

(19)



(10)

LT 4432 B

(12)

PATENTO APRAŠYMAS(11) Patent numeris: **4432**(51) Int. Cl.⁶: **A23C 9/152****A23C 9/154**(21) Paraiškos numeris: **97-066****A23C 9/156****A23C 13/12**(22) Paraiškos padavimo data: **1997 04 11****A23C 13/14**(41) Paraiškos paskelbimo data: **1998 10 26**(45) Patent paskelbimo data: **1998 12 28**

(72) Išradėjas:

Arvydas Steckis, LT
Dmitrijus Čerkasenko, LT
Rimantas Intas, LT

(73) Patent savininkas:

Arvydas Steckis, Antakalnio g. 86-48, 2000 Vilnius, LT
Dmitrijus Čerkasenko, Molėtų pl. 28-45, 2000 Vilnius, LT
Rimantas Intas, Braškių g. 2d-16, 2000 Vilnius, LT

(74) Patentinis patikėtinis:

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

(54) Pavadinimas:

Grietinėlių desertinis gėrimas

(57) Referatas:

Išradimas priskiriamas prie pieno ir grietinėlių produktų, konkrečiai prie grietinėlių desertinių gėrimų.

Siekiant pagerinti grietinėlių desertinio gėrimo skonines savybes, suteikti gerą išvaizdą bei galimybę išsaugoti ilgą laiką, į gėrimą, kurio sudėtyje yra grietinėlių, pieno, cukraus bei priedų, papildomai įeina stabilizatoriai, degintas cukrus, kiaušinių tryniai, esant tokiame komponentų santykiui (masės %):

grietinė	0,05 - 44,00
kiaušinių tryniai	20,00 - 0,05
degintas cukrus	0,1 - 0,5
cukrus	30,0 - 10,0
stabilizatoriai	0,001 - 3,0
priedai	0,001 - 0,5
pienas	likęs kiekis.

Išradimas priskiriamas prie pieno ir grietinėlės produktų, konkrečiai prie grietinėlės desertinių gėrimų.

Žinomi pieno - grietinėlės gėrimai, į kurių sudėtį įeina pienas ir pieno produktai (kefyras, rūgpienis, sūris, varškė, grietinėlė) bei vaisių-uogų sirupai, medus. (Žiūr. "Всё о напитках", М., изд. "НУГЕШИИНВЕСТ", pasirašyta spaudai 1993.11.24, 129 psl.).

Šie pieno-grietinėlės gėrimai yra nestabilūs, gaminami prieš pat vartojimą.

Artimiausias siūlomam sprendimui pagal ingredientų sudėtį yra grietinėlės desertas. Tai švelnus gėrimas, į kurio sudėtį įeina grietinėlė, medus, sirupas, kava, ekstraktai, kremai (Žiūr. "Kokteiliai su alkoholiniais gėrimais", sudarė J. Kulikauskenė, "ARĖJAS", Vilnius, 1993, 6 psl.)

Tačiau šis gėrimas taip pat gaminamas prieš pat vartojimą, nes vėliau jis išsisluoksniuoja, praranda skonį bei prekinę išvaizdą.

Siūlomo išradimo tikslas - grietinėlės desertinio gėrimo skoninių savybių pagerinimas, geros išvaizdos bei galimybės išsaugoti ilgą laiką suteikimas.

Tikslas pasiekiamas tuo, kad į grietinėlės desertinį gėrimą, kurio sudėtyje yra grietinėlės, pieno, cukraus bei priedų, papildomai įeina stabilizatoriai, degintas cukrus, kiaušinių tryniai, esant tokiam komponentų santykiui (masės %):

grietinėlė	0,05-44,00
kiaušinių tryniai	20,00-0,05
degintas cukrus	0,1 - 0,5
cukrus	30,0-10,0
stabilizatoriai	0,001-3,0
priedai	0,001-0,5
pienas	likęs kiekis

Siūlomas išradimas turi esminį skirtumą. Į grietinėlės desertinį gėrimą įeina stabilizatoriai, kurie suteikia produktui atitinkamą konsistenciją, emulguoja gėrimą, reguliuoja ir stabilizuoja prie aukštų temperatūrų mišinio rūgštingumą. Šie stabilizatoriai yra pagaminti iš natūralių augalinės kilmės žaliavų ir gaunami iš firmos "G.C.HAHN & Co"(DE). Dėl šių stabilizatorių, grietinėlės desertinį gėrimą galima laikyti ir naudoti ilgą laiką (iki 12 mėnesių).

Stabilizatorius HAMULSION - apsaugo baltymines medžiagas nuo suirimo prie aukštų temperatūrų, suteikia produktui atitinkamą konsistenciją.

