

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 наиболее близкий по составу 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 - 320г, ароматизатор "Ананас" Д.2054, производимый фирмой "Bush Boake Allen Ltd" - 0,5г, 1%-ный раствор красителя "Солнечный закат" производства той же фирмы - 10мл 1%-ный раствор красителя тартазин - 10мл, дистиллированную воду - остальное.

Общими с заявляемой композицией признаками является наличие в композиции спирта этилового, сахара, ароматизатора, красителей, воды.

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

В основу изобретения поставлена задача: создание композиции ингредиентов для ликера, которая за счет подбора компонентов и их количественного соотношения обеспечивала бы придание напитку гармоничного букета ароматов, свойственного смеси тропических фруктов, а также окраску ликера, способствующую органолептическому восприятию ликера, как единого целого с точки зрения его аромата и цвета.

Поставленная задача решается тем, что в композиции ингредиентов для получения ликера, содержащей спирт этиловый, сахар, ароматизирующие добавки, окрашивающие добавки и воду, в соответствии с изобретением в качестве ароматизирующих добавок использована смесь ароматизаторов "Клубника", "Дыня", "Банан", а в качестве окрашивающих добавок красители "Сансет желтый" и "Зеленый" при следующем соотношении компонентов на 100 дал купажа:

спирт этиловый 96%-ный, л	284-296
сахар, кг	284-296
ароматизатор "Дыня", 0,6%-ный раствор, л	5,9-6,2
ароматизатор "Клубника", 0,6%-ный раствор, л	5,9-6,2
ароматизатор "Банан", 0,6%-ный раствор, л	5,8-6,0
краситель "Сансет желтый", 1,0%-ный раствор, л	9,8-10,2
краситель "Зеленый", 1,0%-ный раствор, л	4,9-5,1
вода	остальное

Указанные компоненты при заданном соотношении придают ликеру гармоничный букет ароматов, характерный для смеси тропических фруктов и окраску, свойственную смеси соков тропических фруктов, подчеркивающую ароматический букет ликера. Композиция обеспечивает высокие органолептические показатели ликера, которые являются неочевидным результатом совместного применения в композиции указанных ароматизаторов, т.к. в получаемом аромате отсутствуют специфические тона, свойственные аромату дыни, клубники, банана при их раздельном использовании, а совместное их применение обеспечивает новое качество - получение гармоничного букета ароматов, свойственного смеси тропических фруктов, подчеркнутого гармонирующей с ароматом окраской ликера.

Достижимый технический результат обеспечивается взаимным влиянием компонентов композиции, т.к. указанная совокупность признаков находится в причинно-следственной связи с техническим результатом - получением аромата и окраски смеси тропических фруктов с использованием нетрадиционных для этих целей компонентов.

Композиция ингредиентов для приготовления ликера "Тропический" содержит на 100 дал купажа: спирт этиловый 96%-ный - 284-294л, сахар - 284-294кг, ароматизатор "Дыня" в воде 0,6%-ного раствора - 5,9-6,2л, ароматизатор "Клубника", 0,6%-ный раствор - 5,9-6,2л, ароматизатор "Банан", 0,6%-ный раствор - 5,8-6,0л, краситель "Сансет желтый", 1,0%-ный раствор - 9,8-10,2л, краситель "Зеленый", 1,0%-ный раствор - 4,9-5,1л, вода - до 100дал купажа.

Ароматизатор "Дыня", производство фирмы "Bush Boake Allen Ltd" (Великобритания), представляет собой бледно-желтую жидкость с ароматом, напоминающим свежий сок дыни. В качестве растворителя используется пропиленгликоль. По содержанию вредных элементов соответствует международным нормам. Применяется как ароматизатор при производстве кондитерских изделий, напитков, вин, жевательной резинки.

Ароматизатор "Клубника" представляет собой розовую жидкость с ароматом, напоминающим аромат плодов клубники. Применяется в качестве ароматизатора в производстве напитков, кондитерских изделий, жевательной резинки. По содержанию вредных веществ соответствует международным нормам. В качестве растворителя применяют пропиленгликоль. Производится фирмой "Bush Boake Allen Ltd" (Великобритания).

Ароматизатор "Банан" - бесцветная жидкость с ароматом, напоминающим аромат плодов банана. В качестве растворителя применяют пропиленгликоль. Применяется как ароматизатор в производстве напитков, кондитерских изделий, жевательной резинки. По содержанию вредных веществ соответствует международным нормам. 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 веществ 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 или воду. Применяется как краситель для пищевых продуктов. По содержанию вредных элементов соответствует международным требованиям. Производится фирмой "Bush Boake Allen Ltd" (Великобритания).

Ликер приготавливают следующим образом.

