

(19)



(10) **LT 5218 B**

(12) **PATENTO APRAŠYMAS**

(11) Patento numeris: **5218**

(51) Int. Cl. ⁷: **A21D 13/00**
A21D 15/04
A21D 17/00

(21) Paraiškos numeris: **2003 061**

(22) Paraiškos padavimo data: **2003 06 24**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **2004 12 27**

(45) Patento paskelbimo data: **2005 05 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:

Laimonas DANILIAUSKAS, LT

(73) Patento savininkas:

Uždaroji akcinė bendrovė „AKMEDITA“, Technikos g. 7, 3031 Kaunas, LT

(74) Patentinis patikėtinis:

Lyra TARNAUSKIENĖ, UAB „Patentinė ir teisinė apsauga“, Maironio g. 14 B-1, LT-44298 Kaunas, LT

(54) Pavadinimas:

Duonos traškučių gavimo būdas

(57) Referatas:

Išradimas priklauso maisto pramonei. Išradimo esmė yra ta, kad duoną, pagamintą iš kvietinių, ruginių ar ruginių-kvietinių miltų, supjausto gabalėliais, duonos gabalėlius apipurškia aliejumi, apibarsto prieskoniniu mišiniu, į kurio sudėtį įeina skoninės-aromatinės medžiagos, naudojamos maisto pramonėje, išdžiovinti prieskoniai, ir džiovina 15-25 min. krosnyje su garu ar be garu, esant 160-240 °C džiovinimo temperatūrai. Duonos traškučių gavimui naudoja prieskoninius mišinius be sausos valgomosios druskos arba prieskoninius mišinius, kurių sudėtyje yra 1-30 % druskos nuo prieskoninio mišinio masės. 1 kg duonos gabalėlių apipurškia 50-150 g aliejaus ir apibarsto 30-100 g prieskoninio mišinio. Papildomai apibarstant duonos gabalėlius sausa valgomąja druska, 1 kg duonos gabalėlių sunaudoja 0,1-50,0 g druskos.

Išradimas priklauso maisto pramonei, būtent gaminių iš duonos gamybai.

Žinomas sausos duonos gaminių gamybos būdas, susmulkinant duoną mažomis dalelėmis ir jas sumaišant su 0,5-1,0 % nuo mišinio masės sodos (Na_2CO_3) ir vandeniui (H_2O) iki mišinio drėgmės 34-36 %. Išmaišytą masę ekstrahuoja ir džiovina 10-30 s, esant 160-250 °C temperatūrai. (žr. buv. TSRS aut. liud. Nr.1576119, TPK A 21 D 8/02).

Žinomu būdu gautas iš duonos gaminys nepasižymi geromis maistinėmis ir skoninėmis savybėmis.

Išradimo tikslas – pagerinti maistines ir skonines gaminio iš duonos savybes.

Išradimo esmė yra ta, kad duoną, pagamintą iš kvietinių, ruginių ar ruginių – kvietinių miltų, supjausto į gabalėlius, duonos gabalėlius apipurškia aliejumi, apibarsto prieskoniniu mišiniu ir išmaišius džiovina 15-25 min. krosnyje su garu ar be garo, esant 160-240 °C džiovinimo temperatūrai.

Išradimo esmė taip pat yra ta, kad duonos gabalėlius apipurškia pasirinktinai saulėgrąžų, sėmenų, rapsų, alyvų, sojų ar kukurūzų aliejumi: 1 kg duonos gabalėlių – 50-150 g aliejaus.

Išradimo esmė taip pat yra ta, kad duonos gabalėlius apibarsto prieskoniniu mišiniu, į kurio sudėtį pasirinktinai įeina skoninės – aromatinės medžiagos, naudojamos maisto pramonėje, išdžiovinti prieskoniai pasirinktinai česnakai, svogūnai, porai, krapai, petražolės, bazilikas, raudonėlis ir kmynai: 1 kg duonos gabalėlių – 30-100 g prieskoninio mišinio.

Išradimo esmė taip pat yra ta, kad duonos gabalėlius apibarsto prieskoniniu mišiniu, kurio sudėtyje yra 1 - 30 % nuo prieskonių mišinio masės sausos valgomosios druskos (NaCl).

Išradimo esmė taip pat yra ta, kad duonos gabalėlius apibarsto sausa valgomąja druska (NaCl): 1 kg duonos gabalėlių – 0,1-50,0 g sausos valgomosios druskos.

Išradimo esmė taip pat yra ta, kad duonos gabalėlius apibarsto prieskoniniu mišiniu, į kurio sudėtį pasirinktinai įeina: sūrio, kumpio, grybų, lašišos, krabų, picos, grietinės, česnako, svogūnų, porų, krapų, petražolių, paprikos, aštriųjų pipirų "Čili" skonių skoninės – aromatinės medžiagos.

