



УКРАЇНА

(19) UA (11) 42266 (13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ ЛІКЕРІВ ДЕСЕРТНИХ З ПЛОДАМИ (ВАРІАНТИ)

(21) 2000127181

(22) 13 12 2000

(24) 15 10 2001

(33) UA

(46) 15 10 2001, Бюл. № 9, 2001 р

(72) Кірюк Христина Іванівна

(73) Кірюк Христина Іванівна, UA

(57) 1 Спосіб виготовлення лікерів десертних з плодами, який передбачає приготування композиційного складу, купажування і підігрів купажу, що містить лимонну кислоту, цукор, спирт етиловий ректифікований і воду, і також додатковий цикл утворення привабливих за гарним виглядом компонентів та подальше заливання скляної тари профільтрованим і скоректованим купажем, в якій розміщені привабливі за гарним виглядом компоненти, який відрізняється тим, що додатковий цикл утворення привабливих за гарним виглядом компонентів полягає у їх настоюванні, яке здійснюють шляхом введення у ємкість підготовлених привабливих за гарним виглядом свіжих плодів та заливання їх приготуванням купажем, підігрітим до температури 60°C, і настоювання свіжих плодів проводять протягом 3-4 годин при температурі 45-60°C, потім зливають збагачений купаж та проводять розфасовку свіжих плодів у скляну тару, де як свіжі плоди використовують свіжі плоди абрикосів або аличі, або вишні, або персика, або сливи і або черешні, і інгредієнти беруть у такій кількості на 1000 дал готового продукту

абрикоси або алича, або вишні, або персики, або сливи і або черешні, кг	3900,0-4100,0
цукор, кг	3200,0-4000,0
лимонна кислота, кг	25,0
спирт етиловий ректифікований і вода в розрахунку на міцність купажу 25%, дм ³	решта

2 Спосіб виготовлення лікерів десертних з плодами, який передбачає приготування композиційного складу, купажування і підігрів купажу, що містить лимонну кислоту, цукор, спирт етиловий ректифікований і воду, і також додатковий цикл утворення привабливих за гарним виглядом компонентів та подальше заливання скляної тари профільтрованим і скоректованим купажем, в якій розміщені привабливі за гарним виглядом компоненти, який відрізняється тим, що додатковий цикл утворення привабливих за гарним виглядом компонентів

полягає у їх настоюванні, яке здійснюють шляхом введення у ємкість підготовлених привабливих за гарним виглядом свіжих плодів та заливання їх приготуванням купажем, підігрітим до температури 60°C, і настоювання свіжих плодів проводять протягом 8-10 годин при температурі 55-60°C, потім зливають збагачений купаж та проводять розфасовку свіжих плодів у скляну тару, де як свіжі плоди використовують свіжі плоди яблук або айви, або апельсина, або груші, або лимона і або мандарина, і інгредієнти беруть у такій кількості на 1000 дал готового продукту

яблука або айва, або апельсини, або груші або лимон і або мандарини, кг	4000,0-4050,0
цукор, кг	3380,0-3395,0
лимонна кислота, кг	25,0
спирт етиловий ректифікований і вода в розрахунку на міцність купажу 25%, дм ³	решта

3 Спосіб виготовлення лікерів десертних з плодами, який передбачає приготування композиційного складу, купажування і підігрів купажу, що містить лимонну кислоту, цукор, спирт етиловий ректифікований і воду, і також додатковий цикл утворення привабливих за гарним виглядом компонентів та подальше заливання скляної тари профільтрованим і скоректованим купажем, в якій розміщені привабливі за гарним виглядом компоненти, який відрізняється тим, що додатковий цикл утворення привабливих за гарним виглядом компонентів полягає у їх настоюванні, яке здійснюють шляхом введення у ємкість підготовлених привабливих за гарним виглядом свіжих плодів та заливання їх приготуванням купажем, підігрітим до температури 60°C, і настоювання свіжих плодів проводять протягом 11-12 годин при температурі 18-20°C, потім зливають збагачений купаж та проводять розфасовку свіжих плодів у скляну тару, де як свіжі плоди використовують свіжі плоди агрусу, або брусниць, або горобини, або журавлини, або кизилу, або малини, або полуниць, або суниць, або чорниць і або чорної смородини, і інгредієнти беруть у такій кількості на 1000 дал готового продукту

агурсу або брусниць, або горобини, або журавлини, або кизилу, або малини, або полуниць, або суниць, або чорниць і або чорної смородини, кг	4000,0-4100,0
--	---------------

(19) UA (11) 42266 (13) A

цукор, кг
лимонна кислота, кг

3200,0-3395,0
25,0

спирт етиловий ректифікований
і вода в розрахунку на міцність
купажу 25%, дм³ решта

