



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 48251

(13) C2

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) КОМПОЗИЦІЯ ДО ЛІКЕРУ ДЕСЕРТНОГО "КНЯГИНИН"

1	2
(21) 99031544	пер і амарант при наступному співвідношенні компонентів на 1000 дал напою
(22) 19 03 1999	малиновий спиртований сік, дм ³ 1350,0 - 1450,0
(24) 15 08 2002	полуничний спиртований сік, дм ³ 1350,0 - 1450,0
(46) 15 08 2002, Бюл. № 8, 2002 р	ароматний спирт гілок і листя чорниці, дм ³ 22,0 - 28,0
(72) Кірюк Христина Іванівна, Яковець Іван Іванович, Паньків Андрій Григорович, Тимошицький Олександр Семенович	ароматний спирт гілок і листя вишні, дм ³ 22,0 - 28,0
(73) Кірюк Христина Іванівна, Яковець Іван Іванович, Паньків Андрій Григорович, Тимошицький Олександр Семенович	ароматний спирт гілок і листя чорної смородини, дм ³ 22,0 - 28,0
(56) Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок - Київ, 1994р, "Держхарчопром України, с 46	цукровий сироп 65,8 %, дм ³ 3300,0 - 3400,0
(57) Композиція до лікєру десертного, що містить водно-спиртову рідину, малиновий спиртований сік, цукровий сироп і лимонну кислоту, яка відрізняється тим, що вона додатково містить полуничний спиртований сік, ароматний спирт гілок і листя чорниці, ароматний спирт гілок і листя вишні, ароматний спирт гілок і листя чорної смородини, ко-	лимонна кислота, кг 5,0 - 7,0
	колер, кг 8,0 - 12,0
	амарант, кг 0,14 - 0,16
	водно-спиртова рідина з розрахунку на міцність купажу 25 %
	решта

Заявляється винахід, який відноситься до лікєро-горілочаної промисловості, зокрема до виготовлення лікєру десертного

Відома композиція до лікєру, в якому містяться малиновий спиртований сік, цукровий сироп, лимонна кислота, ванілін, настої м'яти, липи, суниці, ромашки і водно-спиртова рідина /Лікєр "Лісова поляна", Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок, м Київ, 1994 р., "Держхарчопром України концерн "Укрспирт", ст 43 - 44/

Проте відомий напій володіє монотонним смаком з ароматом тільки малини, через те, що підібрані до композиції настої липи, суниці і ромашки беруть непомітну участь у формуванні органолептичних показників лікєру

Найбільш близькою до композиції лікєру десертного є композиція, що містить водно-спиртову рідину, малиновий спиртований сік, цукровий сироп і лимонну кислоту, крім того, додатково містить настій ванілі I і II зливу /Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок, м Київ, 1994 р., "Держхарчопром України концерн "Укрспирт", ст 46/

Проте відомий лікєр десертний володіє монотонним смаком із ароматом малини, через викори-

стання тільки одного ароматизатора - малинового спиртованого соку, що не завжди однозначно оцінюється споживачами через ароматичне сприйняття кожної окремої людини

В основу винаходу - Композиція до лікєру десертного "Княгинин" - поставлено задачу створення нової композиції інгредієнтів для групи десертних лікєрів шляхом підбору компонентів у вигляді спиртованого соку і ароматних спиртів і визначення їх кількісного співвідношення забезпечити розширення асортименту напоїв з високими органолептичними показниками

Поставлена задача вирішується за рахунок того, що композиція до лікєру десертного, яка містить водно-спиртову рідину, малиновий спиртований сік, цукровий сироп і лимонну кислоту, при цьому додатково містить полуничний спиртований сік, ароматний спирт гілок і листя чорниці, ароматний спирт гілок і листя вишні, ароматний спирт гілок і листя чорної смородини, колір і амарант при наступному співвідношенні компонентів на 1000 дал напою

малиновий спиртований сік, дм³ 1350,0 - 1450,0

(13) C2

(11) 48251

(19) UA

полуничний спиртований сік, дм ³	1350,0 - 1450,0
ароматний спирт плок і листя чорниці, дм ³	22,0 - 28,0
ароматний спирт плок і листя вишні, дм ³	22,0 - 28,0
ароматний спирт плок і листя чорної смородини, дм ³	22,0 - 28,0
цукровий сироп 65,8 %, дм ³	3300,0 - 3400,0
лимонна кислота, в кг	5,0 - 7,0
копір, в кг	8,0 - 12,0
амарант, в кг	0,14 - 0,16
водно-спиртова рідина з розрахунку на міцність купажу 25 %	решта

Задача винаходу вирішена за рахунок додаткового введення у композицію компонентів у вигляді ароматних спиртів - плок і листя чорниці, плок і листя вишні і плок і листя чорної смородини та полуничного спиртованого соку і амаранта, а також за рахунок заявленого інтервалу їх вмісту. В результаті одержано новий вид напою групи десертних лікерів, котрий наділений високими органолептичними показниками.

Оптимальне співвідношення компонентів одержано шляхом лабораторних досліджень та підтверджено промисловими випробуваннями, пояснюється наступним

- при зміні кількісного вмісту одного із компонентів, в більшу чи меншу сторону від наведених інтервалів, виготовлений десертний лікер втрачає необхідні органолептичні показники, появляється розділення тону того чи іншого компоненту, що входить до складу композиції.

