

Винахід належить до лікєро-горілочної промисловості, а саме до композицій інгредієнтів для бальзамів.

Відома композиція інгредієнтів для бальзаму "Рижський", котрий містить тирлич, арніку, полин гіркий, імбір, валеріану, м'яту, мелісу, лепеху, липу, дуб, перець чорний, помаранчу, болівник трюхлистий, мускатний горіх, звіробій, малину, кон'як, бальзамне перуанське масло, медову есенцію, колір, цукор, водно-спиртову рідину [1].

Високі органолептичні властивості бальзаму досягаються за рахунок використання сировини, ціна котрої досить висока – це перець чорний та бальзамне перуанське масло. Використання у складі бальзаму значної кількості кольору (13%), не є фактором, котрий позитивно впливає на смак та аромат бальзаму.

Найбільш близьким по технічній суті до заявляемого є композиція інгредієнтів для бальзама "Дагестан", котра прийнята за прототип [2].

Композиція містить лепеху, корінь валеріани, гвоздику, звіробій, імбір, корицю, коріандр, мелісу лікарську, м'яту, мускатний горіх, чорний перець, перець духм'яний, м'яту собачу, тархун, деревій, кріп, чебрець, цикорій, айву, глід червоний, персик, горіх волоський, ванілін, цукор, масло полину лимонного, колір та водно-спиртова рідина.

В Україні на сьогодні асортимент якісних бальзамів малий.

В основу винаходу поставлено задачу розширити асортимент вітчизняних бальзамів та підвищити їх якість.

Поставлена задача досягається тим, що композиція інгредієнтів, котра містить гвоздику, звіробій, корицю, коріандр, мелісу, м'яту, мускатний горіх, деревій, чебрець, горіх волоський, ванілін, цукор, колір та водно-спиртову рідину, відповідно винаходу, додатково містить буркун лікарський, кропиву, суцвіття троянди, шавлію мускатну, васильки справжні, материнку, лаврове листя, шипшину, терен, лісову грушу, мед, масло полину лимонного, виноматеріал червоний при співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал:

| | | |
|---------------------------------|-------------|-------------|
| Буркун лікарський | 19,8–20,2 | |
| Звіробій | 9,8–10,2 | |
| Кропива | 4,8–5,2 | |
| Чебрець | 6,8–7,2 | |
| М'ята перцева | 9,8–10,2 | |
| Суцвіття троянди | 9,8–10,2 | |
| Деревій | | 0,4–0,6 |
| Шавлія мускатна | 9,8–10,2 | |
| Васильки справжні | 0,4–0,6 | |
| Меліса лікарська | 10,0–11,0 | |
| Коріандр посівний | 2,5–3,5 | |
| Материнка | | 10,0–11,0 |
| Лавровий лист | 0,9–1,1 | |
| Кориця | | 0,9–1,1 |
| Гвоздика | | 0,9–1,1 |
| Мускатний горіх | 0,9–1,1 | |
| Шипшина | | 95,0–105,0 |
| Терен | | 145,0–155,0 |
| Груша лісова | 190,0–210,0 | |
| Горіх волоський | 190,0–210,0 | |
| Мед | | 149–151 |
| Цукор | | 945,0–955,0 |
| Колір | | 419,0–421,0 |
| Ванілін | | 1,4–1,6 |
| Масло полину лимонного | 0,09–0,11 | |
| Виноматеріал десертний червоний | | 590,0–610,0 |

Аналіз відомих композицій бальзамів показує, що введення в заявляему композицію таких компонентів, як буркун лікарський, кропиву, троянду, шавлію мускатну, васильки справжні, материнку, лавровий лист, шипшину, терен, грушу лісову, мед та масло полину лимонного дозволяє значно покращити органолептичні властивості бальзаму.

Використання вітчизняної сировини дозволяє одержати бальзам з складним пряно-бальзамічним ароматом, зменшуючи при цьому долю імпоротної сировини в його складі.

Наявність у композиції меду натурального дозволить не тільки покращити смак та аромат напою, але підвищить його біологічну цінність.

Таким чином, композиційна суміш забезпечить наявність суттєвості та новизни заявляемого винаходу.

Готують бальзам наступним образом.

Настой шипшини, терну, груші лісової готують двохкратним настоюванням плодів водно-спиртовим розчином плодового або ректифікованого спирту.

Перший залив здійснюють в співвідношенні сировина, кг: водно-спиртова суміш міцністю 50% об. – 1:4. Настоювання ведуть впродовж 10 діб при температурі навколишнього середовища.

Другий залив здійснюють в співвідношенні 1:4 водно-спиртовим розчином міцністю 40% та настоюють 7 діб.

Настоянку горіха волоського готують шляхом двохкратного настоювання водно-спиртовим розчином 70% об. та 40% об. на протязі 14 за 10 днів відповідно.

До купажної ємкості вносять настої трав та плодів, цукровий сироп, ванілін, масло полину лимонного, спирт та воду змішують, коректують кондиції, направляють на відпочинок на протязі 15 діб, фільтрують та розливають.

