

Изобретение относится к ликероводочной промышленности, в частности к композициям для ликеров.

Известно множество композиций ликеров, получаемых из фруктово-ягодного сырья, органолептические свойства которых определяются ароматическими, вкусовыми и красящими веществами, содержащимися в растительном сырье.

Известен также ликер "Ананасовый" (рекламный проспект фирмы "Bush Boake Allen Ltd"), который выбран в качестве прототипа. Ликер содержит на 1л купажа спирт этиловый 96%-ный - 240мл, сахар - 320 г, ароматизатор "Ананасовый" Д.2054, производимый фирмой "Bush Boake Allen Ltd" -0,5 г, 1%-ный раствор красителя "Солнечный закат" производства той же фирмы -10мл, 1%-ный раствор красителя тартразин - 10мл, дистиллированную воду остальное.

Общими с заявляемой композицией признаками являются наличие этилового спирта, сахара, ананасового ароматизатора, красителей, воды.

Органолептические показатели этого ликера определяются использованием конкретного ароматизатора ("Ананас" Д.2054), обеспечивающего мягкий, слабовыраженный монотонный аромат, сходный с ароматом свежих плодов ананаса, а также конкретных красителей, обеспечивающих оранжевую окраску ликера.

В основу изобретения поставлена задача создания композиции ингредиентов для ликера, которая за счет подбора компонентов и их количественного соотношения обеспечивала бы придание ликеру ярко выраженного аромата свежих плодов ананаса и окраску, гармонически сочетающуюся с ароматом, и тем самым обеспечивала бы улучшение органолептического восприятия ананасового ликера.

Поставленная задача решается тем, что в композицию ликера, содержащую спирт этиловый, сахар, ананасовый ароматизатор, красители и воду, в соответствии с изобретением дополнительно введен бензоат натрия, а в качестве красителей использован краситель "Сансет желтый" и краситель "Зеленый" при следующем соотношении компонентов на 1000л купажа:

Спирт этиловый	
96%-ный, л	350-400
сахар, кг	300-350
краситель "Сансет желтый",	
1%-ный раствор, л	8-12
краситель "Зеленый",	
1%-ный раствор, л	6-10
ароматизатор "Ананас",	
0,6%-ный раствор, л	17-19
бензоат натрия, кг	0,1-0,2
вода	остальное.

Указанные компоненты при заданном соотношении придают ликеру ярко выраженный аромат свежих плодов ананаса и окраску, гармонирующую с плодами ананаса, чем подчеркивается единство в восприятии аромата и цвета напитка. Усиление аромата ананаса объясняется наличием в композиции, кроме основных ароматических веществ, бензоата натрия, как неспецифического вещества, не имеющего собственной выраженного аромата, но обладающего способностью в сочетании с ароматизатором "Ананас" усиливать и стабилизировать аромат свежих плодов ананаса при указанном соотношении ингредиентов в композиции.

Достижимый результат обеспечивается взаимным влиянием компонентов композиции, т.е. указанная совокупность признаков находится в причинно-следственной связи с достигаемым результатом - получением напитка с ярко выраженным ароматом свежих плодов ананаса и гармонично воспринимаемого с точки зрения его аромата, вкуса и цвета.

Композиция ингредиентов для приготовления ликера "Ананасовый крепкий" содержит на 1000л купажа: спирт этиловый 96%-ный - 350-400л, сахар - 300-350кг, ароматизатор "Ананас" -17-19л в виде 0,6%-ного раствора ароматизатора в пропиленгликоле, краситель "Сансет желтый" - 8-12л в виде 1,0%-ного раствора красителя в воде, краситель "Зеленый" - 6-10л в виде 1,0%-ного раствора красителя в воде, бензоат натрия -0,1-0,2кг, воду - до объема 1000л купажа.

Ароматизатор "Ананас" представляет собой бесцветную или бледно-желтую жидкость с ароматом, напоминающим свежий сок плодов ананаса. В качестве растворителя используется пропиленгликоль. Применяется в качестве ароматизатора при производстве кондитерских изделий, молочных продуктов, напитков, жевательной резинки. По содержанию вредных элементов соответствует международным требованиям. Производится фирмой "Bush Boake Allen Ltd" (Великобритания).