Išradimo esmė taip pat yra ta, kad duonos gabalėlius apibarsto prieskoniniu mišiniu, į kurio sudėtį įeina maistiniai priedai pasirinktinai: kvietiniai miltai, bulvių krakmolai, kukurūzų krakmolai, salyklo milteliai, augalinių riebalų milteliai, duonos džiovėsėliai ir pieno milteliai.

Išradimas iliustruojamas pavyzdžiais.

1 pavyzdys. 2 kg duonos, pagamintos iš kvietinių miltų, supjausto mažais gabalėliais, pavyzdžiui, kubeliais, ir vienu sluoksniu sudeda į skardeles. Duonos gabalėlius apipurškia saulėgrąžų aliejumi. 1 kg duonos gabalėlių sunaudoja 50 g saulėgrąžų aliejaus. Aliejumi apipurkštus duonos gabalėlius apibarsto prieskoniniu

mišiniu, kurio sudėtyje yra sūrio skonio skoninės - aromatinės medžiagos, kvietiniai miltai, salyklo milteliai, išdžiovinti prieskoniai: porai, krapai, ir sausa valgomoji druska (NaCl). 1 kg duonos gabalėlių sunaudoja 100 g prieskoninio mišinio ir 50 g sausos valgomosios druskos. Tokiu būdu paruoštus duonos gabalėlius džiovina 15 min. krosnyje be garo, esant 160 °C džiovinimo temperatūrai. Produkto išeiga 1,15 kg.

2 pavyzdys. 2 kg duonos, pagamintos iš ruginių miltų, supjausto mažais gabalėliais, pavyzdžiui, šiaudeliais, ir vienu sluoksniu sudeda į skardeles. Duonos gabalėlius apipurškia alyvų aliejumi: 1 kg duonos gabalėlių – 100 g aliejaus. Po to duonos gabalėlius apibarsto prieskoniniu mišiniu, kurio sudėtyje yra kumpio skonio skoninės - aromatinės medžiagos, kukurūzų krakmolos, duonos džiuvėsėliai, išdžiovinti prieskoniai: svogūnai, bazilikas ir 1 % nuo prieskoninio mišinio masės sausos valgomosios druskos (NaCl). 1 kg duonos gabalėlių sunaudoja 30 g prieskoninio mišinio. Apibarstytus duonos gabalėlius prieskoniniu mišiniu papildomai apibarsto sausa valgomoji druska: 1 kg duonos gabalėlių – 0,1 g druskos. Tokiu būdu paruoštus duonos gabalėlius džiovina 25 min. krosnyje su garu, esant 180 °C džiovinimo temperatūrai. Produkto išeiga 1,11 kg.

3 pavyzdys. 2 kg duonos, pagamintos iš ruginių-kvietinių miltų, supjausto mažais gabalėliais, pavyzdžiui stačiakampio formos, ir vienu sluoksniu sudeda į skardeles. Duonos gabalėlius apipurškia sėmenų aliejumi: 1 kg duonos gabalėlių – 150 g aliejaus. Po to duonos gabalėlius apibarsto prieskoniniu mišiniu, kurio sudėtyje yra lašišos skonio skoninės - aromatinės medžiagos, kvietiniai miltai, duonos džiuvėsėliai, išdžiovinti prieskoniai: svogūnai, kmynai, petražolės: 1 kg duonos gabalėlių – 75 g prieskoninio mišinio. Apibarstytus prieskoniniu mišiniu duonos gabalėlius apibarsto sausa valgomoji druska (NaCl): 1 kg duonos gabalėlių – 50 g druskos. Tokiu būdu paruoštus duonos gabalėlius džiovina 20 min. krosnyje be garo, esant 170 °C džiovinimo temperatūrai. Produkto išeiga 1,10 kg.

4 pavyzdys. 2 kg duonos, pagamintos iš ruginių miltų, supjausto mažais gabalėliais, pavyzdžiui, trikampio formos, ir vienu sluoksniu sudeda į skardeles. Duonos gabalėlius apipurškia rapsų aliejumi: 1 kg duonos gabalėlių – 80 g aliejaus. Po to duonos gabalėlius apibarsto prieskoniniu mišiniu, kurio sudėtyje yra paukštienos skonio skoninės - aromatinės medžiagos, bulvių krakmolos, duonos džiuvėsėliai, salyklo milteliai, išdžiovinti prieskoniai: svogūnai, česnakai, krapai, petražolės ir 30 % nuo prieskoninio mišinio masės sausos valgomosios druskos. Tokiu būdu paruoštus duonos gabalėlius džiovina 25 min. krosnyje su garu, esant 240 °C džiovinimo temperatūrai. Produkto išeiga 1,109 kg.

