

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ликероводочному производству к напиткам десертным, слабоградусным.

Известен "Ликер "Клубничный" [1], содержащий спирт (пищевой), сахар, краситель "Красный" Н7110. краситель карамель спирторастворимая, ароматизатор "Клубника" Д0836. воду.

Недостатками указанного ликера является монотонный вкус - клубничный из-за применения одного синтетического ароматизатора.

Наиболее близка по составу "Наливка "Клубничная" [2], содержащая на 1000 дал напитка клубничный спиртованный сок 3100,0 л, черничный морс I и II слива 53,0 л, ванилин (спиртовый раствор 1:10) - 0,8 л, сахарный сироп 65,8%-ный 3880,0 л, лимонная кислота 12,0 кг, для доведения кислотности до 0,40 г/100 мл, спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода - по расчету на крепость купажа 18,0% об.

Для этого напитка использовали в кг -клубники 3605,0, черники сушеной 14,0, ванилина 0,08, сахар 3372,0, лимонная кислота 12,0.

Напиток представляет собой светло-красного цвета жидкость, кисло-сладкого вкуса с ароматом клубники, крепостью 18% об.

Наливка клубничная в составе содержит черничное сырье, которое снято с производства по требованию Минздрава Украины.

Применяемый при приготовлении клубничный спиртованный сок при хранении теряет цветность, аромат, и его невозможно длительно применять для приготовления напитков.

Известный напиток обладает монотонным вкусом и ароматом клубники.

Задачей, на которую направлено изобретение является создание слабоградусного напитка с улучшенными органолептическими показателями, а именно придание напитку слаженного вкуса и сложного аромата с оттенком плодов фейхоа, путем подбора в оптимальных количествах необходимых ингредиентов.

Поставленная задача решается тем, что напиток содержащий водно-спиртовую жидкость, сахарный сироп, клубничный компонент согласно изобретению содержит а качестве клубничного компонента экстракт клубничный, а в качестве ароматизатора содержит клубничный и мятно-лимонный ароматизированные пищевые красители при следующем соотношении ингредиентов, в Об. %:

экстракт клуб- ничный	2,0-2,4
клубничный аро- матизированный пищевой краситель	0,18-0,22
мятно-лимонный ароматизированный пищевой краситель	0,045-0,055
сахарный сироп 65,8 %-ный	22,0-24,0
лимонная кислота для доведения кис- лотности 0,4 г/100 мл	0,1-0,14
водно-спиртовая жидкость по расчету на крепость купажа 12% об.	остальное

Благодаря сочетанию ингредиентов, таких как экстракт клубничный, клубничный и мятно-лимонный ароматизированные пище-

вые красители, а также вкусовых ингредиентов - сахарного сиропа, лимонной кислоты и водно-спиртовой жидкости до крепости купажа 12% об., образуется слабоалкогольный напиток ликерного типа со* слаженным вкусом и сложным ароматом с оттенком плодов фейхоа.

Так как клубничный экстракт содержит эфирное масло гераниол и цитронерол, а клубничный ароматизированный пищевой краситель содержит кроме этих основных эфирных масел, еще эвгенол, нерол, терпениол и др. и в совокупности с эфирными маслами, такими, как α -лимонен, λ -линалоол, γ -терпинеол, ментол, риофилеген и др., содержащимися в мятно-лимонном ароматизированном пищевом красителе создают совместно сложный аромат с оттенком плодов фейхоа.

Полученный мини-коктейль относится к новой группе слабо-алкогольных ароматизированных напитков, (крепость 12% об.), которые до настоящего времени не были ГОСТированы. На них разработаны ТУ У 18.223-94, с 01.12.94.

Мини-коктейль готовят следующим образом:

Для купажа используют экстракт плодово-ягодный, ГОСТ 18078-72, Москва, представляющий собой прозрачную жидкость без осадка, с цветом, вкусом и ароматом, свойственными клубничному сырью, массовая доля растворимых сухих веществ 57%.

Мятно-лимонный ароматизированный пищевой краситель и клубничный ароматизированный пищевой краситель, выпускаемые фирмой "Колорант" представляет собой жидкие концентраты натуральных ароматизирующих вкусовых добавок, разрешенный к применению в пищевой промышленности Киевским НИИ гигиены питания № 204 от 20.04.93 г.

Спирт этиловый ректификованный высшей очистки по ГОСТу 5962-67, сахар-песок или рафинад по ГОСТам 21-78, 22-78, кислота лимонная по ГОСТу 908-79, вода питьевая по ГОСТу 2874-82 с жесткостью 1 мг-экв/дм³ для естественной неумягченной воды и до 0,36 мг-экв/дм³ для умягченной воды.

Пример 1.

Для приготовления купажа мини-коктейля в количестве 100 дал задаем в купаж-ный чан 177 л спирта этилового ректификованного высшей очистки крепостью 96,2 % об. (при температуре 20°С) и 567 литров воды, добавляем 230 литров сахарного сиропа концентрации 65,8% (мае), перемешиваем и добавляем экстракт клубничный в количестве 22 литра и 2 л клубничного пищевого ароматизированного красителя. Затем тщательно перемешиваем, после чего задаем лимонную кислоту в виде 10%-ного водного раствора в количестве 12 литров, для доведения кислотности напитка до 0,4 г/100 мл. Повторно перемешиваем. Отбираем среднюю пробу напитка и определяем физико-химические показатели согласно рецептуры.

В случае необходимости с учетом температуры окружающей среды производится корректировка купажа по спирту, сахару или кислотности,

После чего производим фильтрацию купажа в передаточный чан. Повторно определяем физико-химические показатели готового изделия и его объем.

В случае расхождения показателей производим повторную корректировку купажа, с последующим определением всех физико-химических показателей. Розлив осуществляют по уровню или по объему. Затем - укупорка бутылок. Аналогично этому примеру проведено ряд примеров приготовления напитка, и данные занесены в таблицу. Из таблицы видно, что наиболее оптимальными являются примеры 2,3,4, согласно которых определен объем притязаний заявляемого напитка.

Примеры	Пример 1	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5	Приложение
Ингредиенты на 100 дал напитка						
1.Экстракт клубничный (ГОСТ 18078-72)	19,0	20,0	22,0	24,0	25,0	
2.Клубничный ароматизированный пищевой краситель (фирмы "Колорант")	1,7	1,8	2,0	2,2	2,3	
3.Мятно-лимонный ароматизированный пищевой краситель (фирмы "Колорант")	0,4	0,45	0,50	0,55	0,6	
4.Сахарный сироп 65,8 %-ный	218,0	220,0	230,0	240,0	242,0	
5.Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл)	0,9	1,0	1,1	1,2	1,3	
Спирт рект. в/о 96,2 % об.	177	177	177	177	177	
Вода	583	579,75	567,4	555,05	557,8	
или Водно-спиртовой раствор из расчета на крепость купажа 12 %-об	остальное до объема 100 дал					
Выводы	В данном примере получаем напиток не слаженного вкуса, отсутствует аромат плодов фейхоа	В этом примере получают напиток, где замечен слаженный вкус с нежным ароматом плодов фейхоа	В этом примере получают напиток слаженного вкуса со сложным ароматом с оттенком плодов фейхоа	В этом примере получают напиток более сладкий, проявляется сложный аромат с оттенком плодов фейхоа	В данном примере присутствует излишняя сладость во вкусе, аромат приторный пересыщенный плодовой	
Дегустационный балл (по 10-ти бальной системе)	6,8 (неудовлетворительно)	7,6 (хорошо)	9,2 (отлично)	7,7 (хорошо)	6,4 (неудовлетворительно)	