

(12) **PATENTO APRAŠYMAS**

(21) Paraiškos numeris: **2023 531**
(22) Paraiškos padavimo data: **2023-08-04**
(41) Paraiškos paskelbimo data: **2025-02-10**
(45) Patento paskelbimo data: **2025-05-26**

(73) Patento savininkas:
Marina ŽAGMINIENĖ, Šlaito g. 16 -3, 03151, Vilnius, LT
(72) Išradėjas:
Marina ŽAGMINIENĖ, LT
(74) Patentinis patikėtinis/atstovas:
Reda ŽABOLIENĖ, 7, METIDA, Verslo centras „VERTAS“, Gynėjų g. 16, LT-01109 Vilnius, LT

LT 7136 B

(54) Pavadinimas:
Augintiniams skirto maisto produkto gamybos būdas

(57) Referatas:

Išradime aprašomas augintiniams skirtas maisto produktas, kurio sudėtyje yra mėsos arba subproduktų, žuvies arba jūros gėrybių, daržovių, agar-agaro arba želatinos, sulčių, vaisių, uogų, pieno produktų, kruopų ir ciberžolės, bei jo paruošimo būdai. Maisto produktas yra paruošiamas lėto kaitinimo būdu kaip želatinos pagrindo pyragas arba tortas, arba kepamas saldainis, sausainis arba keksas.

IŠRADIMO SRITIS

Šis išradimas susijęs su maisto produkto, skirto augintiniams, gamybos būdu.

TECHNIKOS LYGIS

Augintiniai mūsų gyvenime užima vis svarbesnę ir didesnę jo dalį. Jie gyvena su mumis arba šalia mūsų ir teikia nuolatinį džiaugsmą. Todėl norisi, kad kiekvienas gyvūnas būtų sveikas ir laimingas.

Pastaruoju metu augintiniams siūloma itin daug įvairių rūšių pašarų, kurie yra pagaminti iš įvairių natūralių maisto produktų, daugiausia jautienos, kiaulienos, paukščių, arklių mėsos, žuvies ir kt., bei kaulų ir kaulų miltų, sojos pupelių, ryžių ir kitų grūdų, įvairių daržovių, vaisių bei įvairių gyvūninės ir augalinės kilmės skaidulų ir kt. Paprastai pašarai yra patiekiami kietos formos, pvz., granulių, žirnelių ir kt., bei konservuoti. Paprastai šie pašarai turi ilgą galiojimo laiką, todėl didelė dalis jų savo sudėtyje turi konservantų.

JP2005205521 aprašo želė pavidalo pašarą, skirtą naminiams gyvūnams, kuris paruošiamas naudojant įvairias natūralias maistines medžiagas, kurios perdirbamos smulkinant, verdant ir spaudžiant, po virimo papildomai naudojant želatiną ir paruošiant košių arba skystos formos produktą.

US17160302 aprašo pagerino skonio sausainio, skirto šunims, gamybą, kurios metu į ertmę, suformuotą viršutiniame sausainio paviršiuje, yra įdėtas mėsiškas įdaras. Mėsos įdaras apima agarą, kaip gelinimo agentą, su pakankamu kiekiu tirpių kietųjų medžiagų, siekiant sumažinti vandens kiekį mėsos įdare.

Visi aukščiau minėti pašarai yra kasdienis augintinių maistas. Todėl atsirado poreikis pagaminti augintiniams maisto produktus-desertus, kurie būtų pagaminti be papildomų konservantų, prieskonių, naudojant natūralias medžiagas ir kuo mažiau jas termiškai apdorojant.

TRUMPAS IŠRADIMO APRAŠYMAS

Šio išradimo esmė – augintiniams skirto maisto produkto gamybos būdas.

Įvairių rūšių mėsa (jautiena, veršiena, elniena, aviena, ėriena, paukštiena, vištiena, kalakutiena, žvėriena, lašiša ar tunas) kaitinama, tada susmulkinama trintuvu ir išpilama į formas trintų daržovių (morkos, burokėliai, špinatai, kopūstai, spalvoti kopūstai, brokoliai, žirneliai, cukinija) pagalba išgaunant įvairias spalvas. Taip pat yra naudojamos daržovių sultys. Standumui išgauti naudojamas želatinas ir agaras (į želatiną panašus produktas gaunamas iš kelių rūšių jūros dumblių). Šie produktai labai stiprina gyvūnų sąnarius bei kaulų sistemą.

Gamybos būdas apima aukščiau minėtų produktų maišymą tarpusavyje, pvz., jautiena/ėriena, kalakutiena/vištiena, tunas/lašiša ir pan. kartu su standinimo priemone, ir toliau supylimą į formas. Norint prailginti produkto galiojimo laiką ir išlaikyti produkto šviežumą naudojama greito užšaldymo technologija.

