



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 40518

(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 ПОЛУНИЧНИЙ"

(21) 2001042815

(22) 24.04.2001

(24) 16.07.2001

(33) UA

(46) 16.07.2001, Бюл. № 6, 2001 р.

(72) Савченко Юрій Валентинович

(73) Товариство з обмеженою відповідальністю
"Дизайн-Євробуд", UA

(57) Напій лікерний, що містить спирт етиловий ректифікований, воду пом'якшену, цукровий сироп, кислоту лимонну, ароматизатор, барвник, який відрізняється тим, що додатково містить колер, а

як ароматизатор містить ароматизатор "Полуниця", а як барвник містить барвник "Кармозин" при наступному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал:

ароматизатор "Полуниця"	5,0-7,0
цукор	1600-1900
кислота лимонна	15,0-30,0
колер	8,0-12,0
барвник "Кармозин"	0,1-0,25
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 18 об.%	решта.

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме: до лікero-горілчаного виробництва, до композицій інгредієнтів для напоїв лікерних.

Найбільш близьким алкогольним напоєм за композицією інгредієнтів до винаходу, що пропонується, є лікер десертний "Твис мигдальний" (патент України 22673 А, бюлетень "Промислова власність, № 3, 1998 р.), який містить наступні 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.

В основу винаходу поставлено задачу створення такої композиції інгредієнтів для напою лікерного, в якому шляхом вводу ароматизатора з ароматом полуниці і додатковим підбором співвідношення інгредієнтів забезпечується отримання напою лікерного з оригінальними смаковими показниками без застосування інгредієнтів складного готування.

Поставлена задача вирішується тим, що напій лікерний, який містить спирт етиловий ректифікований, воду пом'якшену, цукровий сироп, ароматизатор, барвник, кислоту лимонну, додатково містить колер, а як ароматизатор містить ароматизатор "Полуниця" фірми Буш Боак Аллен, як барвник містить барвник "Кармозин", при наступному співвідношенні інгредієнтів:

ароматизатор "Полуниця", мас. %	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. %	0,0015-0,0025
спирт етиловий ректифікований, об. %	15-20
вода пом'якшена	решта.

Завдяки сполученню інгредієнтів у даному виробі, таких як спирт етиловий ректифікований, вода пом'якшена, цукровий сироп, кислота лимонна, колер, барвник "Кармозин" і ароматизатор "Полуниця" одержуємо напій лікерний міцністю 18 об. % з кисло-солодким смаком і характерним ароматом полуниці.

Напій лікерний готується в такий спосіб:

Спочатку задають у купажний чан - емальовану ємність - спирт із розрахунку на міцність 18 об. %, потім 1/2 частина води, цукровий сироп, колер, кислоту лимонну, залишок води, ароматизатор і барвник. При цьому, після додавання кожного інгредієнта, купаж ретельно перемішують.

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

Для виготовлення 100 л водно-спиртової суміші задають при ретельному перемішуванні спирт етиловий ректифікований у кількості 18,0 дм³, 1/2 частину води, цукровий сироп у кількості 20,71 дм³, колер у кількості 0,1 кг, кислоту лимонну у кількості 0,2 кг (водний розчин), барвник "Кармозин" у кількості 0,0015 кг, ароматизатор "Полуниця" у кількості 0,06 кг, залишок води.

(19) UA (11) 40518 (13) A

Після фільтрації отриманий продукт проходить лабораторні дослідження; при необхідності міцність напою лікерного коректується. Готовий напій лікерний передають на лінію розливу.

За зазначеною рецептурою одержують напій лікерний з наступними 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 червоний

Смак - кисло-солодкий

Аромат полуниці.

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

Оптимальний підбір композиції інгредієнтів здійснювався експериментально.

Приклади 1-5. Виготовлення напою лікерного "Мускатний полуничний" у всіх прикладах здійснено вищенаведеним способом з використанням інгредієнтів у кількості, наведеній в таблиці.

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

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

Таблиця

інгредієнти на 100 дм ³	Приклади				
	1	2	3	4	5
ароматизатор "Полуниця", кг	0,045	0,05	0,06	0,07	0,075
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"	0,0012	0,0015	0,002	0,0025	0,0028
спирт етиловий ректифікований, дм ³	15,0	15,0	18,0	20,0	25,0
вода зм'якшена, дм ³	решта				
висновки	смак розладжений колір не насичений	смак злагоджений колір і аромат відповідають задачі	смак злагоджений, колір і аромат відповідні	смак злагоджений, колір і аромат відповідні	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 60x84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

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