

ЛІКЕРНИЙ НАПІЙ "КАВА З ЛИМОНОМ"

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

Відомий лікер десертний «Кавовий* (див. "Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст,38), який вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
настій кави 1 зливу	дм ³	22,5
ароматний спирт кави	дм ³	15,0
ванілін 1:10	дм ³	0,035
цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	34,51
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 30%об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	КІЛЬКІСТЬ, КГ
кава	3,0
ванілін	0,0035
цукор	30,0

По даній рецептурі отримують лікерний напій міцністю 30%об, прозорий, темно-коричневого кольору, з солодким смаком з характерною кавовою гіркотою та ароматом кави.

Недоліками цього лікерного напою є низькі органолептичні показники, а саме загальновідомий солодкий смак та аромат лише одного компоненту - кави.

Найбільш близьким за складом є лікер десертний «Хрещатик» (див. "Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р. ст.59), який вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт лимонної шкірки	дм ³	4,05
настій кави 1 зливу	дм ³	5,625
ароматний спирт кави	дм ³	3,75
цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	46,0
ванілін 1:10	кг	0,009
тартазин	кг	0,005

спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	³ розрахунку на міцність купажу 30% об
--	-----------------	--

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	Кількість, кг
лимонна шкірка свіжа	1,35
кава	0,75
цукор	40,0
ванілін	0,0009
тартазин	0,005

По даній рецептурі отримують лікерний напій міцністю 30%об, прозорий, золотисто-жовтого кольору, з солодким смаком і ароматом лимону і кави.

Недоліками цього лікерного напою є невисокі органолептичні показники, а саме монотонний солодкий смак та аромат лише двох компонентів при наявності великої кількості складних та трудомістких інгредієнтів.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення лікерного напою з високими органолептичними показниками, а саме гармонійним солодким з кислинкою смаком кави з лимоном та ароматом в поєднанні кави з лимоном, шляхом підбору невеликої кількості високотехнологічних інгредієнтів.

Поставлена задача вирішується тим, що лікерний напій має у своєму складі ароматичні компоненти лимону та кави, цукровий сироп 65,8%-ний, барвник та водно-спиртову суміш, який згідно винаходу додатково містить кислоту лимонну, як ароматичний компонент кави містить ароматизатор «Кофе», як ароматичний компонент лимону містить ароматизатор «Лимон», а як барвник містить колер при такому співвідношенні інгредієнтів в об %:

ароматизатор «Кофе»	0,06 - 0,10
ароматизатор «Лимон»	0,02 - 0,06
цукровий сироп 65,8%-ний	20,0 - 26,0
кислота лимонна	0,15 - 0,25
колер	0,8 - 1,2
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність купажу 18%об	решта

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як цукровий сироп 65,8%-ний, кислота лимонна та колер, що надає напою коричневого кольору, разом з водно-спиртовою сумішшю в лікерному напої створюється

гармонійний солодкий з кислинкою смак кави з лимоном, а завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як ароматизатори «Кофе» І «Лимон», які легкодоступні, технологічні та легкі в приготуванні, в лікерному напої створюється своєрідний аромат в поєднанні кави з лимоном.

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;
- ароматизатори «Кофе» Д1780 та «Лимон» Д2471 виробництва фірми «Буш Боак Аллен»;
- кислота лимонна та колер - згідно діючих ДСТУ та нормативних документів.

Лікерний напій готується у такій послідовності:

Спочатку готують водно-спиртову суміш 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. Після цього вводять лимонну кислоту та колер, попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної водно-спиртової суміші, взятої з загального об'єму, та перемішують. Наприкінці технологічного процесу вводять ароматизатор «Кофе» та ароматизатор «Лимон», також попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної водно-спиртової суміші, 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 18л і воду питну пом'якшену в кількості 57,68л та готують 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 23л та перемішують. Після цього вводять лимонну кислоту в кількості 0,2л та колер в кількості 1кг, попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної водно-спиртової суміші, взятої з загального об'єму, та перемішують. Наприкінці технологічного процесу вводять ароматизатор

«Кофе» Д1780 в кількості 0,08кг та ароматизатор «Лимон» Д2471 в кількості 0,04кг, також попередньо розведені в ІО-кратній кількості очищеної водно-спиртової суміші. 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	20,1
масова концентрація цукру, г/см ³	20
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/см ³	0,2 та

з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	коричневий
смак	гармонійний солодкий з кислинкою кави з лимоном
аромат	в поєднанні кави з лимоном

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 виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
ароматизатор «Кофе»	л	0,05	0,06	0,08	0,1	0,11
ароматизатор «Лимон»	л	0,01	0,02	0,04	0,06	0,07
цукровий сироп 65,8% - ний	л	18	20	23	26	28
кислота лимонна	л	0,12	0,15	0,2	0,25	0,28
колер	л	0,7	0,8	1	1,2	1,3
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність купажу 18%об	л	81,12	78,97	75,68	72,39	70,24
Органолептичні показники						
зовнішній вигляд		прозора рідина без сторонніх домішок і осаду				
колір	світло-коричневий	коричневий	коричневий	коричневий	темно-коричневий	темно-коричневий
смак	слабко солодкий	солодкий з кислинкою, помічено смак кави з лимоном	гармонійний з кислинкою кави з лимоном	солодкий з кислинкою кави з лимоном	солодко-кислий, кави і лимону	різкий солодко-кислий, кави і лимону
аромат	помічено аромат кави з лимоном	слабкий аромат кави з лимоном	в поєднанні кави з лимоном	виразний, кави і лимону	навіязливий, кави і лимону	навіязливий, кави і лимону
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9

РЕФЕРАТ ДО ПАТЕНТУ
ЛІКЕРНИЙ НАПІЙ "КАВА З ЛИМОНОМ"

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

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення лікерного напою з високими органолептичними показниками, а саме гармонійним солодким з кислинкою смаком кави з лимоном та ароматом в поєднанні кави з лимоном, шляхом підбору невеликої кількості високотехнологічних інгредієнтів. Співвідношення інгредієнтів в об%:

ароматизатор «Кофе»	0,06 -0,10
ароматизатор «Лимон»	0,02 - 0,06
цукровий сироп 65,8%-ний	20,0 - 26,0
кислота лимонна	0,15 -0,25
колер	0,8- 1,2
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність купажу 18%об	решта

Технічний результат - по даному складу отримують лікерний напій з гармонійним солодким з кислинкою смаком кави з лимоном та ароматом в поєднанні кави з лимоном, причому при приготуванні напою використовують невелику кількість високотехнологічних інгредієнтів.