



УКРАЇНА

(19) UA (11) 40528 (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) АПЕРИТИВ "ВИШНЕВИЙ"

(21) 2001052989

(22) 03.05.2001

(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) Аперитив, що містить спирт етиловий ректи-
фікований, воду пом'якшену, цукровий сироп, ко-
лер, кислоту лимонну, ванілін, який **відрізняється**
тим, що додатково містить ароматизатор "Вишня
чорна" і барвник "Кармозин" фірми "Буш Боак Ал-лен" при наступному співвідношенні інгредієнтів,
кг/1000 дал:

ароматизатор "Вишня чорна"	1,6-2,2
цукор	1500,0-1800,0
кислота лимонна	20,0-40,0
колер	120,0-170,0
ванілін	0,01-0,2
барвник "Кармозин"	0,15-0,2
водно спиртова рідина з спирту етилового ректифікованого та води пом'якшеної з розрахунку на міцність 18 об. %	решта.

Винахід відноситься до харчової промислово-
сті, а саме - до лікєро-горілчаного виробництва, до
композицій інгредієнтів для аперитивів.Найбільш близьким по складу є аперитив "Го-
рлиця" (див.: Патент Україн № 20078, "Промисло-
ва власність", бюл. № 6, 1997 р.), що містить на-
ступні компоненти, об. %:

водно-спиртова рідина	з розраху- ку на міц- ність 35 об. %
вино столове біле	40-45
цукровий сироп	16,9-24

водно-спиртовий настій суміші
полин австрійської, чебрецю,
доника, зубрівки, коріандру, від-
жимку яблучного, девясилу, по-
меранчової кірки, калгану, коре-
ню імбиру, кардамону і гвоздики

6-8.

За зазначеною рецептурою одержують апері-
тив міцністю 35 % об. із солодким смаком і склад-
ним ароматом.Недоліками зазначеного аперитиву є моно-
тонний смак і введення настоїв складного готу-
вання.В основу винаходу поставлено задачу ство-
рення аперитиву з оригінальними смаковими пока-
зниками без застосування настоїв складного при-
готування, що досягається шляхом підбору дозу-
вання відповідних компонентів, таких як цукровий
сироп, колер, кислота лимонна, ванілін та додат-
кового вводу ароматизатора і барвника.Поставлена задача вирішується тим, що апе-
ритив, який містить спирт етиловий ректифікова-
ний, воду пом'якшену, цукровий сироп, колер, кис-
лоту лимонну, ванілін додатково містить аромати-
затор "Вишня чорна" і барвник "Кармозин" фірми
"Буш Боак Аллен" при наступному співвідношенні
інгредієнтів, мас. %:

ароматизатор "Вишня чорна"	0,016-0,022
цукровий сироп	17,26-20,71
кислота лимонна	0,2-0,4
колер	1,2-1,7
ванілін	0,0001-0,0002
барвник "Кармозин"	0,0015-0,002
водно спиртова рідина з спирту етилового ректифікованого та води пом'якшеної з розрахунку на міцність 18 об. %	решта.

Витрата інгредієнтів кг/1000 дал:

ароматизатор "Вишня чорна"	1,6-2,2
цукор	1500,0-1800,0
кислота лимонна	20,0-40,0
колер	120,0-170,0
ванілін	0,01-0,02
барвник "Кармозин"	0,15-0,2
водно спиртова рідина з спирту етилового ректифікованого та води пом'якшеної з розрахунку на міцність 18 об. %	решта.

Завдяки сполученню інгредієнтів у лікєро-
горілчаному виробі, таких як спирт етиловий рек-
тифікований, вода пом'якшена, цукровий сироп,
колер, кислота лимонна, ванілін, ароматизатор
"Вишня чорна" і барвник "Кармозин" одержуємо

аперитив міцністю 18 об. % із солодким смаком і характерним ароматом вишні.

Аперитив готується в такий спосіб.

У купажний чан - емальовану ємність - послідовно задаються спирт із розрахунку на міцність 18 об. %, 1/2 частина води, цукровий сироп, колер, ванілін (1:10), кислота лимонна (водний розчин), залишок води, ароматизатор, барвник. Після додавання кожного інгредієнта, купаж ретельно перемішується.

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

Приклад конкретного виконання

Для готування 100,0 дм³ аперитиву 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 1,5 кг, ванілін у кількості 0,0001 кг, кислоту лимонну у кількості 0,3 кг, ароматизатор "Вишня чорна" у кількості 0,02 кг, барвник "Кармозин" у кількості 0,0017 кг, залишок води. Після остаточного перемішування та фільтрації отриманий продукт проходить лабораторні дослідження. При необхідності аперитив коректують. Готовий аперитив передають на лінію розливу.

По зазначеній рецептурі одержують аперитив з наступними показниками.

Фізико-хімічні:

міцність 18,0 об. %;

масова концентрація цукру 18,0 г на 100 см³;

масова концентрація кислот 0,3 г на 100 см³.

Органолептичні:

колір прозорий червоний;

смак оригінальний кисло-солодкий;

аромат вишні.

Дегустаційний бал по 10-ти-бальній системі - 9,5.

Оптимальний підбір композиції інгредієнтів здійснювався експериментально.

Приклади 1-5. Виготовлення аперитиву "Вишневий" 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. Приклад 1 і 5 є незадовільними, чому відповідають низькі дегустаційні оцінки.

Аперитив "Вишневий" готується виробничим способом на основі стандартного обладнання лікєро-горілчаного підприємства.

Таблиця

Приклади Інгредієнти на 100 дм ³	1	2	3	4	5
Ароматизатор "Вишня чорна", кг	0,012	0,016	0,02	0,022	0,025
Барвник "Кармозин", кг	0,001	0,0015	0,0017	0,002	0,0025
Колер, кг	1,0	1,2	1,5	1,7	2,0
Цукровий сироп, дм ³	11,5	17,26	20,71	20,71	20,71
Ванілін, кг	0,0001	0,0001	0,0001	0,00015	0,0002
Кислота лимонна, кг	0,2	0,2	0,3	0,4	0,5
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 відповідні	Смак злагоджений, колір і аромат відповідні	Смак злагоджений, колір і аромат відповідні	Смак розладжений, нудотний, колір пересичений
Дегустаційний бал по 10-ти бальній системі	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