

(19)



(10) **LT 5268 B**

(12) **PATENTO APRAŠYMAS**

- (11) Patent numeris: **5268** (51) Int. Cl. ⁷: **A21D 13/08**
- (21) Paraiškos numeris: **2004 098**
- (22) Paraiškos padavimo data: **2004 11 03**
- (41) Paraiškos paskelbimo data: **2005 05 25**
- (45) Patent paskelbimo data: **2005 10 25**
- (62) Paraiškos, iš kurios dokumentas išskirtas, numeris: —
- (86) Tarptautinės paraiškos numeris: **PCT/RU03/00123**
- (86) Tarptautinės paraiškos padavimo data: **2003 03 28**
- (85) Nacionalinio PCT lygio procedūros pradžios data: **2004 11 03**
- (30) Prioritetas: **2002108571, 2002 04 04, RU**
- (72) Išradėjas:
Leonid Mikhailovich GOLOVANOV, RU
Tatyana Iliinichna GOLOVANOVA, RU
Mikhail Leonidovich GOLOVANOV, RU
Olga Leonidovna GOLOVANOVA, RU
- (73) Patent savininkas:
Leonid Mikhailovich GOLOVANOV, ul. 1812 goda 1-217, 121293 Moscow, RU
Tatyana Iliinichna GOLOVANOVA, ul. 1812 goda 1-217, 121293 Moscow, RU
Mikhail Leonidovich GOLOVANOV, ul. 1812 goda 1-217, 121293 Moscow, RU
Olga Leonidovna GOLOVANOVA, ul. 1812 goda 1-217, 121293 Moscow, RU
- (74) Patentinis patikėtinis:
Marija LENKUTIENĖ, Patentinių paslaugų centras, UAB, J. Basanavičiaus g. 11/1, LT-03108 Vilnius, LT

- (54) Pavadinimas:
Vaflinio gaminio, skirto riebalų turinčiam konditerijos produktui, gavimo būdas
- (57) Referatas:

Išradimas priklauso maisto pramonei. Būdas pagal išradimą skiriasi tuo, kad tuo pat metu iškepa mažiausiai dvi dalis (1,2), sudarančias kiekvieną vaflinį gaminį (3), po to minėtas dalis (1, 2) sujungia atitinkančiais kraštais ir taip padaro talpyklos pavidalo vaflinį gaminį, skirtą jį užpildyti riebalų turinčiu konditerijos produktu.

Šis išradimas yra iš maisto pramonės srities, o tiksliau – yra susijęs su vaflinio gaminio, skirto riebalų turinčiam konditerijos produktui, gavimo būdu.

Egzistuojantys vaflinių formų kepimo būdai yra pagrįsti tuo, kad kepama vaflinių lietu kūgių, nupjautų kūgių, "fakelių", dvigubų kūgių, stiklinių arba susuktų kūgių, o taip pat kitų panašios produkcijos formų presformose.

Augant nepramoniniu būdu gaminamų ledų paklausai kavinėse, restoranuose, baruose ir t.t., aukščiau minėtų rūšių vaflinės formos darosi vartotojui nebeįdomios.

Yra žinomas vaflinių formų ledams, lietu cukrinių stiklainaičių ir kitų figūrinių vaflinių gaminių gavimo būdas (žiūr. firmos Franz Haas Waffelmaschinen Industriegesellschaft M.B.H. katalogą "HOCHLEISTUNGS EISTUTEN-BACKAUTOMATEN", Austrija, 1995m.). Pagal šį būdą vaflinį kiekvienos pageidaujamos formos gaminį kepa iš tešlos, kurią pila į vaflinę, kurios vidinės ertmės konfigūracija leidžia gauti reikalingos formos vaflinį gaminį.

Norint gauti įvairių erdvinių formų vaflinius gaminius, reikia turėti didelį kiekį vaflinių, kurias sudėtinga pagaminti, o vienos konfigūracijos vaflinė yra skirta kepti tik tos formos gatavam gaminiui.

Siūlomo išradimo tikslas yra nepramoniniu būdu gaminant ledus, gauti įvairių sudėtingų formų vaflinius gaminius, naudojant paprastų formų vaflines.

