

(19)



(10)

LT 4313 B

(12)

PATENTO APRAŠYMAS

(11) Patento numeris: **4313**

(51) Int. Cl.⁶: **A23L 1/24**

(21) Paraiškos numeris: **97-120**

(22) Paraiškos padavimo data: **1997 07 11**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **1998 01 26**

(45) Patento paskelbimo data: **1998 03 25**

(72) Išradėjas:

**Angelė Gaidelienė, LT
Nijolė Ramoškienė, LT
Romualdas Tamoliūnas, LT**

(73) Patento savininkas:

Akcinė bendrovė "ALIEJUS", Panerių g. 62/1, 2006 Vilnius, LT

(74) Patentinis patikėtinis:

**Milda Tumkevičienė, 27, Patentinių paslaugų centras, UAB,
J. Basanavičiaus g. 11/1, 2600 Vilnius, LT**

(54) Pavadinimas:

Pikantiškas majonezas

(57) Referatas:

Išradimas priskiriamas aliejaus-riebalų pramonei, būtent majonezo gamybai. Siekiant pagerinti pikantiško majonezo skonį bei maistines savybes, pratęsti galiojimo laiką, į pikantišką majonezą, kurio sudėtyje yra augalinių aliejų, cukraus, druskos, rūgšties, prieskonių ir vandens, papildomai įeina pomidorų pasta ir stabilizatoriai, esant šiam komponentų santykiui (masės %):

rafinuotas-dezodoruotas augalinis aliejus	16-30
pomidorų pasta	8-15
cukrus	3,4-5
druska	1-2
stabilizatoriai	2-4
rūgštis	0,3-0,6
prieskoniai	0,3-2
vanduo	likęs kiekis.

Išradimas priskiriamas aliejaus-riebalų pramonei, būtent majonezo gamybai.

Artimiausias siūlomam sprendimui pagal ingredientų sudėtį yra majonezas su prieskoniais, į kurio sudėtį įeina (masės %): augalinis aliejus 57,2, kiaušinių milteliai 4,3, kazeinas 0,6, cukrus 1,3, druska 1,1, garstyčios 0,6, acto rūgštis 1,0, soda 0,04, prieskoniai 13,0, vanduo 20,16 (žiūr. A.A.Шмидт, З.А.Дудина, И.Б.Чекмарева. Производство майонеза. Изд. "Пищевая промышленность", 1976m., 36–37 psl.). Tačiau šis majonezas nepasižymi geromis maistinėmis savybėmis, pikantišku skoniu, be to gaunama nepatvari emulsija su trupu galiojimo laiku.

Siūlomo išradimo tikslas-majonezo skoninių bei maistinių savybių pagerinimas, galiojimo laiko pratęsimas.

Tikslas pasiekiamas tuo, kad į pikantišką majonezą, kurio sudėtyje yra augalinių aliejų, cukraus, druskos, rūgšties, prieskonių ir vandens, papildomai įeina pomidorų pasta ir stabilizatoriai, esant šiam komponentų santykiui (masės %):

rafinuotas-dezodoruotas augalinis aliejus	16-30
pomidorų pasta	8-15
cukrus	3,4-5
druska	1-2
stabilizatoriai	2-4
rūgštis	0,3-0,6
prieskoniai	0,3-2
vanduo	likęs kiekis.

Siūlomas išradimas turi esminį skirtumą.

Majonezo stabilizavimui naudoja natūralius, augalinės kilmės stabilizatorius: "Hamulsion EB", "Hamultop -090", "Hamulsion EBFB" ir kt. (gauta iš firmos HAHN, Vokietija, Liubeko miestas).

Stabilizatoriai leidžia sumažinti majonezo sudėtyje aliejaus kiekį. Naudojant mažesnį aliejaus kiekį, reikalingas didesnis vandens kiekis, kurio sujungimui su aliejumi ir kitomis žaliavomis, ir stabilios emulsijos gavimui, naudojamas stabilizatorius "Hamulsion EB"; stabilizatorius "Hamultop - 090" leidžia visiškai atsisakyti kiaušinių miltelių.

Pomidorų pasta bei prieskoniai suteikia majonezui ne tik gerą kvapą, spalvą, bet ir specifinį pikantišką skonį. Šis majonezas galioja ilgą laiką (iki pusės metų).