5 pavyzdys. 2 kg duonos, pagamintos iš ruginių-kvietinių miltų, supjausto mažais gabalėliais, pavyzdžiui, šiaudelio formos, ir vienu sluoksniu sudeda į skardeles. Duonos gabalėlius apipurškia sojų aliejumi: 1 kg duonos gabalėlių – 120 g aliejaus. Po to duonos gabalėlius apibarsto prieskoniniu mišiniu, kurio sudėtyje yra grybų skonio skoninės - aromatinės medžiagos, kukurūzų krakmolos, duonos džiuvėsėliai, salyklo milteliai, išdžiovinti prieskoniai: porai, krapai, petražolės ir 10 % nuo prieskoninio mišinio masės sausos valgomosios druskos. Papildomai duonos gabalėlius apibarsto sausa valgomoji druska: 1 kg duonos gabalėlių – 5 g druskos. Tokiu būdu paruoštus duonos gabalėlius džiovina 18 min. krosnyje be garo, esant 220 °C džiovinimo temperatūrai. Produkto išeiga 1,01 kg.

Duonos traškučių jusliniai, fizikiniai ir cheminiai rodikliai pateikti lentelėje.

Lentelė

Eil. Nr.	Rodiklio pavadinimas	Charakteristika
1.	Išvaizda	Duonos gabalėlių paviršius sausas, neapsvilęs, gali būti su nežymiais įtrūkimais arba nedaug aptrūpėjęs
2.	Spalva	Būdinga duonos spalvai. Paviršiuje gali būti matomi prieskoninio mišinio dalelės, druska.
3.	Konsistencija	Trapi.
4.	Skonis ir kvapas	Būdingas tam tikrai duonos rūšiai, be pašalinio skonio ir kvapo. Nežymiai sūrus, jaučiamas įdėtų prieskonių skonis ir kvapas.
5.	Drėgmės kiekis, ne daugiau kaip, %	12

Pareiškiamu būdu gauti duonos traškučiai pasižymi geromis skoninėmis-maistinėmis savybėmis. Panaudojant įvairios sudėties prieskoninius mišinius galima gauti įvairių skonių kokybišką ir vertingą maisto produktą.

Išradimo apibrėžtis

1. Duonos traškučių gavimo būdas, pridedant priedų ir džiovinant, *b e s i s k i r i a n t i s* tuo, kad duoną, pagamintą iš kvietinių, ruginių ar ruginių – kvietinių miltų supjausto į gabalėlius, duonos gabalėlius apipurškia aliejumi, apibarsto prieskoniniu mišiniu ir išmaišius džiovina 15-25 min. krosnyje su garu ar be garo, esant 160-240 °C džiovinimo temperatūrai.

2. Duonos traškučių gavimo būdas pagal 1 punktą, *b e s i s k i r i a n t i s* tuo, kad duonos gabalėlius apipurškia pasirinktinai saulėgrąžų, sėmenų, rapsų, alyvų, sojų ar kukurūzų aliejumi: 1 kg duonos gabalėlių – 50-150 g aliejaus.

3. Duonos traškučių gavimo būdas pagal 1 punktą, *b e s i s k i r i a n t i s* tuo, kad duonos gabalėlius apibarsto prieskoniniu mišiniu, į kurio sudėtį pasirinktinai įeina skoninės – aromatinės medžiagos, naudojamos maisto pramonėje, išdžiovinti prieskoniai pasirinktinai: česnakai, svogūnai, porai, krapai, petražolės, bazilikas, raudonėlis ir kmynai: 1 kg duonos gabalėlių - 30-100 g prieskoninio mišinio.

4. Duonos traškučių gavimo būdas pagal 3 punktą, *b e s i s k i r i a n t i s* tuo, kad duonos gabalėlius apibarsto prieskoniniu mišiniu, kurio sudėtyje yra 1 –30 % nuo prieskoninio mišinio masės sausos valgomosios druskos (NaCl).

5. Duonos traškučių gavimo būdas pagal 1 punktą, *b e s i s k i r i a n t i s* tuo, kad duonos gabalėlius apibarsto sausa valgomąja druska (NaCl): 1 kg duonos gabalėlių - 0,1-50,0 sausos valgomosios druskos (NaCl).

6. Duonos traškučių gavimo būdas pagal 1, 3 punktą, *b e s i s k i r i a n t i s* tuo, kad duonos gabalėlius apibarsto prieskoniniu mišiniu, į kurio sudėtį pasirinktinai įeina: sūrio, kumpio, grybų, lašišos, krabų, picos, grietinės, česnako, svogūnų, porų, krapų, petražolių, paprikos, aštriųjų pipirų "Čili" skonių skoninės – aromatinės medžiagos.

7. Duonos traškučių gavimo būdas pagal 1, 3 punktą, *b e s i s k i r i a n t i s* tuo, kad duonos gabalėlius apibarsto prieskoniniu mišiniu, į kurio sudėtį pasirinktinai įeina maistiniai priedai: kvietiniai miltai, bulvių krakmolai, kukurūzų krakmolai, salyklo milteliai, augalinių riebalų milteliai, duonos džiuvesėliai ir pieno milteliai.