

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

Відомий аперитив "Лимонний" (Рецептури лікєро-горілчанних напоїв і горілок. - К., 1994. - С.131), який вміщує на 1000дал:

Компоненти	Одиниця вимірювання	
Ароматний спирт лимонної олії	дм <sup>3</sup>	3 на па
Настій лимонної шкірки 1 та 2 зливу	дм <sup>3</sup>	
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм <sup>3</sup>	
Лимонна кислота	кг	
Тартразин	кг	
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм <sup>3</sup>	

Витрата інгредієнтів на 1000дал:

Компоненти	Кількість
Лимонна олія	2,5
Лимонна шкірка свіжа	56,0
Лимонна кислота	50,0
Цукор	3000,0
Тартразин	0,10

По даній рецептурі отримують аперитив міцністю 12об.% з кисло-солодким смаком і ароматом лимону.

Недоліками цього аперитиву є невисокі органолептичні показники, а саме поширений аромат одного з інгредієнтів - лимону при багатоконпонентному важкому в технологічному приготуванні складі напою. Найбільш близьким за складом є солодка настоянка "Лимонная" (Рецептури ликєро-водочных изделий и водок. - М., 1981. - С.121), який вміщує на 1000дал:

Компоненти	Одиниця вимірювання	
Настій лимонної шкірки 1 зливу	дм <sup>3</sup>	3 на па
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм <sup>3</sup>	
Лимонна кислота	кг	
Тартразин	кг	
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм <sup>3</sup>	

Витрата інгредієнтів на 1000дал:

Компоненти	Кількість, кг
Лимонна шкірка свіжа (цедра)	120,0
Лимонна кислота	30,0
Цукор	2500,0
Тартразин	0,10

По даній рецептурі отримують аперитив міцністю 20об.% з кисло-солодким смаком і ароматом лимону.

Недоліками цієї солодкої настоянки є невисокі органолептичні показники, а саме поширений аромат одного з інгредієнту - лимону при багатоконпонентному важкому в технологічному приготуванні складі напою.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення десертного напою - аперитиву з високими органолептичними показниками, а саме з ніжним кисло-солодким смаком і оригінальним ароматом цитрусових з відтінком вермуту, шляхом підбору легкодоступних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що аперитив, який має у своєму складі цукровий сироп 65,8% - ний, лимонну кислоту, спирт етиловий, ректифікований та воду питну пом'якшену, згідно винаходу додатково містить ароматизатор "Лимон" Х6093 фірми Буш Боак Аппен при такому співвідношенні інгредієнтів, об. %:

Ароматизатор "Лимон" Х6093	
фірми Буш Боак Аппен	0,01 - 0,03
Цукровий сироп 65,8% - ний	10,0 - 12,92
Лимонна кислота	0,18 - 0,22
Спирт етиловий ректифікований	15
Вода питна пом'якшена	Решта

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів в алкогольному напої, таких як цукровий сироп 65,8% - ний та лимонна кислота, що надають ніжного кисло-солодкого смаку, ароматичного інгредієнту - ароматизатора "Лимон" Х6093 фірми Буш Боак Аппен, що надає цитрусового аромату з відтінком вермуту, разом зі спиртом етиловим ректифікованим, та водою питною пом'якшеною отримуємо аперитив з ніжним кисло-солодким смаком і цитрусовим ароматом з відтінком вермуту.

Аперитив готується у такій послідовності:

Спочатку готують сортировку - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, куди додають цукровий сироп 65,8% - ний, лимонну кислоту, яку попередньо розводять у 10-кратній кількості питної пом'якшеної води, взятої з загального розрахункового об'єму. В останню чергу задають ароматизатор "Лимон" Х6093 фірми Буш Боак Аппен. Після задання кожного інгредієнту суміш ретельно перемішують, потім фільтрують, далі лабораторно визначають фізико-хімічні показники і органолептичні дані аперитиву та в разі необхідності уточнюють міцність, 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 73,32л та готують сортировку - водно-спиртову суміш. Після цього в купажний чан вносять цукровий сироп 65,8% - ний в кількості 11,46л, перемішують, вносять лимонну кислоту в кількості 0,20кг, яку попередньо розводять у 10-кратній кількості питної пом'якшеної

води, взятої з загального розрахункового об'єму. В останню чергу після перемішування задають ароматизатор "Лимон" Х6093 фірми Буш Боак Аллен в кількості 0,02кг, перемішують та залишають на 1 - 2 години на відпочинок для проходження асиміляції компонентів, фільтрують, після чого лабораторно визначають фізико-хімічні показники, а саме міцність купажу, та в разі необхідності уточнюють її, додаючи необхідну кількість спирту етилового ректифікованого в залежності від температури навколишнього середовища. Проводять органолептичну оцінку готового напою. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаній рецептурі отримують аперитив міцністю 15об.% з ніжним кисло-солодким смаком і цитрусовим ароматом з відтінком вермуту.

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,5. Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці. Приклади 1 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

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

Таблиця

Інгредієнти на 100 л	Приклад				
	1	2	3	4	5
Ароматизатор "Лимон" фірми Буш Боак Аллен	0,005	0,01	0,02	0,03	0,035
Цукровий сироп 65,8%-ний	9,0	10,0	11,46	12,92	13,92
Лимонна кислота	0,17	0,18	0,20	0,22	0,23
Спирт етиловий ректифікований (л)	15	15	15	15	15
Вода питна пом'якшена (л)	75,825	74,810	73,32	28,17	29,185
Висновки	Смак кисло-вато-солодкуватий, аромат слабкий, невизначений	Помічено м'який кисло-вато-солодкуватий смак, ніжний цитрусовий аромат	Ніжний кисло-солодкий смак, цитрусовий аромат з відтінком вермуту	Кисло-солодкий смак, чіткий цитрусовий аромат та вермуту	Приторний кисло-солодкий смак, нав'язливий аромат лимону
Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі	8,9	9,3	9,5	9,2	8,7