



УКРАЇНА

(19) UA (11) 52015 (13) A

(51) 6 C12G3/04, C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДВидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СКЛАД ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ НАПОЇВ

1	2
(21) 2001129163	Консервант 0,005-0,01
(22) 28 12 2001	Спирт етиловий 12-20
(24) 16 12 2002	Ароматизатор 0,1-1,0
(46) 16 12 2002, Бюл. № 12, 2002 р.	Вода решта
(72) Ключнер Олександр Володимирович, Зайцева Лариса Сергіївна	2. Склад для приготування лікєро-горілчаних на- поїв за п. 1, який відрізняється тим, що він додат- ково містить цукровий колер при такому співвідношенні компонентів, мас. %
(73) Ключнер Олександр Володимирович	Молоко сухе 10-16
(57) 1. Склад для приготування лікєро-горілчаних напоїв, що містить цукор, ароматизатор, спирт етиловий і воду, який відрізняється тим, що він додатково містить молоко сухе, стабілізатор і кон- сервант при такому співвідношенні компонентів, мас. %	Цукор 10-20
Молоко сухе 10-16	Стабілізатор 0,05-0,2
Цукор 10-20	Консервант 0,005-0,01
Стабілізатор 0,05-0,2	Спирт етиловий 12-20
	Ароматизатор 0,1-1,0
	Цукровий колер 0,05-0,3
	Вода решта

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до складів для приготування лікєро-водочних напоїв.

За нашого часу різноманітні напої складають невід'ємну частину раціону сучасної людини. Вони призначені не тільки для заспокоєння спраги, але найкращі з них здатні усунути нестачу мінеральних солей, вітамінів і білків в організмі.

Відоме різноманіття лікєро-водочних напоїв та пошуки оптимального використання різноманітної корисної сировини приводять до створення нових корисних композицій інгредієнтів.

Відомий склад для приготування "Малинового лікєра", що містить малиновий спиртований сік, настоянку ванілі 1-го злива, настоянку ванілі 2-го злива, цукровий сироп, лимонну кислоту, амарат, спирт і воду (див. Рецепт лікєрів, наливки, настоянок і інструкція для приготування напівфабрикатів до них, М., "Пищепромиздат", 1951р., стор. 30).

Недоліком данного лікєру є складність технологічного процесу його приготування, що передбачає отримання настоянки 1-го і 2-го злива ванілі, при цьому органолептичні показники лікєру не відрізняються оригінальністю.

Відомий лікєр, що містить корицю, ванілін, коріандр, цукор, молоко концентроване стерилізова-

не, водно-спиртову рідину (див. RU № 2084503, кл. C12G 3/04, 1997р.).

Недоліком данного лікєру є використання коштовних компонентів кориці, ваніліну, коріандру, що підвищує собівартість лікєру.

Із існуючого рівня техніки, що відносяться до розглядаємого об'єкту, найбільш близьким за сукупністю ознак до заявляємого складу є склад для приготування лікєрних напоїв, що містить ароматизатор, барвник, цукор, лимонну кислоту, спирт і воду.

При цьому вказані компоненти обрані при такому співвідношенні, кг на 100 дал. напою:

Цукор	224,0 - 228,0
Лимонна кислота	1,30 - 1,50
Барвник	0,49 - 16,0
Ароматизатор	1,90 - 2,10
Спирт	200,0 - 215,0
Вода	решта

(див. пат. України № 4723, кл. C12G 3/04, бюл. № 7-1, 1994р.).

До суттєвих недоліків данного складу можливо віднести:

- низьку біологічну цінність складу,
- малий термін зберігання напою,
- відомий склад не забезпечує стійкий кремоподібний стан напою.

(13) A

(11) 52015

(19) UA

В основу винаходу поставлена задача створення складу для приготування лікєро-водочних напоїв шляхом введення у склад нових компонентів і вибору нового співвідношення між компонентами складу, який підвищував би біологічні цінності готового продукту, термін його зберігання, та надавав би йому оригінальний кремоподібний стан і підвищував би споживчі властивості готового продукту

Рішення цієї задачі досягається тим, що у склад для приготування лікєро-водочних напоїв, що містить цукор, ароматизатор, спирт етиловий і воду, згідно винаходу, він додатково містить молоко сухе, стабілізатор і консервант при такому співвідношенні компонентів, мас %

Молоко сухе	10 - 16
Цукор	10 - 20
Стабілізатор	0,05 - 0,2
Консервант	0,005 - 0,01
Спирт етиловий	12 - 20
Ароматизатор	0,1 - 1,0
Вода	решта

До того ж склад додатково містить цукровий колер при такому співвідношенні компонентів, мас %

Молоко сухе	10 - 16
Цукор	10 - 20
Стабілізатор	0,05 - 0,2
Консервант	0,005 - 0,01
Спирт етиловий	12 - 20
Ароматизатор	0,1 - 1,0
Цукровий колер	0,05 - 0,3
Вода	решта

