

Изобретение относится к области производства ликеро-водочных изделий, а именно ликеров из плодово-ягодного сырья.

Известен ликер, содержащий сахар, плодово-ягодное сырье, семена пажитника, кориандра и водно-спиртовую жидкость при следующем соотношении ингредиентов, кг/1000 дал:

| | |
|---------------------------------|----------------------|
| плодово-ягодное сырье | 2800,0–3200,0 |
| сахар | 3200,0–3300,0 |
| семена кориандра | 18,0–22,0 |
| семена пажитника | 18,0–22,0 |
| водно-спиртовая жидкость | остальное |

В качестве плодово-ягодного сырья используют свежие плоды терна или кизила в количестве соответственно 2800-3000 и 3000-3200 кг/1000 дал [1].

Известен также ликер, содержащий сахар, вишню свежую и чернику сушеную в качестве плодово-ягодного сырья, миндаль обыкновенный горький (ядро плода), ванилин, лимонную кислоту и водно-спиртовую жидкость при следующем соотношении ингредиентов, кг/1000 дал:

| | |
|--|---------------|
| вишня свежая | 3160,0 |
| черника сушеная | 56,0 |
| миндаль обыкновенный горький (ядро плода) | 4,8 |
| ванилин | 0,1 |
| сахар | 3820,0 |
| лимонная кислота (включая на ин- | |

версию сахара)

8,0

водно-спиртовая

жидкость

остальное [2]

Описанный ликер выбран в качестве прототипа.

Общим недостатком ликеров, как и других алкогольных напитков, является то, что при их употреблении повышается риск развития заболеваний поджелудочной железы. Особую тревогу вызывает то, что существует прямая связь между приемом алкоголя и раком поджелудочной железы. Относительный риск развития рака поджелудочной железы у лиц, употребляющих алкоголь, в 5,4 раза выше по сравнению с непьющими. Употребление алкоголя будет по литературным данным, способствовать развитию рака поджелудочной железы при лучевом воздействии.

Задачей изобретения является создание ликера, обладающего, наряду с высокими органолептическими показателями, повышенной физиологической ценностью, заключающейся в защите клеток поджелудочной железы.

Поставленная задача достигается тем, что предложенная композиция ингредиентов, содержащая сахар, ванилин, лимонную кислоту, плодово-ягодное сырье и водно-спиртовую жидкость дополнительно содержит водно-спиртовую настойку или экстракт корня эхинацеи пурпурной при следующем соотношении ингредиентов, кг/1000 дал:

| | |
|---|----------------------|
| плодово-ягодное сырье с содержанием общего экстракта 2,5–5,0 г//100 см³ | 2468,0–5048,0 |
| сахар | 2608,0–3810,0 |
| ванилин | 0,1 |
| лимонная кислота | 8,0 |
| водно-спиртовые настойка или экстракт корня эхинацеи пурпурной в пересчете на сухое вещество | 2,5–8,0 |
| водно-спиртовая жидкость | остальное |

Использование в предлагаемой композиции ликеров нового, ранее не применяемого ингредиента в сочетании с остальными, обеспечивает повышение физиологической ценности изделий данной группы, которая проявляется в защите клеток "поджелудочной железы от поражения этиловым спиртом. Это подтверждается экспериментальными данными. При этом повышение физиологической ценности достигается за счет доступного растительного сырья. Кроме того, эхинацея участвует в формировании органолептических показателей ликеров, что позволяет расширить их ассортимент.

Приготовление предлагаемого ликера предусматривает подготовку купажируемых материалов, купаж, обработку купажа, отдых и розлив.

В купажный чан задают плодово-ягодное сырье, приготовленное известным способом с содержанием общего экстракта, г/100 см 2,5-5,0. В качестве плодово-ягодного сырья используют вишневый спиртованный сок, черничный или рябиновый морсы I и II слива. В купажный чан задают остальные компоненты заявляемой

композиции: водно-спиртовую настойку корня эхинацеи пурпурной, ванилин, лимонную кислоту, сахарный сироп, спирт и воду, отвечающие требованиям стандартов из расчета доведения купажа до необходимой крепости. После внесения каждого из компонентов производят перемешивание купажа. По окончании купажирования смесь перемешивают в течение 15-20 мин. Производят анализ на соответствие требуемых показателей готового продукта. При несоответствии приготовленного купажа рецептуре производят его корректировку. Купаж фильтруют на фильтр-прессе "Прогресс". Прозрачный фильтрат изделия направляют в сборник готового продукта, осуществляют контрольную проверку и производят розлив готового ликера.

Ниже приведены примеры получения ликера в соответствии с заявляемым составом ингредиентов.

Пример 1. В купажный чан задают 3120 кг вишневого спиртованного сока I и II слива с содержанием общего экстракта 3,12 г на 100 см³ купажа и 210 кг черничного морса I и II слива с содержанием общего экстракта 0,25 г на 100 см³. Туда же из расчета 1000 дал купажа задают 380 л водно-спиртовой настойки корня эхинацеи пурпурной, что в пересчете на сухое вещество составляет 6,0 кг, ванилин (спиртовый раствор) в количестве 0,1 кг, 8 кг лимонной кислоты (водный раствор), сахарный сироп из расчета 3810 кг, спирт этиловый высшей очистки и воду из расчета на крепость купажа 30,0 об.%. После добавления каждого из ингредиентов купаж тщательно перемешивают. Полученный после введения всех ингредиентов купаж тщательно перемешивают в течение 20 минут и выдерживают в течение 24 часов. Производят анализ купажа и фильтруют на фильтр-прессе "Прогресс". Фильтрат направляют в сборник готовой продукции и затем на розлив.

