

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

Відомий десертний напій Крем "Вишневий" (Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок. - К., 1994. - С.69), який вміщує на 1000дал:

Вишневий спиртований сік, дм ³	3000,0
Настій мигдалю 1 та 2 зливу, дм ³	80,0
Ванілін 1 : 10, дм ³	1,0
Цукровий сироп 73,2% - ний, дм ³	5310,0
Лимонна кислота, кг	4,0
Спирт етиловий	3 розрахунку на ректифікований вищої міцності купажу
очистки та вода, дм ³	20об. %
Витрата інгредієнтів на 1000дал, кг:	
Вишня свіжа	3160,0
Мигдаль звичайний гіркий	4,8
Ванілін	0,10
Цукор	5310,0
Лимонна кислота	8,0

По даній рецептурі отримують десертний напій - крем міцністю 20об. % темно-вишневого кольору з кисло-солодким смаком та ароматом свіжої вишні. В даному складі вишневим ароматизованим компонентом виступає вишневий спиртований сік.

Недоліками цього напою є трудомісткість та велика собівартість його виробництва при загальновідомих органолептичних показниках.

Найбільш близьким за складом є наливка "Вишнева" (Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок. - К., 1994. - С.79), яка вміщує на 1000дал:

Вишневий спиртований сік, дм ³	3000,0
Настій мигдалю 1 та 2 зливу, дм ³	80,0
Ванілін 1 : 10, дм ³	1,0
Цукровий сироп 65,8% - ний, дм ³	3809,0
Лимонна кислота, кг	8,0
Спирт етиловий	3 розрахунку на ректифікований, вищої міцності купажу
очистки та вода, дм ³	18об. %
Витрата інгредієнтів на 1000дал, кг:	
Вишня свіжа	3158,0
Мигдаль звичайний гіркий	4,8
Ванілін	0,10
Цукор	3311,0
Лимонна кислота	3,0

По даній рецептурі отримують наливку міцністю 18об. % темно-вишневого кольору з кисло-солодким смаком та ароматом свіжої вишні з ледь відчутним ароматом вишневої кісточки.

В даному складі вишневим ароматизованим компонентом виступає вишневий спиртований сік.

Недоліками цього напою також є трудомісткість та велика собівартість його виробництва при загальновідомих органолептичних показниках.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення десертного алкогольного напою - аперитиву з високими органолептичними показниками, а саме з точним смаком та ароматом стиглої вишні, шляхом підбору нетрудомістких інгредієнтів у потрібних кількостях з забезпеченням низької собівартості виробництва продукту.

Поставлена задача вирішується тим, що

аперитив, який має у своєму складі цукровий сироп 65,8% - ний, вишневий ароматизований компонент, лимонну кислоту, спирт етиловий ректифікований та воду питну пом'якшену, згідно винаходу, додатково містить барвник "Малиновий" Н7110 фірми "Буш Боак Аллен" (Великобританія), а як вишневий ароматизований компонент містить ароматизатор "Вишня чорна" С8811 фірми "Буш Боак Аллен" (Великобританія), при такому співвідношенні інгредієнтів, об. %:

Ароматизатор "Вишня чорна" С8811 фірми "Буш Боак Аллен" (Великобританія)	0,006 - 0,010
Барвник "Малиновий" Н7110 фірми "Буш Боак Аллен" (Великобританія)	0,0008 - 0,0012
Цукровий сироп 65,8% - ний	10,0 - 12,92
Лимонна кислота	0,15 - 0,25
Спирт етиловий ректифікований	13,0 - 17,0
Вода питна пом'якшена	Решта

Завдяки використанню інгредієнтів, таких як смакові інгредієнти - цукровий сироп 65,8% - ний та лимонна кислота, що у спеціально підібраних кількостях надають напою ніжного смаку стиглої вишні, точне поєднання кисло-солодкого специфічного вишневого смаку, та завдяки ароматизованим інгредієнтам, таких як ароматизатор "Вишня чорна" С8811 фірми "Буш Боак Аллен" (Великобританія), що надає десертному напою точного аромату стиглої вишні, тому що має у своєму складі як натуральні, так і синтетично отримані леткі олії - анатол, метілхавінол, ацетальдегід та інші. Використання в десертному напої барвник "Малиновий" Н7110 фірми "Буш Боак Аллен" (Великобританія) у підібраній дозі надає напою точного вишневого кольору, а всі разом інгредієнти зі спиртом етиловим ректифікованим та водою питною пом'якшеною утворюють десертний напій - аперитив з точним відтворенням смаку та аромату натуральних плодів вишні.

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 пом'якшеній питній воді, а також барвник "Малиновий" Н7110, що попередньо розведений у 10-кратній кількості сортировки, яка взята із загального об'єму. В останню чергу задають ароматизатор "Вишня чорна" С8811, також попередньо розведений у сортировці із загального об'єму в розрахунку 1 : 10, 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 73,33л та готують сортировку - водно-спиртову суміш. Після цього в купажний чан вносять цукровий сироп 65,8% - ний в кількості 11,46л, ретельно перемішують і задають лимонну кислоту в кількості 0,2кг, 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 0,001кг та ароматизатор "Вишня чорна" C8811 в кількості 0,008кг, також попередньо розведені у 10-кратній кількості сортировки, взятої з загального об'єму. 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 зі смаком та ароматом стиглої вишні. В напої органічно поєднуються кисло-солодкий специфічно вишневий смак та аромат стиглої вишні. При цьому набір інгредієнтів є нескладним, інгредієнти дешеві та прості у приготуванні.

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 лікєро-горілчаному підприємстві обладнання.

Таблица

Інгредієнти на 100 л	Приклад				
	1	2	3	4	5
Ароматизатор "Вишня чорна" C8811 фірми "Буш Боак Аллен" (Великобританія) (кг)	0.005	0.006	0.008	0.010	0.011
Барвник "Малиновий" H7110 фірми "Буш Боак Аллен" (Великобританія) (кг)	0.0007	0.0008	0.0010	0.0012	0.0013
Цукровий сироп 65,8%-ний (л)	9,0	10,0	11,46	12,92	13,92
Лимонна кислота (кг)	0,14	0,15	0,20	0,25	0,26
Спирт етиловий ректифікований (л)	12,0	13,0	15,0	17,0	18,0
Вода питна пом'якшена (л)	78,85	76,84	73,33	69,82	67,81
Висновки	Смак рідкий, кисло-солодкий, аромат не схожий на стиглу вишню	Помічено злагоджений кисло-солодкий смак та аромат стиглої вишні	Яскраво виражено злагоджений кисло-солодкий смак та аромат стиглої вишні	Виражено кисло-солодкий смак та аромат стиглої вишні	Різкий приторний кисло-солодкий смак, різкий аромат, не схожий на аромат стиглої вишні
Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі	8,9	9,3	9,5	9,2	8,7