



УКРАЇНА

(19) UA (11) 37850 (13) A

(51) 7 C12G3/06

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

(54) СОЛОДКА НАСТОЙКА "РУМБА"

(21) 2000042341

(22) 24.04.2000

(24) 15.05.2001

(33) UA

(46) 15.05.2001, Бюл. № 4, 2001 р.

(72) Вакаров Василь Михайлович, Корнєв В'ячеслав Васильович, Чумак Тамара Іванівна, Курносікова Валентина Миколаївна, Швидка Лідія Миколаївна

(73) Відкрите акціонерне товариство "Пивзавод "Іванівський", Акціонерне товариство закритого типу "Аромат"

(57) Солодка настойка має у своєму складі водно-спиртову суміш, цукровий сироп 65,8%, барвник та ароматичний компонент какао, яка **відрізняється** тим, що додатково містить кислоту лимонну, ароматизатор "Milk" 02551 NF та морквяний ароматизатор, в якості якого використовують ароматиза-тор "Морква" або настій насіння моркви на основі CO₂-екстракту, як ароматичний компонент какао містить ароматизатор "Cacao chocolate" 02450 NF, а як барвник містить барвник "Caramel" 47006 NC при такому співвідношенні інгредієнтів на 100 л напою:

ароматизатор "Cacao chocolate" 02450 NF, л	0,04-0,05
ароматизатор "Milk" 02551 NF, л	0,02-0,04
ароматизатор "Морква", л	0,01-0,02
або настій насіння моркви на основі CO ₂ -екстракту, л	1,8-2,2
барвник "Caramel" 47006 NC, кг	0,30-0,42
цукровий сироп 65,8%, л	16,0-18,0
кислота лимонна, кг	0,1-0,2
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 25 %об	решта

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

Відомий солодкий слабоградусний десертний напій - лікер «Блюз» (див. "Рецептури лікєро-горілчанних напоїв і горілок", К., 1994 р, ст. 29), який вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
шоколадна есенція	кг	0,05
ароматний спирт ка-ви	дм ³	0,4
ванілін 1:10	дм ³	0,035
цукровий сироп 65,8%	дм ³	46,0
колер	кг	0,2
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 30% об

Витрата інгредієнтів на 100 л:

Компоненти	Кількість, кг
шоколадна есенція	0,05
кава (плоди обжарені)	0,08
ванілін	0,0035

цукор	40,0
колер	0,2

По даній рецептурі отримують лікер міцністю 30 %об, прозорий, коричневого кольору, з солодким смаком з присмаком какао і какао-кавовим ароматом.

Недоліками цього лікєру є невисокі органолептичні показники, а саме незлагоджений аромат какао і кави.

Найбільш близьким за складом є солодкий слабоградусний лікєро-горілчаний напій - лікер «Шоколадний» (див. "Рецептури лікєро-горілчанних напоїв і горілок", К., 1994р, ст.65), який вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
настій какао 1 зливу	дм ³	4,8
ароматний спирт ка-као	дм ³	4,0
ароматний спирт плодів кави	дм ³	0,4
настій ванілі 1 та 2 зливу	дм ³	0,68
цукровий сироп 65,8%	дм ³	40,25

(19) UA (11) 37850 (13) A

колер	кг	0,26
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 30% об

Витрата інгредієнтів на 100 л:

Компоненти	Кількість, кг
какао порошок	1,2
кава	0,08
ваніль	0,04
цукор	35,0
колер	0,26

В якості ароматичного компонента какао в даному напої використовують ароматний спирт какао.

По даній рецептурі отримують лікер міцністю 30 %об, прозорий, темно-коричневого кольору, з солодким смаком з присмаком какао і ароматом какао.

Недоліками цього лікеру є невисокі органолептичні показники, а саме простий смак і аромат какао, незважаючи на наявність в складі напою ароматичних компонентів кави і ванілі.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення солодкої настойки з високими органолептичними показниками, а саме темно-коричневого кольору, з приємним солодким смаком і гармонійним ароматом натурального молочного шоколаду, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що солодка настойка, яка має у своєму складі водно-спиртову суміш, цукровий сироп 65,8%, барвник та ароматичний компонент какао, згідно винаходу додатково містить кислоту лимонну, ароматизатор «Milk» 02551 NF та морквяний ароматизатор, в якості якого використаний ароматизатор «Морква», як ароматичний компонент какао містить ароматизатор «Cacao chocolate» 02450 NF, а як барвник містить барвник «Caramel» 47006 NC при такому співвідношенні інгредієнтів на 100 л напою:

ароматизатор «Cacao chocolate» 02450 NF	0,04-0,05 л
ароматизатор «Milk» 02551 NF	0,02-0,04 л
ароматизатор «Морква»	0,01-0,02 л
барвник «Caramel» 47006 NC	0,30-0,42 кг
цукровий сироп 65,8%-ний	16,0-18,0 л
кислота лимонна	0,1-0,2 кг
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 25 %об	решта

