



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 24836

(13) C2

(51) 7 C12G3/06

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

(54) ЛІКЕР ДЕСЕРТНИЙ "ЧОРНИЙ ПРИНЦ"

1

2

(21) 97084403

(22) 29.08.1997

(24) 16.06.2003

(46) 16.06.2003, Бюл. №6, 2003р.

(72) Моршна Віра Федорівна, Максименко Сергій
Миколайович, Жировова Оксана Григорівна(73) Моршна Віра Федорівна, Максименко Сергій
Миколайович, Жировова Оксана Григорівна(56) Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок,
Київ, 1994, с.47.

Патент RU 2058686, 20.04.96.

(57) Лікер десертний, який містить настій кориці І і
ІІ зливів, цукровий сироп 65,8 %-ний, лимонну ки-
слоту, колер, спирт етиловий ректифікований ви-
щої очистки і воду питну пом'якшену, який
відрізняється тим, що додатково містить арома-тизатори "Шоколад" Д1360 і "Амаретто" Д1659 при
такому співвідношенні інгредієнтів:
в об. %

ароматизатор "Шоколад"	
Д1360	0,2-0,4
ароматизатор "Амаретто"	
Д1659	0,08-0,12
настій кориці І і ІІ зливів	0,1-0,3
цукровий сироп 65,8 %-вий	34,0-35,09
лимонна кислота	0,001-0,003
колер	0,06-0,08
спирт етиловий рек- тифікований	
вищої очистки	25,0-26,98
вода питна пом'якшена	решта.

Винахід відносяться до харчової промисловос-
ті, а саме до лікєро-горілочаного виробництва, до
групи лікєрів.Відомий лікер "Утро байкальское" /див. "Ре-
цептуры ликероводочных изделий и водок", М.,
1981, С. 58/.

Купаж на 1000 дал

Горобиниовий морс І і ІІ зливу, л — 2926,0

Настій кориці І і ІІ зливу, л 20,0

Цукровий сироп 65,8%-ний, л 4295,0

Лимонна кислота, кг 0,1

Спирт етиловий ректифікований На міцність

вищої очистки і вода, л купажу 25%

Згідно даної рецептури отримуємо лікер міцніс-
тю – 25% об., оранжевого кольору, смак – кисло-
солодкий, аромат – горобини.Недоліком цього лікєру є низькі органолептич-
ні показники, а саме кисло-солодкий загально ви-
домий смак і аромат одного інгредієнту, при наяв-
ності інших ароматичних компонентів.Найбільш близьким за складом є лікер десерт-
ний "Осінній" /див. "Рецептуры лікєро-горілочаних
напоїв і горілок", Київ, 1994р. С.47/, який вміщує
купаж на 1000 дал:

Яблучний спиртований сік, л	3540,0
Настій кориці, л	4,0
Настій гвоздики, л	2,0
Цукровий сироп 65,8%-ний, л	3810,0
Лимонна кислота, кг	6,0
Тартазин, кг	0,1
Колер, кг	3,0

— Спирт етиловий ректифікований На міцність
вищої очистки та вода, л купажу 25%
По даній рецептурі отримують лікер міцніс-
тю 25% об., золотистого кольору кисло-солодкого
смаку з ароматом яблука.Недоліком десертного напою є низькі органо-
лептичні показники, а саме без оригінальності
смак кисло-солодкий і аромат одного з вміщуючих
компонентів – яблука, при використанні декількох
ароматичних інгредієнтів.Задачею, на вирішення якої направлено вина-
хід є створення лікєру з високими органолептич-
ними показниками, а саме смаком пряно-солодким
і ароматом мигдально-шоколадним, шляхом під-
бору необхідних інгредієнтів у потрібних кількос-
тях.

Поставлена задача вирішується тим, що в лі-

(13) C2

(11) 24836

(19) UA

кері, який має в своєму складі настій кориці I і II зливів, цукровий сироп 65,8%-ний, лимонну кислоту, колер, спирт етиловий ректифікований і воду питну пом'якшену згідно винаходу додатково містить ароматизатори "Шоколад" Д1360 і "Амарето" Д1659 фірми Буш Боак Аллен /Великобританія/ при такому співвідношенні в об %

Ароматизатор "Шоколад" Д1360 фірми Буш Боак Аллен /Великобританія/	0,2-0,4
Ароматизатор "Амарето" Д1659 фірми Буш Боак Аллен /Великобританія/	0,08-0,12
Настій кориці I і II зливів	0,1-0,3
Цукровий сироп 65,8%-ний	34,0-35,9
Лимонна кислота	0,001-0,003
Колер	0,06-0,08
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	25,0-26,98
Вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню інгредієнтів у лікері таких, як смакові інгредієнти лимонна кислота, цукровий сироп 65,8%-ний утворюється в напої смак гармонійний складний, пряно-солодкий, а разом з ароматизатором "Шоколад" Д1360, ароматизатором "Амарето" Д1659 виявляється аромат складний мигдально-шоколадний, а додатково колер надає коричнево-шоколадного кольору

