



УКРАЇНА

(19) UA (11) 24835 (13) A

(51) G 12 G 3/06

ДЕРЖАВНЕ
ПАТЕНТНЕ
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІДбез проведення експертизи по суті
на підставі Постанови Верховної Ради України
№ 3769-XII від 23.XII. 1993 р.Публікується
в редакції заявника

(54) ЛІКЕР "ЗУСТРІЧ"

1

(21) 97084402
 (22) 29.08.97
 (24) 06.10.98
 (46) 25.12.98. Бюл. № 6
 (47) 06.10.98
 (72) Максименко Сергій Миколайович,
 Моршна Віра Федорівна, Жирова Оксана
 Григорівна
 (73) Орендне підприємство Запорізький
 лікєро-горілочний завод

(57) Лікер, який має у своєму складі спирт
 етиловий ректифікований вищої очистки, во-
 ду питну пом'якшену, ванілін, цукровий
 сироп, лимонну кислоту, барвник і мигдале-
 вий ароматизатор, який в і д р і з н я є т ь -
 с я тим, що як барвник містить колер, а як

2

мигдалевий ароматизатор містить
 ароматизатор "Амаретто" Д-1659 фірми Буш
 Боак Аллен (Великобританія) при такому
 співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

| | |
|----------------------|-------------|
| Ароматизатор | |
| "Амаретто" Д-1659 | 0,02-0,05 |
| Спиртовий розчин | |
| ваніліну 10%-ний | 0,002-0,004 |
| Цукровий сироп | |
| 65,8%-ний | 32,0-37,02 |
| Лимонна кислота | 0,001-0,003 |
| Колер | 0,03-0,07 |
| Спирт етиловий | |
| ректифікований вищої | |
| очистки | 28,0-28,98 |
| Вода питна | |
| пом'якшена | Решта |

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

Відомий лікер "Хортиця" [Рецептури
 лікєро-горілочних напоїв і лікерів. Київ, 1994,
 с. 57], який вміщує на 1000 дал:

| | |
|----------------------------|------|
| Настій чебрецю I II | |
| зливу, дм ³ | 60,0 |
| Настій материнки I II | |
| зливу, дм ³ | 30,0 |
| Настій м'яти I II зливу, | |
| дм ³ | 30,0 |
| Настій мигдалю I II зливу, | |
| дм ³ | 20,0 |

Настій кориці I II зливу,
 дм³

| | |
|----------------------------|--------|
| Малинова есенція, кг | 0,1 |
| Цукровий сироп | |
| 65,8%-ний, дм ³ | 3451,0 |
| Колер, кг | 7,0 |
| Спирт етиловий | |
| ректифікований | |
| вищої очистки | |
| та вода, дм ³ | 25% |

По даній рецептурі отримують лікер
 міцністю 25%, зі смаком солодким і склад-
 ним ароматом.

Недоліками цього лікеру є низькі
 органолептичні показники, а саме: монотон-

(19) UA (11) 24835 (13) A

ний смак без виявлених особливостей аромату.

Найбільш близьким за складом є лікер "Дюк" [Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і лікерів, Київ, 1994, с. 34], який вміщує на 1000 дал:

| | |
|---|-------------------------------------|
| Яблучний спиртований сік, дм ³ | 500,0 |
| Чорноплідного робино-вий спиртований сік, дм ³ | 500,0 |
| Цукровий сироп 65,8-ний, дм ³ | 3451,0 |
| Ароматний спирт гірко-мигдалевої олії, дм ³ | 100,0 |
| Лимонна кислота, кг | 8,0 |
| Ванілін 1:10, дм ³ | 1,0 |
| Барвник червоний, кг | 0,1 |
| Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода | 3 розрахунку на міцність купажу 25% |

По даній рецептурі отримують лікер міцністю 25%, зі смаком солодким і ароматом гірко-мигдалю.

В даному складі, як барвник, виступає барвник червоний – це харчовий барвник, стандартизований, який допускається до використання в лікєро-горілочаному виробництві, а як мигдальний ароматизатор використовують ароматний спирт гірко-мигдалевої олії, який дає загальний мигдалевий аромат.

Недоліками цього лікєру є низькі органолептичні показники, а саме – монотонний смак і аромат одного із компонентів – гірко-мигдалю.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення лікєру з високими органолептичними показниками, а саме – смаком ніжним, солодкуватим і ароматом підсмаженого мигдального горіху шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що в лікєрі, який має у своєму складі спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду питну пом'якшену, ванілін, цукровий сироп, лимонну кислоту, барвник і мигдалевий ароматизатор згідно винаходу, як барвник – містить колер, а як мигдалевий ароматизатор містить ароматизатор "Амаретто" Д-1659 фірми Буш Боак Аллен (Великобританія), мас. %:

| | |
|--------------------------|-------------|
| Цукровий сироп 65,8%-ний | 32,0–37,02 |
| Лимонна кислота | 0,01–0,003 |
| Ванілін | 0,002–0,004 |
| Колер | 0,03–0,07 |

| | |
|---|------------|
| Ароматизатор "Амаретто" Д-1659 | 0,02–0,05 |
| Спирт етиловий ректифікований вищої очистки | 23,0–28,98 |
| Вода питна пом'якшена | Решта |

В заявляемому лікєрі використовують ароматизатор "Амаретто" Д-1659 фірми Буш Боак Аллен (Великобританія), який являє собою суміш натуральних синтетичних летких олій і допускається у використанні в харчовій промисловості, зокрема в лікєро-горілочаному виробництві згідно гігієнічного висновку Мінздрава України.