Варіантом виконання винаходу є солодка настойка, яка в якості морквяного ароматизатора містить настій насіння моркви на основі CO₂-екстракту при такому співвідношенні інгредієнтів на 100л напою:

ароматизатор «Cacao chocolate» 02450 NF	0,04-0,05 л
ароматизатор «Milk» 02551 NF	0,02-0,04 л
настій насіння моркви на основі CO ₂ -екстракту	1,8-2,2 л
барвник «Caramel» 47006 NC	0,30-0,42 кг

цукровий сироп 65,8%-ний	16,0-18,0 л
кислота лимонна	0,1-0,2 кг
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 25 %об	решта

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як цукровий сироп 65,8%, барвник «Caramel» 47006 NC та кислота лимонна разом з водно-спиртовою сумішшю, в солодкій настойці створюють приємний солодкий смак, а завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як ароматизатори «Cacao chocolate» 02450 NF та «Milk» 02551 NF, при умові додавання морквяного ароматизатора (ароматизатор «Морква» або настій насіння моркви на основі CO₂-екстракту), в солодкій настойці отримують гармонійний аромат натурального молочного шоколаду. Рослинний аромат морквяного ароматизатора вносять в аромат шоколаду натуральні тони.

Барвник «Caramel» 47006 NC у вказаній кількості обумовлює відповідний темно-коричневий колір.

Солодка настойка готується у такій послідовності:

Спочатку по відомій технології готують водно-спиртову суміш - сортировку з розрахунку на міцність біля 25 %об, змішуючи спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки. В купажний чан задають біля 1/2 частини загальної кількості сортировки. Потім в купажний чан задають ароматизатори «Cacao chocolate» 02450 NF та «Milk» 02551 NF, попередньо розчинені в 10-кратній кількості взятій з загальної розрахункової кількості води питної пом'якшеної, а також морквяний ароматизатор - ароматизатор «Морква» або настій насіння моркви на основі CO₂-екстракту, і знов перемішують. Далі задають кислоту лимонну у вигляді заздалегідь приготовленого 50% водного розчину, вода для якого взята з загальної розрахункової кількості води питної пом'якшеної, і цукровий сироп 65,8%, та перемішують. Наприкінці технологічного процесу в купаж додають барвник «Caramel» 47006 NC, у вигляді 50% водного розчину, заздалегідь приготовленого з розрахункової кількості води. Купаж доводять сортировою до заданого об'єму і остаточно ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторно визначають фізико-хімічні показники і органолептичні дані напою та в разі необхідності уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту.

Приклади конкретного виконання (Див. таблиці 1 і 2, приклади 3):

При приготуванні горілки особливої використовують такі інгредієнти:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962;
- воду питну за ГОСТ 2874 з жорсткістю до 1 мг-екв/дм³ для натуральної непом'якшеної води і до 0,2 мг-екв/дм³ для пом'якшеної;
- цукор-пісок за ДСТУ 2316 і ГОСТ 21;
- натуральний ароматизатор № 12 «Морква» виробництва АТЗТ «Аромат» згідно ТУУ 18.504-99 «Натуральні ароматизатори з рослинної сировини»;
- настій насіння моркви на основі CO₂-екстракту за ТУУ 18;

• барвник «Caramel» 47006 NC і ароматизатори «Milk» 02551 NF та «Cacao chocolate» 02450 NF виробництва фірми «Етол» (Словенія), дозволені до використання МОЗ України (гігієнічні висновки № 5.08.07/5472, № 5.08.07/470, № 5.08.07/472).

Приклад конкретного виконання при використанні ароматизатора «Морква» в якості морквяного ароматизатора:

Спочатку по відомій технології готують водно-спиртову суміш - сортировку з розрахунку на міцність готового напою біля 25 %об, змішуючи спирт етиловий ректифікований і воду питну пом'якшену, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля. В купажний чан об'ємом 100 л задають сортировку в кількості 40 л. Потім в купажний чан задають ароматизатори «Cacao chocolate» 02450 NF в кількості 0,045 л та «Milk» 02551 NF в кількості 0,03 л, попередньо розчинені в 10-кратній кількості взятої з загальної розрахункової кількості води питної пом'якшеної, і ароматизатор «Морква» в кількості 0,015 л, попередньо розчинені в 10-кратній кількості взятої з загальної розрахункової кількості води питної пом'якшеної, і знов перемішують. Далі задають кислоту лимонну в кількості 0,15 кг у вигляді заздалегідь приготовленого 50% водного розчину, вода для якого взята із загальної розрахункової кількості води питної пом'якшеної, і цукровий сироп 65,8% в кількості 17,25 л, та перемішують. Наприкінці технологічного процесу в купаж додають барвник «Caramel» 47006 NC в кількості 0,36 кг, у вигляді 50% водного розчину, заздалегідь приготовленого з розрахункової кількості води. Купаж доводять сортировкою до заданого об'єму – 100 л, і остаточно 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.