Предварительно готовят композицию, включающую ароматизаторы и красители путем перемешивания 0,6%-ных растворов ароматизаторов в пропиленгликоле и 1,0%-ных растворов красителей в этиловом спирте. Количество указанных растворов будет в рамках предельных значений в соответствии с сущностью изобретения. Перемешивание растворов выполняют до получения равномерного по объему смеси цвета, не меняющего своих тонов при дальнейшем перемешивании. Таким образом, получают 32,3-33,7л смеси ароматизаторов и красителей.

После этого приготавливают сахарный сироп. Для этого в сироповарочный котел набирают умягченную воду из расчета 0,35л на 1кг сахара для получения сиропа концентрацией 73,2%, нагревают воду до температуры 55-60°C. В нагретую воду постепенно засыпают отвешенное 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 388-405л сиропа.

Приготавливают водно-спиртовую смесь путем смешивания в сортировочном чане 284-296л спирта этилового 96%-ного с 300-265л 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 и смеси ароматизаторов и красителей в одной емкости с одновременной заливкой всех смесей в емкость. Перед перемешиванием в смесь добавляют воду до 100 дал купажа. Перемешивание выполняют до получения однородной смеси по цвету и крепости. При необходимости проводят корректировку купажа по крепости, добавляя воду или спирт с последующим перемешиванием.

Приготовленный ликер после отстаивания фильтруют и направляют на разлив.

Ниже приводятся конкретные примеры приготовления ликера "Тропический".

Пример 1. 5,9л 0,6%-ного раствора в пропиленгликоле ароматизатора "Дыня" Д.1774, производство фирмы "Bush Boake Allen Ltd" (Великобритания), 5,9л 0,6%-ного раствора в пропиленгликоле ароматизатора "Клубника" Д.0836, изготовитель тот же, 5,8л 0,6%-ного раствора в пропиленгликоле ароматизатора "Банан" Д.1482, изготовитель тот же, 9,8л 1,0%-ного раствора в этиловом спирте красителя "Сансет желтый" Н.8070, изготовитель тот же, и 4,9л 1,0%-ного раствора в этиловом спирте красителя "Зеленый" Н.8982 того же изготовителя перемешивают вместе до получения однородной по цвету смеси.

Приготавливают сахарный сироп из расчета 284кг сахара на 100л 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 284л спирта этилового 96%-ного с 300л умягченной воды. После перемешивания смесь фильтруют.

Выполняют купажирование ликера путем перемешивания сахарного сиропа, водно-спиртовой смеси и смеси ароматизаторов с красителями до получения однородной смеси. Перед перемешиванием в смесь добавляют воду до 100 дал купажа.

Приготовленный ликер отстаивают, фильтруют и направляют на разлив. Полученный по описанному примеру ликер характеризуется следующим соотношением компонентов на 100 дал купажа:

этиловый спирт 96%-ный, л	284
сахар, кг	284
ароматизатор "Дыня", 0,6%-ный р-р, л, Д.1774	5,9
ароматизатор "Клубника", Д.0836, 0,6%-ный р-р, л	5,9
ароматизатор "Банан", Д-1482, 0,6%-ный р-р, л	5,8
краситель "Сансет желтый", Н.8070, 1,0%-ный р-р, л	9,8
краситель "Зеленый" Н.8982, 1,0%-ный р-р, л	4,9
вода	остальное.

Характеристики полученного ликера приведены в 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 100 дал купажа)	Ананасовый PG 1255	Тропический		
			Образец № 1	Образец № 2	Образец № 3
1	Содержание спирта этилового 96%-ного, л	240	284	290	296
2	Содержание сахара, кг	320	284	290	296
3	Содержание ароматизаторов, 0,6%-ный раствор:				
	– "Банан", л	–	5,8	5,9	6,0
	– "Дыня", л	–	5,9	6,1	6,2
	– "Клубника", л	–	5,9	6,1	6,2
	– "Ананас", л	500	–	–	–
4	Содержание красителей, 1,0%-ный раствор:				
	– "Солнечный закат", л	10,0	–	–	–
	– Тартразин, л	10,0	–	–	–
	– "Зеленый", л	–	4,9	5,0	5,1
	– "Сансет желтый", л	–	9,8	10,0	10,2
5	Органолептические показатели:				
	– цвет	светло-оранжевый	салатный	салатный	салатный
	– прозрачность	прозрачный	прозрачный	прозрачный	прозрачный
	– аромат	мягкий, слабо выраженный ананасовый десертный	свойственный смеси тропических фруктов десертный	свойственный смеси тропических фруктов десертный	свойственный смеси тропических фруктов десертный
	– вкус				
6	Дегустационная оценка, в баллах	9,0	9,8	9,9	9,9