

(11) Patent numeris: **4721**

(51) Int. Cl.⁷: **A23G 3/20**

(21) Paraiškos numeris: **98-168**

(22) Paraiškos padavimo data: **1998 11 26**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **2000 06 26**

(45) Patent paskelbimo data: **2000 10 25**

(72) Išradėjas:

Vitalija Freitakaitė, LT
Petras Ruika, LT
Antanas Vaičiulis, LT
Jūratė Godelienė, LT
Vilija Bručkovienė, LT

(73) Patent savininkas:

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

(74) Patentinis patikėtinis:

Otilija Klimaitienė, 35, A.A.A.Baltic Service Company,
Rūdninkų g. 18/2, 2001 Vilnius, LT

(54) Pavadinimas:

Neplikytos tešlos medainių, meduolių gamybos būdas

(57) Referatas:

Išradimas skirtas konditerijos gaminiams. Išradimo tikslas - supaprastinti technologinį procesą, pagaminti kokybišką medainį bei meduolį, prailginti gaminio vartojimo laiką, pajvairinti asortimentą, suteikti gaminiui puikią prekinę išvaizdą bei gerą skonį.

Neplikytos tešlos glazūruotas medainis arba meduolis gaminamas iš kvietinių 1-os rūšies miltų, kiaušinių, riebalų, deginto cukraus, medaus, krakmolo sirupo, prieskonių, marmelado, džemo, šokoladinės-riebalinės glazūros, lecitino, tešlos purentojų, į kurių sudėtį papildomai įeina kalio karbonatas bei spiritas.

Išradimas skirtas konditerijos gaminiams, o
5 būtent glazūruotų meduolių gamybai.

Žinomi įvairūs meduolių gamybos būdai iš
neplikytos ir plikytos tešlos, glazūruoti ir
neglazūruoti su įdaru ir be jo, kurie aprašyti
10 paraiškoje Nr.97-117.

Šių medainių, meduolių gamybai naudojami
krakmolo sirupas, kiaušiniai, kvapai, tešlos purentojai,
džemai, kvietiniai miltai bei vanduo, o tešla ruošiama
šiuo būdu. Meduolio technologinis procesas susideda iš
15 plikinio paruošimo, jo atšaldymo bei tešlos užmaišymo. Į
atvirą virimo katilą suberiamas cukrus, supilamas
krakmolo sirupas, degintas cukrus bei vanduo. Viskas
sumaišoma, maišant kaitinama iki $85 \pm 10^{\circ}\text{C}$. Kvietiniai
miltai užpilami karštu sirupu ir supilami pakaitinti
20 riebalai. Viskas sumaišoma iki vientisos konsistencijos.
Plikinys atšaldomas. Į atšalusią masę sudedami kvapai,
dažai, tešlos purentojai bei riebalų antioksidantas -
lecitinas. Minkoma tešla. Iš paruoštos tešlos ruošiami
1-2 cm storio lakštai, iš kurių formuojami įvairios
25 formos medainių, meduolių pusgaminiai, kurie vėliau
iškepami. Iškepti meduoliai atšaldomi ir apglauistomi
cukraus glazūra, o medainiai sutepami džemu ir
padengiami šokoladine - riebaline arba kitokia glazūra.
Šie sukurti plikytos tešlos gaminiai yra puikaus skonio
30 bei pasižymi formos įvairumu.

Medainiai pagaminti pagal šią receptūrą yra puikaus skonio, bet technologiniame procese naudojamas komponentų virimas, kuris didina gamybos savikainą, o taip pat komponentus verdant dalinai vyksta vertingų medžiagų savybių pakeitimas.

Išradimo tikslas - teikiant dviejų fazių tešlos paruošimo būdą, pagaminti kokybišką medainį bei meduolį, supaprastinti gamybinį technologinį procesą, prailginti gaminių vartojimo laiką, paįvairinti asortimentą ir suteikti gaminiams gerą prekinę išvaizdą.