Šis tikslas pasiekiamas tuo, kad vaflinio gaminio, skirto turinčiam riebalų konditerijos produktui, gamybos būde, kepant iš tešlos, pagal išradimą tuo pat metu kepa mažiausiai dvi dalis, sudarančias kiekvieną vaflinį gaminį, ir po to minėtas dalis sujungia atitinkančiais kraštais, ir taip padaro talpyklos pavidalo vaflinį gaminį, skirtą jį užpildyti turinčiu riebalų konditeriniu gaminiu, be to, pageidautina, kad dalys būtų sujungtos užleistinai, atitinkančiais kraštais, kurie turi užleidimus.

Dalis, sudarančias vaflinį gaminį, galima sujungti su galimybe keisti jo formą ir/arba dydį, pastūmėjus dalis viena kitos atžvilgiu.

Gaminys, sujungus jo dalis, gali įgauti tokią formą, kuri leidžia keisti jo pradinę padėtį veikiant išorine jėga.

Vaflinis gaminys pagal išradimą gali būti stilizuotas panašiai į paukščių, žvėrių, multiplikacinių filmų bei vaikiškų pasakų personažų, vaisių ir daržovių, gėlių ir augalų, zodiako ženklų, geometrinių figūrų, technikos, ginklų figūrėles, bei koliažas. Be to, sujungiant vienos formos gaminio dalis, naudoja fragmentus, kurie yra kitos formos gaminio sudėtinės dalys. Gaminio dalių išorinį paviršių, prieš jas sujungiant, padengia konditerinės pudros, glazūros ar glazūros su riešutais sluoksniu, arba vaflių trupiniais.

Taigi, siūlomas būdas suteikia galimybę, naudojant paprastų formų vaflines, gauti įvairius sudėtingų formų vaflinius gaminius, kurie yra estetiški, skatina kūrybiškumą, gerina nuotaiką.

Siūlomas išradimas paaiškinamas konkrečiais įgyvendinimo pavyzdžiais bei pridėtais brėžiniais, kuriuose:

- 1 fig. pavaizduotas vaflinio gaminio, skirto riebalų turinčiam konditerijos produktui, bendras vaizdas;
- 2 fig. – vaflinio gaminio dalis;
- 3 fig. – pjūvis 1 figūroje pagal A – A liniją;
- 4 fig. – įvairių formų vafliniai gaminiai iš vienu ir tų pačių dalių;
- 5 fig. – vaflinis gaminys, kurio forma suteikia galimybę keisti jo pradinę padėtį;
- 6 fig. – vaflinis gaminys su tarpusavyje pakeičiamomis dalimis.

Geriausias išradimo įgyvendinimo variantas. Siūlomas vaflinio gaminio, skirto riebalų turinčiam konditerijos produktui, gavimo būdas įgyvendinimas taip.

Siekiant gauti sudėtingos formos vaflinį gaminį, naudojant presformas, pvz., iš ketaus ar kitos medžiagos, iš tešlos iškepa mažiausiai dvi dalis 1 ir 2 (1 fig.), kurios yra šio gaminio 3 atskiri paprasti elementai. Dalių skaičius priklauso nuo gaminio 3 formos sudėtingumo, be to, vieni ir tie patys elementai gali būti panaudoti kepant keletą įvairių formų gaminių. Gaminys gali būti padalintas į dalis tiek tiesiomis, tiek kreivomis linijomis, be to, kiekviena dalis 1 ir 2 pagal padalinimo liniją 4 turi užleidimą 5. Po to minėtas

dalys 1 ir 2 sujungia atitinkančiais kraštais, pavyzdžiui, užleistinai nuo dviejų ir daugiau milimetrų nuo dalių kraštų. Sujungimas nereikalauja kokio nors suklijavimo. Sujungus dalis 1 ir 2, gaunamas pageidaujamos formos vaflinės talpyklos pavidalo gaminys 3, skirtas užpildyti jį riebalų turinčiu konditerijos produktu, pavyzdžiui ledaus, sufle, kremu, pomados mase arba pasta, vaisių arba daržovių piure, desertu, kvapia saldžia mase, karamele, praline, putėsiais, kefyru, jogurtu.