Išradime aprašomas maisto produktas, skirtas augintiniams, kurio sudėtyje yra mėsos, daržovių, vaisių, želatinos, kuris savo sudėtyje turi apie 25-85 % mėsos arba subproduktų, žuvies arba jūros gėrybių, apie 10-50 % daržovių, 2-10 % agaro arba želatinos ir 15-55 % daržovių sulčių.

Minėtas maisto produktas papildomai gali turėti vaisių, uogų, pieno produktų, kruopų ir ciberžolės. Minėtas augintiniams skirtas maisto produktas yra pyrago arba torto formos. Kitame šio išradimo įgyvendinimo variante aprašomas maisto produktas, skirtas augintiniams, kurio sudėtyje yra mėsos, daržovių, vaisių, želatinos, kuris savo sudėtyje turi apie 30-95 % mėsos arba subproduktų, žuvies arba jūros gėrybių, apie 5-20 % aliejaus, apie 5-20 % miltų. Maisto produktas yra saldainio, sausainio arba kekso formos.

Taip pat, vienas esminių šio išradimo aspektų yra maisto produkto, skirto augintiniams, kurio sudėtyje yra mėsos, daržovių, vaisių, želatinos, gamybos būdas, kuris apima šias pakopas:

mėsa arba subproduktai, žuvis arba jūros gėrybės su daržovėmis yra sudedami į hermetišką indą, prieš tai iš jo pašalinant orą;

hermetiškas indas panardinamas į vandenį, kurio temperatūra yra intervale nuo 50 °C iki 95 °C laipsnių ir kaitinama nuo 15 min iki 24 val.;

iškaitintas mišinys užpilamas sulčių ir agaro(želatinos) mišiniu;

paruoštas mišinys supilamas į formas ir šaldomas 0 °C iki 5 °C laipsnių

temperatūroje, nuo 1 iki 24 valandų.

Kitame konkrečiame šio išradimo įgyvendinimo variante aprašomas maisto produkto, skirto augintiniams, gamybos būdas, kai visi ingredientai smulkinami trintuvu, tada supilami į formas, dedami į orkaitę ir kepami 15-30 minučių nuo 180 °C iki 220 °C laipsnių temperatūroje.

DETALUS IŠRADIMO APRAŠYMAS

Augintinių maisto produkto gamybai yra naudojami įvairūs natūralūs maisto produktai bei mėsos subproduktai, taip pat įvairūs dirbtiniai maisto produktai ir jų perdirbti produktai, tinkami augintinių pašarams. Augintiniams skirtas maisto produktas yra ruošiamas iš naminių gyvulių ir laukinių gyvulių mėsos bei jų subproduktų, žuvies ir jūros gėrybių. Papildomai naudojami pieno produktai, kruopos, miltai, aliejus. Maisto produktas yra ruošiamas medžiagas perdirbant, maišant, smulkinant, verdant, spaudžiant ar kitais maisto apdorojimo būdais. Galutinis produktas yra kaip desertas, t.y., želė pavidalo tortai, pyragaičiai, arba kietos formos sausainiai, saldainiai, keksiukai ir pan.

Visi pagaminti produktai yra iš natūralių medžiagų, neturi dažiklių, konservantų bei saldiklių.

Pagrindinis ingredientas – mėsa ir jos subproduktai, žuvis, jūros gėrybės. Daržovės - kopūstai, morkos, cukinija, burokėliai, moliūgas, krapai, špinatai, petražolės, saldžiosios bulvės, saldžioji paprika, brokoliai, briuselio kopūstai, žirneliai, žaliosios pupelės, salierai, žiediniai kopūstai, šparaginės pupelės ir kt. Daržovės yra daugiau naudojamos kaip prieskoniniai priedai ir produkto spalvai išgauti (sultims į produktą). Daržovių variacijos gaminyje galimos įvairios, priklausomai kokią spalvą ar prieskonį norima išgauti.

Papildomai naudojami vaisiai - obuoliai, bananai, ananasai, kiviai, melionai, persimonai, mangai, arbūzai, kriaušės.

Papildomai naudojamos uogos - mėlynės, braškės, vyšnios (be kauliukų), trešnės (be kauliukų), ežiuolė, avietė, serbentai juodieji, raudonieji, erškėtuogė, šermukšnis, šilauogės, gervuogės.

Daržovės, vaisiai ir uogos yra naudojami ne tik kaip atskiri ingredientai, iš jų

spaudžiamos šviežios sultys, kurios naudojamos kaip pagrindinis tortų ir pyragėlių užpildas.

Papildomai yra naudojami priedai, tokie kaip pieno produktai, kruopos, miltai, gelinimo agentas (želatinas, agaras), ciberžolė, aliejus.

