



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 41671

(13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) АПЕРИТИВ "ЧОРНА СМОРОДИНА"

1	2
(21) 2001010281	«Firmenich Sp.zO.O.» (Польща), при такому спів-
(22) 15.01.2001	відношенні інгредієнтів на 100 л:
(24) 17.09.2001	
(46) 17.09.2001, Бюл. № 8, 2001 р.	ароматизатор-есенція «Чорна смородина» MR 0067 фірми «Firmenich Sp.zO.O.»
(72) Нежурбіда Ігор Андрійович, Рожкова Тетяна Олександрівна	(Польща), кг 0,03 - 0,05
(73) Нежурбіда Ігор Андрійович, Рожкова Тетяна Олександрівна	цукровий сироп 65,8%-ний, л 4,6 - 13,8
(57) Аперитив, що містить у своєму складі водно-спиртову суміш, лимонну кислоту у цукровий сироп 65,8%-ний та ароматичний компонент, який відрізняється тим, що додатково містить цитрат натрію, а як ароматичний компонент містить ароматизатор-есенцію «Чорна смородина» MR 0067 фірми	лимонна кислота, кг 0,25 - 0,45
	цитрат натрію, кг 0,015 - 0,040
	водно-спиртова суміш решта з розрахунку на міцність 25-35% об.

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

Відомий аперитив «Іртиш» (див. "Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок", Москва, 1981г, ст. 164), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
морс чорноплідної горобини 1 і 2 зливу	л	15,0
вишневий спиртований сік	л	5,0
настій аперитиву 1 і 2 зливу	л	2,0
портвейн	л	10,0
цукровий сироп 65,8%-ний	л	10,63
лимонна кислота	кг	0,29
спирт етиловий ректифікований та вода питна пом'якшена (водно-спиртова суміш)	л	з розрахунку на міцність 22% об

(13) A

(11) 41671

(19) UA

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	Кількість, кг
Для отримання настою:	
ромашка лікарська	0,035
мигдаль звичайний	0,025
коріандр посівний	0,03
черемха	0,035
Загалом:	0,125
горобина чорноплідна	6,47
вишня свіжа	5,27
портвейн білий міцністю 18-19%об	10,0л
лимонна кислота	0,50
глюкоз	0,54

По даній рецептурі отримують аперитив міцністю 22% об, прозору, темно-червоного кольору, з кисло-солодким з незначною терпкістю горобини смаком і складним ароматом.

Цей аперитив має складний аромат без виділення конкретного тону, який погано запам'ятову-

ється споживачем.

Найбільш близьким за складом до заявляемого є аперитив «Новость» (див. "Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок", Москва, 1981г, ст. 174), який вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
морс червоної смородини 1 і 2 зливу	л	31,25
морс агрусу 1 і 2 зливу	л	16,0
яблучний спиртований сік	л	3,4
настій "Новость" 1 і 2 зливу	л	2,5
цукровий сироп 65,8%-ний	л	11,96
лимонна кислота	кг	0,05
колер	кг	0,07
спирт етиловий ректифікований та вода питна пом'якшена (водно-спиртова суміш)	л	з розрахунку на міцність 17%об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	Кількість, кг
Для отримання настою "Новость":	
мигдаль звичайний гіркий	0,03
березові бруньки	0,02
перець чорний	0,02
перець стручковий червоний	0,035
глід	0,03

липовий цвіт	0,02
Загалом:	0,155
смородина червона	13,9
агрус	9,67
яблука	3,7
цукор	10,4
колер	0,07
лимонна кислота	0,05

Як ароматичний компонент в даному аперитиві використані морс червоної смородини, морс агрусу та настій "Новость".

По даній рецептурі отримують аперитив міцністю 18% об, прозору, золотисто-жовтого кольору, з кисло-солодким з гірчинкою смаком і складним ароматом.

Недоліками цього аперитиву є невисокі органолептичні показники, а саме смак з гірчинкою, що погано сприймається деякими споживачами, та складний аромат без виділення конкретного тону, який погано запам'ятовується.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення аперитиву з високими органолеп-

тичними показниками, а саме м'яким кисло-солодким смаком та ароматом натуральної чорної смородини, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що аперитив, який містить у своєму складі водно-спиртову суміш, лимонну кислоту, цукровий сироп 65,8%-ний та ароматичний компонент, згідно винаходу додатково містить цитрат натрію, а як ароматичний компонент містить ароматизатор-есенцію «Чорна смородина» MR 0067 фірми «Firmenich Sp.zO.O.» (Польща), при такому співвідношенні інгредієнтів на 100л:

ароматизатор-есенція «Чорна смородина» MR 0067 фірми «Firmenich Sp.zO.O.» (Польща), кг	0,02 - 0,04
цукровий сироп 65,8%-ний, л	4,6 - 13,8
лимонна кислота, кг	0,25 - 0,45
цитрат натрію, кг	0,015 - 0,040
водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 25 - 35%об

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як цукровий сироп 65,8%-ний, лимонна кислота та цитрат натрію в заданому співвідношенні в присутності водно-спиртової суміші в аперитиві створюється м'який кисло-солодкий смак. Пом'якшення смаку відбувається за рахунок введення в склад аперитиву цитрата натрію. Цитрат-іон в водно-спиртовій суміші зв'язує жирні кислоти, чим пом'якшує смак та знижує кислотність напою.

Завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як ароматизатор-есенція «Чорна смородина» MR 0067 фірми «Firmenich Sp.zO.O.» (Польща) та цитрату натрію в заданому співвідношенні в присутності водно-спиртової суміші, аперитив набуває аромату натуральної чорної смородини. Завдяки зв'язуванню цитратом натрію жирних кислот значно поліпшується аромат аперитиву - зникає спиртовий відтінок, що в цілому призводить до значного покращення ароматичного ефекту від використання ароматизатора-есенції «Чорна смородина» MR 0067 фірми «Firmenich Sp.zO.O.» (Польща) і відтворення в напої аромату натуральної чорної смородини без зайвих домішків.

Аперитив готується у такій послідовності:

Спочатку готують водно-спиртову суміш - суміш спирту етилового ректифікованого з водою питною пом'якшеною, розраховану на міцність напою, та очищують її на фільтраційній установці. В купажний чан задають біля 50% загальної кількості водно-спиртової суміші, потім додають цукровий сироп та перемішують. Далі в купаж послідовно вводять лимонну кислоту, цитрат натрію та ароматизатор-есенцію «Чорна смородина» MR 0067, розведені в гарячій воді у співвідношенні 1:10, та перемішують після кожного вводу інгредієнта. Купаж доводять водно-спиртовою сумішшю до заданого об'єму, ретельно перемішують та залишають на 2-6 годин для асиміляції. Після цього купаж фільтрують, лабораторне визначають фізико-хімічні показники (вміст спирту, кислотність та вміст цукру) і органолептичні дані напою, та в разі необхідності уточнюють ці параметри, додаючи відповідно спирт, лимонну кислоту або цукровий сироп. Готову продукцію відправляють на розлив.

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

При приготуванні аперитива використовують такі інгредієнти:

Інгредієнт	Кількість
ароматизатор-есенція "Чорна смородина" MR 0067 фірми "Firmenich Sp. zO.O." (Польща)	0,04кг
цитрат натрію фірми "Балі ЛТД" (Ізраїль)	0,025кг
кислота Чорна смородина харчова за ГОСТ 908-79Е	0,35кг
цукор за ГОСТ 21-78	7,0кг
спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962	33,26л
вода питна за ГОСТ 2874 з жорсткістю до 0,2 мг-екв/дм ³ для натуральної непом'якшеної води	решта до 100л

Спочатку готують водно-спиртову суміш — суміш спирту етилового ректифікованого з водою питною пом'якшеною, розраховану на міцність напою, та очищують її на фільтраційній установці. В купажний чан об'ємом 100 л задають водно-спиртову суміш в кількості 50 л, а потім додають цукровий сироп в кількості 8,0525 л та перемішують. Далі в купаж послідовно вводять лимонну кислоту в кількості 0,35 кг, цитрат натрію в кількості 0,025 кг та ароматизатор-есенцію «Чорна смородина» MR 0067 в кількості 0,4 кг, розведені в гарячій воді у співвідношенні 1:10, та перемішують після кож-

ного вводу інгредієнта. Купаж доводять водно-спиртовою сумішшю до заданого об'єму 100 л, ретельно перемішують та залишають на 4 години для асиміляції. Після цього купаж фільтрують, лабораторне визначають фізико-хімічні показники (вміст спирту, кислотність та вміст цукру) і органолептичні дані напою, та в разі необхідності уточнюють ці параметри, додаючи відповідно спирт, лимонну кислоту або цукровий сироп. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаній рецептурі отримують аперитив з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %	32,0
масова концентрація загального екстракту, г/100см ³	7,35
масова концентрація цукру, г/100см ³	7,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну кислоту, г/100см ³	0,35

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	безбарвний, з легким жовтуватим відтінком
смак	м'який кисло-солодкий
аромат	натуральної чорної смородини

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 виконання є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 виявляють

недостатні органолептичні показники, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

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

Таблиця

інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
ароматизатор-есенція «Чорна смородина» MR 0067 фірми «Firmenich Sp.zO.O.» (Польща)	кг	0,02	0,03	0,04	0,05	0,06
цукровий сироп 65,8%-ний	л	3,45	4,6	8,05	13,8	17,26
лимонна кислота	кг	0,2	0,25	0,35	0,45	0,5
цитрат натрію	кг	0,01	0,015	0,0275	0,04	0,05
водно-спиртова суміш	л	решта з розрахунку на міцність 25 - 35% об				
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд		прозора рідина без сторонніх домішок і осаду				
колір		безбарвний	безбарвний, з легким жовтуватим відтінком	безбарвний, з легким жовтуватим відтінком	з жовтуватим відтінком	жовтуватий
смак		ледь кислуватий	кислувато-солодкуватий	м'який кисло-солодкий	пом'якшений кисло-солодкий	різкий кисло-солодкий
аромат		ледь відчутний чорносмородинний	легкий натуральної чорної смородини	злагоджений натуральної чорної смородини	виразний натуральної чорної смородини	різкий чорносмородинний
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9