

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 400-600мл 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-горілочних 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, дм³:

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, МПК⁵ 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.

В основу винаходу поставлене завдання створення лікєру, органолептичні властивості якого задовольняли б смак широкого кола споживачів та вживання якого у строго дозованих межах зміцнювало 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) та свіжі яєчні жовтки, при наступному співвідношенні інгредієнтів, вагових частин: спирт етиловий ректифікований вищої очистки - 18,0-22,0; цукор - 45,0-55,0; яєчні жовтки - 12,5-14; 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) та свіжі яєчні жовтки.

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.

Свіжий яєчний жовток є найбільш цінною складовою курячого яйця. Він містить понад 50% сухих речовин і являє собою в'язку емульсію, у складі якої переважають білки та ліпіди. Білки перебувають у колоїдному стані. Загальний вміст їх у жовтку - близько 17%. Основними білками жовтка є вітелін і ліветин, які належать до фосфопротеїдів. За амінокислотним складом вітелін і ліветин належать до повноцінних білків. Вони містять у найбільш сприятливому співвідношенні значну кількість найважливіших незамінних амінокислот: валін, лізин, ізолейцин, фенілаланін, метіонін, треонін, триптофан, а також умовно незамінні - аргінін, гістидин, тирозин, цистин. У білках жовтка їх більше, ніж у білках молока, м'яса та рослинного походження.

Ліпіди містяться у жовтку у вигляді тонкої емульсії. Вони становлять майже 33% сирової маси жовтка. До складу ліпідів входять гліцериди, фосфоліпіди, стероли та церебразиди.

У жовтку зосереджені жиророзчинні вітаміни А, Д, Е, К і водорозчинні - вітаміни групи В.

Основними макроелементами яєчного жовтка є фосфор, на який припадає більш як 50% золи, і кальцій (15%

маси золи). Магній, калій та натрій становлять понад 10%, а сірка і залізо - понад 1% маси золи кожний. Всього ж у курячому жовтку міститься понад 1% золи. Крім того, даний продукт містить також гормони і ферменти: протеази, ліпази, фосфатази тощо.

Отже, застосування цикорлаку та свіжих яєчних жовтків у рецептурі даного лікеру дозволяє значно збагатити його вітамінний та мінеральний склад і рекомендувати його для лікувально-профілактичного харчування.

Для виготовлення лікеру "Степова красуня" використовують: спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962-67; воду питну пом'якшену за ГОСТ 2874-82 з твердістю до 0,2мг-екв/дм³; цукор-пісок за ДСТУ 2316-93; цикорлакт за ТУ 0580293.002-95, свіжий яєчний жовток за ГОСТ 27583-88 та ароматизатор, наприклад ванілін.

Крем-лікер готується у такій послідовності:

4-6 вагових частин цикорлаку розчиняють у 12-13 вагових частинах підготовленої води, додають 45-55 вагових частин цукру. Суміш, ретельно перемішуючи, нагрівають.

12,5-14 вагових частин яєчних жовтків ретельно перемішують, до них додають охолоджену до 18-20°C суміш цикорлаку та цукру. В отриману суміш при постійному перемішуванні вводиться 18-22 об'ємних частин спирту та ванілі.

Перемішування купажу закінчується після повного рівномірного розподілу добавлених компонентів.

Одержаний купаж витримують у змішувальній ємності 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 „Степова красуня” 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
Яєчні жовтки	14	12,5	13,0
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 „Степова красуня”, 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 кольору.