



УКРАЇНА

(19) UA (11) 41232 (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 МАЛИНОВИЙ"

(21) 2001042916

(22) 27.04.2001

(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) Напій лікерний, що містить спирт етиловий
ректифікований, воду пом'якшену, цукровий сироп,
кислоту лимонну, колер, ароматизатор, який
відрізняється тим, що додатково містить барвник,а як ароматизатор містить ароматизатор "Мали-
на", а як барвник містить барвник "Кармозин", при
наступному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000
дал:

ароматизатор "Малина"	5,0 - 7,0
цукор	1600 - 1900
кислота лимонна	15,0 - 30,0
колер	8,0 - 12,0
барвник "Кармозин"	0,14-0,16
водно-спиртова рідина	з розрахунку на міцність 18 об. %.

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

Найбільш близькою за композицією інгре-
дієнтів до винаходу, що заявляється, є лікер "Зуст-
річ" (патент. України 24835 А, бюлетень "Промис-
лова власність, № 6, 1998 р.), який містить наступ-
ні компоненти у наступному співвідношенні інгре-
дієнтів, мас. %:

ароматизатор "Амаретто"	
D - 1659	0,02 - 0,5
спиртовий розчин	
ваніліну 10%-ний	0,002 - 0,004
цукровий сироп 65,8%-ний	33,0 - 37,02
лимонна кислота	0,001 - 0,003
колер	0,03 - 0,07
спирт етиловий ректи- фікований	23,0 - 28,98
вода пом'якшена	решта

По зазначеній рецептурі отримують напій з
приємним смаком і характерним ароматом мигда-
лю.

В основу винаходу поставлено задачу ст-
ворення такої композиції інгредієнтів для напою
лікерного, в якій шляхом підбору співвідношення
інгредієнтів таких як цукровий сироп, кислота
лимонна, барвник, колер та додаткового вводу
ароматизатора з ароматом малини забезпе-
чується отримання напою лікерного з оригіналь-
ними смаковими показниками та ароматом, що
підвищує його органолептичні показники, при чо-
му без застосування настоїв складного готуван-
ня.

Поставлена задача вирішується тим, що
напій лікерний, що містить спирт етиловий ректи-
фікований, воду пом'якшену, цукровий сироп,
ароматизатор, колер, кислоту лимонну, додатко-
во містить барвник, а в якості ароматизатора міс-
тить ароматизатор "Малина" фірми "Буш Боак
Аллен", а в якості барвника містить барвник "Кар-
мозин" при наступному співвідношенні інгредієн-
тів, мас. %:

ароматизатор "Малина"	0,05 - 0,07
цукровий сироп, об. %	18,41 - 21,86
кислота лимонна	0,15-0,30
колер	0,08-0,12
барвник "Кармозин"	0,0014 - 0,0016
суміш спирту етилового ректифікованого та води пом'якшеної у розрахунку 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 "Кармозин" і ароматизатор "Ма-
лина" одержуємо напій лікерний міцністю 18 об. %
з кисло-солодким смаком і характерним ароматом
малини.

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 частина води, цук-
ровий сироп 65,8 %-ний, колер, кислота лимонна,
барвник, залишок води та ароматизатор. Після
вводу кожного інгредієнта, купаж ретельно переми-
шується.

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

Приклад конкретного виконання.

На готування 100,0 дм³ напою лікерного 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 у вигляді водного розчину, для якого воду беруть з загальної розрахованої кількості води, ароматизатор "Малина" у кількості 0,06 кг, та барвник "Кармозин" у кількості - 0,0015 кг, залишок води.

Після остаточного перемішування та фільтрації отриманий продукт проходить лабораторні дослідження. При необхідності міцність напою лікерного коректують. Готовий напій лікерний передають на лінію розливу.

По зазначеній рецептурі 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, малиново-червоний

Смак кисло-солодкий

Аромат малини.

Дегустаційний бал по 10-ти бальній системі -

9,5.

Оптимальний підбір композиції інгредієнтів здійснювався експериментально.

Приклади 1-5. Виготовлення напою лікерного "МУСКАТНИЙ МАЛИНОВИЙ" 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 є приклади 2,3 і 4 приклади. Приклади 1 і 5 є незадовільними, чому відповідають низькі дегустаційні оцінки.

Напій лікерний "МУСКАТНИЙ МАЛИНОВИЙ" готується виробничим способом на основі стандартного обладнання лікero-горілчаного підприємства.

Приклади	1	2	3	4	5
інгредієнти на 100 дм³					
ароматизатор "Малина", кг	0,04	0,05	0,06	0,07	0,08
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", кг	0,0012	0,0014	0,0015	0,0016	0,0017
спирт етиловий ректифікований, дм ³	15,0	15,0	18,0	20,0	25,0
вода пом'якшена, дм ³	решта				
Висновки	смак розладже- ний, колір нена- сичений	смак зладжений, колір і аромат відповідні	смак зладжений, колір і аромат відповідні	смак зладжений, 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

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»

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

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