Отже, запропоновано комплексне вирішення поставленої задачі, внаслідок чого одержано технічний результат, який забезпечує розширення асортименту напівків, наділених високими органолептичними показниками.

Запропоновану композицію до десертного лікеру "Княгинин" готують таким чином

Для виготовлення даного десертного лікеру використовується

спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962,

вода питна пом'якшена за ГОСТ 2874, з твердістю не більше 0,2 мг екв/дм³,

ароматний спирт плок та листя чорниці, ароматний спирт плок і листя вишні і ароматний спирт плок і листя чорної смородини виготовляють/виготовлені за збірником "Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок", м Київ, 1994 р., "Держхарчпром України концерн "Укрспирт",

сік малиновий спиртований та сік полуничний спиртований за ГОСТ 28539,

цукор-пісок за ДСТУ 2316,

амарант за ОСТ 18405,

кодер, згідно "Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок", м Київ, 1994 р., "Держхарчпром України концерн "Укрспирт"

Приклад 1 Попередньо готують ароматні спирти. Для цього закладають в зуб перегінного апарату подрібнені гілки і листя чорниці у кількості 5 кг і заливають в нього водно-спиртову рідину в кількості 50 дм³, міцністю 45%, здійснюють перегонку. Таким же чином, але із врахуванням виходу

необхідної кількості ароматного спирту до композиції, готують ароматний спирт плок і листя вишні і ароматний спирт плок і листя чорної смородини. Виходи: 75% ароматного спирту плок і листя чорниці та ароматного спирту плок і листя вишні і 80% ароматного спирту і листя чорної смородини фільтрують через картон та задають в купаажний чан.

Спирт і воду, що відповідають вимогам стандартів, задають в сортуочий чан із розрахунку одержання суміші міцністю 25%, після цього суміш перемішують на протязі 10 хвилин та пропускають через шар вугілля марки БАУ-А за ГОСТ 6217 із швидкістю 40 - 60 дал за годину.

Приготовлену таким чином водно-спиртову рідину задають в купаажний чан і вводять дозовану кількість спиртованого соку малини, спиртованого соку полуниці, ароматного спирту плок і листя чорниці, ароматного спирту плок і листя вишні і ароматного спирту плок і листя чорної смородини та 65,8% цукрового сиропу і проводять ретельне перемішування на протязі 10-30 хвилин. Згодом вводять лимонну кислоту, з розрахунку доведення масової концентрації кислоти до 0,3г/100см³, і копір та аромат.

Готова композиція запропонованого складу має наступне співвідношення компонентів, на 1000 дал напою

малиновий спиртований сік, в дм ³	1350,0
полуничний спиртований сік, в дм ³	1350,0
ароматний спирт плок і листя чорниці, в дм ³	22,0
ароматний спирт плок і листя вишні, в дм ³	22,0
ароматний спирт плок і листя чорної смородини, в дм ³	22,0
цукровий сироп 65,8%, в дм ³	3300,0
лимонна кислота, в кг	5,0
копір, в кг	8,0
амарант, в кг	0,14
водно-спиртова рідина з розрахунку на міцність купажу 25%	решта

При такому співвідношенні інгредієнтів композиція має складний з фруктовим відтінком аромат, кисло-солодкий смак і добре фільтрується.

Приклад 2 Готують композицію так, як і в прикладі 1, але із врахуванням необхідної кількості задання, в купаажний чан, компонентів для даної композиції. Одержана композиція має наступне співвідношення інгредієнтів на 1000 дал напою

малиновий спиртований сік, в дм ³	1400,0
полуничний спиртований сік, в дм ³	1400,0
ароматний спирт плок і листя чорниці, в дм ³	25,0
ароматний спирт плок і листя вишні, в дм ³	25,0
ароматний спирт плок і листя чорної смородини, в дм ³	25,0
цукровий сироп 65,8%, в дм ³	3350,0
лимонна кислота, в кг	6,0
копір, в кг	10,0
амарант, в кг	0,15
водно-спиртова рідина з розрахунку на міцність купажу 25%	решта

При такому співвідношенні інгредієнтів композиція має складний з фруктовим відтінком аромат, кисло-солодкий смак і добре фільтрується.

Приклад 3 Готують композицію так, як і в при-
зادання, в купажний чан, компонентів для даної
композиції. Одержана композиція має наступне
співвідношення на 1000 дал напою

малиновий спиртований сік, в дм^3	1450,0
полуничний спиртований сік, в дм^3	1450,0
ароматний спирт плок і листя чор- ниці, в дм^3	28,0
ароматний спирт плок і листя вишні, в дм^3	28,0
ароматний спирт плок і листя чорної смородини, в дм^3	28,0
цукровий сироп 65,8 %, в дм^3	3400,0
лимонна кислота, в кг	7,0
копір, в кг	12,0
амарант, в кг	0,16

кладі I, але із врахуванням необхідної кількості
водно-спиртова рідина з розрахунку
на міцність купажу 25% решта

При такому співвідношенні компонентів ком-
позиція має складний з фруктовим відтінком аро-
мат, кисло-солодкий смак і добре фільтрується

Виготовлений згідно прикладів 1,2 і 3 десерт-
ний лікер "Княгинин" подається на розлив, паку-
вання, маркування, транспортування і зберігання
за ГОСТ 4827

В усіх випадках лікер десертний "Княгинин"
має наступні органолептичні показники

копір -	червоний,
смак -	кисло-солодкий,
арома -	складний з фруктовим відтінком

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