

(19)



(10)

LT 4427 B

(12)

PATENTO APRAŠYMAS

(11) Patento numeris: **4427**

(51) Int. Cl.⁶: **A21D 13/02**

(21) Paraiškos numeris: **97-009**

(22) Paraiškos padavimo data: **1997 01 27**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **1998 08 25**

(45) Patento paskelbimo data: **1998 12 28**

(72) Išradėjas:

**Anelė Bartkienė, LT
Nina Jakaitienė, LT
Ramutė Paulikienė, LT
Irena Riaubienė, LT**

(73) Patento savininkas:

Akcinė bendrovė "KLAIPĖDOS DUONA", Šilutės pl. 31, 5799 Klaipėda, LT

(74) Patentinis patikėtinis:

Jarūta Lotužytė, 18, Medžiotojų g. 12-30, 5800 Klaipėda, LT

(54) Pavadinimas:

Duonos gaminys

(57) Referatas:

Išradimas skirtas maisto pramonei, duonos gaminiams gaminti. Išradimo tikslas - atpiginti duonos savikainą, išplėsti asortimentą.

Duona gaminama iš ruginių pasijotų miltų, raudono ruginio salyklo, krakmolo sirupo, kmynų, presuotų mielių, druskos, vandens ir kvietinių miltų, turinčių savo sudėtyje daugiau luobelį bei pigmentinių medžiagų.

Išradimas skirtas maisto pramonei, duonos gaminiams gaminti iš ruginių bei kvietinių miltų.

5 Žinomi įvairūs duonos gamybos būdai iš ruginių bei kvietinių miltų su įvairiais priedais ir be jų. Vienas iš jų aprašytas SU autorinio liudijimo Nr.118/609 aprašyme.

Duonos gaminyje pagal šį aprašymą gaminamas iš
10 ruginių pasijotų ir kvietinių 11-os rūšies miltų, druskos, presuotų mielių, vandens bei cukrinių runkelių miltelių tirpalo. Iš cukrinių runkelių miltelių gaminama suspensija, į kurią sudedamos mielės ir viskas išmaišoma. Ruošiama tešla. Į paruoštą suspensiją
15 sudedami ruginiai pasijoti miltai, kvietiniai 11-os rūšies miltai, druska, įmaišas ir įpilamas vanduo. Tešla, rauginama. Iš tešlos formuojami duonos ruošiniai ir kepami. Duonos gaminyje paruoštas pagal šią receptūrą, yra didesnės drėgmės, rūgštingumo bei aromato.

20 Žinomas kitas duonos gaminyje aprašytas technologinėje instrukcijoje TI252 LR 08-09-90, duonai, "Bočių" duona. Ši duona gaminama iš ruginių pasijotų miltų ir kvietinių 1-os rūšies miltų, raudono ruginio salyklo, kukurūzų (krakmolo) sirupo, presuotų mielių,
25 druskos, kmynų bei vandens. Tešla "Bočių" duonai ruošiama panaudojant plikinį su skystais arba tirštais pusgaminiais. Plikinys ruošiamas iš ruginių pasijotų miltų, vandens, raudonojo ruginio salyklo bei sirupo. Komponentai sumaišomi, pakaitinami ir mišinys paliekamas
30 apcukrinimui. Iš apcukrinto plikinio ruošiamas išrūgęs

plikinys bei maitinamasis mišinys. Jo paruošimui naudojami ruginiai pasijoti miltai ir vanduo, kurie sumaišomi iki vienalytės masės. Ruošiamas skystas raugas, skystas įmaišas ir tirštas įmaišas. Tirštas įmaišas ruošiamas iš skysto įmaišo, suberiant ruginius pasijotus miltus, druską, mieles, kmynus. Viskas permaišoma. Įmaišas rauginamas ir ruošama tešla. Jos paruošimui naudojamas tirštas įmaišas. Į išrūgusį tirštą įmaišą suberiami kvietiniai 1-os rūšies miltai, supilamas sirupas ir užmaišoma tešla. Tešla rauginama. Iš paruoštos tešlos formuojami duonos ruošiniai, kurie sudedami kildinimui. Jiems pakilus, apipurškiami vandeniu, subadomi, pabarstomi kmynais ir kepami.