Priklausomai nuo produkto rūšies (mėsa, žuvis, daržovės ir t.t) temperatūrų intervalas kaitinant būtų nuo 50 iki 95 °C laipsnių. Kaitinimo laiko intervalai, priklausomai nuo produkto rūšies, būtų nuo 0,15h iki 24h.

Maisto produkto, skirto augintiniams, kurio sudėtyje yra mėsos, gamybos būdas apima šias pakopas:

mėsa arba subproduktai, žuvis arba jūros gėrybės su daržovėmis yra sudedami į hermetišką indą, prieš tai iš jo pašalinant orą;

hermetiškas indas panardinamas į vandenį ir kaitinamas;

iškaitintas mišinys užpilamas sulčių ir gelinimo agento mišiniu;

paruoštas mišinys supilamas į formas ir šaldomas.

Hermetiškas indas yra kaitinamas temperatūroje intervale nuo 50 °C iki 95 °C nuo 15 min. iki 24 val. Paruoštas mišinys yra supilamas į formas ir šaldomas 0 °C iki 5 °C laipsnių temperatūroje, nuo 1 iki 24 valandų.

Pagal kitą įgyvendinimo variantą ingredientai yra susmulkinami trintuvu, supilami į formas, dedami į orkaitę ir kepami 15-30 minučių 180 ° - 220 °C laipsnių temperatūroje.

Maisto produktas papildomai gali turėti vaisių, uogų, pieno produktų, kruopų, miltų, aliejaus ir ciberžolės. Maisto produktas yra paruošiamas sausainio, saldainio arba kekso formos.

Specialios technologijos esmė - produktas sudedamas į maišą pagamintą iš maistinio plastiko, prieš tai iš jo pašalinus orą. Tada pakuotė hermetiškai uždaroma. Esant tokiai apvalkalo formai produktas panardinamas į vandenį, pašildytą iki norimos temperatūros, neviršijančios 95 °C ir minėta temperatūra nėra viršijama viso kaitinimo proceso metu. Lėto fermentinio produkto apdorojimo dėka gaminys geriau išsaugo vitaminus ir maistines medžiagas.

Toliau yra pateikiama keletas įgyvendinimo pavyzdžių.

1 pavyzdys "Sausainiai augintiniui"

Šis maisto produktas yra gaminamas subproduktų pagrindu. Gali būti naudojama gyvulių kepenys, inkstai, skrandžiai, širdys, tešmuo, raumuo.

Naudojami ingredientai, kurių kiekis:

81% kepenėlių

9% aliejaus

10% ryžių miltų.

Visi ingredientai susmulkinami trintuvu, tada supilami į norimas formas dedami į orkaitę ir kepami 20 minučių 180 - 220 °C laipsnių temperatūroje. Rekomenduojama temperatūra yra 180 °C laipsnių. Paruoštas maisto produktas yra sausainių, saldainių arba kekso formos.

2 gaminto pavyzdys "Pyragaičiai augintiniui"

Pyragaičiai yra gaminami mėsos pagrindu. Gali būti naudojama vištiena, kalakutiena, antiena, žąsiena, jautiena, veršiena, kiauliena, ériena, aviena, triušiena, arklia, briediena, šerniena, stirniena, liesa kiauliena, putpelės, fazano, stručio, bebro, krokodilo, kengūros mėsa.

Prieš gaminant mėsa parenkama, atsižvelgdami į augintinio alergiškumą. Naudojami ingredientai, kurių kiekis:

32 % jautienos

32 % morkų

4 % agaro arba želatinos

32 % šviežiai spaustų burokėlių sulčių.

Jautiena su morkomis kaitinama hermetiškame inde 30 minučių 85 - 95 °C temperatūroje. Į išvirusį mišinį dedama agaro arba želatinos, supilamos burokėlių sultys ir mišinys supilamas į pasirinktas formas. Formos yra statomos į šaldytuvą nuo 0 °C iki + 5 °C temperatūroje nuo 1 iki 24 valandų (priklausomai nuo formos ir gaminio dydžio) iki gaminy susistingsta. Maisto produktas paruošiamas pyragėlio

formos.

3 gaminimo pavyzdys "Tortas augintiniui"

Šis maisto produktas yra gaminamas žuvies ar jūros gėrybių pagrindu. Gali būti naudojama lašiša, tunas, menkė, sardinė, ančiuviai, skumbrė, strimelė, lydeka, ledžuvė, upėtakis, eršketas, plekšnė, starkis, ešerys, karpis, karšis, otas, sterkas, dorada, krevetės.

Naudojami ingredientai, kurių kiekis:

42 % lašišos

14 % morkų

14 % špinatų sulčių

4 % agaro arba želatinos

26 % kokoso pieno.

