



УКРАЇНА

(19) UA (11) 39493 (13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СЛАБОАЛКОГОЛЬНИЙ НАПІЙ "ПРИЗ – ГРЕЙПФРУТ"

(21) 2000095285

(22) 14.09.2000

(24) 15.06.2001

(46) 15.06.2001, Бюл. № 5, 2001 р.

(72) Останкевич Юрій Анатолійович, Білоцер-
ковець Лариса Михайлівна(73) ОСТАНКЕВИЧ ЮРІЙ АНАТОЛІЙОВИЧ, БІЛО-
ЦЕРКОВЕЦЬ ЛАРИСА МИХАЙЛІВНА

(57) Слабоалкогольний напій, що містить у своєму складі водно-спиртову суміш, цукор, лимонну кислоту і ароматичний компонент цитрусових плодів, який відрізняється тим, що додатково містить бензоат натрію та двоокис вуглецю, як ароматичний компонент цитрусових плодів містить грейпфрут-аромат-емульсію фірми «Етол», а як водно-

спиртову суміш містить суміш горілки особливої, що має пряно-трав'яний аромат, та води питної пом'якшеної при такому співвідношенні інгредієнтів на 100 л:

Грейпфрут-аромат-емульсія фірми «Етол», кг	0,05 - 0,15
Бензоат натрію, кг	0,005 - 0,015
Двоокис 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.

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілкового 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 – шалфею, полину лимонного, полину гіркої, а також двоокису вуглецю, спирту етилового ректифікованого і води.

По заданій рецептурі отримують слабоалкогольний напій міцністю 9% об, прозорий, з склад-

ним кисло-солодким з гірчиною смаком та пряно-рослинним ароматом.

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

Найбільш близьким за складом є слабоалкогольний десертний напій "Лимонний" (див. "Рецептури лікєро-горілчанних напоїв і горілок", Київ, 1994 р., ст. 131), який вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
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
Тартразин	кг	0,001
Спирт етиловий ректифікований та вода питна пом'якшена (водно-спиртова суміш)	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 12 % об

(19) UA (11) 39493 (13) A

Витрата інгредієнтів на 100 л.

Компоненти	Кількість, кг
Лимонна олія	0,025
Лимонна шкірка свіжа	0,56
Лимонна кислота	0,5
Цукор	30,0
Тартразин	0,001

Як ароматичний компонент цитрусових плодів 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 цитрусового плоду. При використанні в складі напою ароматного спирту лимонної олії та настою лимонної шкірки не вдається повністю відтворити складний натуральний аромат цитрусового плоду.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення слабоалкогольного напою, який являє собою рідину з опалом світло-рожевого кольору, з високими органолептичними показниками, а саме приємним кисло-солодким смаком та ароматом натурального грейпфрута, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що слабоалкогольний напій, який містить у своєму складі водно-спиртову суміш, цукор, лимонну кислоту і ароматичний компонент цитрусових плодів, згідно винаходу додатково містить бензоат натрію та двоокис вуглецю, як ароматичний компонент цитрусових плодів містить грейпфрут-аромат-емульсію фірми "Етол", а як водно-спиртову суміш містить суміш горілки особливої, що має пряно-трав'яний аромат, та води питної пом'якшеної при такому співвідношенні інгредієнтів на 100 л:

Грейпфрут-аромат-емульсія фірми "Етол", кг	0,05–0,15
Бензоат натрію, кг	0,005–0,015
Двоокис 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

Завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як грейпфрут-аромат-емульсія фірми "Етол" та ароматичній дії горілки особливої, що має пряно-трав'яний аромат, в слабоградусному напої створюється аромат натурального

грейпфрута. Саме пряно-трав'яний аромат горілки особливої, що входить до складу водно-спиртової суміші, пом'якшує різкий та виражений грейпфрутовий аромат грейпфруту-аромат-емульсії фірми "Етол", яка виготовлена з натуральних ефірних компонентів цитрусових плодів, та надає йому рослинних тонів, які характерні для натурального плоду грейпфрута.

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як цукор та лимонна кислота разом з водно-спиртовою сумішшю в напої створюється приємний кисло-солодкий смак. Наявність в складі бензоату натрію запобігає зброжуванню напою, чим підвищує строк зберігання. Використання грейпфрут-аромат-емульсії фірми "Етол" разом з ароматом надає напою приємного світло-рожевого забарвлення та замутнює напій, чим дозволяє повністю відтворити зовнішній вигляд натурального грейпфрутового соку.

Слабоалкогольний напій готується у такій послідовності.

