yra jūros kopūstų, kurių kiekis sudaro nuo 0,1 iki 10% tešlos masės, praturtinančių makaronus jodu ir, tokiu būdu, suteikiančių makaronams dietinę ir profilaktinę vertę.