

ЛІКЕРНИЙ НАПІЙ "МУСКАТНИЙ ПОЛУНИЧНИЙ"

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

Відомий лікерний напій «Загадковий» (див. "Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.36), який вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
яблучний спиртований сік	дм ³	10,0
полуничний спиртований сік	дм ³	5,0
настій мускатного горіха 1 І 2 зливу	дм ³	0,032
настій кориці 1 і 2 зливу	дм ³	0,16
ванілін 1:10	дм ³	0,02
апельсинова есенція	кг	0,001
колер	кг	0Д
цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	34,28
лимонна кислота	кг	0,1
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	³ розрахунку на міцність купажу 25%об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	Кількість, кг
яблука	10,87
полуниці	5,815
мускатний горіх	0,005
кориця	0,01
ванілін	0,002
апельсинова есенція	0,001
лимонна кислота	0Д
колер	0,1
цукор	29,82

По даній рецептурі отримують лікерний напій міцністю 25%об, прозорий, коричневого кольору, з солодким смаком і складним округленим ароматом без виділення окремих інгредієнтів.

Недоліками цього лікерного напою є невисокі органолептичні показники, а саме неоригінальний монотонний солодкий смак і невизначений аромат, при використанні дорогих та трудомістких компонентів, як то яблучний І полуничний спиртований соки та водно-спиртові настої мускатного горіха і кориці.

Найбільш близьким за складом є лікерний напій «Святковий» (див. "Рецептури лікero-горілочаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.51), який вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
полуничний спиртований сік	дм ³	31,0
ванілін 1:10	дм ³	0,01
цукровий сироп 73,2%-ний	дм ³	39,78
лимонна кислота	кг	0,11
барвник червоний	кг	-
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 25%об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	КІЛЬКІСТЬ, КГ
полуниці	36,05
цукор	39,78
ванілін	0,001
лимонна кислота	0,14
барвник червоний	-

В цій рецептурі як ароматичний компонент полуниці використано полуничний спиртований сік.

По даній рецептурі отримують лікерний напій міцністю 25%об, прозорий, світло-червоного кольору, з кисло-солодким смаком і ароматом полуниці.

Недоліками цього лікерного напою є невисокі органолептичні показники, а саме загальновідомий кисло-солодкий смак, при використанні дорогих трудомістких натуральних компонентів.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення лікерного напою з високими органолептичними показниками, а саме червоного кольору з солодко-кислуватим смаком натуральної полуниці і ароматом натуральної свіжої полуниці, шляхом підбору невеликої кількості 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, барвник червоний та ароматичний компонент полуниці, який згідно винаходу додатково містить замутнювач, як барвник червоний містить барвник «Малиновий», а як ароматичний компонент полуниці містить есенцію «Полуничну» при такому співвідношенні

Інгредієнт R МЯС%-

кислота лимонна	0,08 - 0,12
барвник «Малиновий»	0,0008 - 0,0012
цукровий сироп 65,8%-ний	18,706 - 22,706
замутнювач	0,04 - 0,08
есенція «Полунична»	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 «Полунична» разом зі спиртом етиловим ректифікованим і водою питною пом'якшеною в лікерному напої створюється солодко-кислуватий смак полуниці, а завдяки дії ароматичного інгредієнту - есенції «Полунична» в лікерному напої створюється аромат натуральної свіжої полуниці. Барвник «Малиновий» надає напою червоного кольору, а замутнювач робить напій непрозорим, надаючи йому вигляду натурального полуничного соку. При цьому при приготуванні використовуються недорогі, легкодоступні та технологічні інгредієнти, що полегшує виробництво напою.

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/дм³ для натуральної непом'якшеної води;
- цукор-пісок по ДСТУ 2316-93;
- вугілля активоване марки БАУ-А за ГОСТ 6217-74 для очистки;
- барвник «Малиновий» Н7110 та замутнювач «Cloud Emulsion» J4522, вироблені фірмою «Буш Боак Аллен»;
- кислота лимонна та есенція «Полунична» - 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 «Малиновий», замутнювач та есенцію «Полуничну», 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 «Малиновий» Н7110 в кількості 0,001кг, замушнювач «Cloud Emulsion» J4522 в кількості 0,06кг та есенцію «Полуничну» 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 ³	18,1
масова концентрація цукру, г/см ³	18,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/см ³	0,1 та

з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	непрозора рідина
колір	червоний
смак	солодко-кислуватий смак полуниці
аромат	свіжої полуниці

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 лікero-горілчаному підприємстві обладнання.

Таблиця

інгредієнти на 1000 дал	Одиниця вим пруг	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
кислота лимонна	кг	0,07	0,08	0,1	0,12	0,13
барвник «Малиновий»	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
замутнювач	кг	0,03	0,04	0,06	0,08	0,09
есенція «Малинова»	кг	0,0022	0,0025	0,003	0,0035	0,0038
спирт етиловий ректифікований	л	17,65	17,65	18,65	19,65	19,65
вода питна пом'якшена	л	64,5411	63,5207	60,48	57,4393	56,4189
Органолептичні показники						
ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД		мутнувата рідина	непрозора рідина	непрозора рідина	непрозора рідина	непрозора рідина
колір		розовий	червоний	червоний	червоний	темно- червоний
смак		солодкуватий	солодко- кислуватий	солодко-кислуватий натуральної полуниці	солодко-кислий полуниці	різкий солодко- кислий
аромат		ледь відчутний аромат полуниці	полуничний аромат	свіжої натуральної полуниці	сильний полуничний	навіязливий полуничний
дегустаційна оцінка по альній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9