Lašiša su morkomis lėtai kaitinama hermetiškame inde, pagal lėto gaminimo technologiją, 60 °C temperatūroje nuo 2 iki 4 valandų. Špinatų sultys sumaišomos su kokoso pienu, pašildomos iki 80 °C temperatūros, po to pridedama agaro (arba želatinos) ir viskas sumaišoma. Mišinys supilamas į pasirinktas formas ir laikomas šaldytuve nuo 0 °C iki teigiamos temperatūros.

5 °C laipsnių temperatūroje, nuo 1 iki 24 valandų (priklausomai nuo formos ir gaminio dydžio) iki gaminyje sustingsta. Maisto produktas paruošiamas torto formos.

Norint prailginti produkto galiojimo laiką ir išlaikyti produkto šviežumą naudojama greito užšaldymo technologija.

Paruoštas maisto produktai (desertai augintiniams) yra išskirtiniai tuo, kad visa produkcija yra natūrali, neturinti saldiklių ar kitų augintinių sveikatai pavojingų medžiagų. Gamybos metu produkte išlaikomos maistinės medžiagos bei vitaminai, reikalingi augintinių kailiui, kaulams, sąnariams, širdžiai, regėjimui, energijai ir gerai nuotaikai.

Šio išradimo pagrindu gaminami sveiki, rankų darbo maisto produktai, kurie yra paruošiami kaip augintiniams skirti saldainiai, sausainiai, pyragai, keksiukai ir tortai. Dėl savo išvaizdos maisto produktas yra augintiniams skirtas desertas, kuris

gali būti vartojamas tiek progomis, tiek kas dieną. Gamyboje naudojama tik natūrali produkcija tokia kaip jautiena, žvėriena, vištiena, kalakutiena, aviena, lašiša, tunas, ar kitos, natūralios mėsos rūšys. Taip pat naudojamos daržovės natūraliai spalvai išgauti. Gaminant skanėstus nenaudojama cukrų, druskų, papildų ar kitų cheminių medžiagų, todėl gaminys sveikas ir jį gali vartoti net alergiški gyvūnai.

Gaminio inovatyvumas - yra jo formų patrauklumas, spalva ir išvaizda, kuri primena žmonėms skirtus populiarius konditerijos gaminius. Gaminio įpakavimas, taip pat yra skatinantis pirkti ar dovanoti sveiką augintinių maistą. Šie faktoriai inovatyvūs tuo, kad skatintų augintinių šeimininkus lepinti, mylėti ir sveikai maitinti savo gyvūnus.

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

1. Augintiniams skirto maisto produkto, kurio sudėtyje yra mėsos, gamybos būdas, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad būdas apima šias pakopas:

a) mėsa arba subproduktai, žuvis arba jūros gėrybės su daržovėmis yra sudedami į hermetišką indą, prieš tai iš jo pašalinant orą;

b) hermetiškas indas panardinamas į vandenį ir kaitinamas;

c) iškaitintas mišinys užpilamas sulčių ir gelinimo agento mišiniu;

d) paruoštas mišinys supilamas į formas ir šaldomas.

2. Augintiniams skirto maisto produkto, kurio sudėtyje yra mėsos, pagal 1 punktą gamybos būdas, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad hermetiškas indas yra kaitinamas temperatūroje intervale nuo 50 °C iki 95 °C.

3. Augintiniams skirto maisto produkto, kurio sudėtyje yra mėsos, gamybos būdas pagal bet kurį iš 1-2 punktų, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad kaitinimas yra vykdomas nuo 15 min. iki 24 val.

4. Augintiniams skirto maisto produkto, kurio sudėtyje yra mėsos, gamybos būdas pagal bet kurį iš 1-3 punktų, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad d) pakopoje mišinys yra šaldomas 0 °C iki 5 °C laipsnių temperatūroje, nuo 1 iki 24 valandų.

5. Augintiniams skirto maisto produkto, kurio sudėtyje yra mėsos gamybos būdas, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad ingredientai yra smulkinami trintuvu, supilami į formas, dedami į orkaitę ir kepami 15-30 minučių 180 °C – 220 °C laipsnių temperatūroje.

6. Augintiniams skirto maisto produkto, kurio sudėtyje yra mėsos, gamybos būdas pagal bet kurį iš 1-5 punktų, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad maisto produktas papildomai gali turėti vaisių, uogų, pieno produktų, kruopų, miltų, aliejaus ir ciberžolės.

7. Augintiniams skirto maisto produkto, kurio sudėtyje yra mėsos, gamybos būdas pagal bet kurį iš 1-6 punktų, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad maisto produktas yra paruošiamas sausainio, saldainio arba kekso formos.