

Винахід відноситься до лікєро-горіланой промисловості, зокрема до виробництва алкогольних напоїв.

В даний час великим попитом користуються алкогольні напої, які мають високі органолептичні якості і біологічну цінність. До таких напоїв відносяться настоянки на основі витяжок із органів горіха грецького.

Так, відома горіхова настоянка, яка містить плоди горіха грецького молочно-воскової стиглості, цукор і водно-спиртову рідину [1].

Недоліками настоянки являються низькі органолептичні якості і те, що для її приготування використовують незрілі плоди горіха і таким чином знищують урожай цінного харчового продукту.

Найбільш близькою до об'єкту, що заявляється, є горіхова настоянка [2], до складу якої входять слідуєчі компоненти, в кг/1000дал настоянки:

Плоди горіха грецького	
молочно-воскової стиглості	1260 - 1340
Зелена шкірка зрілих плодів	
горіха грецького	1180 - 1440
Цукор	1020 - 1022
Водно-спиртова рідина, об.%	Решта до 28.

Відома горіхова настоянка має слідуєчі фізико-хімічні і органолептичні показники: міцність 28об.%, загальний цукор 10г/100мл, колір темно-коричневий, смак м'який зі специфічною гірчинкою, аромат чистий зі смолистими тонами.

Недоліками цієї настоянки є невисокі органолептичні якості, обумовлені наявністю зайвої гіркоти і терпкості, а також недостатньо висока біологічна цінність. Крім того, настоянка має високу собівартість у зв'язку з використанням незрілих плодів горіха, які при повному досяганні могли стати високоякісним продуктом харчування.

В основу винаходу поставлена задача розробити горіхову настоянку з високими органолептичними якостями і біологічною цінністю при низькій собівартості.

Поставлена задача досягається тим, що горіхова настоянка, що містить органи горіха грецького і водно-спиртову рідину, згідно винаходу, як органи горіха містить квітки тичинкові і листя зелене у слідуєчому співвідношенні компонентів, кг/1000дал настоянки:

Квітки тичинкові	5 - 265
Листя зелене	200 - 1200
Водно-спиртова рідина, об.%	Решта до 40.

При цьому настоянка додатково містить плоди горіха грецького молочно-воскової стиглості в кількості 100 - 1000дал настоянки.

Крім того настоянка додатково містить цукор в кількості 100 - 700кг/1000дал і лимонну кислоту в кількості 1 - 30кг/100дал настоянки.

Використання таких органів горіхів грецьких, як квітки тичинкові і листя зелене надають настоянці покращення смакових якостей, а саме зменшення гіркоти і терпкості. Настоянка має м'який, гармонійний, приємний смак, виражений горіховий аромат з бальзамічними тонами.

Крім того, використання вказаних органів горіха грецького забезпечує вміст в готовому продукті цілого ряду цілющих біологічно активних сполук, зокрема вітамінів С, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, Р, РР, К, Е, каротину, флаванолідів, дубильних речовин, юглону, фітонцидів, пектину, інуліну, вуглеводів, органічних кислот, ефірних олій, мікро- та макроелементів тощо.

Додаткове введення до складу настоянки плодів горіха грецького молочно-воскової стиглості підвищує біологічну цінність продукту, а введений цукру та лимонної кислоти надають настоянці глибину відтінків її смаку.

Суттєвою перевагою горіхової настоянки, що заявляється, є її низька собівартість, зумовлена використанням дешевої природної сировини, яка являється доступною на протязі порівняно довгого весняно-літнього періоду.

Зменшення або збільшення кількості кожного із вказаних компонентів настоянки порушує гармонійний смак і аромат настоянки.

Одержують горіхову настоянку слідуєчим чином. Тичинкові квітки (сережки) збирають у початковій та масовій фазах цвітіння і відразу заливають їх водно-спиртовою рідиною міцністю 70об.% у співвідношенні квітки: рідина рівному 1 : 2. Для приготування цієї рідини використовують зм'якшену воду з жорсткістю 20 - 70мгГ/екв. Це поліпшує дифузію екстрактивних речовин в рідину і підвищує біологічну цінність настоянки. Настояють квітки 60 діб, періодично перемішуючи, при температурі 20 - 27°C. Після цього настій зливають в окремий посуд, а сировину заливають другий раз водно-спиртовою рідиною міцністю 60об.% при вказаному вище співвідношенні і також настоюють 60 діб при таких же умовах. Потім зливають другий настій і заливають сировину третій раз водно-спиртовою рідиною міцністю 40об.% у такому ж співвідношенні і витримують 60 діб при температурі 20 - 27°C.

Після цього в купажну ємність зливають всі три настої, освітлюють відстоюванням, фільтрують до повного видалення осаду.