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як цукровий сироп і лимонна кислота, взятих в експериментально вибраних дозах, виникає ніжний солодкуватий смак, а завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як спиртовий розчин ваніліну 10-ти процентний, в поєднанні з ароматизатором "Амаретто" Д-1659 фірми Буш Боак Аллен (Великобританія), в напої виникає своєрідний аромат підсмаженого мигдалевого горіху, а барвник – колер надає світло-коричневого кольору виробу, всі компоненти разом із спиртом етиловим ректифікованим вищої очистки і водою питною пом'якшеною створюють десертний напій – лікер із ніжним солодкуватим смаком і своєрідним ароматом підсмаженого мигдалевого горіху.

Лікер готують у такій послідовності.

Спочатку готують сортировку міцністю біля 55% – спирт етиловий ректифікований вищої очистки з водою питною пом'якшеною, куди задають цукровий сироп 65,8%-ний, потім спиртовий розчин ваніліну 10%-ний, лимонну кислоту, попередньо розведену у пом'якшеній воді із загальної кількості, колер, який теж попередньо розведений у пом'якшеній воді із загальної кількості і в останню чергу задають ароматизатор "Амаретто" Д-1659, після за-дачі кожного компоненту суміш ретельно перемішують і фільтрують, після того лабораторно визначають фізико-хімічні показники лікєру і, в разі необхідності, уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту етилового ректифікованого вищої очистки, зважаючи на температуру оточуючого середовища.

Приклад конкретного виконання.

У купажний чан об'ємом 100 л вносять спирт етиловий ректифікований вищої очистки в кількості 25,99 л і воду питну пом'якшену в кількості 39,41 л та готують сортировку – водно-спиртову суміш. Після цього в купажний чан вносять цукровий

сироп 65,8%-ний в кількості 34,51 л, лимонну кислоту в кількості 0,002 л, яку попередньо розводили у 10-кратній кількості питної пом'якшеної води із загального розрахунку. Потім задають спиртовий розчин ваніліну 10%-ного в кількості 0,003 л і колер 0,05 л. В кінці процесу задають ароматизатор "Амаретто" Д-1659 фірми Буш Боак Аллен (Великобританія) в кількості 0,035 л, який попередньо розводять у 10-кратній кількості сортировки із загальної розрахованої кількості.

Потім розчин після кожної задачі компонентів ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторно визначають міцність купажу та в разі необхідності уточнюють її, додаючи необхідну кількість спирту етилового ректифікованого в залежності від температури навколишнього середовища. В

лабораторії проводять дегустацію утвореного напою і виставляють оцінки по 10-бальній системі.

В описаному прикладі отримали лікер з високими органолептичними показниками, що підтверджується дегустаційною оцінкою. Лікер має світло-коричневий колір, ніжний солодкуватий смак і своєрідний аромат підсмаженого мигдалевого горіху.

Аналогічно описаному прикладу було проведено ще ряд інших, які разом з висновками зведені в таблицю. Із таблиці видно, що найкращими є приклади 2,3,4, а приклади 1 і 5 показали негативний результат, що підтверджено дегустаційними оцінками.

Лікер готується промисловим шляхом з використанням наявного технологічного обладнання на лікєро-горілочному заводі.

| Інгредієнти на 100 л купажу | Приклад | | | | |
|--|---|---|--|---|--|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Ароматизатор "Амаретто" Д-1659 фірми Буш Боак Аллен (Великобританія) | 0,01 | 0,02 | 0,035 | 0,05 | 0,06 |
| Спиртовий розчин ваніліну 10%-ний | 0,001 | 0,002 | 0,003 | 0,004 | 0,005 |
| Цукровий сироп 65,8%-ний | 31,0 | 32,0 ^а | 34,51 | 37,02 | 38,02 |
| Лимонна кислота | 0,0008 | 0,001 | 0,002 | 0,003 | 0,0032 |
| Колер | 0,02 | 0,03 | 0,05 | 0,07 | 0,08 |
| Спирт етиловий ректифікований вищої очистки | 22,0 | 23,0 | 25,99 | 28,98 | 29,98 |
| Вода питна пом'якшена | 46,968 | 44,947 | 39,41 | 33,873 | 31,852 |
| Висновки | Смак не злагоджений, не замінено аромат підсмаженого мигдалевого горіху | Смак злегка підсолодкуватий, замінено ніжний аромат підсмаженого мигдалевого горіху | Смак злагоджений, яскраво виражено солодкуватий, яскравий аромат підсмаженого мигдалевого горіху | Смак солодкуватий, виражений аромат підсмаженого мигдалевого горіху | Смак не злагоджений, солодкий, різкий приємний аромат не схожий із смаком мигдалевого горіху |
| Дегустаційна оцінка (по 10-бальній системі) | 6,1 | 9,2 | 9,5 | 9,0 | 8,4 |

Упорядник

Техред М.Келемеш

Коректор О. Кравцова

Замовлення 4612

Тираж

Підписне

Державне патентне відомство України,
254655, ГСП, Київ-53, Львівська пл., 8

Відкрите акціонерне товариство "Патент", м. Ужгород, вул.Гагаріна, 101

