

(19)



(10) **LT 4767 B**

(12) **PATENTO APRAŠYMAS**

(11) Patent numeris: **4767**

(51) Int. Cl. ⁷: **A21D 13/08**

(21) Paraiškos numeris: **99-068**

(22) Paraiškos padavimo data: **1999 06 10**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **2000 12 27**

(45) Patent paskelbimo data: **2001 02 26**

(62) Paraiškos, iš kurios dokumentas išskirtas, numeris: —

(86) Tarptautinės paraiškos numeris: —

(86) Tarptautinės paraiškos padavimo data: —

(85) Nacionalinio PCT lygio procedūros pradžios data: —

(30) Prioritetas: —

(72) Išradėjas:

Vitalija FREITAKAITĖ, LT
Petras RUIKA, LT
Antanas VAIČIULIS, LT
Jūratė GODELIENĖ, LT
Vilija BRUČKUVIENĖ, LT
Nijolė KATINIENĖ, LT

(73) Patent savininkas:

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

(74) Patentinis patikėtinis:

Otilija KLIMAITIENĖ, A.A.A. Baltic service company, Rūdininkų g. 18/2, 2001 Vilnius, LT

(54) Pavadinimas:

Sausučių, kvietinukų receptūra

(57) Referatas:

Išradimas skirtas konditerijos gaminiams. Išradimo tikslas paįvairinti asortimentą, pagaminti gaminius su geromis skonio savybėmis, trapius.

Sausučiai bei kvietinukai gaminami iš aukščiausios rūšies kvietinių miltų, riebalų, mielių, cukraus, druskos, vandens bei įvairių skonį pagerinančių priedų.

Išradimas skirtas konditerijos gaminiams, o būtent traškučių gamybai.

Žinomi įvairūs riestainių, traškučių gamybos būdai, kurie yra aprašyti autorinio liudijimo SU Nr.1595427 aprašyme. Iš kvietinių miltų pirmos rūšies, mielių, druskos, cukraus, pieno - išrūgų - riebalų mišinio gaminama tešla. Tešla 15 min. paliekama išsistovėjimui. Išsistovėjusi tešla 3-4 kartus valcuojama ir pakartotinai 20 min. paliekama išsistovėjimui. Iš tešlos formuojami žiediniai gaminiai (traškučių išorinis skersmuo $55 \pm 2\text{mm}$). Pusgaminiai 60 min. paliekami išsistovėjimui, po to apšutunami ir iškepami.

Iškepti gaminiai apvalios arba pailgos formos, lygūs, šviesiai rudos arba geltonos spalvos, trapūs, drėgmė 13 - 19 %.

Traškučiai pagaminti pagal šią receptūrą - technologiją yra puikaus skonio, bet naudojamas pieno - išrūgų mišinys daro gaminį sunkų, o naudojamas mielių kiekis nepakankamai išpurena tešlą. Gautas gaminytis turi pakankamą didelę drėgmę ir su laiku praranda trapumą, o gaminiai yra nemažos apimtys ir nepasižymi originalumu.

Šio išradimo tikslas - sukurti tokius gaminius, kurių organoleptinės savybės prilygtų geros kokybės gaminiams, bet kurie būtų įvairių, patrauklių formų, žymiai trapesni, sausesni, su laiku neprarastų šių savybių ir tuo pačiu būtų subalansuotas maistinės vertės savybės pagal šiuolaikinius gaminių reikalavimus.

Šią problemą išsprendžia pagal šį išradimą pagaminti sausučiai bei kvietinukai, kurių receptūroje panaudojamas sumažintas vandens kiekis, o padidinti riebalų, cukraus bei mielių kiekiai, o komponentų sudėtis yra tokia, kg:

Miltai kvietiniai	100 $\pm$ 2
aukščiausios rūšies	
Mielės	8 $\pm$ 0,2
Cukrus	22 $\pm$ 0,4
Margarinas	8 $\pm$ 0,2
Druska	2 $\pm$ 0,1
Vanduo	30 $\pm$ 1

