

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ликеро-водочному производству, к составам десертных алкогольных напитков - наливок.

Известна наливка "Минский десерт" (Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. - М., 1981. - С.80), содержащая на 1000дал:

Наименование

Вишневый спиртованный сок, дм³
Яблочный спиртованный сок, дм³
Рябиновый морс 1 и 2 слива, дм³
Грушевая эссенция, кг
Сахарный сироп 65,8%-ный, дм³
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,35 кг/100 мл), кг
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода, дм³

Расход ингредиентов на 1000дал, кг:

Вишня свежая	1920,0
Яблоки	1016,0
Рябина сушеная	90,0
Грушевая эссенция	0,10
Сахар	3826,0
Лимонная кислота	4,0

По указанной рецептуре получают наливку кисло-сладкого вкуса с фруктовым ароматом.

Недостатком указанной наливки является монотонный и общеизвестный без оригинальности вкус при содержании множества сложноприготавливаемых ингредиентов, а также неопределенный аромат - фруктовый.

Наиболее близкой по составу является наливка "Травнева" (Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок. - К., 1994. - С.94), которая содержит на 1000дал следующие ингредиенты:

Наименование

Алычовый спиртованный сок, дм³
Малиновый спиртованный сок, дм³
Рябиновый морс 1 и 2 слива, дм³
Черносмородиновый спиртованный сок, дм³
Сахарный сироп 65,8%-ный, дм³
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,60 г/100 мл), кг
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода, дм³

Расход ингредиентов на 1000дал, кг:

Алыча	2282,0
Рябина свежая	192,0
Малина	1212,0
Черная смородина	620,0
Сахар	3261,0

По указанной рецептуре получают наливку кисло-сладкого вкуса с ароматом фруктово-ягодным.

Недостатками указанного состава наливки есть то, то напиток содержит множество сложнополучаемых ингредиентов и при этом не обладает оригинальным вкусом и ароматом, запоминающимся потребителю.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание десертного алкогольного

напитка - наливки, с оригинальными органолептическими качествами, а именно слаженным терпковато-кисло-сладким вкусом и ароматом черноплодной рябины, путем подбора ингредиентов в соответствующих количествах.

Поставленная задача решается тем, что в наливке, содержащей сахарный сироп 65,8% - ный, лимонную кислоту, водно-спиртовую жидкость из расчета крепости купажа 20об.% и рябиновый ингредиент согласно, изобретению дополнительно содержит ароматизатор "Черноплоднорябиновый" фирмы "Буш Боак Аллен" (Великобритания), а в качестве рябинового ингредиента содержит спиртованный сок черноплодной рябины при следующем соотношении ингредиентов, об.%:

Спиртованный сок черноплодной рябины	21 - 29
Сахарный сироп 65,8% - ный	25 - 32,6
Ароматизатор "Черноплоднорябиновый" фирмы "Буш Боак Аллен" (Великобритания)	0,003 - 0,007
Лимонная кислота	0,1 - 0,2

Водно-спиртовая жидкость из расчета крепости купажа 20об.%

Остальное

Благодаря сочетанию вкусовых ингредиентов, таких как спиртованный сок черноплодной рябины, сахарный сироп 65,8% - ный и лимонная кислота, получаем сложный, немного терпковатый кисло-сладкий вкус, а введенный ароматизатор "Черноплоднорябиновый" фирмы "Буш Боак Аллен" (Великобритания), который представляет собой ароматическую композицию натуральных и идентичных натуральных эфирных масел и других добавок, усиливает аромат. Выпускает ароматизатор английской фирмой "Буш Боак Аллен" и включен в международные списки FEMA, имеет статус IRAS, т.е. признаны безопасными для использования в пищевой промышленности, особенно рекомендуется использовать его в ликеро-водочных изделиях. В Украине разрешен и допущен к производству Научно-исследовательским институтом гигиены питания Минздрава Украины, письмо от 13.08.93 №508 07/479.