Norint pasiekti šį tikslą gaminant neplikytos tešlos meduolius bei medainius reikia, kad 1-oje fazėje būtų sumaišomi komponentai tokie, kaip dirbtinis medus, krakmolo sirupas, degintas cukrus, riebalai, lecitinas bei prieskoniniai, o gauta masė sumaišoma su kvietiniais 1-os rūšies miltais. Tešla brandinama. Subrandinta tešla 2-je fazėje sumaišoma su vandenyje ištirpintais tešlos purentojais, prie kurių papildomai pridedamas, tešlos rūgštingumą, lipnumą reguliuojantis bei kildinimo komponentas toksai, kaip kalio karbonatas, ir permaišoma su išplaktais kiaušininiais. Komponentų sudėtis yra tokia: (kg)

kvietiniai 1-os rūšies miltai	40 ± 5
riebalai	4 ± 0,5
degintas cukrus	2,5 ± 0,5
krakmolo sirupas	11 ± 1
dirbtinis medus	11 ± 1

kiaušiniai	$0,5 \pm 0,1$
degtinė	$0 - 0,3$
soda	$0,4 \pm 0,1$
amonio karbonatas	12 ± 1
kalio karbonatas	$6,0 \pm 0,5$
prieskoniai	$3,0 \pm 1$
lecitinas	$2,0 \pm 0,5$
marmeladas, džemas	25 ± 5
šokoladinė - riebalinė glazūra	20 ± 3

Tešla 10-24 val. paliekama subrandinimui. Į tešlą galima pilti degtinę.

Į meduolių bei medainių sudėtį įeinantys komponentai yra optimalūs, kad gautusi kokybiški gero skonio gaminiai ir gali būti panaudoti naujų gaminių gamyboje. Komponentų kiekių pakeitimai gamyboje neleistini, nes tada bus pagamintas naujas gaminy. Tešlos paruošimo technologinis procesas pateikiamas lentelėje 1.

Lentelė 1

Zaliavos, pusgaminiai technologijos proceso rodikliai	Technologinio proceso stovis	
	Pirmas maišymas 100 kg pusfabrikačio	Antras maišymas 100 kg pusfabrikačio
dirbtinis medus, kg	16 ± 1	
krakmolo sirupas, kg	16 ± 1	
degintas cukrus, kg	$2,5 \pm 0,5$	
riebalai, kg	$5,0 \pm 0,5$	
lecitinas, kg	$0,3 \pm 0,1$	
prieskoniai, kg	$0,3 \pm 0,2$	

kvietiniai 1-os r.miltai, kg 64 ± 2

tešlos purentojai:

soda, kg $0,06 \pm 0,02$

amonio karbonatas, kg $3,0 \pm 0,5$

kalio karbonatas, kg $1,2 \pm 0,2$

išplakti kiaušiniai, kg $0,8 \pm 0,1$

Tešlos temperatūra $25-28^{\circ}\text{C}$

Tešlos brandimo trukmė 10-24 val.

Drėgmė, % 18 ± 2

Medainio bei meduolio technologinis procesas susideda iš šių teslos paruošimo fazių.

Pirma fazė - į teslos minkymo mašiną sudedami šie komponentai: dirbtinis medus, krakmolo sirupas, riebalai, degintas cukrus, prieskoniai, lecitinas ir viskas permaišoma. Į paruoštą masę sudedami kvietiniai 1-os rūšies miltai ir komponentai maišomi apie 20 min. iki vientisos masės. Gaunasi vientisa masė - tešla. Tešlos temperatūra apie 28°C , o drėgmė 18 ± 2 %. Paruošta tešla 10-24 val. paliekama subrandinimui.

Antra fazė - į subrandintą tešlą supilami vandenyje ištirpinti cheminiai teslos purentojai, tokie kaip amonio karbonatas, o teslos rūgštingumui bei lipnumui reguliuoti, papildomai pridedamas teslos kildinimo komponentas - kalio karbonatas. Tešlos aromatui pagerinti galima įpilti degtinės. Tešla dar kartą permaišoma. Baigiant tešlą maišyti supilami

išplakti kiaušiniai ir viskas permaišoma iki vientisos masės.

Šis technologinis procesas atitinka ir naujų meduolių, tokių kaip "Sutema" gamybai.

