



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 46409

(13) A

(51) 6 C12G3/08

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДВИДАЄТЬСЯ ПІД
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ
ВЛАСНИКА
ПАТЕНТУ

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ ВИРОБІВ

1

2

(21) 2001074833

(22) 10 07 2001

(24) 15 05 2002

(46) 15 05 2002, Бюл. № 5, 2002 р.

(72) Охлопков Андрій Дмитрович, Маховка Володимир Сергійович, Качановська Лідія Дмитрівна, Денисенко Василь Григорович

(73) Охлопков Андрій Дмитрович, Маховка Володимир Сергійович, Качановська Лідія Дмитрівна, Денисенко Василь Григорович

(56) Рецептури лікєро-водочних изделий и водок, Київ, 1994 р. Технологічний регламент на виробництво горілок і лікєро-горілчаних напоїв, ТРУ 18 5084

(57) 1 Спосіб виробництва лікєро-горілчаних виробів, який полягає в приготуванні купажу, що містить сік плодово-ягідний концентрований, цукор у вигляді цукрового сиропу, харчову кислоту, горілку, воду питну пом'якшену, ароматизатор та консервант, його фільтрації та розливу, який **відрізняється** тим, що в купаж як консервант вводять біологічно активну мінеральну композицію «БІО-ГЕОСАН» до концентрації її в готовому продукті 1-3% мас.

2 Спосіб за п 1, який **відрізняється** тим, що біогеосан вводять в дві стадії на переході підготовки плодово-ягідного соку та в готовий купаж перед фільтрацією

Винахід належить до харчової промисловості, а саме до способів виробництва лікєро-горілчаних напоїв

Відомі способи виробництва лікєро-горілчаних напоїв, що складаються з підготовки води, приготування купажу, очистки його активованим вугіллям та фільтрації, що описані в книзі «Рецептуры лікєро-водочных изделий и водок», Київ, 1994р

Однак, як показав огляд публікацій з напоїв, всі відомі напої містять значну кількість смакових ароматизуючих добавок – від 12 до 123кг / 100дал напою, що обтяжує смак напою та надає йому лікувальний, тонізуючий або поживний характер. Крім того, в відомих напоях характеристика води жорстко скоординована з добавками як за якістю, так і за кількісними показниками. Недотримання розроблених співвідношень може негативно вплинути на органолептичні властивості напоїв та обмежити рекомендації з використання для споживачів.

Недоліками напоїв, приготованими таким способом, є нестійкий копір, випадіння осаду та недостатні смакові показники.

Найближчим за технічною суттю до запропонованого є спосіб виробництва лікєро-горілчаних виробів згідно з «Технологічним регламентом на виробництво горілок і лікєро-горілчаних напоїв» ТРУ 18 5084. Для виготовлення напоїв на 1000дал купажу використовують сік яблучний концентрова-

ний, 70%, – 300кг, цукровий сироп концентрацією 65,8% – 800дм³, лимонну кислоту – до потрібної концентрації кислоти, бензоат натрію – 0,95кг, ароматизатор – в необхідній кількості, горілку «Союз-Віктан» та воду питну пом'якшену, з розрахунку на потрібну міцність купажу. Причому в купажну ємність вносять всі компоненти в такий послідовності: яблучний сік, цукор у вигляді цукрового сиропу, лимонну кислоту у вигляді водного розчину, бензоат натрію у вигляді водного розчину, горілку «Союз-Віктан» та воду питну пом'якшену, з розрахунку на потрібну міцність купажу. Ароматизатор вносять в купажну ємність після перемішування купажу. Готовий купаж перемішують 2 рази по 20 хвилин з інтервалом 2 години. Після цього фільтрують на рамному фільтр-пресі через фільтр-картон.

Недоліком виготовленого за вказаною технологією напою є його нестійкий копір, випадання осаду, недостатні смакові показники, а також використання як консерванту бензоату натрію, який може спричинити зміну функціонування ферментативної системи в шлунково-кишковому тракті людини-споживача.

Метою пропонованого винаходу є підвищення якості та смакових показників, тривалості зберігання напоїв, запобігання випаданню осаду.

Мета досягається тим, що в спосіб виробництва лікєро-горілчаних напоїв, який полягає в при-

(13) A
(11) 46409
(19) UA

готуванні купажу, що містить сік плодово-ягідний концентрований, цукор у вигляді цукрового сиропу, харчову кислоту, горілку, воду питну пом'якшену, ароматизатор та консервант, його фільтрації та розливу, згідно з винаходом, в купаж як консервант вводять біологічно активну мінеральну композицію «БІОГЕОСАН» (ТУУ 26.8 – 22903056 – 001 - 2001) до концентрації її в готовому продукті 1 - 3% мас, причому біогеоосан вводять в дві стадії на переході підготовки плодово-ягідного соку та в готовий купаж перед фільтрацією.

Суть винаходу полягає в тому, що при введенні частини біологічно активної мінеральної композиції на переході підготовки плодово-ягідного соку відбувається додаткова стабілізація полісахаридних складових натурального соку за рахунок утворення рекомбінантних комплексів з іонами мікроелементів, які входять до складу біогеоосану. Друга порція біогеоосану спрацьовує як неорганічний консервант антибактеріальної дії, стабілізуючи всю композицію напою в цілому.

Важливою перевагою вказаного способу в порівнянні з прототипом є те, що проведені медико-біологічні дослідження свідчать про позитивну дію заявленої мінеральної композиції на розвиток ферментативних процесів в організмі людини та стимулювання процесів обміну.

Продукт, який одержують запропонованим способом, має приємний смак та легкий аромат, сила яких обумовлює освіжаючу характеристику напою.

Спосіб реалізується таким чином

В купажну ємність вносять плодово-ягідний сік, частину від необхідної кількості біогеоосану, цукровий сироп, харчову кислоту у вигляді водного розчину до потрібної концентрації кислоти, горілку та воду питну пом'якшену, з розрахунку на потрібну міцність купажу. Купаж перемішують, вносять ароматизатор та решту біогеоосану. Готовий купаж перемішують 2 рази по 20 хвилин з інтервалом у 2 години. Після цього фільтрують на рамному фільтр-пресі через фільтр-картон та розливають.

Одержаний таким чином напій має лікувально-профілактичну дію завдяки підбраному сполученню дії активних аніонів та катіонів використаної мінеральної композиції (забезпечує підвищення активності мембрани клітин).

Приклад

В купажну ємність на 1000 дал купажу вносять сік яблучний концентрований, 70%-ний, – 300 кг, 0,5% мас біогеоосану, цукровий сироп концентрацією 65,8% – 800 дм³, лимонну кислоту у вигляді водного розчину – 38 кг, горілку «Союз-Віктан» та воду питну пом'якшену, з розрахунку на потрібну міцність купажу. Купаж перемішують, вносять ароматизатор 30 дм³ та 0,5% мас біогеоосану. Готовий купаж перемішують 2 рази по 20 хвилин з інтервалом у 2 години. Після цього фільтрують на рамному фільтр-пресі через фільтр-картон та розливають.

Слабоградусний негазований напій має приємний чистий смак та підвищену стійкість (термін зберігання напою збільшується на 25%).

ДП «Український інститут промислової власності» (Укрпатент)

вул. Сим'ї Хохлових, 15, м. Київ, 04119, Україна

(044) 456 – 20 – 90

ТОВ «Міжнародний науковий комітет»

вул. Артема, 77, м. Київ, 04050, Україна

(044) 216 – 32 – 71