

(19)



(10) **LT 5044 B**

(12) **PATENTO APRAŠYMAS**

(11) Patent numeris: **5044**

(51) Int. Cl. ⁷: **A21D 10/02**

(21) Paraiškos numeris: **2001 117**

(22) Paraiškos padavimo data: **2001 12 11**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **2003 06 25**

(45) Patent paskelbimo data: **2003 08 25**

(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:

Donatas KAROSAS, LT

(73) Patent savininkas:

Uždaroji akcinė bendrovė „ČILIJA“, Nemenčinės pl. 33, 2000 Vilnius, LT

(74) Patentinis patikėtinis:

Leonas Antanas KUČINSKAS, Kaštonų g. 5-7, LT-2001 Vilnius, LT

(54) Pavadinimas:

Picos tešla

(57) Referatas:

Išradimas skirtas maisto pramonės picų kepimo sričiai. Picos naują pagrindo tešlą sudaro dviejų tipų kvietiniai miltai - E klasės kvietiniai miltai ir aukščiausios rūšies kvietiniai miltai ir papildomi priedai, tokie kaip margarinas, kiaušiniai, pienas. Skirtingo glitimo miltai pagerina picos pagrindo tešlos kilimą, o minėti priedai suteikia geresnį skonį ir aromatą. Pagal šią receptūrą iškeptas picos pagrindas gaunamas švelnus, minkštas, gero skonio, nesusausas ir netraškus.

Išradimas skirtas maisto pramonės picų kepimo sričiai.

Mūsų šalyje smarkiai išaugus maisto pramonei, stipriai išsiplėtė jos siūlomas asortimentas. Daugelis patiekalų atkeliavo iš įvairių pasaulio šalių, tarp jų ir įvairių rūšių bei formos picos. Lietuvoje pradėtos gaminti itališkos, amerikietiškos ir švediškos picos. Labiausiai mėgiamos yra itališkos picos, nes Italija - tai plataus asortimento ir įvairaus skonio patiekalų šalis, kerinti savo gėrybių gausumu, bei pasiūla. Visame pasaulyje itališki patiekalai yra neįtikėtinai populiarūs. Itališka virtuvė - tai turtinga fantazija, ryškios patiekalų spalvos ir neaprepiama komponentų gausa. Iš italų virtuvės labiausiai žinomas mūsų šalyje patiekalas yra pica. Šis patiekalas vertinamas, kaip užkandis, tačiau jis gali būti skirtas ir pietums ar smagiam draugų vakarėliui bei pobūviui. Į picos sudėtį įeina daugybė augalinės kilmės baltymų ir labai mažas kiekis gyvulinių riebalų, todėl ji yra laikoma viena iš nedaugelio patiekalų, naudingų mūsų sveikatai. Picos ruošimui nereikia daug laiko. Plati gamybos būdų įvairovė, suteikia picai nepaprastą skonį. Picos pagrindo ruošimui naudojamos įvairios tešlos rūšys. Dažniausiai gaminama iš mielinės tešlos, bet taip pat sėkmingai daroma ir iš bemielės tešlos. Formuoti ir kepti galima paplotėliais ar keturkampėse skardose bei apvaliose picų kepimo formose. Patiekalo skonis priklauso ir nuo komponentų, kurie dedama ant picos pagrindo, plačiausiai yra naudojamas sūris, pomidorai, alyvuogės, rūkytos mėsos gaminiai, svogūnai bei kiti produktai. Visa picos gamybai naudojamų komponentų sudėtis tai jūsų vaizduotės bei išradingumo vaisius.

Pica žmogaus mityboje užima svarbią vietą. Joje yra baltymų, angliavandenių, riebalų, vitaminų, mineralinių medžiagų – praktiškai visų organizmui reikalingų komponentų, tai greitai paruošiamas, mažos savikainos ir gero skonio patiekalas, kurio pagrindinis komponentas yra picos pagrindas.

Yra žinomi įvairūs picos pagrindo gamybos ir kepimo būdai iš kvietinių miltų su įvairiais priedais ir be jų.