Iš paruoštos tešlos formuojami 2-3 kg gabalai. Tešlos gabalai kočiojami į 2-5 mm storio lakštus, kurie pjaustymo mašina supjaustomi į 3-5 cm medainio pusfabrikačius. Medainių forma gali būti įvairi. Meduoliai formuojami formavimo mašina. Forma - mažo apskritimo arba cilindro.

Suformuoti medainiai bei meduoliai sudedami ant riebalais arba miltais pabarstytų kepimo skardų. Kepimui gali būti panaudojamas specialus kepimo popierius. Gaminiai kepami kepimo krosnyje, kurios temperatūra 180 - 205°C, o kepimo trukmė 8-12 min.

Ataušinti meduoliai glaistomi sirupu išvirtu iš cukraus ir vandens, o medainių ataušintos pusfabrikačio plokštelės pertepiamos marmeladu, džemu arba kitu įdaru. Sutepti medainių pusfabrikačiai glaistomi šokoladine - riebaline arba kitokia glazūra. Gaminiai po vieną arba kelis fasavimo automatu supakuojami į plėvelę.

Neplikytos tešlos medainiai bei meduoliai pagaminti pagal šį būdą ir receptūrą yra kokybiški, pasižymi geromis skonio savybėmis, padidėjusiu

koretumu, turi didesnę apimtį. Naudojamas kalio karbonatas reguliuoja gaminio rūgštingumą bei lipnumą ir praplečia gaminių naudojimo galimybes.

Pateikiamas neplikytos tešlos medainių, gamybos būdas bei receptūra gali būti panaudojama naujų gaminių gamyboje, o jų energetinė vertė 400 kal.

Fizikiniai - cheminiai kokybės rodikliai pateikiami lentelėje 2.

Lentelė 2

Medžiagų pavadinimas

Kiekis g.

100-te gramų produkto:

riebalų

12 - 13

baltymų

5 - 6

angliavandenių

74 - 76

Sukurta medainių, meduolių receptūra bei technologija leidžia pagaminti gaminius geros kokybės, puikaus skonio. Gaminiai turi gerą prekinę išvaizdą, jų energetinė vertė 400 kal (100g).

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

1. Neplikytos tešlos dviejų arba vienos dalies
glazūruotų medainių receptūra, į kurių sudėtį įeina
5 kvietiniai miltai, riebalai, kiaušiniai, degintas
cukrus, krakmolo sirupas, tešlos purentojai, tokie
kaip soda bei amonio karbonatas, prieskoniai, džemas,
glazūra, lecitinas, b e s i s k i r i a n t i tuo,
kad receptūra papildyta kalio karbonatu, o komponentų
10 sudėtis yra tokia 150 produkto, kg:

kvietiniai 1-os rūšies miltai	40±5
riebalai	4,0±0,5
degintas cukrus	2,5±0,5
krakmolo sirupas	11±1
dirbtinas medus	11±1
kiaušiniai	0,5±0,1
degtinė	0-0,3
soda	0,4±0,1
amonio karbonatas	12±1
kalio karbonatas	6,0±0,5
prieskoniai	3,0±1,0
lecitinas	2,0±0,5
marmeladas, džemas	25±5
šokoladinė-riebalinė glazūra	20±3.

2.Receptūra pagal 1 punktą, b e s i s k i a n-
t i tuo, kad tešlos sudėtyje pasirinktinai yra
degtinė.

5 3. Neplikytos tešlos medainių pagal 1 punktą
gamybos būdas, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad
pirmoje fazėje sumaišo tokius komponentus, kaip
dirbtinis medus, krakmolo sirupas, degintas cukrus,
riebalai, lecitinas bei prieskoniai ir gautą masę
10 sumaišo su kvietiniais 1-os rūšies miltais, o tešla
subrandinama, po to antroje fazėje sumaišo su
vandenyje ištirpintais tešlos purentojais, prie kurių
papildomai prideda tešlos rūgštingumą, lipnumą
reguliuojantį bei kildinimo komponentą, tokį kaip
15 kalio karbonatas, ir viską permaišo su išplaktais
kiaušiniais, suformuoja medainių pusfabrikačius ir
kepa 180-205°C temperatūroje 8-12 min.

4.Būdas pagal 3 punktą, b e s i s k i r i a n-
20 t i s tuo, kad tešla brandinama 10-24 val.