

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілочного виробництва, до складів аперитивів.

Відомий десертний напій - лікєр "Чорносмородиновий" (Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок. - К., 1994. - С.64), який вміщує на 1000дал:

Чорносмородиновий спиртований сік, дм ³	2500,0
Цукровий сироп 65,8% - ний, дм ³	4477,0
Лимонна кислота (для доведення масової концентрації кислот до 0,5г/100см ³), кг	-
Спирт етиловий	3 розрахунку на ректифікований вищої міцності купажу
очистки та вода, дм ³	25об. %
Витрата інгредієнтів на 1000дал, кг:	
Чорна смородина	2718,0
Цукор	3892,0

По даній рецептурі отримують десертний напій - лікєр міцністю 25об. % темно-червоного кольору з кисло-солодким смаком та ароматом чорної смородини.

Недоліками цього напою є однообразність кисло-солодкого смаку та загальновідомий аромат чорної смородини.

Найбільш близьким за складом є наливка "Чорносмородинова" (Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок. - К., 1994. - С.97), який вміщує на 1000дал:

Чорносмородиновий спиртований сік, дм ³	2500,0
Цукровий сироп 65,8% - ний, дм ³	3327,0
Лимонна кислота (для доведення масової концентрації кислот до 0,5г/100см ³), кг	-
Спирт етиловий	3 розрахунку на ректифікований вищої міцності купажу
очистки та вода, дм ³	20об. %
Витрата інгредієнтів на 1000дал, кг:	
Чорна смородина	2718,0
Цукор	2892,0

По даній рецептурі отримують наливку міцністю 20об. %, темно-червоного кольору з кисло-солодким смаком та ароматом чорної смородини.

Ароматизованим чорносмородиновим компонентом у даному складі є чорносмородиновий спиртований сік, який привносить у напій характерний аромат.

Недоліком цього напою є низькі органолептичні якості, які не несуть оригінальності, не запам'ятовуються споживачем, що в цілому знижує попит на даний вид продукції.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення десертного алкогольного напою - аперитиву з високими органолептичними властивостями з використанням готових напівфабрикатів, що спрощує технологію приготування і при цьому надає аперитиву своєрідного натурального смаку та аромату плодів чорної смородини шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що аперитив, який має у своєму складі цукровий сироп 65,8% - ний, ароматизований

чорносмородиновий компонент, лимонну кислоту, спирт етиловий ректифікований та воду питну пом'якшену згідно винаходу додатково містить барвники, а саме колір і барвник "Малиновий" Н7110 фірми "Буш Боак Аллен" (Великобританія), а як ароматизований чорносмородиновий компонент містить ароматизатор "Чорна смородина" D1707 фірми "Буш Боак Аллен" (Великобританія) при такому співвідношенні інгредієнтів, об. %:

Ароматизатор "Чорна смородина" D1707 фірми "Буш Боак Аллен" (Великобританія)	0,006 - 0,010
Барвник "Малиновий" Н7110 фірми "Буш Боак Аллен" (Великобританія)	0,0006 - 0,0010
Колір	0,003 - 0,007
Цукровий сироп 65,8% - ний	10,0 - 13,0
Лимонна кислота	0,01 - 0,03
Спирт етиловий ректифікований	13,0 - 17,0
Вода питна пом'якшена	Решта

Завдяки поєднанню заздалегідь приготовлених концентрованих компонентів, а саме ароматичних інгредієнтів, таких як ароматизатор "Чорна смородина" D1707 фірми "Буш Боак Аллен" (Великобританія), який являє собою поєднання як натуральних, так і підібраних ненатуральних летких олій та дозволений до використання в харчовій промисловості, а саме в лікєро-горілочній промисловості, та смакових інгредієнтів, таких як цукровий сироп 65,8% - ний та лимонна кислота у строго відпрацьованих дозах дає високі органолептичні показники, а саме своєрідний натуральний смак і аромат плодів чорної смородини. Завдяки поєднанню кольорів: барвник "Малиновий" Н7110 фірми "Буш Боак Аллен" (Великобританія) з кольором створюється натуральний колір чорносмородинового напою.

В поєднанні зі спиртом етиловим ректифікованим та водою питною пом'якшеною отримуємо аперитив міцністю 15об. % темно-червоного кольору з своєрідним натуральним смаком і ароматом плодів чорної смородини. При цьому приготування напою полегшено використанням напівфабрикатів.

Аперитив готується у такій послідовності.

Спочатку готують сортировку міцністю біля 17об. % - спирт етиловий ректифікований вищої очистки з водою питною пом'якшеною. Після цього додають цукровий сироп 65,8% - ний, ретельно перемішують і задають лимонну кислоту, первинно розведену у 10-кратній кількості пом'якшеної питної води, а також барвник "Малиновий" Н7110 і колір. Після кожного завдання компонентів ретельно перемішують суміш за допомогою повітря. В останню чергу задають ароматизатор "Чорна смородина" D1707, ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторно визначають фізико-хімічні показники напою і, в разі необхідності, уточнюють міцність аперитиву, додаючи розраховану кількість спирту.

Приклад конкретного виконання. У купажний чан об'ємом 100л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 15л і воду питну пом'якшену в кількості 73,37л та готують сортировку - водно-спиртову суміш. Після цього в купажний чан вносять цукровий сироп 65,8% - ний в кількості 11,5л, ретельно перемішують і задають лимонну кислоту в кількості 0,02кг, яку попередньо

розводять у пом'якшеній питній воді, яка взята з загальної кількості, з розрахунку 1 : 10. В останню чергу задають барвник "Малиновий" H7110 в кількості 0,0008кг, колір в кількості 0,005кг та ароматизатор "Чорна смородина" D1707 в кількості 0,008кг, також попередньо розведені у 10-кратній кількості пом'якшеної питної води. Потім розчин ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторно визначають органолептичні та фізико-хімічні показники, як то масова концентрація загального екстракту, масова концентрація цукру, масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, а також міцність купажу та в разі необхідності уточнюють її, додаючи необхідну кількість спирту етилового ректифікованого в залежності від температури навколишнього середовища. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаній рецептурі отримують аперитив міцністю 15об.% темно-червоного кольору з своєрідним натуральним смаком і ароматом плодів чорної смородини.

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,5.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Аперитив готується промисловим способом на базі наявного на лікero-горілчаному підприємстві обладнання.

Таблица

Інгредієнти на 100 л	Приклад				
	1	2	3	4	5
Ароматизатор "Чорна смородина" D1707 фірми "Буш Боак Аллен" (Великобританія)	0.005	0.006	0.008	0.010	0.011
Барвник "Малиновий" H7110 фірми "Буш Боак Аллен" (Великобританія)	0.0005	0.0006	0.0008	0.0010	0.0011
Колір	0.002	0.003	0.005	0.007	0.008
Цукровий сироп 65,8%-ний	9.0	10.0	11.5	13.0	14.0
Лимонна кислота	0.009	0.010	0.020	0.030	0.031
Спирт етиловий ректифікований (л)	12.0	13.0	15.0	17.0	18.0
Вода питна пом'якшена (л)	78.98	76.98	73.37	65.95	49.95
Висновки	Смак, рідкий, аромат чорної смородини не відчувається	Помічено легкий присмак та аромат натуральної чорної смородини	Яскраво виражено натуральний смак та точний аромат чорної смородини	Виражений натуральний смак та аромат чорної смородини	Смак кисло-солодкий, не збалансований, аромат не відповідає чорній смородині
Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі	8.9	9.3	9.5	9.2	8.7