

БАЛЬЗАМ "ШАНС"

Винахід відноситься до харчової промисловості, як-от до виробництва бальзамів... З існуючого рівня техніки, найбільше близьким до винаходу, що заявляється, по сукупності ознак є бальзам "Кобзар," який містить на 1000 дал: 800,0 дм⁵ настою бальзаму I і 2 злива, який готується з анісу звичайного, безсмертника, звіробію звичайного, кориці, кардамону, коріандру, калгану, кубеки, календули, меліси, мускатного горіху, перцю запашного, перцю чорного, імбірю, ромашки, кропу, чабреця звичайного, м'яти, шипшини, деревія звичайного, 1000,0 дм³ яблучного спиртованого сіку, 3,0 дм³ ванілін (1:10), 0,3 дм³ мандаринової олії 1:10, 0,3 дм³ лимонної олії 1:10, 0,3 дм³ яблучно- кримської есенції 1:10, 0,3 дм³ малинової есенції, мед, цукор, колір, водно-спиртову рідину міцністю 40% об. з води зм'якшеної і спирту етилового ректи - фікованого (див. Рецептурник лікєро-горілочаних напоїв I горілок. Київ, Держхарчпром України, 1994 р., с. 227).

Заявлений винахід збігається з відомим бальзамом по наступній сукупності істотних ознак, як-от: містить настой бальзаму 1 и 2 злива, сік яблучний, ванілін, колір, мед, цукор і водно-спиртову рідину.

Однак відомий бальзам не забезпечує технічного результату винаходу, що заявляється, що обумовлено його якісним і кількісним складом, який забезпечує наступні органолептичні показники: зовнішній вигляд: колір - коричневий, смак - гірко-солодкуватий, пахощі - степових трав.

Задача, на рішення якої спрямован винахід, перебуває в створенні такого бальзаму, який завдяки наявності нових компонентів і їхнього кількісного утримання забезпечує злагожденість мя'кого округленого, злегка гіркуватого смаку з тонкими складними фруктовими пахощами, без виділення окремих інгредієнтів.

Поставлена задача вирішується в бальзамі, що містить настій 1 і 2 зливу, сік яблуч - ний, колір, мед, цукор і водно-спиртову рідину тим, що відповідно до предмета вина - ходу, він містить у якості настою кропиву жалку (листя), валеріану лікарську (корінь) , мати і мачуху (листя), горіх волоський (листя), алтею лікарську (квіти, листя), липу серцелистну (цвіт), материнку (трава), буркун лікарський (квіти, листя), ромашку лікарську (квіти), полин гіркий (трава), первоцвіт весняний (трава), мелісу лікарська (трава), шипшину (плоди), і додатково коньяк, при наступному утриманні компонентів, дм³на 1000 дал бальзаму,:

Настій бальзаму 1 і 2 зливу	700,0 - 900,0
Яблучний сік	1800,0 - 2200,0
Коньяк	45,0 - 55,0
Ванілін 1:10	2,0 - 4,0
Колір	280,0 - 320,0

Мед	60,0 - 80,0
Цукровий сироп, 65,8%	450,0 - 550,0
Водно-спиртова рідина	інше

Заявляема сукупність істотних ознак забезпечує бальзаму "Шанс" наступні органо - лептичні властивості: злагожденість м'якого округленого, злегка гіркуватого смаку з тонкими складними фруктовими пахощами, без виділення окремих компонентів.

При готуванні бальзаму з утриманням компонентів відмінному від заявлених інтервалів, отриманий продукт не має зазначених вище органолептичних властивостей:

- при утриманні компонентів меншому, чим нижні значення заявлених інтервалів, бальзам має розладжений смак і пахощі;

- при утриманні компонентів більшому, ніж верхні значення заявлених інтервалів, бальзам має різкі пахощі окремих інгредієнтів.

- Запропонований бальзам "Шанс" готують наступним чином.

Попередньо наготовляють настій бальзаму І и 2 звиву, цукровий сироп, розчин меду, коліру та ваніліну по будь-якому відомому способу.

Для готування настою бальзаму використовують, із розрахунку на 1000 дал бальзаму, 2 кг кропиви жалкої (листя); 0,2 кг валеріани лікарської (корінь); 2,0 кг мати і мачухи (листя); 2,0 кг горіха волоського (листя); 1,5 кг алтеї лікарської (квіти, листя); 1,5 кг липи серцелистої (цвіт); 1,5 кг материнки (трава); 1,5 кг буркуну лікарського (квіти, листя); 1,0 кг ромашки лікарської (квіти); 1,0 кг полину гіркого (трава); 1,0 кг первоцвіту весняного (трава); 1,0 кг меліси лікарської (трава).

Для готування водно-спиртової рідини використовують питну воду, що пройшла стадію очищення від солей. Оброблену воду з напірного збірника самопливом подають у сортувальну ємність, де вона змішується зі спиртом етиловим ректифікованим вищого ступеня очищення. Перемішування здійснюють за допомогою стиснутого повітря. Змішування роблять із таким розрахунком, щоб одержати сортування міцністю 40 % об. Приготовлене сортування піддають очищенню спочатку на пісковому фільтрі, а потім на вугільній колонці, після чого здійснюють заключне очищення на пісковому фільтрі.