Всі інгредієнти в поєднанні взяті в випробуваних дозах разом зі спиртом етиловим ректифікованим вищої очистки і водою питною пом'якшеною утворюють десертний напій-лікер з гармонійним складним пряно-солодким смаком і складним мигдально-шоколадним ароматом, коричнево-шоколадного кольору і міцністю 25% об

Лікер готується наступним чином

В купажний чан задають заздалегідь приготовлену водно-спиртову суміш з спирту етилового ректифікованого вищої очистки і води питної пом'якшеної, туди додають цукровий сироп 65,8%-ний, після цього ретельно перемішують і задають наступні інгредієнти настій кориці, лимонну кислоту у вигляді водного розчину приблизно концентрацією 10%, при цьому використовують питну пом'якшену із загальної розрахованої кількості води, потім задають колер, також попередньо розведений в 10-разовій кількості води із загального розрахунку, в останню чергу задають ароматизатори "Шоколад" Д1360 і "Амарето" Д1659 фірми Буш Боак Аллен /Великобританія/ Після кожної задачі компонентів, суміш ретельно перемішують і приготовлений купаж фільтрують Після чого лабораторно проводять визначення фізико-хімічних

показників лікеру, в тому числі міцність, вміст цукру і т д при необхідності уточнюють міцність купажу лікеру і, виходячи з температури навколишнього середовища, уточнюють її додаючи необхідну кількість спирту Після цього проводять органолептичні визначення-дегустацію Лікер залишають на "відпочинок" на 2 – 3 години для проходження асиміляції всіх інгредієнтів і подають на розлив

Приклад конкретного способу приготування лікеру

В купажний чан об'ємом 100л задають заздалегідь приготовлену суміш міцністю $\approx 70\%$ об Зі спирту етилового ректифікованого вищої очистки в кількості 25,99л і води питної пом'якшеної в кількості 37,63л, туди додають 34,51л цукрового сиропу концентрацією 65,8%, після цього ретельно перемішують і задають наступні інгредієнти в наступних кількостях настій кориці I і II зливів – 0,2л, лимонну кислоту 0,002кг, попередньо розведену в 10-разовій кількості питної води пом'якшеної, взятої із загальної розрахованої кількості

Потім задають колер 0,07кг також попередньо розведений в 10-разовій кількості питної води пом'якшеної із загальної розрахованої об'єму В останню чергу задають ароматизатори "Шоколад" Д1360 і "Амарето" Д1659 фірми Буш Боак Аллен /Великобританія/

Купаж ретельно перемішують і фільтрують Після чого лабораторно визначають фізико-хімічні показники а саме вміст цукру, міцність купажу і, виходячи з температури навколишнього середовища, уточнюють її додаючи необхідну кількість спирту

Після цього проводять дегустацію напою і визначають органолептичні показники, з вказуванням необхідних балів по 10-ти бальній системі

Згідно описаного прикладу отримуємо лікер, міцністю 25% об з високими органолептичними якостями, а саме смаком гармонійним складним пряно-солодким і складним ароматом мигдально-шоколадним, з дегустаційною оцінкою 9,5 бали по 10-ти бальній системі

По вказаній схемі було проведено ряд інших прикладів і дані занесені в таблицю

Згідно вказаної таблиці видно, що приклади 2, 3, 4 є позитивними, виявляють необхідні органолептичні показники, що підтверджуються високими дегустаційними балами, а приклади 1 і 5 є негативними, що підтверджує дегустація

Лікер готується промисловим шляхом з використанням наявного обладнання на лікеро-горілчаному заводі

Таблиця

№ п/п	Інгредієнти на 100л в л	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
1	Ароматизатор "Шоколад" Д1360 фірми Буш Боак Аллен /Великобританія/	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5
2	Ароматизатор "Амарето" Д1659 фірми Буш Боак Аллен /Великобританія/	0,09	0,08	0,1	0,12	0,13

3	Напій кориці I і II зливів	0,08	0,1	0,2	0,3	0,4
4	Цукровий сироп 65,8%-ний	33,0	34,0	34,51	35,02	36,02
5	Лимонна кислота	0,0008	0,001	0,002	0,003	0,004
6	Спирт етиловий ректифікований	24,0	25,0	25,99	25,98	27,98
7	Вода питна пом'якшена	42,73	40,619	37,63	37,177	34,966
	Висновки	Смак не збагджений, солодкий, слабкий пряний аромат	Замічено смак пряно-солодкий, аромат мигдально-шоколадний	Ясраво виражений гармонійний пряно-солодкий смак і гармонійний мигдально-шоколадний аромат	Проявлено солодкий смак з прямим присмаком, аромат мигдально-шоколадний	Різко виражений приторно-солодкий смак з різким прямим смаком, аромат мигдально-шоколадний приторний
	Дегустаційна оцінка	8,3	8,9	9,5	9,2	8,0

