

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілочного виробництва, до складів лікерів.

Відомо, що корисна дія етилового спирту проявляється тільки при низьких концентраціях і у невеликих дозах, особливо у поєднанні з іншими харчовими речовинами. Максимальна доза споживання людиною будь-якого алкогольного напою обмежена саме кількістю спирту, що в ньому міститься. Доведено, що здорова доросла людина не повинна випивати за день більше 400-600 мл виноградного столового вина з 10%-им вмістом алкоголю. Для міцніших напоїв норма менша, проте слід враховувати стан людини, звичку та ін. Крем-лікєри відповідають цим умовам.

Відомий лікер "Кавовий" [Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок. - Київ, 1994р. - С.38], який містить настій кави 1 зливу, ароматний спирт кави, розчин ваніліну, цукровий сироп (65,8%-ний), спирт етиловий ректифікований вищої очистки і воду при такому співвідношенні компонентів у розрахунку на 1000дал лікєру, дм<sup>3</sup>:

настій кави 1 зливу	2250
ароматний спирт кави	1500
розчин ваніліну (1:10)	3,5
цукровий сироп (65,8%-ний)	3451
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода у розрахунку на міцність купажу 30% об.	решта

Лікер має темно-коричневий колір, смак солодкий з гіркотою, характерною для кави, та кавовий аромат. Недоліком вказаного лікєру є високий вміст спирту, що не завжди позитивно сприймається споживачами.

Як прототип обрано яєчний лікер "Люкс" [Патент України №9976 А, МПК<sup>5</sup> C12G3/00, 1996], який містить яєчну олію, згущене молоко, цукровий сироп (73,2%-ний), лимонну олію, ванілін, тартазин, спирт етиловий ректифікований вищої очистки і воду в розрахунку на 1000дал лікєру, кг:

яєчна олія	240-360
згущене молоко	764-933
цукровий сироп (73,2%-ний)	3387-3616
лимонна олія	2
Ванілін	0,5
Тартазин	0,7
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена у розрахунку на міцність купажу 25% об.	решта

В якості емульгатора в лікєрі „Люкс" виступає яєчна олія. Лікер має ніжний, складний з яєчним відтінком смак та складний без виділення окремих компонентів аромат. Але характерний з легким яєчним відтінком смак і аромат подобаються лише вузькому колу споживачів. Крім того, яєчна олія та згущене молоко є джерелом холестерину. Високий вміст холестерину, а також значний процент спирту етилового (25%) може негативно відтворитися на здоров'ї деяких людей.

В основу винаходу поставлене завдання створення лікєру, органолептичні властивості якого задовольняли б смак широкого кола споживачів та вживання якого у строго дозованих межах поліпшувало б їх здоров'я, тобто щоб лікер міг використовуватись у лікувально-профілактичному харчуванні населення.

Поставлена задача вирішується завдяки тому, що крем-лікєр, який містить спирт етиловий ректифікований вищої очистки, цукор, ароматизатор та воду, згідно винаходу, додатково містить цикорлакт (сухий екстракт цикорію та сухого знежиреного молока у співвідношенні 1:2 в розрахунку на сухі речовини), а в якості емульгатора використовується соєвий фітолецитин, при наступному співвідношенні інгредієнтів, ваг.частин: спирт етиловий ректифікований вищої очистки - 18,0-22,0; цукор - 45,0-55,0; соєвий фітолецитин - 0,5-1,5; цикорлакт 4,0-6,0; ароматизатор - 0,1-0,2; вода решта.

Таким чином, поставлена задача вирішується шляхом зменшення у пропонованому напої вмісту спирту (до 20% об.) та за рахунок того, що до його складу, крім традиційної сировини (спиртової основи та цукрового сиропу) додатково включений "Цикорлакт" (суха суміш екстракту цикорію і знежиреного молока), а в якості емульгатора застосовується соєвий фітолецитин. Використання цих інгредієнтів дозволяє застосовувати крем-лікєр у строго визначених дозах у лікувально-профілактичному харчуванні.

