

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілочного виробництва, до складів слабоалкогольних напоїв.

Відома рецептура слабоалкогольного газованого напою "Джин-Тонік "Український" (ТУ У 18.190-94. Технічні умови), в склад якого входить цукор, лимонна кислота, ароматична композиція із рослинної сировини - шавлії, полину лимонного, полину гіркого, а також двоокису вуглецю, спирту етилового ректифікованого і води.

По заданій рецептурі отримують слабоалкогольний напій міцністю 9% об., прозорий, зі складним кисло-солодким з гірчинкою смаком та пряно-рослинним ароматом.

Недоліками цього слабоалкогольного напою можна назвати гіркуватий та досить різкий смак, що погано сприймається деякими категоріями споживачів.

Відомий також слабоалкогольний десертний напій "Лимонний" (див. "Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок", Київ, 1994р., с.131) який вміщує на 100л:

ароматний спирт лимонної олії, дм ³	3,125
настій лимонної шкірки 1 і 2 зливу, дм ³	5,0
цукор, кг	30,0
лимонна кислота, кг	0,5
тартазин, кг	0,001
спирт етиловий ректифікований та вода питна, пом'якшена (водно-спиртова суміш), дм ³	з розрахунку на міцність купажу 12%об.
Витрата інгредієнтів на 100л:	
лимонна олія, кг	0,025
лимонна шкірка свіжа, кг	0,56
лимонна кислота, кг	0,5
цукор, кг	30,0
тартазин, кг	0,001.

Як ароматичний компонент даний слабоалкогольний десертний напій містить ароматний спирт лимонної олії та настій лимонної шкірки.

По даній рецептурі отримують слабоалкогольний десертний напій міцністю 12% об, прозорий, лимонно-жовтого кольору, з кисло-солодким смаком і ароматом лимону.

Недоліками цього слабоалкогольного десертного напою є невисокі органолептичні показники, а саме аромат напою, що не повністю відтворює натуральний аромат плоду. При використанні в складі напою ароматного спирту лимонної олії та настою лимонної шкірки не вдається повністю відтворити складний натуральний плодовий аромат, зокрема лимону.

Найбільш близьким до винаходу, що заявляється, є склад слабоалкогольного напою "приз-ананас", який містить ананас-аромат-емульсію фірми "Етол", бензоат натрію, діоксид вуглецю, цукор, лимонну кислоту і водно-спиртову суміш із горілки особливої, що має пряно-трав'яний аромат, та води питної пом'якшеної, при такому співвідношенні інгредієнтів на 100 л:

ананас-аромат-емульсія фірми "Етол", кг	0,1-0,2
бензоат натрію, кг	0,005-0,015
діоксид вуглецю, кг	0,2-0,4
цукор, кг	6,0-10,0
лимонна кислота, кг	0,3-0,6
водно-спиртова суміш із горілки особливої, що має пряно-трав'яний аромат, та води питної пом'якшеної	решта з розрахунку на міцність 6-12%об.

(див. патент України №39496, С12G3/06, опубл. 15.06.2001р. бюл. №5).

Склад даного напою обрано прототипом.

Прототип співпадає з винаходом, що заявляється, в наявності спільних інгредієнтів:

лимонна кислота,
цукор,
ароматичний компонент,
діоксид вуглецю,
бензоат натрію,
водно-спиртова суміш.

Але, відомий напій має смак і аромат, притаманний тільки ананасу, що обмежує його вживання. Крім того, як наведено в опису до патента № 39496, одним із компонентів водно-спиртової суміші є горілка особлива, що має пряно-трав'яний аромат. Це надає напою специфічний трав'яний аромат, який не подобається багатьом споживачам, що обмежує його використання. Слід також відзначити, що використання горілки особливої збільшує собівартість напою.

В основу винаходу поставлено задачу створити композицію інгредієнтів для напою слабоградусного газованого, в якому шляхом заміни ароматичного компонента, введення додаткових компонентів, а також часткової зміни кількості інгредієнтів у складі напою, забезпечити можливість отримання напою з високими органолептичними показниками, за рахунок надання йому смаку і аромату віскі та імбиру, а також зниження собівартості напою.

Поставлена задача вирішена в композиції інгредієнтів для напою слабоградусного газованого, що містить цукор, лимонну кислоту, ароматичний компонент, діоксид вуглецю, бензоат натрію та водно-спиртову суміш тим,

що вона додатково містить натуральний барвник "Карамель" 15754 фірми Cerestar UK Ltd, як ароматичний компонент композиція містить ароматизатор харчовий рідкий "Віскі" NN 11034 і ароматизатор харчовий рідкий "Імбир" 2А 45482 фірми „Quest International, а як водно-спиртову суміш композиція містить суміш спирту етилового ректифікованого вищої очистки та Питної підготовленої води, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, кг на 1000 дал:

бензоат натрію	0,8-1,0
натуральний барвник Карамель - і 15754 фірми Cerestar UK Ltd.	1,0-5,0
ароматизатор харчовий рідкий Віскі NN 11034 фірми Quest International	8,5-9,5
ароматизатор харчовий рідкий Імбир 2А 45482 фірми Quest International	2,8-3,2
лимонна кислота	20,0-40,0
діоксид вуглецю	40,0-45,0
цукор	750,0-850,0
водно-спиртова суміш спирту етилового ректифікованого вищої очистки та питної підготовленої води	решта з розрахунку на міцність 6-12% об.

