

## ЛІКЕРНИЙ НАПІЙ "МУСКАТНИЙ АБРИКОСОВИЙ"

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікеро-горілчаного виробництва, до складів лікерних напоїв.

Відомий лікерний напій «Абрикосовий» (див. "Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.26), який вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
абрикосовий спиртований сік	дм <sup>3</sup>	11,5
морс кураги 1 І 2 зливу	дм <sup>3</sup>	24,7
гіркомигдалева олія 1:10	дм <sup>3</sup>	0,005
цукровий сироп 73,2%-ний	дм <sup>3</sup>	37,19
лимонна кислота	кг	0,11
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність купажу 25%об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	Кількість, кг
абрикоси	13,53
курага	6,42
гіркомигдалева олія	0,0005
цукор	37,19
лимонна кислота	0,14

В цій рецептурі як ароматичний компонент абрикосу використано абрикосовий спиртований сік.

По даній рецептурі отримують лікерний напій міцністю 25%об, прозорий, червоно-оранжевого кольору, з кисло-солодким смаком та ароматом абрикосів з відтінком аромату кісточок.

Недоліками цього лікерного напою є недостатньо високі органолептичні показники, а саме загальновідомий кисло-солодкий смак без оригінальності та розрізнений аромат двох компонентів, при використанні дорогих натуральних інгредієнтів'.

\*

Найбільш близьким за складом є лікерний напій «Пікантний» (див. "Рецептури лікеро-горілчаних напоїв І горілок", Київ, 1994р, ст.48), який вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
яблучний спиртований сік	дм <sup>3</sup>	20,0
абрикосовий спиртований сік	дм <sup>3</sup>	20,0
настій кориці	дм <sup>3</sup>	0,02

цукровий сироп 73,2%-ний	дм <sup>3</sup>	37,53
лимонна кислота	кг	0,05
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність купажу 30%об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	Кількість, кг
яблука	21,73
абрикоси	23,53
кориця	0,0013
цукор	37,53
лимонна кислота	0,08

В цій рецептурі як ароматичний компонент абрикосу використано абрикосовий спиртований сік.

1

По даній рецептурі отримують лікер десертний міцністю 30%об, прозорий, коричнево-жовтого кольору, з кисло-солодким смаком і складним фруктовим ароматом.

\*

Недоліками цього лікеру десертного є невисокі органолептичні показники, а саме загальновідомий неконкретний фруктовий аромат, який не запам'ятовується споживачем, при використанні великої кількості дорогих натуральних Інгредієнтів, як то яблучний та абрикосовий спиртовані соки І водно-спиртовий настій кориці, що ускладнює виробництво і підвищує собівартість продукту, чим знижується попит.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення лікерного напою з високими органолептичними показниками, а саме жовтого кольору з солодко-кислуватим смаком натурального абрикосу і ароматом натурального ^ стиглого абрикосу, шляхом підбору невеликої кількості недорогих, легкодоступних та технологічних Інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що лікерний напій має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, кислоту лимонну, цукровий сироп 65,8%-ний, барвник «Тартразин» та ароматичний компонент абрикосу, який згідно винаходу додатково містить замутнювач, а як ароматичний компонент абрикосу містить есенцію «Абрикосову» при І такому співвідношенні Інгредієнтів в мас%:

кислота лимонна	0,08 - 0,12
барвник «Тартразин»	0,0008 - 0,0012
цукровий сироп 65,8%-ний	18,706 - 22,706

замутнювач	0,04 - 0,08
есенція «Абрикосова»	0,0025 - 0,0035
спирт етиловий ректифікований	17,65 - 19,65
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як кислота лимонна, цукровий сироп 65,8%-ний та есенція «Абрикосова» разом зі спиртом етиловим ректифікованим і водою питною пом'якшеною в лікерному напої створюється солодко-кислуватий смак абрикосу, а завдяки дії ароматичного інгредієнту - есенції «Абрикосова» в лікерному напої створюється аромат натурального стиглого абрикосу. Барвник «Тартразин» надає напою жовтого кольору, а замутнювач робить напій непрозорим, надаючи йому вигляду натурального абрикосового соку. При цьому при приготуванні використовуються недорогі, легкодоступні та технологічні Інгредієнти, що полегшує виробництво напою та знижує собівартість продукту.