Полученный ликер обладает приятным вкусом и ароматом свежих ягод с охлаждающим привкусом эхинацеи. Эхинацея заметно усиливает аромат ликера. Ликер имеет выраженные защитные свойства напитка.

Пример 2. Готовят композицию, как в примере 1. Полученная композиция имеет следующее соотношение ингредиентов, кг/1000 дал купажа:

| | |
|--|------------------|
| вишневый спиртованный сок I и II слива с общим содержанием экстракта 2,3 г/100 см³ | 2300,0 |
| черничный морс I и II слива с общим содержа- нием экстракта 0,2 г/ /100 см³ | 168,0 |
| ванилин | 0,1 |
| лимонная кислота | 8,0 |
| сахар | 3810,0 |
| водно-спиртовая настойка корня эхинацеи пурпурной в пересчете на сухое вещество 2,5 | |
| спирт этиловый ректи- фикат высшей очистки и вода из расчета на кре- пость купажа 25 об. % | остальное |

При данном соотношении ингредиентов изделие обладает приятным вкусом с привкусом эхинацеи и обладает защитными свойствами.

Пример 3. Композицию готовят как в примере 1. Полученная композиция имеет следующее соотношение ингредиентов, кг/1000 дал купажа:

| | |
|---|------------------|
| вишневый спиртованный сок I и II слива, с общим содержанием экстракта 4,8 г/100 см³ | 4800,0 |
| черничный морс I и II слива с общим содержа- нием экстракта 0,2 г/ /100 см³ | 168,0 |
| ванилин | 0,1 |
| лимонная кислота | 8,0 |
| сахар | 3810,0 |
| водно-спиртовая настойка корня эхинацеи пурпурной в пересчете на сухое вещество | 8,0 |
| спирт этиловый ректификат высшей очистки и вода из расчета на крепость купажа 30 об. % | остальное |

Полученный ликер обладает приятным ; вкусом свежих ягод и ярко выраженным привкусом эхинацеи. Ликер имеет хорошо выраженные защитные свойства напитка.

Пример 4. Композицию готовят, как в примере 1, с содержанием следующего соотношения ингредиентов, кг/1000 дал купажа:

| | |
|--|-----------|
| вишневый спиртованный сок I и II слива с общим содержанием экстракта 2,0 г/100 см ³ | 2000,0 |
| черничный морс I и II слива с общим содержанием экстракта 0,1 г/100 см ³ | 84,0 |
| ванилин | 0,1 |
| лимонная кислота | 8,0 |
| водно-спиртовая настойка корня эхинацеи пурпурной в пересчете на сухое вещество | 2,0 |
| сахар | 3810,0 |
| спирт этиловый ректификат высшей степени и вода из расчета на крепость купажа 25 об. % | остальное |

При данном соотношении ингредиентов ликер не имеет приятного аромата плодово-ягодного сырья и не ощущается привкуса эхинацеи. Ликер не обладает защитными свойствами.

Пример 5. Композиция, приготовленная как в примере 1 имеет следующее соотношение ингредиентов, кг/1000 дал купажа:

| | |
|--|-----------|
| вишневый спиртованный сок I и II слива с общим содержанием экстракта 5,0 г/100 см ³ | 5000,0 |
| черничный морс I и II слива с общим содержанием экстракта 0,3 г/100 см ³ | 252,0 |
| ванилин | 0,1 |
| лимонная кислота | 8,0 |
| сахар | 3810,0 |
| водно-спиртовая настойка корня эхинацеи пурпурной в пересчете на сухое вещество | 9,0 |
| спирт этиловый ректификат высшей очистки и вода из расчета на крепость купажа 30 об. % | остальное |

Данное соотношение ингредиентов придает ликеру резкий запах, что значительно снижает его органолептику. Защитные свойства напитка при этом не изменяются, а увеличение расхода ингредиентов экономически нецелесообразно.

Пример 6. Композиция, приготовленная как в примере 1 имеет следующее соотношение ингредиентов, кг/1000 дал купажа:

| | |
|--|-----------|
| рябиновый морс I и II слива с общим содержанием экстракта 5,0 г/100 см ³ | 5048,0 |
| ванилин | 0,1 |
| лимонная кислота | 8,0 |
| сахар | 2608,0 |
| водно-спиртовая настойка корня эхинацеи пурпурной в пересчете на сухое вещество | 8,0 |
| спирт этиловый ректификат высшей очистки и вода из расчета на крепость купажа 35 об. % | остальное |

Изделие обладает запахом и вкусом плодов сушеной рябины с присутствием охлаждающего вкуса эхинацеи.

Данная композиция имеет выраженные защитные свойства.

Пример 7, Приготовленная как в примере 1 композиция имеет следующее соотношение ингредиентов, кг/1000 дал купажа:

| | | |
|--------------------------------------|------------------|--|
| рябиновый морс I и II | | |
| слива с общим содержа- | | |
| нием экстракта | | |
| 2.5 г/100 см³ | 2524,0 | |
| ванилин | 0,1 | |
| лимонная кислота | 8,0 | |
| сахар | 2608,0 | |
| водно-спиртовая настойка | | |
| корня эхинацеи пурпурной | | |
| в пересчете на сухое вещество | 2,5 | |
| спирт этиловый ректификат | | |
| высшей очистки из расчета | | |
| на крепость купажа | | |
| 35 об. % | остальное | |

Изделие обладает приятным вкусом рябины с охлаждающим привкусом эхинацеи и обладает ярко-выраженными защитными свойствами.