

70003464

KÖZZÉTÉTEL
PÉLDÁNY



REHIDRATÁLÁSKOR ALAKVÁLTOZTATÓ SZÁRAZTÉSZTÁK

KIVONAT

A találmány tárgyát rehidratáláskor alakjukat változtató száraztészták képezik. A találmány szerinti tészták előnyösen két tésztalapból, például metélttésztalapból állnak, amelyeket külön nyújtanak lapokká, és amelyek egymástól vastagságukban és/vagy összetételükben különböznek, a két vagy több egymásra rétegezett lapot együtt nyújtják, így réteges szerkezetet nyernek, a tésztát kívánt geometriai alakra formálják, és szárítják. A szárított tészta rehidratáláskor alakját megváltoztatja, például spirállá tekeredik.

A találmány tárgyát képezi a fenti tészta előállítási eljárása is.

Kösz. &
H1

92860-3408-GÁ/mzs

Az US 5738896 számú amerikai egyesült államokbeli szabadalmi bejelentésben spirál-alakú száraztészta ismertetnek, amelyben tészta-kondicionáló szer és porozószer alkalmazásával elérik, hogy feltekeredett és egymástól elvált hosszú száraztészta spirálokat nyerjenek, amelynek szálai nem tapadnak egymáshoz. A kezdeti spirál-alakú tekerceselést szokásos tekerceselő berendezéssel valósítják meg.

A JP 61-70951-A számú szabadalmi bejelentésben kézi készítésű száraz tészta ismertetnek, amely a fizikai jellemzők javítása érdekében két különböző tészta rétegből áll.

Az FR 2737840-A számú szabadalmi bejelentésben legalább két tészta réteget tartalmazó keksz előállítását ismertetik.

Az US 5 780 091 számú szabadalmi leírásban spirál-alakú száraztészta ismertetnek, amelynek előállításánál különböző porozószerket alkalmaznak, és a spirál belsejébe szilárd szószot helyeznek, hogy biztosítsák, hogy a későbbi főzésnél a spirál letekeredjen. A szósz hozzásegít, hogy a spirálok összetapadás nélkül tekeredjenek le. Hasonló módon, a porozószerket azért alkalmazzák, hogy a tészta spirálok főzéskor letekeredjenek, azonban nem utalnak arra, hogy különböző tulajdonságú, illetve összetételű tészta lapokból kétrétegű szendvics szerkezetet alkalmaznának.

A JP 11-56278-A számú szabadalmi leírásban több rétegű metélttészta előállítására szolgáló eljárást ismertetnek, amelyben a belső és külső réteg közé finom transzglutamináz részecskéket helyeznek, ami a metélttészta főzéskor való megnyúlását eredményezi.

A JP 59-113861-A számú szabadalmi leírásban több rétegű szárított metélttészta ismertetnek, amelynek előállításakor több tészta hátyát helyeznek egymásra és préselnek össze, ezek forraláskor egyedi rétegekre válnak szét.

A technika állásától eltérően a találmány általában tészta termékeknek nevezett száraztésztafélékre, például metélttésztaakra vonatkozik, amelyek szárítás után szárított állapotban tárolhatók, és fogyasztás előtt rehidratálhatók, például

vízben való forralással, és a találmány szerinti száraztésztafélék legalább két különböző minőségű egymáshoz csatlakozó tésztalapból állnak, hogy rehidratáláskor alakjukat megváltoztassák.

A lapos, darabolt formájú, például négyzet alakú vagy csík alakú száraztésztafélék rehidratálás során való kisebb-nagyobb mértékű feltekeredését kívánjuk, hogy a tészta megjelenése vonzóbb legyen, és/vagy a készítés során a tészta ne tapadjon össze, és/vagy ezáltal befolyásoljuk a szájban keltett érzetet, és/vagy, hogy töltőanyagot vigyünk be, például, hogy a száraztésztát a feltekerési művelet során töltőanyaggal töltsük meg.

A két tésztalapot külön-külön nyújtjuk ki, majd egyesítjük, például együtt nyújtjuk, hogy kétrétegű lapot kapjunk, amelyet végül kívánt geometriai alakokra vágunk, például négyszögekre, háromszögekre, stb. Fontos, hogy a rétegelt lapok a további műveletek során ne váljanak el egymástól.

Továbbá az is lehetséges, hogy a tekeredési irány és/vagy a rostok tésztalapban való orientációja révén a tésztának orientációt adjunk. Ha az ilyen tésztalapból négyzeteket vágunk ki úgy, hogy a négyzetek élei a tészta orientációjával párhuzamosak vagy arra merőlegesek, a száraztészta forralás során az élek mentén feltekeredik. Ha azonban a négyzet átlói párhuzamosak a tészta orientációjával vagy az átlók merőlegesek a tészta orientációjára, a száraztészta forralása során a tészta a sarkok mentén tekeredik fel.

A tésztalapok vastagsága befolyásolja a feltekeredő-képességet. Minél vastagabb a tészta, annál rosszabbul tekeredik fel. A maximális célszerű tésztavastagság 3 mm, előnyösen 1,5 mm; ha a tésztalap túl vékony, elvész a stabilitás, így a 0,5 mm alatti tésztavastagságok általában nem ajánlatosak. Az optimális tésztavastagság 0,6-1,2 mm.

Íly módon töltött száraztésztaféléket is készíthetünk. Erre a célra a tölteléket a száraztésztába bevihetjük a kinyújtást megelőzően, ebben az esetben kinyújtás után a töltelék a tészta belsejében található, vagy végezhetjük úgy a tészta nyújtását, hogy a tésztát körül vesszük a töltelékkel, ugyancsak a fenti hatást érjük el.