Stabilizatorius HAMULTOP - sujungia riebalines medžiagas su vandeniu, esančiu liesame piene (emulgatorius).

Stabilizatorius HAMULBAC - reguliuoja ir stabilizuoja prie aukštų temperatūrų mišinio rūgštingumą.

Įvedus į grietinėlės desertinį gėrimą nurodytą kiekį stabilizatorių, pagerėja maistinės gėrimo savybės bei stabilumas.

Degintas cukrus suteikia grietinėlės desertiniam gėrimui gražią, šviesiai rusvą spalvą, bei originalų skonį.

Kiaušinių trynius naudoja džiovintus arba pasterizuotus su cukrumi. Kiaušinių tryniai suteikia gėrimui reikiamą konsistenciją ir malonų, švelnų prieskonį.

Nuo pridedamų aromatizatorių (šokolado, vanilės ar kt.) priklauso gėrimo skonis ir kvapas.

Taip pat grietinėlės desertiniam gėrimui naudoja ir šias žaliavas:

- grietinėlę 30% riebumo,
- liesą pieną,
- smulkų cukrų.

Išradimo esmė ta, kad įvedus į grietinėlės desertinį gėrimą augalinės kilmės stabilizatorių kartu su kiaušinių tryniais ir degintu cukrumi, pagerėja gėrimo skoninės savybės, gaunama stabili konsistencija, galima vartoti ilgą laiką, nereikia naudoti konservantų.

Grietinėlės desertinio gėrimo pavyzdžiai pateikiami 1 lentelėje:

Grietinėlės desertinio gėrimo komponentai	Komponentų kiekis, masės %		
	1 pavyzdys	2 pavyzdys	3 pavyzdys
1. Grietinėlė	0,05	25	44,00
2. Kiaušinių tryniai	20,00	10	0,05
3. Degintas cukrus	0,1	0,3	0,5
4. Cukrus	30,00	15	10,00
5. Stabilizatoriai	0,001	15	3,00
6. Priedai	0,001	0,3	0,5
7. Liesas pienas	likęs kiekis	likęs kiekis	likęs kiekis

Grietinėlės desertinį gėrimą gamina pagal šią technologiją.

Į talpą supila 520 l lieso pieno ir 250 l grietinėlės. Šiame mišinyje ištirpina 1,44 kg stabilizatoriaus, 100 kg kiaušinių trynių miltelių, 3 kg deginto cukraus, 150 kg paprasto cukraus, 3,5 l šokolado aromato ir 1 l vanilės aromato. Citrinos rūgšties tirpalo (50%) pagalba sureguliuoja mišinio pH iki 6,6-6,7. Mišinį, lėtai maišant, išlaiko talpoje ne mažiau 1 val., iki pilnai išbrinks ir ištirps visi sausi komponentai. Po to mišinį užkaitina iki 75°C ir perpumpuoja į homogenizatorių, kuriame homogenizuoja, esant 250 bar ($25 \cdot 10^6 \text{ N/m}^2$) slėgiui. Iš homogenizatoriaus perpumpuoja mišinį į ypač aukštos temperatūros kaitintuvą ir užkaitina iki 138°C. Po to mišinį atšaldo iki 75°C ir dar kartą homogenizuoja esant 250 bar ($25 \cdot 10^6 \text{ N/m}^2$) slėgiui. Iš homogenizatoriaus mišinį perpumpuoja į aušinimo talpą, atvėsina iki 6°C ir išpilsto į transportavimui tinkamas talpas. Gauna apie 1000 l grietinėlės desertinio gėrimo.

Gautas grietinėlės desertinis gėrimas - tirštas, neskaidrus, nuo baltos, gelsvos ar šviesiai rusvos iki tamsiai rudos spalvos, homogenizuotas, nuo 0,5% iki 30% riebumo skystis, turintis malonų grietinėlės prieskonį. Skonis ir kvapas taip pat priklauso nuo naudojamų aromatizatorių (šokolado, vanilės ar kt.) priedų.

Siūlomas išradimas leidžia gauti stabilų, geros konsistencijos su geromis skoninėmis savybėmis grietinėlės desertinį gėrimą, su ilgu (~1 metus) galiojimo laiku.

Išradimo apibrėžtis

Grietinėlės desertinis gėrimas, kurio sudėtyje yra grietinėlė, pienas, cukrus ir priedai, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad papildomai įvedami stabilizatoriai, degintas cukrus, kiaušinių tryniai, esant šiam komponentų santykiui (masės %):

grietinėlė	0,05-44,00
kiaušinių tryniai	20,00-0,05
degintas cukrus	0,1 - 0,5
cukrus	30,0-10,0
stabilizatoriai	0,001-3,00
priedai	0,001-0,5
pienas	likęs kiekis