Наявність у складі напою, що заявляється, ароматичних компонентів-ароматизаторів харчових "Віскі" NN 11034 та "Імбир" 2А 45482 фірми Quest International у поєднанні з водно-спиртовою сумішшю спирту ректифікованого вищої очистки та питної підготовленої води створює аромат віскі та імбиру. Напій має приємний кисло-солодкий смак, в ньому відсутня гіркота, специфічна для багатьох цитрусових напоїв

Наявність у складі композиції натурального барвника "Карамель" надає готовому продукту коричневий колір.

Для приготування напою слабоградусного газованого "Віскі-імбир" використовують:

спирт етиловий ректифікований вищої очистки	за ГОСТ 5962;
воду питну підготовлену	згідно з ГОСТ 2874;
цукор	за ДСТУ 2316 (ГОСТ 21);
кислоту лимонну	згідно з ГОСТ 908;
бензоат натрію	за ТУ 64-6-395 або за гігієнічним висновком №5.08.07/2019 від 27.04.2001р.;
ароматизатор харчовий рідкий "Віскі" NN 11034 фірми "Quest International", Нідерланди	згідно з гігієнічним висновком № 5.10/13616 від 12.04.2002р.;
ароматизатор харчовий рідкий "Імбир" 2А 45482 фірми "Quest International", Нідерланди	згідно з гігієнічним висновком № 5.10/13616 від 12.04.2002р.;
Натуральний барвник "Карамель" 15754 фірми Cerestar UK Ltd (ERIDANIA BEGHIM-SAY), Великобританія	згідно з гігієнічним висновком № 5.10/43965 від 09.12.2002р.;
діоксид вуглецю	за ГОСТ 8050.

Напій слабоградусний газований готують таким чином.

В купаажний чан вносять усі компоненти в наступній послідовності: частину питної підготовленої води, цукор у вигляді цукрового сиропу, лимонну кислоту у вигляді водного розчину, бензоат натрію у вигляді водного розчину, барвник у вигляді водного розчину, спирт етиловий ректифікований вищої очистки та решту питної підготовленої води з розрахунку на міцність купаажу 8%.

Купааж ретельно перемішують і фільтрують, після чого вносять ароматизатори у вигляді водно-спиртового розчину міцністю 8%.

Готовий купааж передають у резервуар, де його охолоджують до температури 5-7°С. Насичення напою діоксидом вуглецю проводять за допомогою сатуратора.

Приклад 1. Приготували напій безалкогольний газований Віскі-Імбир, як описано вище. Компоненти брали у такому співвідношенні, кг на 1000 дал:

бензоат натрію	1,0
натуральний барвник "Карамель" 15754 фірми Cerestar UK Ltd.	2,0
ароматизатор харчовий рідкий "Віскі" NN 11034 фірми Quest International	9,0
ароматизатор харчовий рідкий "Імбир" 2А 45482 фірми Quest International	3,0
лимонна кислота	30,0
діоксид вуглецю	40,0
цукор	800
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та питна підготовлена вода	решта з розрахунку на міцність купаажу 8% об.

Одержаний таким чином слабоградусний газований напій "Віскі-Імбир" мав такі показники:

а) фізико-хімічні:	
Міцність, %	8,0
Масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	8,3
Масова концентрація цукру, г/100 см ³	8,0
Масова концентрація кислот у перерахунку	0,3

на лимонну, г/100 см ³	
Масова концентрація діоксиду вуглецю, % не менше	0,4
б) органолептичні:	
Колір	коричневий
Смак	кисло-солодкий, віскі та імбиру
Аромат	віскі та імбиру

Дегустаційна оцінка - 9,7 балів.

Приклади 2-5 *див. таблицю) ілюструють одержання напоїв з різним складом інгредієнтів. Дані наведені в таблиці. Приклад 1 - оптимальні значення компонентів, приклад 2 - мінімальні, приклад 3 - максимальні.

Приклад 4 ілюструє одержання напою, кількісний склад компонентів якого менший, ніж заявлено. Приклад 5 ілюструє одержання напою, кількісний склад компонентів якого більший ніж заявлено.

Напої, кількісний склад інгредієнтів яких менший, ніж заявлено мали низькі дегустаційні оцінки. Напої з кількісним складом інгредієнтів більшим, ніж заявлено відрізнялися різким ароматом і неприємним смаком.

Таблиця

Кількісний склад інгредієнтів напою слабоградусного газованого "Віскі-імбир"

№№ При- кла- ду	Інгредієнти на 1000 дал (кг)							Водно-спиртова суміш спирту етилового ректифікованого вищрої очистки та питної підготовленої води
	Бензо- ат нат- рію	Натуральний барвник "Карамель" 15754 фірми Cerezlar UK Ltd.	Ароматичний компонент		Діоксид вуглецю	Лимонна кислота	Цукор	
			Аромати- затор харчовий рідкий "Віскі" NN 11034	Аромати- затор харчовий рідкий "Імбир" 2A 45482				
1	1,0	2,0	9,0	3,0	40,0	30,0	800,0	Решта з розрахунку на
2	0,8	1,0	8,5	2,8	40,0	20,0	750,0	міцність 6-12% об.
3	1,0	5,0	9,5	3,2	45,0	40,0	850,0	-"
4	0,5	1,8	7,0	2,5	38,0	18,0	700,0	-"
5	1,2	5,2	10,0	4,0	46,0	42,0	900,0	-"