6 ir 7 dalis, sudarančias vaflinį gaminį 8, galima sujungti su galimybe keisti jo formą, pastūmėjus dalis viena kitos atžvilgiu, kaip parodyta 4 fig..

Be to, galima iškepti tokias dalis 9 ir 10 (5 fig.), kad jas sujungus, gaminys 11 įgauna formą, kuri įgalina keisti jo pradinę padėtį, veikiant jį išorine jėga.

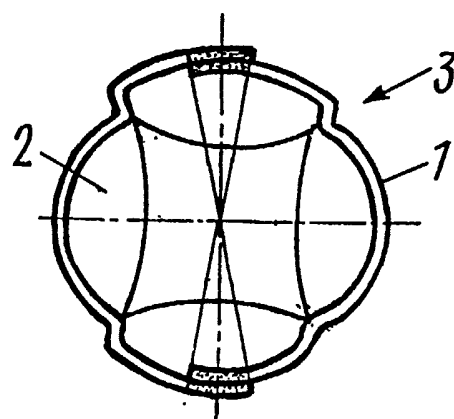
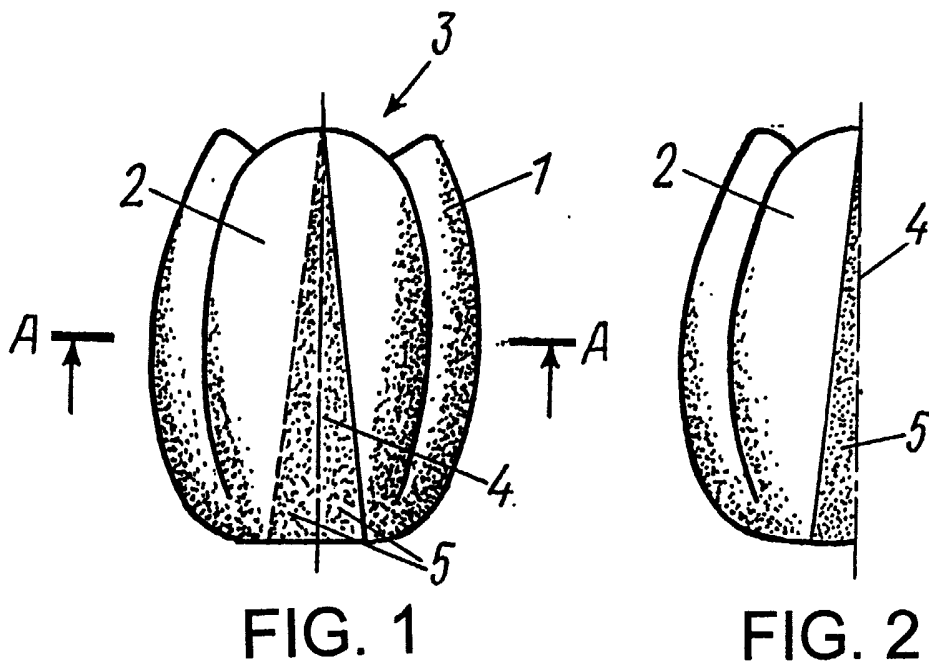
Vaflinis gaminys gali būti stilizuotas pagal paukščių, kaip parodyta 6 fig., žvėrių, animacinių filmų ir vaikiškų pasakų personažų, vaisių bei daržovių, gėlių bei augalų, zodiako ženklų figūrėles, geometrines figūras. Be to, sujungus vienos formos dalis, naudoja fragmentus 12, kurie yra kitos formos gaminio sudėtinė dalis. Taigi, gaminys yra estetiškas, skatina kūrybiškumą, gerina nuotaiką.

Gaminio dalių išorinį paviršių, prieš jas sujungiant, padengia konditerinės pudros sluoksniu arba, pavyzdžiui, glazūros ar glazūros su riešutais sluoksniu, arba vaflio trupinių sluoksniu.

Siūlomas išradimas gali būti sėkmingai panaudotas gaminti visokių tipų vaflines formas ledams, kremams, sufle, pomadinėms masėms arba pastoms, vaisių bei daržovių piure, desertams, kvapioms saldžioms masėms, karamelei, praline, putėsiams, kefyrai, jogurtams.