Зелене листя горіха грецького збирають з кінця травня до липня в суху погоду. Сире. зелене листя горіха грецького заливають водно-спиртовою рідиною міцністю 70об.% у співвідношенні сировина - рідина рівному 1 : 2 і готують настій так само, як із квіток.

Для приготування настою може бути використане також і сухе зелене листя. Кількість його в цих випадках зменшують приблизно в 3,6 разів.

Після цього настої квіток тичинкових і листя купають і доводять до міцності 40об.% і 1000дал. Для асиміляції екстрактивних речовин і освітлення купаж витримують 6 місяців, фільтрують і подають на розлив.

При необхідності до складу настоянки можуть бути добавлені плоди горіха грецького молочно-воскової стиглості. Для цього використовують плоди, які ще не затверділи. Зібрані плоди подрібнюють і готують настій таким же чином, як і з квіток тичинкових і добавляють його в купаж, який містить настої квіток і листя.

Крім цього до складу настоянки можуть бути добавлені цукор і лимонна кислота. Ці компоненти вводять в купаж, в якому знаходяться настої квіток, листя і при необхідності плоди горіха. Отримана таким чином настоянка має слідуєчі характеристики: прозора рідина без осаду і сторонніх домішок, від світло- до темно-коричневого кольорів, приємного гармонійного смаку з слабкою гірчинкою, горіхового аромату з бальзамічними тонами. Оцінка в балах дорівнює 9,5 - 10,0 одиниць.

Деякі співвідношення компонентів, які використовують для приготування горіхової

настоянки "Сонар", а також оцінки органолептичних якостей представлені в табл.1.

В табл.2 представлено співвідношення сировини і водно-спиртової рідини в трьох заливах і вихід одержуваних настоїв для 1 і 7 прикладів.

Таким чином, згідно запропонованого винаходу, одержують горіхову настоянку, яка має високі органолептичні якості і біологічну цінність. Настоянка має цілющі, протизапальні, бактерицидні, в'язучі властивості. Вона тонізує діє на організм, сприяє виведенню токсичних речовин, поліпшує обмінні процеси, нормалізує роботу внутрішніх органів, поліпшує апетит і імунітет.

Суттєвою перевагою настоянки являється використання дешевої природної сировини доступної на протязі досить довгого періоду.

Співвідношення компонентів для виготовлення

Приклад	Органи горіха грецького				Міц
	квітки тичинкові	листя зелене	плоди горіха грецького	всього органів горіха	
1	5	1200	-	1205	
2	265	200	-	465	
3	60	940	-	1000	
4	130	700	-	830	
5	200	450	-	650	
6	5	1200	100	1305	

Приклад	Органи горіха грецького				Міц
	квітки тичинкові	листя зелене	плоди горіха грецького	всього органів горіха	
7	265	200	100	565	
8	25	200	1000	1225	
9	100	400	500	1000	
10	175	300	400	875	

Приклад	Органолептична оцінка настоянки	
	Колір	Смак
1	Темно-коричневий, чистий.	Гармонійний, густий з гірчинкою.
2	Світло-коричневий, прозорий.	М'який, приемний, делікатний.
3	Темно-коричневий, чистий.	Гармонійний, насичений з гірчинкою.
4	Коричневий, однорідний.	Гармонійний, злагоджений, з слабкою гірчинкою.
5	Коричневий, прозорий.	М'який, приемний, делікатний.
6	Темно-коричневий, чистий.	Гармонійний, густий, злагоджений, однорідний, з гірчинкою.
7	Світло-коричневий, прозорий.	М'який, гармонійний, приемний.
8	Темно-коричневий, однорідний.	Гармонійний, густий, однорідний з гірчинкою.
9	Темно-коричневий, однорідний.	Гармонійний, злагоджений, з слабкою гірчинкою.
10	Коричневий, чистий.	Гармонійний, м'який з слабкою гірчинкою.

заливи		кислота	

Співвідношення сировини і водно-спиртової рідини і вихід

Приклад 1

Сировина		Перший			Другий		
органи горіха	кг	залив, л	злив, л	вихід, %	залив, л	злив, л	вихід, %
Квітки тичинкові	5	10	8	80	10	9	90
Листя	1200	2400	1800	75	2400	2040	85

Приклад 7

Сировина		Перший			Другий		
органи горіха	кг	залив, л	злив, л	вихід, %	залив, л	злив, л	вихід, %
Квітки тичинкові	265	530	424	80	530	477	90
Листя	200	400	300	75	400	340	85
Плоди зелені	100	200	170	85	200	180	90

		I	II	III		
7	265	70	60	40	100	1
		70	60	40		
		70	60	40		
8	25	70	60	40		
		70	60	40		
		70	60	40		
9	100	70	60	40		
		70	60	40		
		70	60	40		
10	175	70	60	40		
		70	60	40		
		70	60	40		