Саме ці ознаки необхідні та достатні для рішення поставленої задачі

Завдяки наявності у складі напою молока сухого, що містить у своєму складі швидкозасвоюваний білок, жири, молочний цукор, мінеральні солі і вітаміни, забезпечується біологічна цінність готового продукту

Присутність у складі напою консерванта забезпечує підвищений термін зберігання виробу

Застосування у складі напою молочно-цукрової суміші і стабілізатора забезпечує стійкий кремоподібний стан продукту

Наявність у складі напою цукрового колєру зі вказаним вище співвідношенням компонентів забезпечує готовому продукту зазначенні вище позитивні якості та сучасну кольорову гаму отриманого продукту, маючого м'який смак

Для приготування заявляемого складу застосовують таку сировину і матеріали

- молоко сухе за ГОСТ 10970-87,
- цукор пісок за ГОСТ 21-94,
- стабілізатор у відповідності з гігієнічним заключенням Міністерства охорони здоров'я України,

- ароматизатор у відповідності з гігієнічним заключенням Міністерства охорони здоров'я України,

- консервант вітчизняний за ТУ 64-6-395-86 або консервант імпортований у відповідності з гігієнічним заключенням Міністерства охорони здоров'я України,

- спирт етиловий ректифікований за ГОСТ 5962-67,

- вода, пом'якшена до 0,05 - 0,15мг екв/літр за ГОСТ 2874-82

Технологічний процес виготовлення напою

Напій готують у відповідності з рецептурою, шляхом змішання окремих компонентів у купажній ємкості

При приготуванні дотримуються такої послідовності

У чисту купажну ємкість у відповідності з необхідною кількістю вносять частину підготовленої води (пом'якшену до 0,05 - 0,15мг екв/літр), в яку у процесі перемішування додають цукор і консервант

Суміш у ємкості починають підігрівати і при температурі 35 - 40°C, не зупиняючи перемішування і нагріву, додають сухе молоко Після розчинення молока у суміш, що перемішують, додають колєр і стабілізатор, які до початку приготування повинні бути розчиненими у воді в невеликих ємкостях

Процес нагріву при постійному перемішуванні продовжують до температури кипіння ($97 \pm 5^\circ\text{C}$) Потім перемішування призупиняють та перевіряють кількість отриманої суміші Якщо кількість суміші менше розрахункової, додають воду та ще раз доводять до кипіння Готовий сироп фільтрують та охолоджують на теплообміннику до температури $16 \pm 2^\circ\text{C}$ Процес закінчують та заміряють кількість сиропу

Спирт додають згідно із розрахунком, враховуючи температуру

Відмірений об'єм спирту фільтрують на спеціальному фільтрі, який знижує зміст сивушних масел та надає напоєм м'який смак У подальшому цей спирт перекачують при постійному перемішуванні у сироп

За часи перемішування у суміш додають ароматизатори

У подальшому здійснюють розлив і оформлення готової продукції

При цьому переробку сировини, приготування, зберігання, обробку і розлив напою проводять з використанням обладнання і тари, виготовлених із корозійностійких матеріалів або із спеціальним покриттям, дозволеним Мінздравом України, для лікєро-водочної промисловості

Приклади складів готового продукту подані у таблиці

Таблиця

Приклади складів готового продукту (мас %)

Компонент	Приклад 1, (%)	Приклад 2, (%)	Приклад 3, (%)	Приклад 4, (%)
Молоко сухе	10	10	15	16
Цукор	10	10	14	20
Стабілізатор	0,05	0,05	0,1	0,2

Продовження таблиці

Компонент	Приклад 1, (%)	Приклад 2, (%)	Приклад 3, (%)	Приклад 4, (%)
Консервант	0,005	0,005	0,01	0,01
Цукровий колер	0	0,05	0,12	0,3
Спирт етиловий	2	12	12	20
Ароматизатор	0,1	0,1	0,635	1,0
Вода	Решта до 100%			

Одержані на прикладах композиції володіють підвищеною харчовою цінністю, оскільки вони містять молоко, в якому є білок, жири, молочний цукор, мінеральні солі і вітаміни, які знижують створення токсичних речовин в організмі людини.

Заявляємий склад, як він описаний вище, дозволяє

- підвищити біологічну цінність готового продукту,
- підвищити в 1,5 - 2 рази тривалість зберіган-

ня готового продукту,

- надати продукту оригінальний кремоподібний стан

Використання заявляемого складу дозволяє підвищити органолептичні властивості напоїв та отримати в букеті і в смаку сучасні аромати, що запам'ятовуються та користуються популярністю у споживача. А доступність сировини і відносна простота технологій дозволяє отримати кінцевий продукт за доступними цінами і в необхідній кількості.

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