Количество ингредиентов на 1000дал: 2100,0, 1115,0, 446,0, 570,0, 3752,0, —

Совместно со спиртом ректификованным и водой умягченной, используемые ингредиенты создают десертный напиток - наливку крепостью 20об.%, с оригинальным слаженным терпковато-кисло-сладким вкусом и ароматом натуральной черноплодной рябины.

Наливка готовится следующим образом.

Из расчета на купажный чан задают спиртованный сок черноплодной рябины, затем вводят сахарный сироп 65,8% - ный, тщательно перемешивают воздухом, задают лимонную кислоту, предварительно растворенную в 10-кратном количестве умягченной воды, взятой из общего расчетного количества, снова тщательно перемешивают и задают ароматизатор "Черноплоднорябиновый", растворенный предварительно в 10-кратном количестве водно-спиртовой жидкости, взятой из расчетного объема, после этого доводят купажный чан до заданного объема водно-спиртовой жидкостью, по расчету на крепость купажа 20об.% оставляют в покое на несколько часов для прохождения ассимиляции, после тщательно перемешивают и фильтруют, затем проводят лабораторные исследования и, при необходимости, уточняют крепость, добавляя

расчетное количество спирта в зависимости от температуры окружающей среды.

По указанной рецептуре получают десертный алкогольный напиток - наливку крепостью 20об.% с оригинальным слаженным терпковато-кисло-сладким вкусом и ароматом натуральной черноплодной рябины.

Пример конкретного выполнения.

В купажный чан объемом 100л задают заранее приготовленный спиртованный сок черноплодной рябины в количестве 25л, затем вводят сахарный сироп 65,8% - ный в количестве 28,8л, тщательно перемешивают воздухом, задают лимонную кислоту в количестве 0,15кг, предварительно растворенную в 10-кратном количестве умягченной воды, взятой из общего расчетного количества, снова тщательно перемешивают и задают ароматизатор "Черноплоднорябиновый" в количестве 0,005кг, растворенный предварительно в 10-кратном количестве водно-спиртовой жидкости, взятой из расчетного объема, после этого доводят купажный чан до заданного объема водно-спиртовой жидкостью, по расчету на крепость купажа 20об.%. Купаж перемешивают и оставляют на отдых для прохождения ассимиляции, после тщательно перемешивают и фильтруют, затем проводят лабораторные исследования и, при необходимости, уточняют крепость, добавляя расчетное количество спирта в зависимости от температуры окружающей среды.

Дегустационная оценка по 10-бальной системе - 9,5.

Было проведено ряд других примеров, аналогичных данному, и результаты занесены в таблицу. Из таблицы видно, что лучшими являются примеры 2, 3, 4. Примеры 1 и 5 отрицательны, что подтверждают низкие дегустационные оценки.

Наливка готовится промышленным способом на базе имеющегося на ликеро-водочной предприятии оборудования.

Выводы	Вкус слабый, аромат натуральной черноплодной рябины не замечен	Замечен терпковато-кисло-сладкий вкус и аромат натуральной черноплодной рябины	Ярко женом на слажен терпковато-кисло-сладкий аромат натуральной черноплодной рябины
Дегустационная оценка по 10-бальной системе	8,9	9,3	9,5

Таблица

Ингредиенты на 100 л	Примеры				
	1	2	3	4	5
Спиртованный сок черноплодной рябины (л)	20	21	25	29	30
Сахарный сироп 65,8%-ный (л)	24	25	28,8	32,6	33,6
Ароматизатор "Черноплоднорябиновый" фирмы "Буш Боак Алени" (Великобритания) (кг)	0,002	0,003	0,005	0,007	0,008
Лимонная кислота (кг)	0,5	0,1	0,15	0,2	0,25
Водно-спиртовая жидкость из расчета на крепость купажа 20 об. % (л)	55,498	53,897	46,045	38,193	36,142