



УКРАЇНА

(19) UA (11) 40505 (13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАПІЙ ЛІКЕРНИЙ "МУСКАТНИЙ АБРИКОСОВИЙ"

(21) 2001042674

(22) 19.04.2001

(24) 16.07.2001

(33) UA

(46) 16.07.2001, Бюл. № 6, 2001 р.

(73) Товариство з обмеженою відповідальністю
"ДИЗАЙН-ЄВРОБУД", UA

(57) Напій лікерний, що містить спирт ректифікований, воду пом'якшену, цукровий сироп, колер, кислоту лимонну, барвник, який відрізняється тим, що додатково містить ароматизатор "Абрикос", а як барвник використовується суміш двох

барвників при такому співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал:

| | |
|------------------------|--------------------------------------|
| ароматизатор "Абрикос" | 5,0-7,0 |
| цукор | 1600-1900 |
| кислота лимонна | 15,0-30,0 |
| колер | 8,0-12,0 |
| барвник "Кармозин" | 0,02-0,05 |
| барвник "Тартразин" | 0,06-0,09 |
| водно-спиртова рідина | з розрахунку на міцність 18 об.%. |

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілкового виробництва, до композицій інгредієнтів для напоїв лікерних.

Найбільш близьким за композицією інгредієнтів до винаходу, що пропонується, є лікер десертний "Твіс мигдальний" (патент України 22673 А, Бюлетень "Промислова власність", № 3,1998 р.), що містить такі компоненти у співвідношенні, об. %:

| | |
|-------------------------------|------------|
| ароматизатор "Амаретто" D1659 | 0,06-0,1 |
| барвник "Карамель SS" | 0,16-0,2 |
| цукровий сироп 65,8%-ний | 32,0-37,02 |
| лимонна кислота | 0,06-0,14 |
| спирт етиловий ректифікований | 24-26 |
| вода пом'якшена | решта. |

За зазначеною рецептурою отримують напій з приємним смаком і чітко вираженим мигдалевим ароматом.

В основу винаходу поставлено задачу створення такої композиції інгредієнтів для напою лікерного, в якій шляхом підбору співвідношення інгредієнтів таких як цукровий сироп, колер, барвники, кислота лимонна та додаткового вводу ароматизатора з ароматом абрикосу забезпечується отримання напою лікерного з оригінальними смаковими показниками та ароматом, що підвищує його органолептичні показники, при чому без застосування настоїв складного готування.

Поставлена задача вирішується тим, що напій лікерний, що містить спирт етиловий ректифікований, воду пом'якшену, цукровий сироп, колер, барвники, кислоту лимонну, додатково містить ароматизатор "Абрикос" фірми "Буш Боак Аппен" при такому співвідношенні інгредієнтів:

| | |
|--------------------------------------|---------------|
| ароматизатор "Абрикос", об. % | 0,05-0,07 |
| цукровий сироп, об. % | 18,41-21,86 |
| кислота лимонна, мас. % | 0,15-0,30 |
| колер, мас. % | 0,08-0,12 |
| барвник "Кармозин", мас. % | 0,0002-0,0005 |
| барвник "Тартразин", мас. % | 0,0006-0,0009 |
| спирт етиловий ректифікований, об. % | 15-20 |
| вода пом'якшена | решта. |
| Витрата інгредієнтів кг/1000 дал: | |
| ароматизатор "Абрикос" | 5,0-7,0 |
| цукор | 1600-1900 |
| кислота лимонна | 15,0-30,0 |
| колер | 8,0-12,0 |
| барвник "Кармозин" | 0,02-0,06 |
| барвник "Тартразин" | 0,06-0,09. |

Завдяки сполученню інгредієнтів у даному виробі, таких як спирт етиловий ректифікований, вода пом'якшена, цукровий сироп, колер, барвники і ароматизатор "Абрикос" одержуємо напій лікерний міцністю 18 об. %. с кисло-солодким смаком і характерним ароматом абрикоса.