Винахід належить до лікєро-горіпчаной проми-
словості, зокрема до виготовлення лікєрів десерт-
них збагачених свіжими плодами

Відомий спосіб виготовлення лікєру десертно-
го, який передбачає купажування компонентів
шляхом простого змішування композиційного
складу, що містить абрикосовий спиртований сік,
морс кураги I і II зливу, гіркомигдалеву олію, цук-
ровий сироп 73,2%-вий, лимонну кислоту і спирт
етиловий ректифікований вищої очистки та воду
(Лікєр десертний "Абрикосовий", Рецепетури лікє-
ро-горіпчаних напоїв і горіпок, К, 1994, с. 26)

Даний спосіб передбачає використання плодів
абрикос, але у вигляді абрикосового соку із свіжих
абрикос та у вигляді морсу кураги, який готують із
сушених абрикос, приготування яких зумовлено
додатковими витратами та передбачено утворен-
ня залишку сировини без подальшого його вико-
ристання, що значно впливає на собівартість про-
дукту Крім того, при виготовленні лікєру десертно-
го вирішуються чисто технічні питання без враху-
вання фактору естетичного сприймання продукту у
скляній тарі - його привабливості

Найбільш близьким до запропонованого спо-
собу є спосіб виготовлення лікєрів із кристалами,
який передбачає приготування композиційного
складу, купажування і підігрів купажу, що містить
лимонну кислоту, цукор, спирт етиловий ректифі-
кований і воду, і також додатковий цикл утворення
привабливих за гарним виглядом компонентів та
подальше заливання скляної тари (у пляшки)
профільтрованим і скоректованим купажем, в якій
розміщені привабливі за гарним виглядом компо-
ненти При цьому, додатковий цикл утворення
привабливих компонентів полягає у вирощуванні
кристалів на галузках шляхом обробки протягом
14 днів галузок та кріплення до них зародків, вне-
сення галузок у пляшки та заливання їх приготов-
леним купажем підігрітим до температури 55°C,
потім проводять витримування протягом 1-го міся-
ця на утеплених стилажах до утворення кристалів і
зливають купаж, а небажані кристали вилучають, і
що купаж додатково містить настої кардамона і
гвоздики, аличевий і яблучний спиртовані соки,
ванілін, індигокармін і титразин, а також купажу-
вання проводять в два етапи на одному із яких пе-
редбачене приготування гарячим способом цукро-
вого сиропу при температурі 65-70°C (Лікєр "Ал-
маз", Рецептури лікєро-водочних изделий и во-
док, М, 1981, с. 280 и с. 15)

Проте виготовлення даного лікєру який нале-
жить до групи міцних лікєрів, які наділені приваб-
ливостю за гарним виглядом є обмеженим і має
дещо високу собівартість, через використання ве-
ликої кількості компонентів, що містяться у компо-
зиційному складі, і через складність приготування
лікєру при купажуванні та вирощуванні кристалів
Крім того, додатковий цикл утворення привабли-
вих за гарним виглядом компонентів у вигляді кри-
сталів хоча враховує фактор естетичного сприй-

мання продуктів, але не передбачає можливості
подальшого використання привабливих за гарним
виглядом компонентів, тобто, придатності приваб-
ливих за гарним виглядом компонентів

В основу винаходу - Спосіб виготовлення лікє-
рів десертних з плодами поставлена задача ство-
рення більш здешевлених лікєрів десертних із
врахуванням фактору естетичного сприймання
шляхом підбору привабливих за гарним виглядом
компонентів, що містять біологічно активні речо-
вини, які є придатними до подальшого застосу-
вання та за рахунок спрощення процесів приготу-
вання продукту, тим самим, забезпечити розши-
рення асортименту лікєрів десертних наділених
привабливістю за гарним виглядом та ще і прида-
тністю

Поставлена задача винаходу, що пропонуєть-
ся, вирішується тим, що

1 Додатковий цикл утворення привабливих за
гарним виглядом компонентів полягає у їх настою-
ванні, яке здійснюють шляхом введення у ємкість
підготовлених привабливих за гарним виглядом
свіжих плодів та заливання їх приготовленим ку-
пажем підігрітим до температури 60°C і настою-
вання свіжих плодів проводять протягом 3-4 годин
при температурі 45-60°C, потім зливають збагаче-
ний купаж та проводять розфасовку свіжих плодів
у скляну тару де як свіжі плоди використовують
свіжі плоди абрикос, або аличі, або вишні, або пе-
рсика, або сливи і або черешні, і інгредієнти бер-
уть у такій кількості на 1000 дал готового про-
дукту

Абрикоси, або алича, або ви- шні, або персики, або сливи і або черешні, в кг	3900,0-4100,0
Цукор, в кг	3200,0-4000,0
Лимонна кислота, в кг	25,0
Спирт етиловий ректифікова- ний і воду в розрахунку на міц- ність купажу 25%, в дм ³	решта

