



УКРАЇНА

(19) UA (11) 40529 (13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) АПЕРИТИВ "ЧОРНА СМОРОДИНА"

(21) 2001052990

(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, який відрізняється тим, що
додатково містить ароматизатор "Чорна смороди-
на" і барвник "Кармозин" фірми "Буш Боак Аллен"при наступному співвідношенні інгредієнтів,
кг/1000 дал:

ароматизатор "Чорна смородина"	0,8-1,2
барвник "Кармозин"	0,25-0,3
цукор	1500,0-1800,0
колер	120,0-160,0
кислота лимонна	30,0-45,0
спирт етиловий ректифікований та вода пом'якшена з розрахун- ку на міцність 18 об. %	решта.

Винахід відноситься до харчової промислово-
сті, а саме - до лікєро-горілчаного виробництва, до
композицій інгредієнтів для аперитивів.

Відомий аперитив "Дебют" (див.: Патент Укра-
їни № 25662 А, "Промислова власність" бюл. № 6,
1998 р.), що містить у своєму складі, об. %:

ароматизатор "Лимон" Х 6093	
фірми Буш Боак Аллен	0,01-0,03
цукровий сироп 65,8%-ний	10,0-12,92
лимонна кислота	0,18-0,22
спирт етиловий ректифікований "Екстра"	15
вода питна пом'якшена	решта.

За вказаною рецептурою отримують аперитив
з одноманітним ароматом, що може вважатися
недоліком.

Найбільш близьким по складу є аперитив
"Південний" (див.: Рецептури лікєро-горілчанх
виробів і горілок. - М., 1981. - С. 164), що містить
наступні компоненти кг/1000 дал:

айва	1266,0
помаранчева кірка	61,0
вишня свіжа	527,0
дубровка-лапчатка (кореневище)	36,0
цукор	1252,0
кислота лимонна	32,0
фіалковий корінь	1252,0
колер	9,0.

По зазначеній рецептурі одержують аперитив
міцністю 22 об. % з гіркуватим смаком і складним
ароматом.

Недоліками зазначеного аперитиву є введення
настоїв складного готування.

В основу винаходу поставлено задачу ство-
рення аперитиву з оригінальними смаковими пока-
зниками без застосування настоїв складного при-
готування, що досягається шляхом підбору відпо-
відних компонентів, таких як цукровий сироп, ко-
лер, кислота лимонна у відповідних дозах, та до-
даткового 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, додатково містить ароматизатор
"Чорна смородина" і барвник "Кармозин" фірми
"Буш Боак Аллен" при наступному співвідношенні
інгредієнтів, мас. %:

ароматизатор "Чорна смородина"	0,008-0,012
цукровий сироп, об. %	17,26-20,71
кислота лимонна	0,3-0,45
колер	1,2-1,6
барвник "Кармозин"	0,0025-0,003
суміш спирту етилового ректи- фікованого та води пом'якшеної з розрахунку на міцність 18 об. %	решта.

Витрата інгредієнтів кг/1000 дал:

ароматизатор "Чорна смородина"	0,8-1,2
барвник "Кармозин"	0,25-0,3
цукор	1500,0-1800,0
колер	120,0-160,0
кислота лимонна	30,0-45,0

(19) UA (11) 40529 (13) A

суміш спирту етилового
ректифікованого та води
пом'якшеної

з розрахунку на
міцність
18 об. %.

Завдяки сполученню інгредієнтів у лікоро-горілчаному виробі, таких як спирт етиловий ректифікований, вода пом'якшена, цукровий сироп, колер, кислота лимонна, ароматизатор "Чорна смородина" і барвник "Кармозин" одержуємо аперитив міцністю 18 об. % з кисло-солодким смаком і характерним ароматом чорної смородини.

Аперитив готується в такий спосіб.

У купажний чан - емальовану ємність у наведеній нижче послідовності задають: спирт із розрахунку на міцність 18 об. %, 1/2 частину води, цукровий сироп, колер, водний розчин кислоти лимонної, залишок води, ароматизатор, барвник. Ввід інгредієнтів купажу здійснюється при ретельному перемішуванні.

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

Приклад конкретного виконання

На виготовлення 100,0 дм³ аперитиву задають, при ретельному перемішуванні, спирт етиловий ректифікований у кількості 18,0 дм³, частину води, цукровий сироп 65,8%-ний у кількості 17,26 дм³, колер у кількості 1,5 кг, кислоту лимонну

у кількості 0,35 кг, ароматизатор "Чорна смородина" у кількості 0,01 кг, барвник "Кармозин" у кількості 0,0028 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 міцністю 18,0 об. % з наступними органолептичними показниками:

колір прозорий рубіновий;

смак кисло-солодкий;

аромат чорної смородини;

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

Оптимальний підбір композиції інгредієнтів здійснювався експериментально.

Приклади 1-5. Виготовлення аперитиву "Чорна Смородина" у всіх прикладах здійснено вищеведеним способом з використанням інгредієнтів у кількості, наведених в таблиці.

Результати дегустації занесені в таблицю. З таблиці видно, що найкращими прикладами є приклади 2, 3 і 4. Приклад 1 і 5 є незадовільними, так як мають низькі дегустаційні оцінки.

Аперитив "Чорна Смородина" готується виробничим способом на основі стандартного устаткування лікоро-горілчаних підприємств.

Таблиця

Приклади Інгредієнти на 100 дм ³	1	2	3	4	5
Ароматизатор "Чорна смородина", кг	0,005	0,008	0,01	0,012	0,015
Барвник "Кармозин", кг	0,002	0,0025	0,0028	0,003	0,0032
Колер, кг	1,0	1,2	1,5	1,6	1,8
Цукровий сироп, дм ³	11,5	17,26	17,26	20,71	20,71
Кислота лимонна, кг	0,2	0,3	0,35	0,45	0,5
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 перенасичений
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