



УКРАЇНА

(19) UA (11) 40693 (13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАПІЙ ЛІКЕРНИЙ "МУСКАТНИЙ ПЕРСИКОВИЙ"

(21) 2001042921

(22) 27.04.2001

(24) 15.08.2001

(46) 15.08.2001, Бюл. № 7, 2001 р.

(72) Савченко Юрій Валентинович

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬ-
НІСТЮ "ДИЗАЙН-ЄВРОБУД"(57) Напій лікерний, що містить спирт рек-
тифікований, воду пом'якшену, цукровий сироп,
кислоту лимонну, барвник, ароматизатор, який
відрізняється тим, що додатково містить колер, аяк ароматизатор містить ароматизатор "Персик", а
як барвник містить барвник "Тартразин", при на-
ступному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал:

ароматизатор "Персик"	7,0 - 9,0
цукор	1600 - 1900
кислота лимонна	15,0 - 30,0
колер	5,0 - 7,0
барвник "Тартразин"	0,09 - 0,11
водно-спиртова рідина	з розрахунку на міцність 18 об. %.

Винахід відноситься до харчової промисло-
вості, а саме до лікero-горілкового виробництва,
до композицій інгредієнтів для напоїв лікерних.Найбільш близьким за композицією інг্রে-
дієнтів до винаходу, що заявляється, є лікер де-
сертний "Лимон в цукрі" (патент України 22663 А,
бюлетень "Промислова власність, № 3, 1998 р.),
який містить наступні компоненти у наступному
співвідношенні інгредієнтів, об. %:

ароматизатор "Лимон" D 2471	0,06-0,1
барвник "Зелене яблуко"	
H 4198	0,002 - 0,0056
цукровий сироп 65,8%-ний	21,0-25,1
лимонна кислота	0,1 - 0,3
спирт етиловий ректи- фікований	17-19
вода пом'якшена	решта

По зазначеній рецептурі отримують напій з
приємним смаком і характерним ароматом ли-
мона.В основу винаходу поставлено задачу ство-
рення такої композиції інгредієнтів для напою лі-
керного, в якій шляхом підбору співвідношення ін-
гредієнтів таких як цукровий сироп, барвники, кис-
лота лимонна та додаткового вводу колеру і аро-
матизатора з ароматом персика забезпечується
отримання напою лікерного з оригінальними сма-
ковими показниками та ароматом, що підвищує йо-
го органолептичні показники, при чому без засто-
сування настоїв складного готування.Поставлена задача вирішується тим, що на-
пій лікерний, що містить спирт етиловий ректи-
фікований, воду пом'якшену, цукровий сироп, аро-матизатор, барвник, кислоту лимонну, додатково
містить колер, а в якості ароматизатора містить
ароматизатор "Персик" фірми "Буш Боак Аппен", а
в якості барвника містить барвник "Тартразин" при
наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

ароматизатор "Персик"	0,07-0,09
цукровий сироп, об. %	18,41 - 21,86
кислота лимонна	0,15-0,30
колер	0,05-0,7
барвник "Тартразин"	0,0009 - 0,0011
суміш спирту етилового ректифікованого та води пом'якшеної у розрахунок на міцність 18 об. %	решта

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

Напій лікерний готується в такий спосіб:

У купажний чан - емальовану ємність, за-
дається спирт із розрахунку на міцність 18 об. %.
Потім послідовно задаються 1/2 частини води, цук-
ровий сироп 65,8 %-ний, колер, кислота лимонна,
залишок води та ароматизатор. Після вводу кож-
ного інгредієнта купаж ретельно перемішується.Після повного приготування купажу останній
перемішують протягом 15-20 хвилин для остаточ-
ного з'єднання всіх інгредієнтів і фільтрують на
фільтр-пресі.

Приклад конкретного виконання.

На готування 100,0 дм³ напою лікерного за-
дають, при ретельному перемішуванні, спирт ети-
ловий ректифікований у кількості 18,0 дм³, 1/2 час-
тину 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 "Персик" у кількості 0,08 кг, та барв-
ник «Тартразин» у кількості - 0,001 кг, залишок во-
ди.

Після остаточного перемішування та фільт-
рації отриманий продукт проходить лабораторні
дослідження. При необхідності міцність напою лі-
керного коректують. Готовий напій лікерний пе-
редають на лінію розливу.

По зазначеній рецептурі одержують напій лі-
керний 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, жовто-коричневий

Смак кисло-солодкий

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

Оптимальний підбір композиції інгредієнтів
здійснювався експериментально.

Приклади 1-5. Виготовлення напою лікерно-
го "МУСКАТНИЙ ПЕРСИКОВИЙ" у всіх прикладах
здійснено вищенаведеним способом з використан-
ням інгредієнтів у кількості, наведеній в таблиці.

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

Напій лікерний "МУСКАТНИЙ ПЕРСИ-
КОВИЙ" готується виробничим способом на основі
стандартного обладнання лікero-горілчаного підп-
приємства.

Приклади	1	2	3	4	5
інгредієнти на 100 дм³					
ароматизатор "Персик", кг	0,06	0,07	0,08	0,09	0,1
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	0,03	0,05	0,06	0,07	0,08
барвник «Тартразин», кг	0,0008	0,0009	0,001	0,0011	0,0012
спирт етиловий ректифіко- ваний, дм ³	15,0	15,0	18,0	20,0	25,0
вода пом'якшена, дм ³	решта				
висновки	смак роз- ладжений, колір не на- сичений	смак зладже- ний, колір і аромат відпо- відні	смак зладже- ний, колір і аромат від- повідні	смак зладже- ний, колір і аромат відповідні	смак розладже- ний, нудотний колір переси- чений
Дегустаційний бал по 10-ти бальній системі	8,8	9,4	9,5	9,3	8,9

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»

Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101

(03122) 3 – 72 – 89 (03122) 2 – 57 – 03