

ЛІКЕРНИЙ НАПІЙ "МУСКАТНИЙ ПЕРСИКОВИЙ"

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 ³	11,5
морс кураги 1 і 2 зливу	дм ³	24,7
гіркомигдалева олія 1:10	дм ³	0,005
цукровий сироп 73,2%-ний	дм ³	37,19
лимонна кислота	кг	0,11

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

В цій рецептурі як ароматичний компонент плодово-кісточкових фруктів використано абрикосовий спиртований сік, а забарвлення надають морс кураги 1 і 2 зливу та абрикосовий спиртований сік. I

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 «Аличевий» (див. "Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.27), який вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
аличевий спиртований сік	дм³	25,0

ванілін 1:10	дм ³	0,01
цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	50,9
лимонна кислота	кг	
колер	кг	0,03
тартразин	кг	0,0012
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
алича	27,2
ванілін	0,001
цукор	44,25
тартразин	0,0012
колер	0,03

В цій рецептурі як ароматичний компонент плодово-кісточкових фруктів використано аличевий спиртований сік, а як барвник - тартразин і колер.

По даній рецептурі отримують лікерний напій міцністю 25% об, прозорий, золотисто-жовтого кольору, з кисло-солодким смаком і ароматом аличі.

Недоліками цього лікерного напою є невисокі органолептичні показники, а саме неоригінальний кисло-солодкий смак та аромат лише одного з присутніх інгредієнтів, при використанні великої кількості дорогих натуральних інгредієнтів, що ускладнює виробництво напою, підвищує вартість продукту і знижує попит споживачів.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення лікерного напою з високими органолептичними показниками, а саме жовто-коричневого кольору з ролодко-кислуватим смаком натурального персику і ароматом стиглого персику, 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 65,8%-ний, барвник та ароматичний компонент плодово-кісточкових фруктів, який згідно винаходу додатково містить замутнювач, як ароматичний компонент плодово-кісточкових фруктів містить ароматизатор «Персикувий», а як барвник містить барвник «Сонячний захід» при такому співвідношенні інгредієнтів в мас%:

кислота лимонна	0,08-0,12
барвник «Сонячний закат»	0,0008 - 0,0012
цукровий сироп 65,8%-ний	18,706 -22,706
замутнювач	0,04 - 0,08
ароматизатор «Персииковий»	0,06 -0,10
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 ароматизатор «Персииковий» разом зі спиртом етиловим ректифікованим і водою питною пом'якшеною в лікерному напої створюється солодко-кислуватий смак персику, а завдяки дії ароматичного інгредієнту - ароматизатору «Персииковий» в лікерному напої створюється аромат стиглого персику. Барвник «Сонячний закат» надає напою жовто-коричневого кольору, а замутнювач робить напій непрозорим, надаючи йому вигляду натурального персикового соку. При цьому при приготуванні використовуються недорогі, легкодоступні та технологічні інгредієнти, що полегшує виробництво напою, знижуючи собівартість і підвищуючи попит споживачів.

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 «Сонячний закат» H8070 та замутнювач «Cloud Emulsion» J4522, вироблені фірмою «Буш Боак Аллен»;
- кислота лимонна та ароматизатор «Персииковий» - 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 «Сонячний закат», замутнювач та ароматизатор «Персииковий», 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 60,403л 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 Інгрєдєнту, задають лимонну кислоту в кількості 0,1кг, барвник «Сонячний закат» в кількості 0,001кг, замутнювач «Cloud Emulsion» J4522 в кількості 0,06кг та ароматизатор «Персиковий» в кількості 0,08кг, 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 і 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	жовто-коричневий
смак	солодко-кислуватий смак персику
аромат	стиглого персику

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 и 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 «Сонячний закат» *	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 утню вач	кг	0,03	0,04	0,06	0,08	0,09
ароматизатор «Персиковий»	кг	0,05	0,06	0,08	0,1	0,11
спирт етиловий ректифікований	л	17,65	17,65	18,65	19,65	19,65
вода питна пом'якшена	л	64,4933	63,4632	60,403	57,3428	56,3127
Органолептичні показники:						
ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД		мутнувата рідина	непрозора рідина	непрозора рідина	непрозора рідина	непрозора рідина
колір		світло-жовтий	жовтий	жовто-коричневий	жовто-коричневий	коричневий
смак		солодкуватий	солодко-кислий	солодко-кислий натурально персику	солодко-кислий персику	різкий солодко-кислий
аромат		ледь відчутний аромат персику	персиковий аромат	стиглого натурального персику	сильний персиковий	навіязливий персиковий
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9