

POLSKA
RZECZPOSPOLITA
LUDOWA



URZĄD
PATENTOWY
PRL

OPIS PATENTOWY PATENTU TYMCZASOWEGO

75 395

Patent tymczasowy dodatkowy
do patentu nr _____

Zgłoszono: 13.04.1972 (P. 154712)

Pierwszeństwo _____

Zgłoszenie ogłoszono: 31.05.1973

Opis patentowy opublikowano: 20.12.1975

Kl. 53k,2/01

MKP A23I 1/10

CZYTELNIA

Urzędu Patentowego
Polskiej Rzeczypospolitej

Twórcy wynalazku: Henryk Banecki, Antoni Dąbrowski, Jan Dobosz, Maciej Jurowski, Kazimierz Multanowski, Teodozja Ryba, Barbara Krasnowska, Wanda Wojtkiewicz, Jerzy Morgulec

Uprawniony z patentu tymczasowego: Przedsiębiorstwo Przemysłowo-Handlowe Centrala Rybna w Warszawie, Warszawa (Polska)

Sposób wytwarzania panieru

1

Przedmiotem wynalazku jest sposób wytwarzania panieru — przeznaczonego do smażenia ryb, mięsa i innych artykułów spożywczych.

W przemyśle rybnym, garmażeryjnym, gastronomii, w gospodarstwie domowym i w innych gałęziach przemysłu spożywczego przy produkcji wyrobów smażonych panierowanych używa się do ich opiekania produktu mącznego w postaci tartej bułki. Bułkę tartą otrzymuje się przez zmiełenie wysuszonego, na ogół czerstwego pieczywa pszennego na drobne cząstki o różnej granulacji.

Proces wypieku pieczywa pszennego, z którego uzyskuje się bułkę tartą do opiekania ryb i innych produktów spożywczych, polega na zamiesieniu ciasta według ustalonej receptury, poddawanemu dwufazowemu procesowi fermentacji. Najpierw mąka zamieszona z wodą i drożdżami podlega wstępnej około dwugodzinnej fermentacji. Następnie po dodaniu soli wyrabia się ciasto, które dojrzewa przez okres około 40 minut.

Po podziale ciasta na kęsy i jego uformowaniu następuje końcowa fermentacja, to jest rozrost uformowanych sztuk ciasta w czasie około 2—3 godzin. Tak przygotowane ciasto wypieka się w temperaturze od 200 do 220°C w czasie około 30 minut, po czym gotowy wyrób w postaci bułek studzi się w dowolnym czasie.

Bułka tarta otrzymywana z pieczywa pszennego, przygotowywanego według dotychczasowego sposobu, posiada dużą kruchość i łamliwość, oraz

2

charakteryzuje się dużą chłonnością wody i tłuszczu. Wynika to między innymi stąd, że pieczywo przy prowadzeniu rozrostu i dojrzewania posiada bardzo rozwinięte powierzchnie, jak również wpływają na to zjawiska zachodzące w glutenie i skrobi w czasie znanego sposobu wypieku ciasta.

Bułka tarta stosowana do opiekania ryb i innych wyrobów spożywczych, otrzymywana w obecnej postaci z dotychczasowego pieczywa pszennego nie spełnia należycie swych funkcji. Duża kruchość i chłonność tłuszczu bułki tartej powoduje w czasie smażenia rozpadanie się jej cząstek-granulek, które między innymi mają oddzielać opiekany produkt od dna naczynia, w którym jest smażony. Bułka o takich cechach nie zapewnia odpowiedniej chrupkości i konsystencji, oraz innych właściwości upieczonej krusty powstającej podczas smażenia wyrobu panierowanego.

Bułka tarta ze względu na bardzo rozwinięte powierzchnie cząstek — granulek i dużą porowatość oraz chłonność wody podatna jest na zakażenie mikroflorą w szczególności pleśniami. Duża kruchość bułki tartej powoduje również to, że przy mieleniu powstaje bardzo duży udział frakcji cząsteczek o niskiej granulacji. Należyta grubość oraz jakość krusty powstającej podczas smażenia zależy między innymi od właściwej proporcji cząsteczek o różnej granulacji, przy czym za duży udział cząstek drobnych jest niewskazany.

Wykazane wyżej niedogodności eliminuje sposób

wytwarzania produktu do panierowania ryb i innych wyrobów spożywczych smażonych, według wynalazku.

Celem wynalazku jest uzyskanie produktu o dużych wartościach użytkowych i organoleptycznych, spełniającego wysokie wymagania higieniczno-sanitarne, a zwłaszcza zachowującego chrupkość i odpowiednią granulację przy zetknięciu z tłuszczem.

