



УКРАЇНА

(19)

(п)

6470

(13)

UA

(5i)5 C 12 G 3/04

ДЕРЖАВНЕ  
ПАТЕНТНЕ  
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІД

(54) ЛІКЕР "ПІКАНТНИЙ"

1

(20)94301186, 15.07.93

(21)4870956/13

(22)20.10.90, SU

(46)29.12.94. Бюл. № 8-I

(56) 1. Рецепт ликов, наливов, пуншей, десертных напитков, настоек и инструкция по приготовлению полуфабрикатов к ним. М., Пищепромиздат, 1962, с. 30.

2. Рецепт ликеро-водочных изделий и водок. М., Легкая и пищевая промышленность, 1981, с. 36 (прототип).

(71) Київське виробниче об'єднання лікеро-горілчанот промисловости Укрспирткрохмальпрому Держагропрому УРСР

(72) Машкіна Ірина Георгіївна, Ямпольська Валентина Петрівна, Колесник Юрій Миколайович

(73) Виробничо-комерційний комбінат "АЛ-КО" (UA)

(57) Ликер, содержащий сахарный сироп, абрикосовый спиртованный сок, водно-спиртовую жидкость, о т л и ч а ю щ и с я тем, что он дополнительно содержит яблочный спиртованный сок и настой корицы при следующем соотношении ингредиентов в л на 1000 дал ликера:

яблочный спиртованный сок	1900-2100
абрикосовый спиртованный сок	1900-2100
настой корицы	1,8-2,2
сахарный сироп	3600-3900
водно-спиртовая жидкость	остальное

Изобретение относится к ликеро-водочной промышленности.

Известен ликер "Новогодний" [1], содержащий (купаж на 1000 дал):

абрикосовый спиртованный сок	800,0 л
настой померанцевой корки I и II слива	480,0 л
настой лимонной корки I и II слива	480,0 л
настой корицы I и II слива	80,0 л
настой мускатного ореха I и II слива	64,0 л
ванилин V.10	0,20 л
розовое масло 1:10	0,25 л
кориандровое масло 1:10	0.35 л

горькоминдальное масло 1:10 портвейн 0,70 л  
сахарный сироп 65,8%- 200,0 л  
ный спирт этиловый ректификованный 4537,0 л  
высшей очистки и вода

по расчету  $f$  на крепость купажа 30% Недостатком указанного ликера является-

ся:

- невыраженный аромат и вкус;
- из-за многокомпонентности ликер имеет сложную технологию приготовления.

В состав ликера входит дефицитное и дорогостоящее сырье.

С

ON

O

O

Наиболее близок к заявляемому известный ликер "Абрикосовый" [2], содержащий:

Абрикосовый спиртовой сок	1150,0 л
морс кураги I и II слива	2470,0 л
черничный морс I и II слива	54,0 л
горькоминдальное масло 1:10	0,5 л
сахарный сироп 73,2%-ный	3719,0 л
лимонная кислота (для доведения кислотности до 0,4 г (100 мл)	11,0
спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	по расчету на крепость купажа 25%

Недостатком указанного ликера является:

- недостаточно высокие органолептические показатели из-за своей многокомпонентности. Вкус и аромат не выражены;

- сложная технология приготовления из-за приготовления морса из кураги (потери спирта 6,4%).

Задачей заявляемого изобретения является улучшение органолептических показателей за счет придания ему вкуса и аромата горького миндаля, а также расширение ассортимента ликеров.

Поставленная задача достигается тем, что ликер, содержащий сахарный сироп, абрикосовый спиртовой сок, спирт этиловый ректификованный высшей очистки и воду, дополнительно содержит яблочный спиртовой сок и настой корицы при следующем соотношении ингредиентов, л на 1000 дал:

яблочный спиртовой сок	1900-2100
абрикосовый спиртовой сок	1900-2100
настой корицы	1,8-2,2
сахарный сироп 73,2%-ный	3600-3900
спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	по расчету на крепость купажа 30%

Таким образом, заявляемый состав ингредиентов придает ликеру неожиданный эффект,

т.е. вкус и аромат горького миндаля, что позволяет сделать вывод о соответствии заявляемого решения критерию "существенные отличия".

5 Заявляемый ликер "Пикантный" готовят следующим образом.

Спиртованные соки: яблочный и абрикосовый, а также часть воды задают в купажный чан. Затем последовательно задают в 10 купаж настой корицы, спирт этиловый ректификованный высшей очистки и воду для окончательного доведения объема купажа до заданного. После задачи всех ингредиентов купаж тщательно перемешивают и выдерживают не менее 24 часов.

15 Примеры конкретного выполнения.

Пример №1 (оптимальный). Для получения 1000 дал ликера "Пикантный" в купажный чан задают 2000 л яб-

20 лочного спиртового сока, 2000 л абрикосового спиртового сока и часть воды. Затем последовательно задают в купаж 2,0 л настоя корицы, 3753,0 л 73,2 %-ного сахарного сиропа, спирт этиловый ректификованный высшей очистки и воду за-

25 дают по расчету на крепость купажа 30%. Купаж выдерживают 24 часа, фильтруют и разливают.

Полученный по указанной технологии, 30 количестве и соотношении ингредиентов ликер обладает высокими органолептическими показателями, а именно имеет многообразную вкусовую и ароматическую гамму с явным преобладанием вкуса и аромата горького миндаля и красивый коричне- 35 вато-желтый цвет.

Ликер "Пикантный" для примеров № 2, 3, 4 и 5 готовят аналогично примеру № 1, только ингредиенты и сырье используют в 40 количествах, представленных в нижеприведенной таблице.

Таким образом, заявляемый количественный и качественный состав ликера придает ему неожиданный эффект, а именно 45 вкус и аромат горького миндаля, что позволяет достичь поставленной задачи - улучшить органолептические свойства ликера и расширить их ассортимент.

Ликер "Пикантный" имеет богатый витаминный состав за счет сочетания яблочного 50 и абрикосового соков.

Наличие яблочного сока в составе заявляемого ликера позволяет исключить использование лимонной кислоты.

55 Дегустационный балл заявляемого ликера - 9,7; прототипа - 9,4.

Сырье и ингредиенты	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5
Яблочный спиртованный сок	1900	2100	1800	2200
Абрикосовый спиртованный сок	1900	2100	1800	2200
Настой корицы	1,8	2,2	1,6	2,4
Сахарный сироп 73,2%-ный	3600	3900	3500	4000
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	задают по расчету купажа на крепость 30%	задают по расчету купажа на крепость 30%	задают по расчету купажа на крепость 30%	задают по расчету купажа на крепость 30%
Органолептические показатели	ликер имеет многообразную богатую вкусовую и ароматическую гамму с явным преобладанием вкуса миндаля цвет коричневатого-желтый	ликер имеет многообразную богатую вкусовую и ароматическую гамму с явным преобладанием вкуса и аромата горького миндаля цвет коричневатого-желтый	ликер обладает слабым вкусом и ароматом горького миндаля цвет бледно-коричневый	в результате увеличенного количественного состава ингредиентов в ликере появляется пере-сыщенный вкус и аромат горького миндаля цвет коричне-невый

Упорядник

Техред М.Моргентал

Коректор В.Петраш

Замовлення 629

Тираж

Підписне

Державне патентне відомство України,  
254655, ГСП, Київ-53, Львівська пл., 8

Виробничо-видавничий комбінат "Патент", м. Ужгород, вул.Гагарина, 101