Спочатку готують водно-спиртову суміш з розрахунку на задану міцність напою – суміш горілки особливої, що має пряно-трав'яний аромат, з водою питною пом'якшеною, та очищають її на фільтраційній установці. В купажний чан задають біля 50% загальної кількості водно-спиртової суміші, потім при постійному перемішуванні додають цукор у вигляді заздалегідь приготовленого цукрового сиропу 65,8%-ного та лимонну кислоту, попередньо розведену в 10-кратній кількості води питної пом'якшеної, взятої з загального об'єму. Після в купажний чан задають компонент грейпфрут-аромат-емульсію фірми "Етол" та бензоат натрію, попередньо розведені в 10-кратній кількості водно-спиртової суміші, взятої з загального об'єму. Купаж доводять водно-спиртовою сумішшю до заданого об'єму, ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторно визначають фізико-хімічні показники і органолептичні дані напою та в разі необхідності уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту. Готову продукцію відправляють на розлив, де перед укупоркою в пляшки насичують газоподібним двоокисом вуглецю.

Приклад конкретного виконання (Див. Таблицю, Приклад 3):

Спочатку готують водно-спиртову суміш, використовуючи горілку особливої, що має пряно-трав'яний аромат, (наприклад, горілку особливої "ІІ величність" в кількості 20 л для приготування слабоалкогольного напою міцністю 8%об) і воду питну пом'якшену, та очищають її на фільтраційній установці. В купажний чан об'ємом 100 л задають водно-спиртову суміш в кількості 40 л, потім при постійному перемішуванні додають цукор в кількості 9 кг у вигляді заздалегідь приготовленого цукрового сиропу 65,8%-ного, та лимонну кислоту в кількості 0,45 кг, попередньо розведену в 10-кратній кількості води питної пом'якшеної, взятої з загального об'єму. Після в купажний чан задають компонент грейпфрут-аромат-емульсію 74127 фірми "Етол" (Словенія) в кількості 0,1 кг та бензоат натрію в кількості 0,01 кг, попередньо розведені в 10-кратній кількості водно-спиртової суміші, взятої з загального об'єму. Купаж доводять водно-спиртовою сумішшю до заданого об'єму, остаточно перемі-

шують і фільтрують, після чого лабораторно визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме міцність купажу, та в разі необхідності уточнюють її, додаючи необхідну кількість спирту етилового ректифікованого в залежності від температури навколишнього середовища. Проводять органолептичну оцінку готового напою. Готову продукцію відправляють на розлив, де перед укупоркою в пляшки насичують газоподібним двоокисом вуглецю з розрахунку 0,3 кг на 100 л напою.

По вказаній рецептурі отримують слабоалкогольний напій з такими фізико-хімічними показниками:

Міцність, %	8
Масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	9,4
Масова концентрація загального цукру, г/100 см ³	9,0
Масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну кислоту, г/100 см ³	0,45

та з такими органолептичними показниками:

Зовнішній вигляд	рідина з опалом
Колір	світло-рожевий
Смак	приємний кисло-солодкий
Аромат	натурального грейпфрута

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі – 9,5.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці. З таблиці видно, що найкращими прикладами виконання є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 виявляють недостатні органолептичні показники, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Слабоалкогольний напій готується промисловим способом на базі наявного на лікєро-горілчаному підприємстві обладнання.

Інгредієнти на 100 л	Одиниця виміру	Приклад				
		1	2	3	4	5
Грейпфрут-аромат-емульсія фірми "Етол"	кг	0,03	0,05	0,1	0,15	0,2
Бензоат натрію	кг	0,003	0,005	0,01	0,015	0,02
Двоокис вуглецю	кг	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5
Цукор	кг	5	6	9	10	12
Лимонна кислота	кг	0,2	0,3	0,45	0,6	0,8
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 на 100 л				
Органолептичні показники:						
Зовнішній вигляд		Рідина із слабким опалом	Рідина з опалом	Рідина з опалом	Рідина з опалом	Рідина з сильним опалом
Колір		Ледь рожевий	Світло-рожевий	Світло-рожевий	Світло-рожевий	Рожевий
Смак		Кислувато-солодкуватий	М'який кисло-солодкий	Приємний кисло-солодкий	Кисло-солодкий	Гострий кисло-солодкий
Аромат		Легкий грейпфрутовий	Легкий натурального грейпфрута	Натурального грейпфрута	Виразний натурального грейпфрута	Грейпфрута з стороннім пряним тоном
Дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»
Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101
(03122) 3 – 72 – 89 (03122) 2 – 57 – 03

