



УКРАЇНА

(19) UA (11) 40707 (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) НАСТОЙКА СОЛОДКА "ЧОРНИЙ ПРИНЦ"

(21) 2001053151

(22) 08.05.2001

(24) 15.08.2001

(46) 15.08.2001, Бюл. № 7, 2001 р.

(72) Савченко Юрій Валентинович

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІ-
ДАЛЬНІСТЮ "ДИЗАЙН-ЄВРОБУД"

(57) Настойка солодка, що містить спирт етиловий ректифікований, воду пом'якшену, морс чорносливовий, настій дуба, цукровий сироп, колер, кислоту лимонну, яка **відрізняється** тим, що додатково містить ароматизатори "Кава" і "Ром" та

барвник "Карамель дві зірки" при наступному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал:

настій дуба, дм ³	50,0-52,0
цукор	1500-2500
ароматизатор "Ром"	0,1-0,3
ароматизатор "Кава"	0,05-0,15
кислота лимонна	10,0-30,0
колер	110-140
морс чорносливовий	40,0-80,0
барвник "Карамель дві зірки"	40,0-60,0
суміш спирту етилового ректифікованого і води пом'якшеної з розрахунку на міцність 25 об. %	решта.

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілчаного виробництва, до складів настоек солодких.

Найбільш близькою по складу є настойка солодка "Чорноморська" (див. "Рецептури лікєро-горілчанних напоїв і горілок", Київ, 1994 р., ст. 121), що містить наступні компоненти, дм³/1000 дал:

спирт етиловий ректифікований	
вода питна пом'якшена	з розрахунку на міцність купажу 18%
цукровий сироп 65,8 %-ий	1725,0
ароматний спирт кави	750,0
ароматний спирт	
лимонної кірки	300,0
ванілін	1:10 1,7
настій кави 1 зливу	1125,0
Витрата інгредієнтів, кг/1000 дал:	
кава (плоди)	150,0
ванілін	0,17
цукор	1500,0
лимонна кірка свіжа	120,0

По зазначеній рецептурі одержують настойку солодку міцністю 18,0 об. % із солодким смаком і ароматом кави з лимоном.

Недоліками зазначеної настойки солодкої є введення настоїв складного готування.

В основу винаходу поставлено задачу створення такої композиції інгредієнтів для настойки солодкої, в якій шляхом підбору співвідношення інгредієнтів і додаткового вводу ароматизаторів

забезпечується отримання настойки солодкої з оригінальними змішаними смаком і ароматом, що підвищує її органолептичні показники, при чому без застосування настоїв складного готування.

Поставлена задача вирішується тим, що настойка солодка, яка містить спирт етиловий ректифікований, воду пом'якшену, цукровий сироп, кислоту лимонну, колер, настій дуба, чорносмородиновий морс, відповідно до винаходу додатково містить ароматизатор "Кава", ароматизатор "Ром" і барвник "Карамель дві зірки" фірми "Буш Боак Аппен" при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

настій дуба, дм ³	0,5 - 0,52
65,8 - ний цукровий сироп	17,26-28,76
ароматизатор "Ром"	0,001 - 0,003
ароматизатор "Кава"	0,0005-0,0015
кислота лимонна	0,1-0,3
колер, % мас.	1,1-1,4
морс чорносливовий	0,4 - 0,6
барвник "Карамель дві зірки"	0,4 - 0,6
рідина з спирту етилового ректифікованого і води пом'якшеної у розрахунку на міцність 25 об. %	решта
Витрата інгредієнтів, кг/1000 дал:	
настій дуба, дм ³	50,0 - 52,0
цукор	1500-2500
ароматизатор "Ром"	0,1-0,3
ароматизатор "Кава"	0,05-0,15
кислота лимонна	10,0-30,0
колер	110-140
чорнослив	16,0-24,0

барвник "Карамель
дві зірки" 40,0 - 60,0

рідина з спирту етило-
вого ректифікованого
води пом'якшеної у розрахунку на
міцність 25 об. %

Завдяки сполученню інгредієнтів у лікєро-горілчаному виробі, таких як спирт етиловий ректифікований, вода пом'якшена, цукровий сироп; колер, морс чорносливовий, настій дуба, кислота лимонна, барвник і ароматизатори "Кава" і "Ром" одержуємо настойку солодку міцністю 25 об. % із солодким смаком і характерним змішаним ароматом кави і чорносливу. Настойка солодка готується в такий спосіб:

У купажний чан - емальовану ємність - послідовно при перемішуванні задаються морс чорносливовий, що готується по звичайній технології, настій дуба, спирт із розрахунку на міцність 25 об. %, 1/2 частина води, цукровий сироп, колер, кислоту лимонну (водний розчин), залишок води, барвник і ароматизатори. Після додавання кожного інгредієнта, купаж ретельно перемішується.

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

Приклад конкретного виконання.

На приготування 100,0 дм³ настойки солодкої задають при ретельному перемішуванні морс чорносливовий у кількості 0,5 дм³, настій дуба у

кількості 0,5 дм³, спирт етиловий ректифікований у кількості 24,5 дм³, 1/2 частину води, цукровий сироп у кількості 23,01 дм³, колер у кількості 1,3 кг, кислоту лимонну у кількості 0,2 кг, барвник "Карамель дві зірки" у кількості 0,5 кг, ароматизатор "Ром" у кількості 0,002 кг, ароматизатор "Кава" у кількості 0,001 кг, залишок води.

Після повного введення інгредієнтів, остаточного перемішування і фільтрації отриманий продукт проходить лабораторні дослідження. При необхідності міцність настойки солодкої коректують. Готову настойку солодку передають на лінію розливу.

По зазначеній рецептурі одержують прозорий напій темно-коричневого кольору міцністю 25,0 об. % з солодким смаком і змішаним ароматом кави і чорносливу.

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

Оптимальний підбір композиції інгредієнтів здійснювався експериментально.

Приклади 1-5. Виготовлення настойки солодкої «ЧОРНИЙ ПРИНЦ» 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 1 і 5 є незадовільними, чому відповідають низькі дегустаційні оцінки.

Настойка солодка «ЧОРНИЙ ПРИНЦ» готується виробничим способом на основі стандартного обладнання лікєро-горілчаного підприємства.

Інгредієнти на 100 дм ³ та показники	Приклади				
	1	2	3	4	5
Настій дуба, дм ³	0,5	0,5	0,5	0,52	0,5
Цукровий сироп, дм ³	11,50	17,26	23,01	28,76	34,29
Ароматизатор "Кава", кг	0,00045	0,0005	0,001	0,0015	0,002
Ароматизатор "Ром", кг	0,0005	0,001	0,002	0,003	0,0035
Кислота лимонна	0,05	0,1	0,2	0,3	0,5
Колер, кг	1,0	1,1	1,3	1,4	1,6
Барвник "Карамель дві зірки"	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7
Морс чорносливовий, дм ³	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7
Спирт етиловий ректифікований, дм ³	16,0	20,0	24,5	25,0	25,5
Вода пом'якшена, дм ³	Решта				
Висновки	Смак розладжений, колір не насичений	Смак злагоджений, колір і аромат у відповідності	Смак злагоджений, колір і аромат у відповідності	Смак злагоджений, колір і аромат у відповідності	Смак розладжений, нудотний, колір пересичений
Дегустаційний бал по 10-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