2 Додатковий цикл утворення привабливих за
гарним виглядом компонентів полягає у їх настою-
ванні, яке здійснюють шляхом введення у ємкість
підготовлених привабливих за гарним виглядом
свіжих плодів та заливання їх приготовленим ку-
пажем підігрітим до температури 60°C і настою-
вання свіжих плодів проводять протягом 8-10 го-
дин при температурі 55-60°C, потім зливають зба-
гачений купаж та проводять розфасовку свіжих
плодів у скляну тару де як свіжі плоди використо-
вують свіжі плоди яблук, або айви, або апельсина,
або груші, або лимона і або мандарина, і інгредіє-
нти беруть у такій кількості на 1000 дал готового
продукту

Яблука, або айва, або апель- сини, або груші або лимон і або мандарини, в кг	4000,0-4050,0
Цукор, в кг	3380,0-3395,0
Лимонна кислота, в кг	25,0

Спирт етиловий ректифікований і воду в розрахунку на міцність купажу 25%, в дм³

решта

3. Додатковий цикл утворення привабливих за гарним виглядом компонентів полягає у їх настоюванні, яке здійснюють шляхом введення у ємкість підготовлених привабливих за гарним виглядом свіжих плодів та заливання їх приготвленим купажем підігрітим до температури 60°C і настоювання свіжих плодів проводять протягом 11-12 годин при температурі 18-20°C, потім зливають збагачений купаж та проводять розфасовку свіжих плодів у скляну тару де як свіжі плоди використовують свіжі плоди агрусу, або брусниць, або горобини, або журавлини, або кизилу, або малини, або полуниць, або суниць, або чорниць і або чорної смородини, і інгредієнти беруть у такій кількості на 1000 дал готового продукту

Агрус, або брусниця, або горобини, або журавлини, або кизилу, або малини, або полуниць, або суниць, або чорниць і або чорної смородини, в кг

4000,0-4100,0

Цукор, в кг

3200,0-3395,0

Лимонна кислота, в кг

25,0

Спирт етиловий ректифікований і воду в розрахунку на міцність купажу 25%, в дм³

решта

Завдяки використанню у якості привабливих за гарним виглядом компонентів свіжих плодів абрикос, або аличі, або вишні, або персика, або сливи і або черешні, або яблук, або айви, або апельсина, або груші, або лимона, і або мандарина, або агрусу, або брусниць, або горобини, або журавлини, або кизилу, або малини, або полуниць, або суниць, або чорниць і або чорної смородини та водночас, що запропоновано їх настоювати, тобто здійснювати витяжку біологічно активних речовин у купажній суміші, стало можливим створення нового продукту збагаченого біологічно активними речовинами, що містять свіжі плоди. А внаслідок запропонованої послідовності операцій при проведенні додаткового циклу, саме, що настоювання проводять в ємності у яку попередньо внесено привабливі компоненти - свіжі плоди та у яку заливають при заданій температурі купаж, з визначеною тривалістю і температурою настоювання, забезпечено подальше використання свіжих плодів у скляній тарі не тільки для надання продукту привабливості за гарним виглядом, але і робить його придатним, наприклад, для приготування страв. При цьому, запропоновано для конкретного виду свіжих плодів визначену тривалість настоювання та температуру настоювання, а саме, що свіжі плоди агрусу, або алича, або вишні, або персика, або сливи і або черешні настоюють протягом 3-4 годин при температурі 45-60°C, свіжі плоди яблук, або айви, або апельсина, або груші і або мандарин настоюють протягом 8-10 годин при температурі 55-60°C і свіжі плоди агрусу, або брусниць, або горобини, або журавлини, або кизилу, або малини, або полуниць, або суниць, або чорниць і або чорної смородини настоюють протягом 11-12 годин при температурі 18-20°C. Тим самим, проведено групування певних видів свіжих плодів, а із врахування визначеної кількості інгредієнтів для приготування продукту, тобто, уточнення сукупно-

сті ознак, виконується поставлена задача винаходу створення більш здешевлених лікерів десертних. Здешевлення продукту зумовлено, ще і відсутністю залишку сировини в процесі виготовлення та спрощення способу виготовлення лікеру у порівнянні з прототипом.

Водночас, запропоноване оптимальне співвідношення інгредієнтів при застосуванні даного способу забезпечує створення лікерів десертних у вигляді рідких рідин при наявності привабливих за гарним виглядом плодів, які визначаються стійким зберіганням при консервуванні.

Отже, за рахунок запропонованого способу вирішено поставлену задачу та забезпечено розширення асортименту лікерів десертних наділених привабливістю та ще і придатністю привабливих інгредієнтів.

Запропонований спосіб виготовлення лікерів десертних з плодами здійснюють таким чином.