Žinomas faktas, kad picos pagrindas gaminamas iš kvietinių miltų, aliejaus, presuotų arba džiovintų (sausų) mielių, vandens ir druskos su priedais arba be jų. Literatūros šaltiniai: Izyskanije recepty, PICA, „Kron-Press“, 2000 Maskva; Pica „Citadel“, 2001 Maskva; How to

make PIZZA, „Demetra“, 1998; Fare la PIZZA, „Gaia Libri“, 2001, Verona. Artimiausias šaltinis mūsų išradimui - Pica OOO „Belfarpost“ 1997, Minskas.

Šiuo metu yra žinoma picų tešla (TS 2008435-333-95), kuriai naudojami šie produktai:

Žaliavos kiekis, kg (1.5 kg tešlos):

Kvietiniai miltai	1.00
Presuotos mielės	0.03
Geriamas vanduo	0.5
Druska	0.015

Į tešlos maišymo mašiną produktai sudedami eilės tvarka, gerai užmaišyta tešla dozuojama, kildinama, formuojamas picos pagrindas ir kepamas picų kepimo krosnyje.

Šiuo būdu kepti picų pagrindai turi tą trūkumą, kad yra labai sausi ir traškūs, jiems trūksta minkštumo ir elastingumo.

Šio išradimo tikslas yra praplėsti picų pagrindo asortimentą, gauti gaminį, pasižymintį geromis organoleptinėmis savybėmis, turintį aukštą maistinę vertę.

Išradimo tikslas pasiekiamas picos pagrindo tešloje panaudojant dviejų tipų kvietinius miltus - E klasės kvietinius miltus (kodas E1149) ir aukščiausios rūšies kvietinius miltus, bei papildomus priedus: margariną, kiaušinius, pieną. Skirtingo glitumo miltai pagerina picos pagrindo tešlos kilimą ir elastingumą. Priedai: margarinas, kiaušiniai, pienas – picos pagrindui suteikia minkštumą, geresnį skonį, bei aromatą.

Picos pagrindo gamybai naudojant dviejų tipų kvietinius miltus gaunamas švelnus, minkštas, ne susas ir ne traškus, vienodai porėtas, gražiai iškilęs pagrindas.

Norint pasiekti išradimo tikslą, picos pagrindui kepti naudojama tokios sudėties tešla (masės procentais):

Miltai kvietiniai a.r. (GOST 26574, LST 1133 ir GOST 12307, LST 1165)	3,5-26,5
Miltai kvietiniai E klasės	34,5-58,5
Augalinis aliejus	0,4-3,0
Margarinas (GOST 240 ir TS 18-17-42, TS-17-41, TS 18-17-52)	0,0-3,0

Kiaušiniai	0,0-1,5
Pienas (2.5% riebumo)	11,0-16.0
Sausos mielės (GOST 171, LST 1215)	0,03-0,28
Cukrus	0,0-3,0
Druska	0,2-1,4
Geriamas vanduo	18,0-24,0.

Maistinė energetinė vertė (100 g produkto, g):

Baltymai	6,0- 6,6
Riebalai	1,3-4,6
Angliavandeniai	39,7-45,6
kcal	185-239
kJ	773-999.

Palyginimui žinomos picų tešlos (TS 2008435-333-95) maistinė energetinė vertė (g):

Baltymai	6,5
Riebalai	3,0
Angliavandeniai	52,4
kcal	247.

Storapadės picos tešlai gaminti siūlome tokią kompoziciją (masės procentais):

Miltai kvietiniai a.r.(GOST 26574, LST 1133 ir GOST 12307, LST 1165)	10,05-52,4
Miltai kvietiniai E klasės	10,05-52,4
Aliejus alyvuogių	0,5-3,2
„G“* priedas (sutartinis pavadinimas)	0,0-1.6
Cukrus	0,1-2,1

Druska	0,1-2,1
Sausos mielės (GOST 171, LST 1215)	0,05-1,1
Geriamas vanduo	10,05-52,4.

* „G“ priedo sudėtinės medžiagos (mažėjančia eilės tvarka) diacetilvyno ir riebiųjų rūgščių mono- ir digliceridai (E472e), lecitinas (E322), riebiųjų rūgščių mono- ir digliceridai (E471); salyklo miltai, sojos miltai, pieno išrūgų milteliai, hidrogenizuoti augaliniai riebalai, miltų apdorojimo medžiaga askorbo rūgštis (E300), enzimai. „Ireks“ firma gamina pagal HACCP reikalavimus ir sertifikuoja pagal DIN ISO 9001. Naudojamas kiekis: iki 1,5 % miltų kiekio.

