



УКРАЇНА

(19) UA (11) 33814 (13) A

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) ДЕСЕРТНИЙ НАПІЙ "ПІСНЯ ЛІСУ"

(21) 99041990

(22) 08.04.1999

(24) 15.02.2001

(33) UA

(46) 15.02.2001, Бюл. № 1, 2001 р.

(72) Сандул Петро Пилипович, Пилев Михайло  
Володимирович, Попова Валентина Миколаївна(73) Сандул Петро Пилипович, Пилев Михайло  
Володимирович, Попова Валентина Миколаївна

(57) Десертний напій, який має у своєму складі водно-спиртову суміш, воду питну пом'якшену, лимонну кислоту, цукровий сироп 65,8%, водно-спиртовий настій пряно-рослинної сировини, ароматизатор та лимонний компонент, який відрізняється тим, що як водно-спиртовий настій пряно-рослинної сировини

містить водно-спиртові настої 1 і 2 зливів м'яти і материнки, як ароматизатор містить харчовий ароматизатор винограду, а як лимонний компонент містить лимонну ефірну олію при такому співвідношенні інгредієнтів в об%:

харчовий ароматизатор винограду ..... 0,1-0,14  
цукровий сироп 65,8% ..... 17,0-19,0  
лимонна кислота..... 0,2-0,3  
ефірна олія лимонна..... 0,0008-0,0012  
водно-спиртовий настій м'яти 1 і 2 зливів ..... 0,3-0,7  
водно-спиртовий настій  
материнки 1 і 2 зливів..... 0,3-0,7  
водно-спиртова суміш з розрахунку  
на міцність купажу ..... решта 12 об. %

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілчаного виробництва, до складів десертних напоїв.

Відомий десертний напій "Пунш "Київський" (див. "Рецептури лікєро-горілчанних напоїв і горілок", Київ, 1994 р, ст.106), який вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
айвовий спиртований сік	дм <sup>3</sup>	13,66
настій лимонної шкірки 1 і 2 зливу	дм <sup>3</sup>	12,6
цукровий сироп 65,8%-ний	дм <sup>3</sup>	45,26
медова есенція	кг	0,0026
лимонна кислота	кг	0,29
колєр	кг	0,04
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність купажу 17% об

Витрата інгредієнтів на 100 л:

Компоненти	Кількість, кг
айва	17,3
лимонна шкірка свіжа	1,4
цукор	39,34
медова есенція	0,0026
лимонна кислота	0,29
колєр	0,04

За даною рецептурою отримують десертний

напій міцністю 17%об, прозорий, золотисто-

(19) UA (11) 33814 (13) A

жовтого кольору, з кисло-солодким смаком та злагодженим ароматом.

Недоліками цього десертного напою є низькі органолептичні показники, а саме загальновідомий смак та невизначений аромат.

Найбільш близьким за складом є десертний напій "Винний" (див. "Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок", Київ, 1994 р, ст.102), який вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
полуничний спиртований сік	дм <sup>3</sup>	22,0
настій лимонної шкірки 1 і 2 зливу	дм <sup>3</sup>	3,0
настій гвоздики 1 і 2 зливу	дм <sup>3</sup>	0,22
настій кориці 1 і 2 зливу	дм <sup>3</sup>	0,5
настій кардамону 1 і 2 зливу	дм <sup>3</sup>	0,14
ванілін 1:10	дм <sup>3</sup>	0,1
ромова есенція	кг	0,1
портвейн	дм <sup>3</sup>	20,0
коньяк	дм <sup>3</sup>	5,0
цукровий сироп 65,8%-ний	дм <sup>3</sup>	35,8
лимонна кислота	кг	0,3
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність купажу 17% об

Витрата інгредієнтів на 100 л:

Компоненти	Кількість, кг
полуниці	25,58
лимонна шкірка свіжа	0,33
гвоздика	0,014
кориця (кора)	0,031
кардамон (плоди)	0,008
ванілін	0,01
ромова есенція	0,1
портвейн білий міцністю 18-19%об	20,0
коньяк міцністю 40-42% об	5,0
цукор	31,12
лимонна кислота	0,3

Як водно-спиртовий настій пряно-рослинної сировини в даній рецептурі використані водно-спиртові настої 1 і 2 зливів гвоздики, кориці, кардамону, як ароматизатори – ванілін та ромова есенція, а як лимонний компонент – настій лимонної шкірки.

За даною рецептурою отримують десертний напій міцністю 17%об, прозорий, оранжево-червоного кольору, з солодким смаком і ароматом виноградного вина з прянощами.

Недоліками цього десертного напою є невисокі органолептичні показники, а саме: монотонний смак та аромат лише одного компонента – вина, за наявності багатьох інших.