Išradimo apibrėžtis

1. Vaflinio gaminio, skirto riebalų turinčiam konditerijos produktui, gavimo būdas iškepant iš tešlos, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad tuo pat metu iškepa mažiausiai dvi dalis (1, 2), sudarančias kiekvieną vaflinį gaminį (3), po to minėtas dalis (1, 2) sujungia atitinkančiais kraštais ir taip padaro talpyklos pavidalo vaflinį gaminį (3), skirtą jį užpildyti riebalų turinčiu konditerijos produktu.
2. Būdas pagal 1 punktą, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad dalis (1,2), sudarančias vaflinį gaminį (3), sujungia užleistinai atitinkančiais kraštais, turinčiais užleidimus (5).
3. Būdas pagal bet kurį iš 1 - 2 punktų, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad dalis (6,7), sudarančias vaflinį gaminį (8), sujungia su galimybe keisti jo formą ir/arba dydį, pastūmėjant dalis (6,7) viena kitos atžvilgiu.
4. Būdas pagal bet kurį iš 1 – 2 punktų, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad gaminys (11), sujungiant jo dalis (9, 10), įgauna formą, kuri leidžia keisti jo pradinę padėtį, veikiant jį išorine jėga.
5. Būdas pagal bet kurį iš 1 – 4 punktų, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad gaminio (3 arba 8, arba 11) dalis (1,2 arba 6,7, arba 9,10) sujungia taip, kad jis turėtų formą vienos iš figūrų, pasirinktą iš grupės, sudarytos iš paukščių, žvėrių, animacinių filmų bei vaikiškų pasakų personažų, daržovių bei vaisių, gėlių bei augalų figūrų, zodiako ženklų, geometrinių figūrų, technikos, ginklų figūrų bei koliažų.
6. Būdas pagal bet kurį iš 1 – 5 punktų, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad sujungiant vienos formos gaminio dalis panaudoja fragmentus (12), sudarančius kitos formos gaminį.
7. Būdas pagal bet kurį iš 1 – 6 punktų, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad gaminio (3 arba 8, arba 11) dalių (1,2 arba 6,7, arba 9,10) išorinį paviršių, prieš jas sujungiant, padengia konditerinės pudros sluoksniu.