Ši duona yra puikaus skonio, bet naudojami kvietiniai 1-os rūšies miltai didina jos savikainą, mažina drėgmę ir "Bočių" duona negali pakankamai ilgai išlikti šviežia ir nesužiedėti.

Išradimo tikslas-atpiginti duonos savikainą, išplėsti duonos asortimentą, prailginti vartojimo laiką, padidinti naudingos žmogaus organizmui ląstelienos kiekį.

Norint pasiekti šį tikslą, gaminant naująją duonos gaminį-duoną "Sodžius" naudojami kvietiniai 11-os rūšies miltai, kurie yra stambesnio malimo, savo sudėtyje turi daugiau luobelų bei pigmentinių medžiagų.

Receptūroje komponentų santykis (kg):

ruginiai pasijoti miltai	80-82
kvietiniai 11-os rūšies miltai	17-15
raudonas ruginis salyklas	3,0
krakmolo sirupas	9-10

kmynai	1,0-1,2
presuotos mielės	0,5-0,6
druska	1,5-1,7
vanduo	42-47

Naujos duonos gamybos technologinis procesas panašus į aprašytą "Bočių" duonos gamybos technologinį procesą. Duonos gaminio komponentų optimaliai sudėčiai nustatyti buvo paruošti keli variantai, besiskiriantys komponentų kiekybine sudėtimi. Duomenys pateikiami 1-je lentelėje.

Komponentų pavadinimas	Komponentų kiekiai (kg) variantuose			
	I	II	III	IV
Ruginiai pasijoti miltai	87,0	82,0	80,0	72
kvietiniai II-os rūšies miltai	10,0	15,0	17,0	25,0
raudonas ruginis salyklos	3	3	3	3
krakmolo sirupas	15,0	10,0	9,0	8,0
kmynai	1,4	1,2	1,0	0,8
presuotos mielės	0,7	0,6	0,5	0,4
druska	2,0	1,7	1,5	1,4
vanduo	50	47	42	40

Pagal pirmąjį variantą duonos gaminyje buvo rūgštus, sunkus, nes turėjo padidintą drėgmę; mažos apimties, neturėjo prekinės išvaizdos.

Pagal ketvirtąjį variantą duona buvo palyginti šviesi, paviršius su dideliais įtrūkimais, neturėjo norimos prekinės išvaizdos, o be to greičiau sužiedėja.

Duona, pagaminta pagal antrąjį ir trečiąjį variantus, atitiko visus pageidaujamus duonai reikalavimus. Duona pasižymi gera prekine išvaizda,

tamsia minkštimo spalva, tolygiu koretumu, lygiu, blizgančiu paviršiumi be didelių įtrūkimų ir įplyšimų, ilgai nesužiedėja. Fiziniai-cheminiai kokybės rodikliai pateikti 2-je lentelėje.

5	-----	
	Rodiklio pavadinimas	Norma

	Minkštimo drėgmė, % ne daugiau	47,0
	Minkštumo rūgštingumas, laipsniais ne daugiau	10,0
	Minkštumo akytumas, % ne mažiau	46,0

Sukurta duona "Sodžius" yra geros kokybės ir skonio.

10

15

20

25

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

Duonos gaminys, kurio receptūroje yra ruginiai pasijoti ir kvietiniai miltai, raudonas ruginis salykklas, krakmolo sirupas, presuotos mielės, druska, kmynai bei vanduo, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad gaminyje kvietiniai miltai yra stambesnio malimo, savo sudėtyje turi daugiau luobelinių bei pigmentinių medžiagų ir yra toks komponentų santykis (kg):

10	ruginiai pasijoti miltai	80 - 82
	kvietiniai 11 rūšies miltai	17 - 15
	raudonas ruginis salykklas	3,0
	krakmolo sirupas	9 - 10
	kmynai	1 - 1,2
	presuotos mielės	0,5 - 0,6
	druska	1,5 - 1,7
	vanduo	42 - 47

15

20

25