Задачу, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення десертного напою з високими органолептичними показниками, а саме: кислуватим

солодким пряним смаком і пряно-освіжаючим ароматом з відтінком фруктів, зокрема винограду, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що десертний напій, який має у своєму складі водно-спиртову суміш, лимонну кислоту, цукровий сироп 65,8%-ний, водно-спиртовий настій пряно-рослинної сировини, ароматизатор та лимонний компонент, який згідно з винаходом як водно-спиртовий настій пряно-рослинної сировини містить водно-спиртові настої 1 і 2 зливів м'яти і материнки, як ароматизатор містить харчовий ароматизатор винограду, а як лимонний компонент містить лимонну ефірну олію при такому співвідношенні інгредієнтів в об%:

харчовий ароматизатор винограду	0,1-0,14
цукровий сироп 65,8%-ний	17,0-19,0
лимонна кислота	0,2-0,3
ефірна олія лимонна	0,0008-0,0012
водно-спиртовий настій м'яти 1 і 2 зливів	0,3-0,7
водно-спиртовий настій материнки 1 і 2 зливів	0,3-0,7
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність купажу 12%об	решта

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як цукровий сироп 65,8%-ний та лимонна кислота разом зі спиртом етиловим ректифікованим і водою питною пом'якшеною, в десертному напої створюється кислувато-солодкий смак з прянощами, який набувається за рахунок повного пряного аромату і невисокого вмісту спирту, а завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як харчовий ароматизатор винограду в поєднанні з ефірною олією лимонною та водно-спиртовими настоями материнки і м'яти 1 і 2 зливів в десертному напої створюється густий пряно-освіжаючий аромат з відтінком фруктів, зокрема винограду. Харчовий ароматизатор винограду надає напою червоного кольору.

При приготуванні десертного напою використовують такі інгредієнти:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962;
- воду питну за ГОСТ 2874 з жорсткістю до 1 мг-екв/дм<sup>3</sup>;
- цукор-пісок по ДСТУ 2316;
- вугілля активоване марки БАУ за ГОСТ 6217 для очистки;
- харчовий ароматизатор винограду №100198 фірми "Есаром" (Австрія);
- інші інгредієнти – згідно з діючими ДСТУ та нормативними документами.

Десертний напій готується у такій послідовності:

Спочатку готують водно-спиртову суміш з розрахунку на міцність біля 12%об – спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки. Далі задають водно-спиртові настої м'яти і материнки 1 і 2 зливів і перемішують. Після цього послідовно, перемішуючи після кожної задачі інгредієнту, задають цукровий сироп 65,8%-ний, лимонну кислоту, ефірну олію лимонну та харчовий ароматизатор винограду, попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму. Потім купаж ретельно перемішують і фільтрують, після у лабораторії 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 100 л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 12,06 л і воду питну пом'якшену в кількості 68,57л та готують водно-спиртову суміш, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля висотою 4 м із швидкістю фільтрації 40 дал/год.

Після очисної обробки у доводний чан вносять водно-спиртові настої м'яти і материнки 1 і 2 зливів в кількостях відповідно 0,5 л і 0,5 л, та перемішують. Після цього послідовно, перемішуючи після кожної задачі інгредієнту, задають цукровий сироп 65,8%-ний в кількості 18 л, лимонну кислоту в кількості 0,25 кг, ефірну олію лимонну в кількості 0,001 кг та харчовий ароматизатор винограду в кількості 0,12 кг, 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.

За вказаною рецептурою отримують десертний напій з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, % ..... 12,0  
 масова концентрація загального екстракту, г/см<sup>3</sup> ..... 15,8  
 масова концентрація цукру, г/см<sup>3</sup> ..... 15,6  
 масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/см<sup>3</sup> ..... 0,5

та з такими органолептичними показниками:  
 зовнішній вигляд..... прозора рідина  
 колір..... червоний  
 смак..... кислувато-солодкий пряний  
 аромат пряно-освіжаючий, з відтінком фруктів.  
 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.

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

Таблиця

Інгредієнти на 100 л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
харчовий ароматизатор винограду	кг	0,09	0,1	0,12	0,14	0,15
цукровий сироп 65,8%-ний	л	16	17	18	19	20
лимонна кислота	кг	0,18	0,2	0,25	0,3	0,2
ефірна олія лимонна	кг	0,0007	0,0008	0,001	0,0012	0,0013
водно-спиртовий настій м'яти 1 і 2 зливів	кг	0,2	0,3	0,5	0,7	0,8
водно-спиртовий настій материнки 1 і 2 зливів	л	0,2	0,3	0,5	0,7	0,8
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність купажу 42%об	л	83,3293	82,0992	80,629	79,1588	77,9287
<b>Органолептичні показники:</b>						
<b>Зовнішній вигляд</b>		Прозора рідина без сторонніх домішок і осаду				
<b>Колір</b>		рожевий	червоний	червоний	червоний	темно-червоний
<b>Смак</b>		горіччаний, з пряним присмаком	трохи солодкуватий, пряний	кислуватосолодкий, пряний	кисло-солодкий, виражений пряний	різкий кисло-солодкий, сильно пряний
<b>Аромат</b>		горіччаний, з легким пряним відтінком	пряний, з відтінком фруктів	пряно-освіжаючий, з відтінком фруктів	пряний освіжаючий фруктовый	різкий пряний
<b>Дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі</b>		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9

---

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

---

Підписано до друку \_\_\_\_\_ 2001 р. Формат 60х84 1/8.  
Обсяг \_\_\_\_\_ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. \_\_\_\_\_

---

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

---