

ЛІКЕРНИЙ НАПІЙ "МУСКАТНИЙ МАЛИНОВИЙ" Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілочного виробництва, до складів лікерних напоїв.

Відомий лікерний напій «Ранковий» (див. "Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.50), який вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
настій свіжих пелюстків троянди	дм <sup>3</sup>	■2,88
малинова есенція	кг	0,001
ванілін 3:10	дм <sup>3</sup>	0,01
цукровий сироп 65,8%-ний	дм <sup>3</sup>	46,0
лимонна кислота	кг	0,3
колер	кг	0,05
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
троянда свіжа (пелюстки)	0,2
малинова есенція	0,001
ванілін	0,001
колер	0,05
цукор	39,988
лимонна кислота	L_ 0,3

По даній рецептурі отримують лікерний напій міцністю 25%об, прозорий, золотисто-жовтого кольору, з солодким смаком і ароматом троянди з ледь відчутним ароматом малини.

Недоліками цього лікерного напою є низькі органолептичні показники, а саме монотонний солодкий смак та розрізнений аромат двох компонентів.

Найбільш близьким за складом є лікерний напій «Малиновий» (див. "Рецептури лікєро-горілочаних напоїв І горілок", Київ, 1994р, ст,46), який вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
малиновий спиртований сік	дм <sup>3</sup>	27,5

настій ванілі 1 і 2 зливу	дм <sup>3</sup>	0,34
цукровий сироп 65,8%-ний	дм <sup>3</sup>	50,48

лимонна кислота	кг	0,04
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
малина	29,9
ваніль	0,02
цукор	43,88
лимонна кислота	0,04

В цій рецептурі як ароматичний компонент малини використовується малиновий спиртований сік.

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

Недоліками цього лікерного напою є невисокі органолептичні показники, а саме загальновідомий смак і монотонний аромат лише одного з присутніх компонентів, при використанні ряду дорогих трудомістких натуральних компонентів.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення лікерного напою з високими органолептичними показниками, а саме малинового кольору з солодко-кислуватим малиновим смаком і ароматом натуральної свіжої малини, шляхом підбору невеликої кількості легкодоступних 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 «Малиновий» та ароматичний компонент малини, який згідно винаходу додатково містить замутнювач, а як ароматичний компонент малини містить есенцію «Малинову» при такому співвідношенні інгредієнтів в мас%:

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 «Малинова»	0,0012 - 0,0018
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 «Малинова» разом зі спиртом етиловим ректифікованим і водою питною пом'якшеною в лікерному напої створюється солодко-кислуватий малиновий смак, а завдяки дії ароматичного Інгрєдїєнту - есенції «Малинова» в лікерному напої створюється аромат натуральної свіжої малини. Барвник «Малиновий» надає напою малинового кольору, а замутнювач робить напій непрозорим, надаючи йому вигляду натурального малинового 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/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;
- барвник «Малиновий» Н7110 та замутнювач «Cloud Emulsion» J4522, вироблені фірмою «Буш Боак Аллен»;
- кислота лимонна та есенція «Малинова» - згідно діючих ДСТУ та нормативних документів.

Лікерний напій готується у такій послідовності:

Спочатку готують сортировку з розрахунку на міцність біля І 8%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 «Малинову», 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

4 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, замутнювач «Cloud Emulsion» J4522 в кількості 0,06кг та есенцію «Малинову» в кількості 0,0015кг, 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	малиновий
смак	солодко-кислуватий
	малиновий
аромат	свіжої малини

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 лікero-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 «Малиновий»	кг	0,0007	0,0008	0,001	0,0012	0,0013
цукроесий сироп 65,8%-ний	кг	17,706	18,706	20,706	22,706	23,706
замутювач	кг	0,03	0,04	0,06	0,08	0,09
есенція «Малинова»	кг	0,001	0,0012	0,0014	0,0018	0,002
спирт етиловий ректифікований	л	17,65	17,65	18,65	19,65	19,65
вода питна пом'якшена	л	64,5423	63,522	60,4815	57,441	56,4207
Органолептичні показники						
зовнішній вигляд		мутнувата рідина	непрозора рідина	непрозора рідина	непрозора рідина	непрозора рідина
колір		розовий	малиновий	малиновий	малиновий	темно-малиновий
смак		солодкуватий	солодко-кислуватий	солодко-кислуватий малиновий	солодко-кислий малиновий	різкий солодко-кислий
аромат		ледь відчутний малиновий аромат	малиновий аромат	свіжої натуральної малини	сильний малиновий	настійний малиновий
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9