Gaminio skonio pagerinimui į tešlą, arba pusfabrikačio paviršiaus apibarstymui, pasirinktinai naudojami šie komponentai, kg:

Aguonos	5,0 $\pm$ 0,2
Vanilinas	0,2 $\pm$ 0,05
Cinamonas	0,8 $\pm$ 0,1
Vandens-cukraus sirupas	10 $\pm$ 0,5
Sezamo sėklos	2,5 $\pm$ 0,5
Kmynai	3,0 $\pm$ 0,5
Šokoladiniai pabarstukai	6,0 $\pm$ 1,0
Spalvoti pabarstukai	5,5 $\pm$ 1,0
Kokoso drožlės	3,0 $\pm$ 0,5

Cukraus granulės

4,0 ± 0,7

Iš paruoštos tešlos formuojami žiediniai gaminiai, kurių išorinis diametras ne didesnis 26 mm, o storis ne mažesnis 5 mm, ir formuojami tašelio formos gaminiai, kurių ilgis ne didesnis 28 mm, o storis ne mažesnis 5 mm, o jų forma gali būti linijinė arba šiek tiek palenkta. Gaminių drėgmė ne didesnė 7 %. Gaminių paviršius pasirinktinai padengtas vienu ar keliais skonį pagerinančiais komponentais, arba glaistomas vandens - cukraus sirupu.

Naujovė ta, kad panaudojamas vanduo, kurio kiekis sumažintas, o padidintas riebalų, cukraus bei mielių kiekiai. Padidintas mielių kiekis tešlą lengvai išpureną. Tešla gaunasi su stabilia akyta struktūra.

Norint pagaminti, pagal išradimą naujus gaminius sausučius bei kvietinukus, reikia tiksliai paruošti pradinis medžiagų kiekius ir griežtai laikytis nurodytos technologijos. Naudojami aukščiausios rūšies kvietiniai miltai, kurių glitino kiekis neturi būti žemesnis 28 - 32 %. Glitinas turi būti elastingas, nelipnus, neplyšti. Tešla gali būti ruošiama naudojant tirštą, skystą maišinį arba pagreitinų būdu. Kitos medžiagos, naudojamos receptūroje, turi atitikti standarto reikalavimus.

Pateikiamas technologinio proceso aprašymas naudojant tirštą maišinį. Maišinys ruošiamas tešlos minkymo mašinoje, sumaišant a/r kvietinius miltus, mieles ir vandenį iki vienalytės masės konsistencijos.

Maišinio drėgmė 40 ± 2 %. Maišinys rauginamas $30 \pm 2^{\circ}\text{C}$ temperatūroje, apie 210 - 300 min. Galutinis maišinio rūgštingumas 2,5 - 4⁰. Išraugintas maišinys naudojamas tešlos paruošimui. Minkymo mašinoje maišinys sumaišomas su druskos tirpalu, likusiu vandeniu, cukrumi, riebalais ir kitomis skonį pagerinančiomis medžiagomis. Sumaišius suberiami likę aukščiausios rūšies kvietiniai miltai ir minkoma iki vienalytės tešlos susidarymo konsistencijos. Lėtaeigiose mašinose tešla maišoma 8-12 min., intensyvaus maišymo mašinose 3-4 min. Tešlos drėgmė 25-35%. Tešla išlaikoma 10-20 min. Išlaikyta tešla pjaustoma 5-10 kg gabalais ir valcuojama. Tešla per valcus perleidžiama 5-7 kartus. Valcavimas pagerina tešlos plastiškumą, jos burkimą ir vientisai paskirsto panaudotus skonį gerinančius komponentus, pagerina gaminio kokybę bei skonį. Po valcavimo tešlos gabalus sulanksto, arba susuka voleliais ir padeda 10-20 min. išburkimui. Išburkusios tešlos gabalai sudedami į sausučio formavimo mašiną, kuri per žiedinį plyšį formuoja žiedinę spiralę, cilindriniai peiliai nupjauna ruošinį, o užvalcavimo įvorė galutinai suformuoja apskritą gaminį ne didesnę 26 mm. Kvietinukams suformuoti naudojamas cilindrinis antgalis. Apskritas ruošinys peiliu supjaustomas į tašelius, ne ilgesnius 28 mm. Suformuoti sausučių bei kvietinukų pusgaminiai sudedami ant kasečių, reikalui esant pasirinktinai pabarstomi skonį gerinančiais komponentais arba ju mišiniais ir perduodami į išsistovėjimo įrenginį. Išsistovėjimo įrenginyje gaminiai išbūna 15-30 min., $35-40^{\circ}\text{C}$ temperatūroje,