Maistinė energetinė vertė (g):

Baltymai	2,0- 6,4
Riebalai	1,6-2,2
Angliavandeniai	14,3-45,3
kcal	73-215
kJ	318-898.

Optimaliausia picų pagrindo tešlos kompozicija yra tokia (masės procentais):

Miltai kvietiniai	13,6
Miltai kvietiniai E klasės	47,4
Augalinis aliejus	1,4
Margarinas	1,4
Kiaušiniai	0,5
Pienas (2.5% riebumo)	13,4
Sausos mielės	0,1
Cukrus	1,4
Druska	0,4
Geriamas vanduo	20,4.

Į ½ dalį sijotų miltų, kompozicijoje nurodytais masės procentais, dedame ištirpintas mieles, pilame vandenį, pieną, dedame druską, cukrų, kiaušinius, margariną, aliejų ir likusią dalį

sijotų miltų. Viskas maišoma (apie 15 min.) tol, kol tešla taps elastinga ir nelips prie rankų. Po to tešlą palikti, kad ji pakiltų. Išdaliname porcijomis.

Kildiname apie dvi valandas 25 laipsnių C temperatūroje, ir kepame orkaitėje 200 – 300 laipsnių C temperatūroje nuo 10 iki 15 minučių, priklausomai nuo picos pagrindo masės (g).

Storapadės picos tešlos gamybai optimaliausia būtų tokia kompozicija (masės procentais):

Miltai kvietiniai	31,5
Miltai kvietiniai E klasės	31,5
Aliejus alyvuogių	1,2
„G“* priedas (sutartinis pavadinimas)	0,5
Cukrus	0,9
Druska	0,9
Sausos mielės	0,4
Geriamas vanduo	33,1.

Į ½ dalį sijotų miltų, kompozicijoje nurodytais masės procentais, dedame ištirpintas mieles, pilame vandenį, dedame druską, cukrų, priedą „G“ (sutartinis pavadinimas), aliejų ir sudedame likusią dalį sijotų miltų. Tešla maišoma ~15min.

Po to tešla dalinama dalinimo mašina. Suformuoti pusgaminiai dedami į skardas. Pusgaminiai kildinami 2-3 val. Po to sudedami į šaldytuvą +2 - +6 laipsnių C temperatūros. Kepami orkaitėje 180-220 laipsnių C temperatūroje apie 7 min .

Tokios sudedamųjų tešlos dalių kompozicijos dėka gauname minkštą ir elastingą storapadės picos pagrindą, pasižymintį geru skoniu.

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

1. Picos tešla, į kurios sudėtį įeina miltai, mielės, druska, cukrus, aliejus, bei papildomi priedai kaip margarinas, kiaušiniai, pienas, b e s i s k i r i a n t i tuo, kad jos gamybai naudojami dviejų skirtingų tipų kvietiniai miltai esant tokiam komponentų santykiui (masės %):

Miltai kvietiniai	3,5-26,5
Miltai kvietiniai E klasės	34,5-58,5
Augalinis aliejus	0,4-3,0
Margarinas	0,0-3,0
Kiaušiniai	0,0-1,5
Pienas (2.5% riebumo)	11,0-16,0
Sausos mielės	0,03-0,28
Cukrus	0,0-3,0
Druska	0,2-1,4
Geriamas vanduo	18,0-24,0.

2. Picos tešla pagal 1 punktą b e s i s k i r i a n t i tuo, kad siekiant gauti storesnį picos pagrindą tešlos sudėtis yra tokia (masės %):

Miltai kvietiniai	10,05-52,4
Miltai kvietiniai E klasės	10,05-52,4
Aliejus alyvuogių	0,5-3,2
„G“ priedas (sutartinis pavadinimas)	0,0-1,6
Cukrus	0,1-2,1
Druska	0,1-2,1
Sausos mielės	0,05-1,1
Geriamas vanduo	10,05-52,4.

3. Picos tešla pagal 1 punktą, b e s i s k i r i a n t i tuo, kad naudojant kompozicijoje presuotas mieles, jų dedama nuo 0,1 iki 0,8 masės %.