Приклад 1. Готують композиційні склади. Для цього, звичайним способом готують 65,8%-вий цукровий сироп та водно-спиртову рідину. При цьому спирт і воду, що відповідають вимогам чинних стандартів, задають в сотруючий чан із розрахунку одержання суміші міцністю 25%, проводять перемішування протягом 10 хвилин і пропускають через шар вугілля марки БАУ-А згідно ГОСТ 6217 з швидкістю до 60 дал/год.

Потім водно-спиртову рідину і цукровий сироп вносять в котел з паровим підігрівом, додають лимонну кислоту та проводять перемішування протягом 10-15 хвилин і здійснюють підігрів купажу.

На приготування купажу для прикладу 1 інгредієнти беруть у такій кількості на 1000 дал

- для складу 1

Цукор, в кг	3200,0
Лимонна кислота, в кг	25,0
Водно-спиртова рідина, в дм ³	решта

- для складу 2

Цукор, в кг	3388,0
Лимонна кислота, в кг	25,0
Водно-спиртова рідина, в дм ³	решта

- для складу 3

Цукор, в кг	4000,0
Лимонна кислота, в кг	25,0
Водно-спиртова рідина, в дм ³	решта

В іншу ємкість з паровою сорочкою вносять свіжі плоди абрикоси, або алича, або вишні, або персика, або сливи і або черешні у кількості 3900,0-4100,0 кг, в залежності від складу 1, 2 чи 3 приготовленого купажу. Для цього попередньо повністю стиглі плоди миють, сортують та відривають плодоніжки.

Після цього, ємність заповнену свіжими плодами абрикоси, або алича, або вишні, або персика, або сливи і або черешні та заливають профільтрований і підігрітий до температури 60°C приготвлений купаж. Потім проводять настоювання протягом 3-4 годин при температурі 45-60°C. Згодом зливають збагачений біологічно активними речовинами купаж-лікер у мірну ємність, а плоди розфасовують (укладають) у скляну тару з плодами абрикос, або аличі, або вишні, або персиків, або слив і або черешень заливають профільтрований та скорегований по цукристості і вмісту спирту - лікер. При цьому, лікер підігрівають

до температури 60°C і заповнену скляну тару плодами та лікеру відразу консервують

Приклад 2 Готують композиційні склади аналогічно прикладу 1, але на приготування купажу для прикладу 2 інгредієнти беруть у такій кількості на 1000 дал

- для складу 1	
Цукор, в кг	3380,0
Лимонна кислота, в кг	25,0
Водно-спиртова рідина, в дм ³	решта
- для складу 2	
Цукор, в кг	3388,0
Лимонна кислота, в кг	25,0
Водно-спиртова рідина, в дм ³	решта
- для складу 3,	
Цукор, в кг	3395,0
Лимонна кислота, в кг	25,0
Водно-спиртова рідина, в дм ³	решта

Потім, в ємність з паровою сорочкою вносять свіжі плоди яблук, або айви, або апельсина, або груші, або лимона і або мандарин у кількості 4000,0-4050,0 кг, в залежності від складу 1, 2 чи 3 прикладу 2 приготовленого купажу. Для цього попередньо повністю стиглі плоди миють, сортують та відривають плодоніжки. Після цього, ємність заповнюють свіжими плодами яблук, або айви, або апельсин, або груш і або мандарин та заливають профільтрований і підігртий до температури 60°C приготовлений купаж і проводять настоювання

протягом 8-10 годин при температурі 55-60°C. А далі за прикладом 1

Приклад 3 Готують композиційні склади аналогічно прикладу 1, але на приготування купажу для прикладу 3 інгредієнти беруть у такій кількості на 1000 дал

- для складу 1	
Цукор, в кг	3200,0
Лимонна кислота, в кг	25,0
Водно-спиртова рідина, в дм ³	решта
- для складу 2	
Цукор, в кг	3388,0
Лимонна кислота, в кг	25,0
Водно-спиртова рідина, в дм ³	решта
- для складу 3	
Цукор, в кг	3395,0
Лимонна кислота, в кг	25,0
Водно-спиртова рідина, в дм ³	решта

Потім, в ємність вносять свіжі плоди агрусу, або брусниць, або горобини, або журавлини, або кизилу, або малини, або полуниць, або суниць, або чорниць і або чорної смородини та заливають профільтрований і підігртий до температури 60°C приготовлений купаж і проводять настоювання протягом 11-12 годин при температурі 18-20°C. Далі за прикладом 1

Виготовлені згідно запропонованого способу лікери десертні з плодами подаються на маркування, пакування, транспортування і зберігання згідно ГОСТ 4823

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку _____ 2002 р. Формат 60x84 1/8
Обсяг _____ обл.-вид арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180
(044) 268-25-22