Majonezui gaminti naudoja šias medžiagas:

- augalinį-rafinuotą-dezodoruotą aliejų: saulėgrąžų, sojų, kukurūzų, rapsų;
- smulkų cukrų;
- valgomąją druską;
- maistinę acto rūgštį, acto rūgštį, natūralų spirito actą, obuolių actą, citrinos rūgštį;
- prieskonius: česnaką, juodus pipirus, aštrią papriką, picos prieskonius, kari prieskonius arba jų ekstraktus;
- geriamą vandenį;
- pomidorų pastą;
- stabilizatorius.

Išradimo esmė ta, kad pridėjus į majonezo sudėtį augalinės kilmės stabilizatorių, prieskonių ir pomidorų pastos, pagerėja ne tik maistinės majonezo savybės, gaunama stabili konsistencija, bet ir suteikiamas malonus pikantiškas skonis. Patentuojamo pikantiško majonezo galiojimo laikas iki 0,5 metų.

Majonezo komponentų sudėties pavyzdžiai pateikiami 1 lentelėje.

1 lentelė

Pikantiško majonezo komponentai	Komponentų kiekis, masės %		
	1 pavyzdys	2 pavyzdys	3 pavyzdys
1. Rafinuotas- dezodoruotas augalinis aliejus	16,0	20,0	30,0
2. Pomidorų pasta	8	11,6	15
3. Cukrus	3,4	4,5	5
4. Druska	1	1,7	2
5. Stabilizatoriai: Hamulsion EBFB ir Hamultop-090	4	2,9	2
6. 80% acto rūgštis	0,3	0,5	0,6
7. Prieskoniai	kari 0,3	česnako milteliai 2	picos prieskoniai 1,5
8. Vanduo	67,3	56,6	43,9

Majonezą gamina pagal šią technologiją:

Komponentų mišinio paruošimas

Į virimo katilą supila 568 kg vandens, įjungia maišyklę, bei supila 45 kg cukraus ir 17 kg druskos. Pastoviai maišant, į katilą sudeda 116 kg pomidorų pastos. Mišinį kaitina garais iki 90-95°C temperatūros.

Pastaba: Jeigu prieskoniams (pvz. picos prieskoniams) reikalingas terminis apdorojimas, tai juos deda į virimo katilą kartu su aukščiau išvardintais komponentais.

Emulsijos paruošimas

Mišinį iš virimo katilo perpumpuoja į emulsijos maišyklę. Sudeda prieskonius (kuriems nereikalingas išankstinis terminis apdorojimas). Pastoviai maišo.

Atskiroje talpoje išmaišo 60 kg aliejaus ir 29 kg stabilizatorių. Taip paruoštą stabilizatorių supila į emulsijos maišyklėje esantį mišinį ir maišo 10-12 minučių. Maišant, supila likusį 140 kg aliejaus kiekį. Baigus pilti aliejų, supila 5 kg rūgšties. Taip paruoštą emulsiją maišo 5-7 minutes.

Homogenizacija

Pikantiškas majonezas homogenizuojamas 15-25 kgs/cm² slėgyje.

Fasuojamas majonezas karštas (75-80°C temperatūros).

Majonezo savybės pateiktos 2 lentelėje

2 lentelė

Pikantiškas majonezas pagal pavyzdžius	Savybės					
	Spalva	Skonis ir kvapas	Rūgštingumas, % (ne daugiau kaip)	Riebalai, % (ne mažiau kaip)	Drėgmė, % (ne daugiau kaip)	Stabilios, patvarios emulsijos % (ne mažiau kaip)
1	Rusvai oranžinė, rusva arba atitinkanti receptūroje pridėtų prieskonių spalvą.	Saldžiarūgštis, su ryškiu pridėtų prieskonių skoniu ir kvapu.	0,8	15,9	73,2	98,0
2	"-	"-	1,0	19,9	65,6	98,0
3	"-	"-	1,5	29,9	55	98,0

Siūlomas išradimas leidžia gauti stabilų, geros konsistencijos, gerų maistinių savybių, pikantiško skonio majonezą su ilgu galiojimo laiku (iki pusės metų).

Išradimo apibrėžtis

Pikantiškas majonezas, kurio sudėtyje yra augalinių aliejų, cukraus, druskos, rūgšties, prieskonių ir vandens, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad papildomai į sudėtį įeina pomidorų pasta ir stabilizatoriai, esant šiam komponentų santykiui (masės %):

rafinuotas-dezodoruotas augalinis aliejus	16-30
pomidorų pasta	8-15
cukrus	3,4-5
druska	1-2
stabilizatoriai	2-4
rūgštis	0,3-0,6
prieskoniai	0,3-2
vanduo	likęs kiekis,