



УКРАЇНА

(19) UA (11) 41233 (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 АПЕЛЬСИНОВИЙ"

(21) 2001042917

(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,
колер, кислоту лимонну, барвник, який
відрізняється тим, що як ароматизатор міститьароматизатор "Апельсин", а як барвники містить
барвники "Кармозин" та "Тартразин", при наступ-
ному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал:

ароматизатор "Апельсин"	5,0-7,0
цукор	1600-1900
кислота лимонна	15,0-30,0
колер	8,0-12,0
барвник «Кармозин»	0,01-0,02
барвник «Тартразин»	0,15-0,25
водно-спиртова рідина	з розрахунку на міцність 18 об. %.

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

Найбільш близькою композицією інгредієнтів
до винаходу, що заявляється, є лікер десертний
"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 апельсина 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 барвників містить барвники "Тартразин" та
"Кармозин" при наступному співвідношенні інгре-
дієнтів, мас. %:

ароматизатор "Апельсин"	0,05-0,08
цукровий сироп, об. %	18,41-21,86
кислота лимонна	0,15-0,30
колер	0,08-0,12
Барвник «Кармозин»	0,0001-0,0002
Барвник «Тартразин»	0,0015-0,0025
спирт етиловий ректи- фікований	15-20
вода пом'якшена	решта

Завдяки сполученню інгредієнтів у даному
виробі, таких як спирт етиловий ректифікований,
вода пом'якшена, цукровий сироп, колер, барвники
і ароматизатор "Апельсин" одержуємо напій лікер-
ний міцністю 18 об. % з кислосолодким смаком і
характерним ароматом апельсина.

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, колер, кислота лимонна, залишок во-
ди, барвники й ароматизатори. Після додавання
кожного інгредієнта купаж ретельно перемішуєть-
ся.

Після повного готування купажу останній пе-
ремішується протягом 15-20 хвилин для остаточ-
ного з'єднання всіх інгредієнтів і фільтрується на
фільтрпресі.

Приклад конкретного виконання.

На приготування 100,0 дм³ водно-спиртової суміші задається при ретельному перемішуванні спирт етиловий ректифікований у кількості 18,0 дм³, 1/2 частина води, цукровий сироп у кількості 20,71 дм³, колер у кількості 0,1 кг, кислота лимонна у кількості 0,2 кг (водний розчин), барвник "Кармозин" у кількості 0,0002 кг, барвник "Тартразин" у кількості 0,0015 кг, ароматизатор "Апельсин" у кількості 0,07 дм³, залишок води. Після фільтрації роблять лабораторні дослідження; при необхідності напій лікерний 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, жовтий

Смак кисло-солодкий

Аромат апельсину.

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

Оптимальний підбір композиції інгредієнтів здійснювався експериментально.

Приклади 1-5. Виготовлення напою лікерного "МУСКАТНИЙ АПЕЛЬСИНОВИЙ" 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 1 і 5 є незадовільними, чому відповідають низькі дегустаційні оцінки.

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

Приклади	1	2	3	4	5
Інгредієнти на 100 дм ³					
ароматизатор "Апельсин", кг	0,04	0,05	0,07	0,08	0,09
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»	0,0001	0,0001	0,00016	0,0002	0,00025
барвник «Тартразин»	0,0012	0,0015	0,0020	0,0025	0,0028
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 ненасичений	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

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»

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

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