При приготуванні лікерного напою використовують такі інгредієнти:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962-67;
- воду питну за ГОСТ 2874-82 з жорсткістю до 1 мг-екв/дм<sup>3</sup> для натуральної непом'якшеної води;
- цукор-пісок по ДСТУ 2316-93;
- вугілля активоване марки БАУ-А за ГОСТ 6217-74 для очистки;
- замутнювач «Cloud Emulsion» J4522, вироблені фірмою «Буш Боак Алл ен»;
- барвник «Тартразин», кислота лимонна та есенція «Абрикосова» - згідно діючих ДСТУ та нормативних документів.

Лікерний напій готується у такій послідовності:

Спочатку готують сортировку з розрахунку на міцність біля 18%об - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки, далі задають цукровий сироп 65,8%-ний та перемішують купаж. Після цього послідовно, перемішуючи після кожної задачі інгредієнту, задають лимонну кислоту, барвник «Тартразин», замутнювач та есенцію «Абрикосову», попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму. Далі купаж ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторно визначають фізико-хімічні показники і органолептичні дані напою та в разі необхідності уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту.

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

У купажний чан об'ємом 100л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 18,65л і воду питну пом'якшену в кількості 60,48л та готують сортировку - водно-спиртову суміш, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля висотою 4м із швидкістю фільтрації 40дал/год. Після очисної обробки у доводний чан вносять цукровий сироп 65,8%-ний в кількості 20,706л та перемішують купаж. Після цього послідовно, перемішуючи після кожної задачі інгредієнту, задають лимонну кислоту в кількості 0,1кг, барвник «Тартразин» в кількості 0,001кг, і замутнювач «Cloud Emulsion» J4522 в кількості 0,06кг та есенцію «Абрикосову» в кількості 0,003кг, попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму. Потім розчин ретельно перемішують 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.

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

міцність, %	18
масова концентрація загального екстракту, г/см <sup>3</sup>	18,1
масова концентрація цукру, г/см <sup>3</sup>	18,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/см <sup>3</sup>	0,1 та з

такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	непрозора рідина
колір	жовтий
смак	солодко-кислуватий смак абрикосу
аромат	стиглого абрикосу

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 є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

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

Таблиця

інгредієнти на 1000 дал	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
кислота лимонна	кг	0,07	0,08	0,1	0,12	0,13
барвник «Тартразин»	кг	0,0007	0,0008	0,001	0,0012	0,0013
цукровий сироп 65,8% - ний	кг	17,706	18,706	20,706	22,706	23,706
зам утн ю вач	кг	0,03	0,04	0,06	0,08	0,09
есенція «Абрикосова»	кг	0,0022	0,0025	0,003	0,0035	0,0038
сп ирт етиловий ректиф ікований	л	17,65	17,65	18,65	19,65	19,65
вода питна пом'якшена	л	64,541 1	63,5207	60,48	57,4393	56,4189
Органолептичні показники'						
зовнішній вигляд		м утн увата рідина	непрозор а рідина	непрозора рідина	непрозора рідина	непрозора рідина
колір		світло -ж овтий	ж о втий	жовтий	ж о втий	помаранчевий
см ак		солод куватий	солодко- кислуватий	солодко -ки слува тий натурально го абрико су	солодко-кислий абрико су	різкий солодко - кислий
аром ат		ледь відчути ий аро м ат абрикосу	абрикосовий аромат	стиглого натурального абрикосу	сильний абрикосовий	нав'язливий абрикосовий
дегустаційна оцінка по 10-б альній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9