Одержаний напій має такі показники:

| | |
|---|---|
| Міцність, % об. | 35,0 |
| Масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³ | 16,0 |
| Колір | темно-коричневий |
| Смак | з червоним відтінком повний, м'який гармонійний |
| Аромат | складний, гармонійний |

Кількісні характеристики прикладів конкретного виконання наведені в таблиці.

Як видно з таблиці, дегустаційна оцінка різних прикладів бальзаму "Княжий" свідотцтвує про те, що співвідношення компонентів бальзаму у заявляємій кількості забезпечує найкращі показники смаку та аромату.

Результатом кількісних варіантів є найвищі дегустаційні оцінки прикладів 3, 4 та 5.

При других співвідношеннях компонентів у зразках відчувається розлад смаку та аромату. У зразку 1 – недостатньо відчувається аромат, у зразку 5 – негармонійність аромату, що з'явилося причиною занижених дегустаційних оцінок.

Бальзам "Княжий" у сполученні компонентів, що входять до нього, забезпечує не тільки високі органо-лептичні властивості готового продукту, але представляє собою напій, для котрого на організм людини проявляється як стимулююча та профілактична дія, що обумовлено рослинами, що входять в його склад.

Використання таких ароматичних рослин, як троянда, шавлія мускатна, лавровий лист, буркун, коріандр посівний дозволяє одержати в бальзамі складний пряно-бальзамічний аромат, скоротити застосування дорогих імпорتنних ароматичних компонентів, розширити базу місцевої сировини.

| Склад інгредієнтів | Кількість інгредієнтів на 1000 дал, кг | | | | |
|--------------------|--|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | Приклад 1 | Приклад 2 | Приклад 3 | Приклад 4 | Приклад 5 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Буркун лікарський | 19,7 | 19,8 | 20,0 | 20,2 | 20,3 |
| Звіробій | 9,7 | 9,8 | 10,0 | 10,2 | 10,3 |
| Кропива | 4,7 | 4,8 | 5,0 | 5,2 | 5,3 |
| Чебрець | 6,7 | 6,8 | 7,0 | 7,2 | 7,3 |

Продовження таблиці

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-------------------|-------|-------|-------|-------|-------|
| М'ята перцева | 9,7 | 9,8 | 10,0 | 10,2 | 10,3 |
| Суцвіття троянди | 9,7 | 9,8 | 10,0 | 10,2 | 10,3 |
| Деревій | 0,3 | 0,4 | 0,5 | 0,6 | 0,7 |
| Шавлія мускатна | 9,7 | 9,8 | 10,0 | 10,2 | 10,3 |
| Васильки справжні | 0,3 | 0,4 | 0,5 | 0,6 | 0,7 |
| Меліса лікарська | 9,5 | 10,0 | 10,5 | 11,0 | 11,5 |
| Коріандр посівний | 2,0 | 2,5 | 3,0 | 3,5 | 4,0 |
| Материнка | 9,5 | 10,0 | 10,5 | 11,0 | 11,5 |
| Лавровий лист | 0,8 | 0,9 | 1,0 | 1,1 | 1,2 |
| Кориця | 0,8 | 0,9 | 1,0 | 1,1 | 1,2 |
| Гвоздика | 0,8 | 0,9 | 1,0 | 1,1 | 1,2 |
| Мускатний горіх | 0,8 | 0,9 | 1,0 | 1,1 | 1,2 |
| Шипшина | 90,0 | 95,0 | 100,0 | 105,0 | 110,0 |
| Терен | 140,0 | 145,0 | 150,0 | 155,0 | 160,0 |
| Груша лісова | 180,0 | 190,0 | 200,0 | 210,0 | 220,0 |

| | | | | | |
|------------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Горіх волоський | 180,0 | 190,0 | 200,0 | 210,0 | 220,0 |
| Мед | 148,0 | 149,0 | 150,0 | 151,0 | 152,0 |
| Цукор | 940,0 | 945,0 | 950,0 | 955,0 | 960,0 |
| Колір | 418,0 | 419,0 | 420,0 | 421,0 | 422,0 |
| Ванілін | 1,2 | 1,4 | 1,5 | 1,6 | 1,8 |
| Олія полину лимонного | 0,07 | 0,09 | 0,1 | 0,11 | 0,13 |
| Виноматеріал десертний червоний | 570 | 590 | 600 | 610 | 630 |
| Водно-спиртовий розчин | Решта | Решта | Решта | Решта | Решта |
| Дегустаційна оцінка в балах | 8,3 | 8,52 | 8,56 | 8,5 | 8,35 |

Джерела інформації

1. "Рецептуры ликеров, наливок, пуншей, десертных напитков, настоек и инструкция по приготовлению полуфабрикатов к ним". М., Пищепромиздат, 1962 г., стр. 135. Бальзам рижский черный.
2. А.С. № 990805, С 12 G 3/06, 1983 г.

Тираж 50 екз.

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