Sposób produkcji panieru według wynalazku polega na wytwarzaniu ciasta o dużej wydajności, długim procesie wypieku w temperaturach niższych od normalnego wypieku i procesie suszenia w określonej temperaturze do określonej wagi. Panier jest wytwarzany z ciasta sporządzanego w proporcji około 100 części mąki i 80 do 100 części wody wypiekanego w temperaturze od 120 do 140° w czasie około 90 minut. Ciasto jest zamieszane ze wszystkimi składnikami według ustalonej receptury. Ciasto nie podlega dojrzewaniu wstępnemu. Ciasto bezpośrednio po zamiesieniu jest dzielone na kęsy, które poddawane są rozrostowi w czasie nie dłuższym niż 15 minut. Wypieczone sztuki ciasta podlegają studzeniu w czasie do 24 godzin, następnie po pokrojeniu na kromki, względnie po łamaniu na kawałki, suszone jest w temperaturze około 130° do wilgotności około 5%. Wysuszony produkt jest rozdrobniony na frakcje o różnej granulacji, przy czym udział frakcji o granulacji w przedziale 1050—600 nie powinien być mniejszy niż 65%.

W wyniku zastosowania sposobu wytwarzania panieru według wynalazku uzyskuje się produkt o wyrównanej jakości, charakteryzujący się wysokimi wartościami użytkowo-organoleptycznymi i sanitarno-higienicznymi. Dzięki specjalnemu sposobowi prowadzenia procesu technologicznego uzyskuje się pełne napęcznienie i częściowe skleikowanie skrobi i silne rozwinięcie struktury glutenu w nadmiarze wody. W wyniku tych procesów gotowy produkt posiada dużą zwartość, szklistość, mało rozwiniętą powierzchnię, co pozwala na uzyskanie odpowiedniej granulacji. Produkt o takich właściwościach posiada zmniejszoną chłonność tłuszczu, co go szczególnie wyróżnia i charakteryzuje.

Przedmiot wynalazku zostanie wyjaśniony poniżej na przykładzie jego wykonania. Mąkę pszenną wraz ze wszystkimi składnikami i dodatkami przewidzianymi w recepturze miesi się na ciasto o temperaturze 30°C. Czas zamiesienia ciasta stosuje się 20 minut. Zaraz po wymiesieniu odważa się kęsy ciasta o naważce około 1,5 kg i umieszcza się w formach znormalizowanych dla chleba 2 kg.

Ciasto w formach poddaje się rozrostowi w czasie 10 minut. Formy z kęsami ciasta po 10 minutowym

rozroście umieszcza się w komorze o temperaturze 130°C i w tej temperaturze wypieka się ciasto w czasie 90 minut.

Po wypieku pieczywo z form wyklada się na półki lub wózki rozrostowo-ekspedycyjne i pozostawia na 24 godziny — celem jego wystudzenia. Po wystudzeniu pieczywo kroi się na kromki o grubości 1 cm, które układa się na blachach ciastkarskich lub innych w jednej warstwie. Blachy z kromkami wkłada się do komory o temperaturze 130° i suszy się w tej temperaturze 80 minut.

Wysuszone kromki po ostygnięciu miele się na młynku przystosowanym do rozdrobnienia suszu chleba. Drobnienie prowadzi się do uzyskania układu cząsteczek frakcji według wielkości tych cząstek stanowiących złot z sit, w określonym układzie procentowym jak niżej:

nr kolejny sita	Światło oczek	Ilość nitek na 1 cm	Procentowy udział frakcji stanowiących złot
1	1050—980	7	19
2	665—600	12	47
3	316—285	25	22
4	165—148	45	12

Tak przygotowany produkt stanowi panier, który stosuje się do produkcji zwłaszcza ryb smażonych panierowanych i innych artykułów spożywczych smażonych. Może być również stosowany jako składnik wyrobu zamiast bułki przy produkcji kotletów mielonych, klopsów, pulpetów i innych produktów.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób wytwarzania panieru z ciasta pszennego upieczonego, a następnie wysuszonego i rozdrobnionego, **znamienny tym**, że ciasto miesi się w proporcji 100 części mąki pszennej i 80 do 100 części wody, które to ciasto bezpośrednio po zamiesieniu bez prowadzenia procesu dojrzewania dzieli się na kęsy i poddaje się rozrostowi w czasie do 15 minut, po czym wypieka się w temperaturze od 120 do 140°C w czasie około 90 minut, a po wypieczeniu studzi się powoli w czasie do 24 godzin, a następnie po pokrojeniu na kromki lub kawałki suszy się w temperaturze około 130°C do około 5% wilgotności pieczywa, a na koniec rozdrabnia się.

2. Sposób wytwarzania panieru według zastrz. 1., **znamienny tym**, że wysuszony produkt rozdrabnia się na różnej wielkości cząstki, których frakcja o granulacji 1050—600 światła oczek sit przy przesiewaniu przez nie panieru stanowi co najmniej 65%.

CZYTELNIA

B tk 8/75 r. 110 egz. A4

Urząd 10 zł

Miejsko 02027