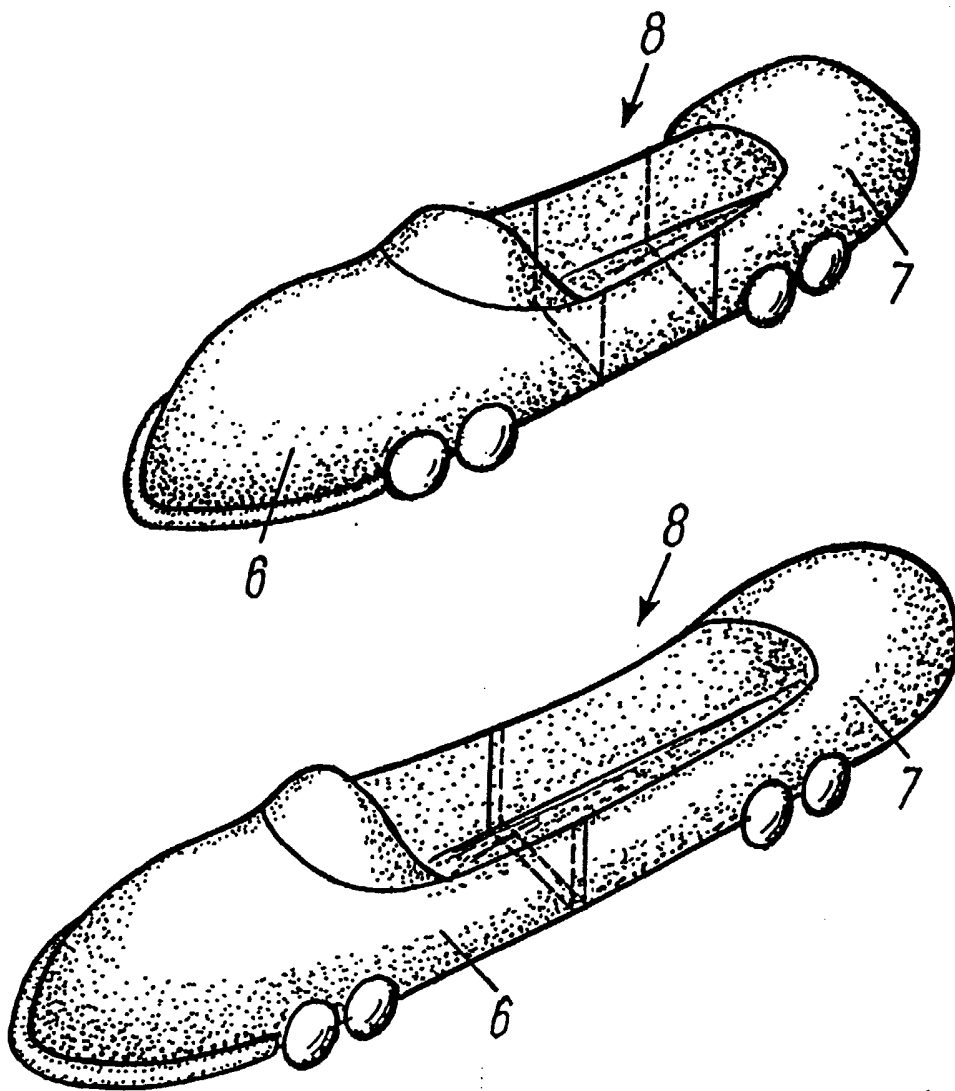


FIG. 4

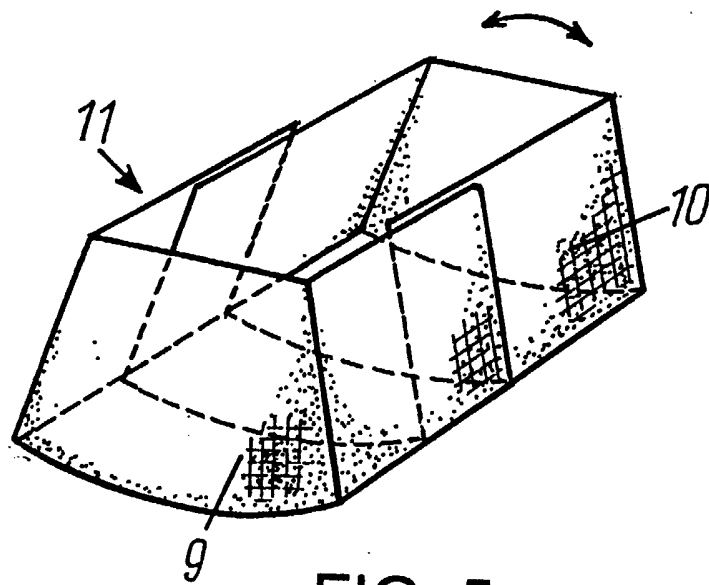


FIG. 5

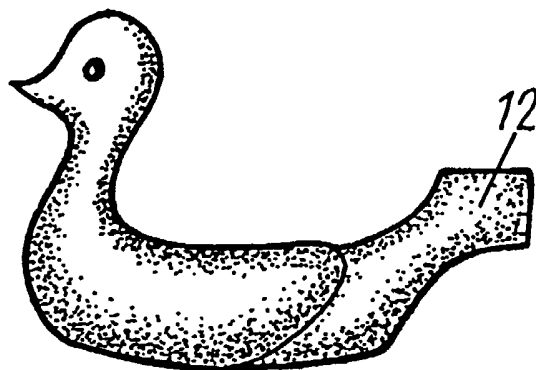
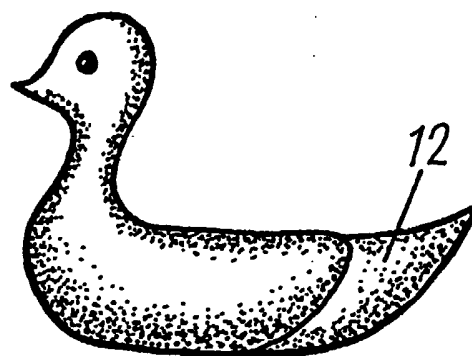


FIG. 6