

LV 12552

①9



LATVIJAS REPUBLIKAS
PATENTU VALDE

①1 LV 12552 B

⑤1 Int.Cl. 7 A21D 8/02

Latvijas patents uz izgudrojumu
1995.g. 30.marta Latvijas Republikas likums

①2

Īsziņas

②1 Pieteikuma numurs: P-99-07
②2 Pieteikuma datums: 13.01.1999
④1 Pieteikuma publikācijas datums: 20.11.2000
④5 Patenta publikācijas datums: 20.08.2001

⑦3 Īpašnieks(i):
Vladimirs MOISEJEVS; Kr. Valdemāra iela
73-19, Rīga LV-1013, LV

⑦2 Izgudrotājs(i):
Vladimirs MOISEJEVS (LV)

⑦4 Pilnvarotais vai pārstāvis:
Aleksandra FORTŪNA,
Patentu birojs "FORAL",
Raiņa bulv. 19, Rīga LV-1159, LV

⑤4 Virsraksts: **Maizes izstrādājumu pagatavošanas paņēmiens**

⑤7 Kopsavilkums: Izgudrojums attiecas uz maizes produktu ražošanu, īpaši uz maizes produktu ar paaugstinātu kalcija saturu ražošanu. Piedāvātais maizes produktu pagatavošanas paņēmiens paredz mīklas iejaukšanu no miltiem un kliļām, sūkalām, kalcija karbonāta un rauga.

Maizes izstrādājumu pagatavošanas paņēmieni

Izgudrojums attiecas uz maizes produktu ražošanu, īpaši uz maizes produktu ražošanu ar paaugstinātu kalcija saturu.

Ir zināms kviešu maizes pagatavošanas paņēmieni, kas aprakstīts PSRS aut. apl. 1 606081, ISK A21D 8/02, pieteik. 10.08.88, kas paredz sijātu rudzu miltu ierauga sagatavošanu 3-5 % daudzumā no mīklas masas, kurus plaucē 49 -52°C temperatūrā, iejaucot ūdenī miltus attiecībā (1:3)-(1:4) un pievienojot ieraugam ortofosforskābi un nātrija vai kālija fosfātu attiecīgi 0,02-0,04 % un 0,02-0,06 % no kopējā mīklas daudzuma, kviešu miltu mīklas iekausšanu, raudzēšanu, sadalīšanu porcijās un cepšanu. Minētais paņēmieni ir pieņemts par prototipu.

Minētā paņēmiena trūkums ir ortofosforskābes un tās sāļu izmantošana mīklas pagatavošanā, kas nav vēlams saskaņā ar maizes izstrādājumu produktiem izvirzītajām starptautiski atzītajām prasībām.

Pieteiktā izgudrojuma mērķis ir produkta organoleptisko īpašību uzlabošana un kalcija satura paaugstināšana, atsakoties no fosfātu piedevas (ortofosforskābe un nātrija vai kālija fosfāts) un daļu miltu (20-35 %) aizvietojo ar kviešu kliņģiem.

Mērķi sasniegt, mīklas pagatavošanai izmantojot miltus, kliņas, sūkalas, kalcija karbonātu, raugu un garšas piedevas zemāk minētajās proporcijās. Mīklu gatavo sekojoši: izsijātiem miltiem vajadzības gadījumā pievieno kliņas, ieraugu, garšas piedevas un mīklas maisītājā visu samaisa. Maisījumam pievieno iepriekš sagatavotas sūkalas ar kalcija karbonāta piedevu. Mīklu maisa, kamēr iegūst viendabīgu masu, uzraudzē, sadala porcijās, ievieto formās un cep krāsnī 50°C līdz 200°C temperatūrā 50-60 min.

Ar šo paņēmieni pagatavotie maizes izstrādājumi satur tālāk minētos komponentus šādās masas % attiecībās:

milti	30,0 - 50,0
sūkalas	45,0 - 50,0
kalcija karbonāts	0,7 - 0,8
raugs	0,2 - 0,3
kliņas	pārējais.

Izstrādājumiem var pievienot garšas piedevas 0,5-0,8 % attiecībā, kā piedevas izmantojot garšaugu sēklas.

Paņēmieni ilustrē sekojoši piemēri:

1. piemērs. 100 kg mīklas pagatavošanai nepieciešams:

milti	30,0 kg
sūkalas	47,0 l
kalcija karbonāts	0,75 kg
raugs	0,25 kg
kliņas	22,0 kg

Mīklas maisītājā sajauc 30,0 kg miltu ar 22,0 kg kliju, 0,25 kg rauga. Sagatavotajai masai pievieno iepriekš sagatavotas 47,0 l sūkalas ar 0,75 kg kalcija karbonāta. Mīklu mīca, līdz masa nelīp pie trauka sienām, tad sadala porcijās pa 0,1 kg, uzraudzē, ievieto formās un cep krāsnī ap 200°C temperatūrā 50-60 min. Gatavais produkts ir labi izcepts maizes klaipiņš ar paaugstinātu kalcija saturu.

2. piemērs. 100 kg mīklas pagatavošanai nepieciešams:

milti	45,0 kg
sūkalas	46,0 l
kalcija karbonāts	0,7 kg
raugs	0,2 kg
klijas	8,1 kg.

Gatavais produkts ir labi izcepta maizīte ar paaugstinātu kalcija saturu.

3. piemērs. 100 kg mīklas pagatavošanai nepieciešams:

milti	50,0 kg
sūkalas	49,0 l
kalcija karbonāts	0,8 kg
raugs	0,2 kg

Gatavais produkts ir labi izcepta maizīte ar paaugstinātu kalcija saturu.

4. piemērs. 100 kg mīklas pagatavošanai nepieciešams:

milti	40,0 kg
sūkalas	45,0 l
kalcija karbonāts	0,7 kg
raugs	0,3 kg
klijas	14,0 kg

Gatavais produkts ir labi izcepta maizīte ar paaugstinātu kalcija saturu.

IZGUDROJUMA FORMULA

Maizes izstrādājumu pagatavošanas paņēmieni, kas paredz miltu mīklas iejaukšanu, ierauga pievienošanu, mīklas iegūšanu, sadalīšanu porcijās un izcepšanu, kas atšķiras ar to, ka maizes izstrādājumu pagatavošanai izmanto miltus, klijas un garšas piedevas, ko mīklas maisītājā sajauc un maisījumam pievieno iepriekš sagatavotas sūkalas ar kalcija karbonāta piedevu, pie sekojoša komponentu satura (masas %):

Milti	30,0 - 50,0
Sūkalas	45,0 - 50,0
Kalcija karbonāts	0,7 - 0,8
Raugis	0,2 - 0,3
Klijas	pārējais.