Цикорій використовується у народній медицині та харчовій промисловості з давніх часів, як препарат широкого спектру дії. Виготовлений на його основі "Цикорлакт", порівняно з розчинним цикорієм, значно збагачений кальцієм, вміщує значну кількість калію, а також інші мінеральні елементи, спектр яких надзвичайно широкий. Завдяки високому вмісту біологічно активних речовин „Цикорлакт" підвищує опір організму до несприятливої дії навколишнього середовища, а саме: поліпшує роботу серця; покращує травлення; сприяє виведенню токсинів з організму та запобігає їх накопиченню; підвищує активність та стимулює роботу печінки і нирок; нормалізує кровообіг та кров'яний тиск; сприяє кровотворенню; усуває безсоння та покращує імунітет. "Цикорлакт" притаманний заспокійливий ефект та антиканцерогенна дія. Результати багаторічної клінічної апробації показали ефективність його використання при лікуванні виразки шлунку та дванадцятипалої кишки, підтвердили покращення стану здоров'я хворих на цукровий діабет.

Соєвий лецитин є сумішшю фосфатидилхоліну та інших фосфоліпідів, вилучених з сої. Він становить приблизно 3% від ваги соєвої олії, яка, в свою чергу, складає приблизно 18% від ваги сої. Одна столова ложка гранульованого фітолецитину містить приблизно 1725мг фосфатидилхоліну та 250мг холіну. Гранульований фітолецитин має легкий горіховий запах і може змішуватись з іншими харчовими продуктами. Рослинний (соєвий) фітолецитин відрізняється від фітолецитину, який міститься у курячому яйці, в першу чергу наявністю есенціальних (ненасичених) кислот, великою кількістю інозиту та відсутністю холестерину.

Отже, застосування цикорлаку та соєвого фітолецитину у рецептурі даного лікеру дозволяє рекомендувати його для лікувально-профілактичного харчування.

Для виготовлення лікеру "Здоров'я" використовують: спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962-67; воду питну пом'якшену за ГОСТ 2874-82 з твердістю до 0,2мг-екв/дм<sup>3</sup>; цукор-пісок за ДСТУ 2316-93; цикорлакт за ТУ 0580293.002-95, соєвий фітолецитин, ароматизатор, наприклад ванілін.

Крем-лікер готується у такій послідовності:

4-6 вагових частин цикорлаку розчиняють у 24-26 вагових частинах підготовленої води, додають 45-55 вагових частин цукру. Суміш, ретельно перемішуючи, нагрівають.

В отриману охолоджену до 18-20°C суміш при постійному перемішуванні вводиться 0,5-1,5 вагова частина спиртового розчину соєвого фітолецитину, 18-22 об'ємних частин спирту та 0,1-0,2 вагових частини ароматизатору.

Перемішування купажу закінчується після повного рівномірного розподілу добавлених компонентів.

Одержаний купаж витримують у змішувальній ємкості 72-144 години з періодичним перемішуванням через 6-12 годин. Протягом усього часу проводиться контроль на вміст у приготовленому продукті спирту та цукру і при необхідності проводиться корегування складу.

Перед розливанням у пляшки купаж фільтрують через фільтр із тканини для вилучення випадкового осаду і піни. Одержання готового продукту рекомендується завершувати додатковою гомогенізацією емульсії.

Рецептури приготування крем-лікеру „Здоров'я” наведені у таблиці.

Таблиця

Найменування інгредієнтів лікеру	Вміст інгредієнтів, ваг.частини		
	Склад 1	Склад 2	Склад 3
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	18	22	20
Цукор	45	55	50
Соєвий фітолецитин	1,5	0,5	1,0
Цикорлакт (сухий екстракт цикорію та сухого знежиреного молока у співвідношенні 1:2)	6,0	4,0	5,0
Ароматизатор	0,1	0,15	0,2
Вода	решта	решта	решта

Крем-лікер „Здоров'я”, виготовлений за рецептурою, що наведена в таблиці, має замутнений, непрозорий зовнішній вигляд, солодкий, гармонійний, злагоджений, з вираженим смаком та ароматом цикорлаку, без сторонніх присмаків та ароматів смак та аромат, густу, тягучу, без розшарувань, однорідну по всьому об'єму напою консистенцію, від світло-коричневого до коричневого колір.