Після очищення, сортування направляють у доводний чан, де здійснюють її змішування з компонентами відповідно до рецептури (на 1000 дал бальзаму): уводять 700,0 - 900,0 дм³ настою бальзаму І и 2 звиву, 1800,0 - 2200,0 дм³ яблучного сіку спиртового; 45,0 - 55,0 дм³ коньяку; 2,0 - 4,0 дм³ ваніліну 1:10; 60,0 - 80,0 дм³ меду, 280 - 320 дм³ коліру; 450,0 - 550,0 дм³ цукрового сиропу.

Змішування здійснюють при постійному перемішуванні. Після закінчення перемішування, купаж доводять до міцності 40% об. додаванням спирту або води.

Приготовлений таким чином бальзам "Шанс" має наступні органолептичні властивості: прозора рідина темно-коричневого кольору, смак - м'який, округлений, злегка гіркуватий, злагоджений із тонкими складними фруктовими пахощами, без виділення окремих інгредієнтів.

Приклад 1.

Готування 1000 дал бальзаму "Шанс" здійснюють наступним чином.

Попередньо готують настій бальзаму 1 і 2 зливу, цукровий сироп (65,8%) розчір меду, кольору І ваніліну по любому з відомих способів.

Для готування настою бальзаму 1 і 2 зливу використовують, із розрахунку на 1000 дал бальзаму, : 2,0 кг кропиви жалкої (листя); 0,2 кг валеріани лікарської (корінь); 2,0 кг мати і мачухи (листя); 2,0 кг волоського горіху (листя); 1,5 кг алтеї лікарської (квіти, листя); 1,5 кг липи серцелистої (цвіт); 1,5 кг материнки (трава); 1,5 кг буркуну лікарського (квіти, листя); 1,0 кг ромашки лікарської (квіти); 1,0 кг полину гіркого (трава); 1,0 кг первоцвіту весняного (трава); 1,0 кг меліси лікарської (трава); 2,0 кг шипшини (плоди).

Для готування водно-спиртової рідини використовують питну воду, яка пройшла стадію очищення від солей. Оброблену воду з напірного збірника самовпливом подають у сортувальну ємність, де вона змішується зі спиртом етиловим ректифікованим вищого очищення. Перемішування здійснюють за допомогою стиснутого повітря. Змішування роблять із таким розрахунком, щоб одержати сортування міцністю 40% об. .

Приготовлене сортування піддають очищенню спочатку на пісковому фільтрі, а потім на угольній колонці, після чого здійснюють заключне очищення на пісковому фільтрі.

Після очищення, сортування направляють у доводной чан, де здійснюють її змішування з компонентами відповідно до рецептури (на 1000 дал бальзаму): 700 дм³ настою і бальзаму 1 і 2 зливу, 1800 дм³ соку яблучного спиртованого, 45,0 дм³ коньяку, 2,0 дм³ ваніліну 1:1б; 280 дм³ кольору; 60,0 дм⁵ меду, 450,0 дм³ цукрового сиропу 65,8 %. Змішування здійснюють при постійному перемішуванні. Після закінчення перемішування, купаж доводять до необхідної міцності, додаванням води або спирту.

Приготовлений таким чином бальзам "Шанс" має наступні органолептичні властивості: прозора рідина темно-коричневого кольору, смак - м'який, округлений, злегка гіркуватий, злагоджений із тонкими складними фруктовими пахощами, без виділення окремих інгредієнтів.

Приклад 2.

Готування бальзаму "Шанс" здійснюють аналогічно прикладу 1 за винятком кількості утримання компонентів.

Для готування 1000 дал бальзаму використовують: 900 дм³ настою бальзаму 1 і 2 зливу, 2200,0 дм³ яблучного соку спиртованого, 55,0 дм³ коньяку, 4,0 дм³ ваніліну 1:10, 320 дм³ ко ліру, 80 дм³ меду, 550 дм³ цукрового сиропу 65,8%.

Приготовлений, при зазначеному співвідношенні компонентів, бальзам має наступні органолептичні властивості: прозора рідина темно-коричневого кольору, смак - м'який, округлений, злегка гіркуватий, злагоджений із тонкими складними фруктовими пахощами, без виділення окремих компонентів.

Приклад 3.

Готування бальзаму здійснюють аналогічно прикладу 1 за винятком кількісного утримання компонентів.

Для готування 1000 дал бальзаму використовують: 650 дм³ настою бальзаму 1 і 2 зливу, 1700,0 дм³ соку яблучного спиртованого, 40,0 дм³ коньяку, 1,5 дм⁵ ваніліну 1:10, 250 дм³ коліру, 55,0 дм³ меду, 400,0 дм³ цукрового сиропу.

Приготовлений, при зазначеному співвідношенні інгредієнтів, бальзам має наступні органолептичні властивості: прозора рідина коричневого кольору, смак і пахощі - розладжені.

Приклад 4.

Готування бальзаму здійснюють аналогічно як і в прикладі 1 за винятком кількісного утримання Інгредієнтів.

Для готування 1000 дал бальзаму використовують : 950,0 дм³ настою бальзаму 1 і 2 зливу, 2300,0 дм³ яблучного соку спиртованого, 60,0 дм³ коньяку, 5,0 дм³ ваніліну, 350 дм³ коліру, 90,0 дм³ меду, 600.0 дм³ цукрового сиропу 65,8%.

Приготовлений, при зазначеному співвідношенні компонентів, бальзам має наступні органолептичні властивості: прозора рідина темно-коричневого кольору з різкими пахощами окремих компонентів.