Az egymással egyesített tésztalapok rehidratációkor bekövetkező különböző viselkedése folytán a találmány szerint bizonyos fajta biometallikus hatást érünk el.

Egy jellemző tojásos tésztát friss tojásból (egész tojásból) és búzalisztből készítünk. E tészta elkészítéséhez a tojásokat ismert módon feltörjük, és liszttel, például búzaliszttel homogénen összekeverjük. Ezután a tésztát szokásos metélttészta technológiával formáljuk, például gyúrjuk, préseljük, nyújtjuk vagy extrudáljuk.

Egy jellemző rosttartalmú tésztát vízből, lisztből és búzarostokból készítünk, a rostokat szokásosan a liszttel, például búzaliszttel előre összekeverjük, majd ezt követően a szükséges mennyiségű vizet beadagoljuk, és a tésztát a tojásos tészta előállításánál leírtak szerint gyúrjuk.

Először a két tésztát külön-külön kinyújtjuk. Ennek során általában 3-7 vékonyítási lépést hajtunk végre 0,8-3 mm tésztavastagság eléréséig. Ezt követi a rétegezés, minek során a két különböző tésztaréteget egymásra helyezzük, és további 1-3 vékonyítási lépésben nyújtjuk általában 0,6-1,5 mm tésztavastagságig. A rétegezési műveletet szokásos metélttészta-készítő berendezésben végezhetjük.

A kapott kétrétegű tésztából formákat vágunk vagy szeleteljük a tésztát, majd szokásos körülmények mellett szárítjuk.

Az összetevők megfelelő mennyiségét az alábbiakban példákban mutatjuk be:

1. Példa

Nyersanyag	Tojásos tészta (g)	Rosttartalmú tészta (g)
Teljes tojás (friss vagy pasztőrözött)	2000	
Víz		1750
405 típusú liszt	5000	5000
Búzarost		300

2. Példa

Nyersanyag	Tojásos tészta (g)	Gyantatartalmú tészta (g)
Teljes tojás (friss vagy pasztőrözött)	2000	
Víz		1750
405 típusú liszt	5000	4900
Guárgyanta		100

3. Példa

Nyersanyag	Keményítő tészta (g)	Rosttartalmú tészta (g)
Natív burgonyakeményítő	500	
Víz	1700	1750
405 típusú liszt	4500	5000
Búzarost		300

4. Példa

Az 1. példában leírt tojásos tészta elkészítésére a lisztet a homogenizált tojásokkal 20 percig lapátos keverőben elegyítjük, majd a tésztát gyúrjuk, hogy tésztalapot készítsünk belőle.

Az 1. példában leírt rosttartalmú tészta elkészítésére a rostokat a liszttel keverjük, az elegyhez hozzáadjuk a vizet (20 °C hőmérsékletű), a tésztát elegyítjük, és a tojásos tésztánál leírt módon gyúrjuk. A fenti két tésztát külön-külön nyújtjuk ki 1,5 mm tésztavastagságra 6 vékonyítási lépésben.

Ezután a két tésztát egyesítjük, és két további vékonyítási lépésben 1,2 mm-re nyújtjuk.

Az így elkészített kétrétegű tésztából 4 cm élhosszúságú, a tészta kinyújtásának irányával párhuzamos éllel bíró négyzeteket vágunk ki.

A négyzeteket szokásos szárítóban 16 órán át 50 °C hőmérsékleten és 75-78 % relatív nedvességtartalom mellett szárítjuk.

Rehidratálás során az előzőek szerint készített lapos négyzetek az élek mentén spirális formára tekerednek fel.

Szabadalmi igénypontok

1. Szárított száraztészta, amely legalább két egymással egyesített különböző minőségű tésztalapból áll, és rehidratáláskor alakját változtatja.
2. Az 1. igénypont szerinti tészta, amely rehidratáláskor feltekeredik.
3. Az 1. vagy 2. igénypont szerinti tészta, amelynek tésztalap-összetevői különböző összetételűek, különböző fehérje és/vagy hidrokolloid és/vagy sűrűsítő és/vagy keményítő és/vagy növényi rost tartalmuk folytán, és/vagy a tésztalapok minősége különböző vastagságuk és/vagy különböző módon végzett kinyújtásuk folytán különböző, és ennek folytán eltérő főzési viselkedésűek.
4. 3. igénypont szerinti száraztészta, amelynek egyik tésztalapja tojásos tésztaból, a másik tésztalapja növényi rostot, előnyösen búzarostot tartalmazó vi-
zes tésztaból áll.
5. Eljárás az 1-3. igénypontok bármelyike szerinti száraztészta előállításá-
ra, **azzal jellemezve**, hogy legalább két különböző főzési viselkedésű tésztalapot
együtt kinyújtunk, és az így kapott kétrétegű tészta kívánt geometriai alakú (há-
romszögek, négyszögek, stb.) formára vágjuk.
6. Az 5. igénypont szerinti eljárás, **azzal jellemezve**, hogy két olyan tész-
talapot, amelyeknek a kinyújtással és/vagy szerkezeti növényi rostok bevitelével
orientációt adtunk, kinyújtott állapotban egymással párhuzamos orientációval
egymásra helyezünk, és együtt kinyújtunk, és az így kapott kétrétegű tésztaból kí-
vánt geometriai alakokat (négyszögeket, háromszögeket, stb.) formálunk.

A bejelentő
helyett a meghatalmazott:

Regiz. φ
N

DANUBIA
Szabadalmi és Védjegy Iroda Kft.

Válas

Válas Györgyné dr.

szabadalmi ügyvivő