Напій лікерний готується в такий спосіб:

Спочатку задають у купажний чан – емальовану ємність - спирт із розрахунку на міцність 18 об. %, потім 1/2 частину води, цукровий сироп 65,8%-ний, колер, кислоту лимонну, залишок води й ароматизатори. Після вводу кожного інгредієнта, купаж ретельно перемішується.

Після повного готування купажу останній перемішують протягом 15-20 хв. для остаточного з'єднання всіх інгредієнтів і фільтрують на фільтр-пресі.

(19) UA (11) 40505 (13) A

Приклад. На виготовлення 100,0 дм³ напою лікерного задають, при ретельному перемішуванні, спирт етиловий ректифікований у кількості 18,0 дм³, частину води, цукровий сироп у кількості 20,71 дм³, колер у кількості 0,1 кг, кислоту лимонну у кількості 0,2 кг у вигляді водного розчину, для якого воду беруть з загальної розрахованої кількості води, ароматизатор "Абрикос" у кількості 0,06 дм³, барвник "Кармозин" у кількості 0,00016 кг та барвник "Тартразин" у кількості 0,0020 кг, залишок води.

Після остаточного перемішування та фільтрації отриманий продукт проходить лабораторні дослідження. При необхідності міцність напою лікерного коректують. Готовий напій лікерний передають на лінію розливу.

За зазначеною рецептурою одержують напій лікерний з такими показниками.

Фізико-хімічні:

- міцність 18,0 об.%;
- масова концентрація цукру 18,0 г на 100 см³;

- масова концентрація кислот 0,2 г на 100 см³.

Органолептичні:

- колір: прозорий жовтий;
- смак: кисло-солодкий;
- аромат абрикоса.

Дегустаційний бал за 10-ти бальною системою - 9,5.

Оптимальний підбір композиції інгредієнтів здійснювався експериментально.

Приклади 1-5. Виготовлення напою лікерного "МУСКАТНИЙ АБРИКОСОВИЙ" у всіх прикладах здійснено вищенаведеним способом з використанням інгредієнтів у кількості, наведених в таблиці.

Результати дегустації були занесені в таблицю. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3 і 4. Приклад 1 і 5 є незадовільними, чому відповідають низькі дегустаційні оцінки.

Напій лікерний готується виробничим способом на основі стандартного обладнання лікерогорілчаного підприємства.

Таблиця

| Приклади/ Інгредієнти на 100 дм ³ | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|--------------------------------------|---|---|---|---|
| Ароматизатор "Апельсин", кг | 0,04 | 0,05 | 0,07 | 0,08 | 0,09 |
| Цукровий сироп, дм ³ | 15,49 | 18,41 | 20,71 | 21,86 | 25,83 |
| Кислота лимонна, кг | 0,10 | 0,15 | 0,20 | 0,30 | 0,40 |
| Колер, кг | 0,05 | 0,08 | 0,10 | 0,12 | 0,15 |
| Барвник "Кармозин", кг | 0,0001 | 0,0001 | 0,00016 | 0,0002 | 0,00025 |
| Барвник "Тартразин", кг | 0,0012 | 0,0015 | 0,0020 | 0,0025 | 0,0028 |
| Спирт етиловий ректифікований, дм ³ | 15,0 | 15,0 | 18,0 | 20,0 | 25,0 |
| Вода пом'якшена, дм ³ | решта | | | | |
| Висновки | смак розладжений, колір не насичений | смак злагоджений, колір і аромат відповідають | смак злагоджений, колір і аромат відповідають | смак злагоджений, колір і аромат відповідають | смак розладжений, нудотний, колір пересичений |
| Дегустаційний бал за 10-ти бальною системою | 8,8 | 9,4 | 9,5 | 9,3 | 8,9 |

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку _____ 2001 р. Формат 60х84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.
(044) 268-25-22