drėgmė 75-85%. Išsistovėję gaminiai 1-3 min.
 apšutinami garais ir kepami krosnyje 16-20 min,
 $160 \pm 5^{\circ}\text{C}$ temperatūroje. Iškepti gaminiai
 pasirinktinai glaistomi vandens - cukraus cirupu.

Pateikiami sausučiai bei kvietinukai, pagaminti
 pagal šį būdą bei receptūrą yra puikaus skonio,
 pasižymi geromis skonio savybėmis, trapūs, įdomūs,
 estetiški, o jų energetinė vertė 409 kal. 100-e gramų
 produkto.

Fizikiniai - cheminiai kokybės rodikliai
 pateikiami 1 lentelėje.

1 lentelė

Medžiagų pavadinimas	Kiekis g.
100-te gramų produkto:	
riebalų	5,9
baltymų	10,0
angliavandenių	78,3
drėgmė % ne daugiau	7
minkštimo rūgštingumas,	3,0
laipsniais ne daugiau	

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

1. Sausučių, kvietinukų receptūra susidedanti iš miltų, mielių, druskos, cukraus, riebalų bei skysčio, b e s i s k i r i a n t i tuo, kad lyginant su analogu receptūroje yra sumažintas vandens kiekis, padidintas riebalų kiekis, o cukraus bei mielių kiekiai padidinti kelis kartus, komponentų sudėtis 115 kg gatavo produkto yra tokia, kg:

Miltai kvietiniai	100 ± 2
aukščiausios rūšies	
Mielės	8 ± 0,2
Cukrus	22 ± 0,4
Margarinas	8 ± 0,2
Druska	2 ± 0,1
Vanduo	30 ± 1

2. Receptūra pagal 1 punktą, b e s i s k i r i a n t i tuo, kad gaminio skonio pagerinimui į tešlą arba pusfabrikačio paviršiaus apibarstymui, pasirinktinai naudojami vienas arba keli komponentai, komponentų sudėtis 115 kg gatavo produkto yra tokia,kg:

Aguonos	5,0 ± 0,2
Vanilinas	0,2 ± 0,05
Cinamonas	0,8 ± 0,1
Vandens-cukraus sirupas	10 ± 0,5
Sezamo sėklos	2,5 ± 0,5
knynai	3,0 ± 0,5
Šokoladiniai pabarstukai	6,0 ± 1,0

Spalvoti pabarstukai	$5,5 \pm 1,0$
Kokoso drožlės	$3,0 \pm 0,5$
Cukraus granulės	$4,0 \pm 0,7$

3.Sausučiai pagal 1,2 punktą b e s i s k i -
r i a n t y s tuo, kad gaminiai iš paruoštos tešlos
turi žiedo formą, kurių išorinis diametras ne
didesnis 26 mm, o storis ne mažesnis 5 mm.

4.Kvietinukai pagal 1,2 punktą, b e s i s k i -
r i a n t y s tuo, kad iš paruoštos tešlos
suformuoti tašelio formos gaminiai, kurių ilgis ne
didesnis 28mm, storis ne mažesnis 5 mm, o jų forma
gali būti linijinė arba šiek tiek palenkta.

5. Sausučiai, kvietinukai pagal 3,4 punktus,
b e s i s k i r i a n t y s tuo, kad gaminių drėgmė
ne didesnė 7 %.

6. Sausučiai, kvietinukai pagal 2,3,4 punktus,
b e s i s k i r i a n t y s tuo, kad gaminių
paviršius pasirinktinai padengtas vienu ar keliais
skonį pagerinančiais komponentais, arba glaistomas
vandens - cukraus sirupu.