Краситель "Сансет желтый" представляет собой порошок оранжевой окраски, который при растворении обеспечивает раствору желтую с оранжевым оттенком окраску. В качестве растворителя используют этиловый спирт или воду. По содержанию вредных элементов соответствует международным требованиям. Применяется как краситель для пищевых продуктов. Производится фирмой "Bush Boake Allen Ltd" (Великобритания).

Краситель "Зеленый" - это порошок цвета зеленого яблока, обеспечивающий соответствующий цвет раствору. В качестве растворителя используют этиловый спирт, воду. Применяется как краситель для пищевых продуктов. По содержанию вредных элементов соответствует международным требованиям. Производится фирмой "Bush Boake Allen Ltd" (Великобритания).

Бензоат натрия, химическая формула C_6H_5COO , представляет собой кристаллический порошок, растворимый в воде и в этиловом спирте. Обладает бактерицидным действием. Применяется, в частности, как консервирующее средство для пищевых продуктов. В заявляемой композиции проявляются неспецифические свойства, выражающиеся в усилении аромата основного ароматизирующего вещества.

Ликер готовят следующим образом.

Предварительно готовят композицию, включающую ароматизатор, оба красителя и бензоат натрия. Для этого перемешивают 1,0%-ные растворы в воде каждого из красителей, 0,6%-ный раствор в пропиленгликоле ароматизатора и порошок бензоата натрия. Количество указанных растворов и бензоата натрия берут в рамках предельных значений в соответствии с сущностью изобретения. Перемешивание выполняют при комнатной температуре до растворения бензоата натрия и до получения равномерного по объему смеси цвета, не меняющего своих тонов при дальнейшем перемешивании. Получают 31-42л смеси ароматизатора, красителей и бензоата натрия.

После этого приготавливают сахарный сироп. В сироповарочный котел набирают умягченную воду из расчета 0,35л воды на 1кг сахара для получения сиропа концентрацией 73,2%, нагревают воду до температуры 55-60°C. В нагретую воду постепенно засыпают отведенное в рамках предельных значений количество сахара и, перемешивая смесь, обеспечивают растворение сахара в воде. После этого сироп доводят до кипения и снимают пену. Далее, несколько раз, повторно доводят сироп до кипения, каждый раз снимая пену. Продолжительность варки сиропа 30-35мин. После окончания варки сироп фильтруют и охлаждают. Получают 410-480л сиропа.

Приготавливают водно-спиртовую смесь путем смешивания в сортировочном чане 350-400л спирта этилового 96%-ного с 210-80л умягченной воды. При этом в чан первоначально заливают спирт, а затем умягченную воду. Спирт с водой перемешивают до получения однородной смеси и полученную смесь фильтруют.

Купажирование осуществляют путем перемешивания сахарного сиропа, водно-спиртовой смеси, смеси ароматизатора, красителя и бензоата натрия в одной емкости с одновременной заливкой всех смесей в емкость. Перед перемешиванием добавляют воду до 1000л купажа. Перемешивание производят до получения однородной смеси по цвету и крепости.

После отстаивания приготовленный ликер фильтруют и направляют на разлив.

Ниже приводятся конкретные примеры приготовления ликера "Ананасовый крепкий".

Пример 1, 17л 0,6%-ного раствора ароматизатора "Ананас" Д.2054, 8,0л 1%-ного раствора красителя "Сансет желтый" Н.8070, 6,0л 1%-ного раствора красителя "Зеленый" Н.8982 и 0,1кг бензоата натрия перемешивают вместе до растворения бензоата натрия и получения однородной смеси.

Приготавливают сахарный сироп из расчета 300кг сахара на 105л умягченной воды. Производят варку сиропа в течение 30-35 минут, доводя сироп несколько раз до кипения и снимая пену каждый раз после закипания сиропа. Сироп фильтруют и охлаждают.

Приготавливают водно-спиртовую смесь, смешивая 350л спирта этилового 96%-ного с 210 л умягченной воде. После перемешивания смесь фильтруют.

Выполняют купажирование ликера путем спиртовой смеси и смеси ароматизатора красителей и бензоата натрия до получения однородной смеси. Перед перемешиванием добавляют воду до 1000л купажа.

Приготовленный ликер отстаивают, фильтруют и направляют на разлив.