Приклад конкретного виконання при використанні в якості морквяного ароматизатора настою насіння моркви на основі CO₂-екстракту:

Спочатку по відомій технології готують водно-спиртову суміш - сортировку з розрахунку на міцність готового напою біля 25 %об, змішуючи спирт етиловий ректифікований і воду питну пом'якшену, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля. В купажний чан об'ємом 100 л задають сортировку в кількості 40 л. Потім в купажний чан задають ароматизатори «Cacao chocolate» 02450 NF в кількості 0,045 л та «Milk» 02551 NF в кількості 0,03 л, попередньо розчинені в 10-кратній кількості взятої з загальної розрахун-

кової кількості води питної пом'якшеної, і настій насіння моркви на основі CO₂-екстракту в кількості 2,0 л, і знов перемішують. Далі задають кислоту лимонну в кількості 0,15 кг, у вигляді заздалегідь приготовленого 50% водного розчину, вода для якого взята з загальної розрахункової кількості води питної пом'якшеної, і цукровий сироп 65,8% в кількості 17,25 л, та перемішують. Наприкінці технологічного процесу в купаж додають барвник «Caramel» 47006 NC в кількості 0,36 кг у вигляді 50% водного розчину, заздалегідь приготовленого з розрахункової кількості води. Купаж доводять сортировкою до заданого об'єму – 100 л і остаточно 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 солодку настойку з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %	25
масова доля загального екстракту, г/100см ³	15,1
масова доля загального цукру, г/100см ³	15,0
масова доля кислот в перерахунку на лимонну кислоту, г/100см ³	0,15

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	темно-коричневий
смак	приємний солодкий
аромат	натурального молочного шоколаду

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,5.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиць 1 і 2. Таблиця 1 стосується приклада при використанні солодкої настойки з ароматизатором «Морква» в якості морквяного ароматизатора, а таблиця 2 - при використанні настою насіння моркви на основі CO₂-екстракту. З таблиць видно, що найкращими прикладами є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Солодка настойка готується промисловим способом на базі наявного на лікero-горілчаному підприємстві обладнання.

Таблиця 1

інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
ароматизатор "Cacao chocolate" 02450 NF	л	0,035	0,04	0,045	0,05	0,055
ароматизатор "Milk" 02551 NF	л	0,01	0,02	0,03	0,04	0,05
ароматизатор "Морква"	л	0,005	0,01	0,015	0,02	0,025
барвник "Сагапел" 47006 NC	кг	0,25	0,3	0,36	0,42	0,5
цукровий сироп 65,8%-ний	л	15	16	17,25	18	19
кислота лимонна	кг	0,05	0,1	0,15	0,2	0,25
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 25 %об	л	решта	решта	решта	решта	решта
Органолептичні показники:						
Зовнішній вигляд						
Прозора рідина без сторонніх домішок і осаду						
Колір		Світло-коричневий	Коричневий	Темно-коричневий	Темно-коричневий	Темно-коричневий
Смак		Солодкий	Солодкий	Приємний солодкий	Солодкий з кислотою	Приторний солодко-кислий
Аромат		Легкий аромат какао	Легкий аромат натурального шоколаду	Натурального молочного шоколаду	Виразний аромат шоколаду і вершків	Сильний аромат шоколаду, вершків і трави
Дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9

Таблиця 2

інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
ароматизатор "Cacao chocolate" 02450 NF	л	0,035	0,04	0,045	0,05	0,055
ароматизатор "Milk" 02551 NF	л	0,01	0,02	0,03	0,04	0,05
настій нарізня моркви на основі CO ₂ -екстракту	л	1,6	1,8	2	2,2	2,4
барвник "Satamel" 47006 NC	кг	0,25	0,3	0,36	0,42	0,5
цукровий сироп 65,8%	л	15	16	17,25	18	19
кислота лимонна	кг	0,05	0,1	0,15	0,2	0,25
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 25 %об	л	решта	решта	решта	решта	решта
Органолептичні показники:						
Зовнішній вигляд						
Прозора рідина без сторонніх домішок і осаду						
Колір		Світло-коричневий	Коричневий	Темно-коричневий	Темно-коричневий	Темно-коричневий
Смак		Солодкий	Солодкий	Приємний солодкий	Солодкий з кислотою	Приторний солодко-кислий
Аромат		Легкий аромат какао	Легкий аромат натурального шоколаду	Натурального молочного шоколаду	Виразний аромат шоколаду і вершків	Сильний аромат шоколаду, вершків і трави
Дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		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