Полученный по описанному примеру ликер характеризуется следующим соотношением компонентов на 1000 дал купажа:

спирт этиловый	
96%-ный, л	350
сахар, кг	300
ароматизатор "Ананас"	
Д.2054, 0,6%-ный р-р, л	17
краситель "Сансет желтый"	
Н.8070, 1,0%-ный р-р, л	8,0
краситель "Зеленый"	
Н.8982, 1,0%-ный р-р, л	6,0
бензоат натрия, кг	0,1
вода	остальное

Характеристики полученного ликера приведены в прилагаемой таблице.

Пример 2. Готовят смесь, состоящую из 18л 0,6%-ного раствора ароматизатора "Ананас" Д.2054, 10,0л 1%-ного раствора красителя "Сансет желтый" Н.8070, 8,0л 1 %-ного раствора красителя "Зеленый" Н.8982 и 0,15кг бензоата натрия.

Варят сахарный сироп из расчета 325кг сахара на 114л воды.

Готовят водно-спиртовую смесь из расчета 375л 96%-ного спирта этилового и 145л воды.

Производят купажирование ликера. Все технологические особенности и режимы такие же, как и в примере 1.

Полученный по описанному примеру ликер характеризуется следующим соотношением компонентов на 1000 дал купажа:

спирт этиловый	
96%-ный, л	375
сахар, кг	325
ароматизатор "Ананас"	
Д.2054, 0,6%-ный р-р, л	18
краситель "Сансет желтый"	
Н.8070, 1,0%-ный р-р, л	10,0
краситель "Зеленый"	
Н.8982, 1,0%-ный р-р, л	8,0
бензоат натрия, кг	0,15
вода	остальное.

Характеристика полученного ликера приведена в прилагаемой таблице.

Пример 3. Готовят смесь, состоящую из 19л 0,6%-ного раствора ароматизатора "Ананас" Д.2054, 12,0л 1%-ного раствора красителя "Сансет желтый" Н.8070, 10,0л 1%-ного раствора красителя "Зеленый" Н.8982 и 0,2кг бензоата натрия.

Варят сахарный сироп из расчета 350кг сахара на 123л воды.

Готовят водно-спиртовую смесь из расчета 400л 96%-ного спирта этилового и 80л воды.

Производят купажирование ликера. Все технологические особенности и режимы такие же, как и в примере 1.

Полученный по описанному примеру ликер характеризуется следующим соотношением компонентов на 1000 дал купажа:

спирт этиловый	
96%-ный, л	400
сахар, кг	350
ароматизатор "Ананас"	
Д.2054, 0,6%-ный р-р, л	19
краситель "Сансет желтый"	
Н.8070, 1,0%-ный р-р, л	12,0
краситель "Зеленый"	
Н.8982, 1%-ный р-р, л	10,0
бензоат натрия, кг	0,2
вода	остальное

Характеристика полученного ликера приведена в прилагаемой таблице.

Анализ таблицы свидетельствует, что во всех образцах ликеров, полученных по описанным выше примерам, решается поставленная задача, а дегустационная оценка полученных образцов ликеров превосходит оценку ликера-прототипа.

№ п/п	Ликеры Характеристика (на 1000 л купажа)	Ананасовый PG 1255	Ананасовый крепкий		
			Образец № 1	Образец № 2	Образец № 3
1	Содержание спирта этилового 96%-ного, л	240	350	375	400
2	Содержание сахара, кг	320	300	325	350
3	Содержание ароматизатора "Ананас"	0,5 кг	17 л 0,6%-ного раствора	18 л 0,6%-ного раствора	19 л 0,6%-ного раствора
4	Содержание красителей, 1,0%-ный раствор:				
	– "Солнечный закат", л	10,0	–	–	–
	– Тартразин, л	10,0	–	–	–
	– "Зеленый", л	–	6,0	8,0	10,0
	– "Сансет желтый", л	–	8,0	10,0	12,0
5	Содержание бензоата натрия, кг	–	0,10	0,15	0,20
6	Органолептические показатели:				
	– цвет	светло-оранжевый	салатный	салатный	салатный
	– прозрачность	прозрачный	прозрачный	прозрачный	прозрачный
	– аромат	мягкий, слабо выраженный ананасовый	ярко выраженный ананасовый	ярко выраженный ананасовый	ярко выраженный ананасовый
	– вкус	десертный	десертный	десертный	десертный
7	Дегустационная оценка, в баллах	9,0	9,7	9,8	9,8