



УКРАЇНА

(19) UA (11) 37851 (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) СОЛОДКА НАСТОЙКА "САМБА"

(21) 2000042342

(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, що має у своєму складі водно-спиртову суміш, цукровий сироп 65,8%, кислоту лимонну, барвник та фруктовий ароматичний компонент, яка **відрізняється** тим, що додатково містить морквяний ароматизатор, в якості якоговикористовують ароматизатор «Морква» або настій насіння моркви на основі CO₂-екстракту, як фруктовий ароматичний компонент містить ароматизатор «Coconut» 02444 NF та як барвник містить колер «Caramel» 47006 NC при такому співвідношенні інгредієнтів на 100 л напою:

ароматизатор «Coconut» 02444 NF, л	0,01-0,02
ароматизатор «Морква», л	0,005-0,015
настій насіння моркви на основі CO ₂ -екстракту, л	2,0-2,4
цукровий сироп 65,8%, л	15,0-17,0
кислота лимонна, кг	0,10-0,14
колор «Caramel» 47006 NC, кг	0,01-0,02
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 24 %об	решта

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

Відома солодка настойка «Абрикосова» (див. "Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.11.1), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
абрикосовий спиртований сік	дм ³	11,5
морс кураги 1 і 2 зливу	дм ³	94,9
цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	25,61
лимонна кислота	кг	0,05
колор	кг	0,03
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 20 %об

По даній рецептурі отримують солодку настойку міцністю 20 %об, прозору, рожево-жовтого кольору, з кисло-солодким смаком і ароматом абрикосів.

Для досягнення, достатніх органолептичних показників в цій солодкій настоекі використовують велику кількість цінних натуральних компонентів, таких як абрикосовий спиртований сік і морс кураги 1 і 2 зливу.

Найбільш близькою за складом є солодка настойка «Апельсинова» (див. "Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994 р, ст. 113), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт апельсинової шкірки	дм ³	4,5
цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	28,75
лимонна кислота	кг	0,02
барвник харчовий червоний	кг	-
тартазин	кг	0,0024
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 20 %об

(19) UA (11) 37851 (13) A

В якості фруктового ароматичного компонента дана рецептура містить ароматний спирт апельсинової шкірки.

По даній рецептурі отримують солодку настойку міцністю 20 %об, прозору, апельсинового кольору, з солодким смаком і ароматом апельсину.

Недоліками цієї солодкої настойки є невисокі органолептичні показники, а саме аромат апельсинової шкірки не передає ароматичні властивості натурального плоду - апельсину.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення гіркої настойки з високими органолептичними показниками, а саме золотисто-жовтого кольору, з кисло-солодким смаком і ароматом натурального кокосу, шляхом підбору невеликої кількості натуральних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що солодка настойка, яка має у своєму складі, водно-спиртову суміш, цукровий, сироп 65,8%-ний, кислоту лимонну, барвник та фруктовий ароматичний компонент, згідно винаходу додатково містить морквяний ароматизатор, в якості якого використовують ароматизатор «Морква», як фруктовий ароматичний компонент містить ароматизатор «Coconut» 02444 NF та як барвник містить колер «Caramel» 47006 NC при такому співвідношенні інгредієнтів на 100 л напою:

ароматизатор «Coconut» 02444 NF	0,01-0,02 л
ароматизатор «Морква»	0,005-0,015 л
цукровий сироп 65,8%-ний	15,0-17,0 л
кислота лимонна	0,10-0,14 кг
колер «Caramel» 47006 NC	0,01-0,02 кг
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 24 %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 100 л напою:

ароматизатор «Coconut» 02444 NF	0,01-0,02 л
настій насіння моркви на основі CO ₂ -екстракту	2,0-2,4 л
цукровий сироп 65,8%-ний	15,0-17,0 л
кислота лимонна	0,10-0,14 кг
колер «Caramel» 47006 NC	0,01-0,02 кг
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 24 %об	решта

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як цукровий сироп 65,8%-ний, колер «Caramel» 47006 NC та кислота лимонна разом з водно-спиртовою сумішшю, в солодкій настойці створюють приємний кисло-солодкий смак, а завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як ароматизатор «Coconut» 02444 NF при умові додавання морквяного ароматизатора (ароматизатор «Морква» або настій насіння моркви на основі CO₂-екстракту), в солодкій настойці отримують гармонійний аромат натурального кокосу. Рослинний аромат морквяного ароматизатора вносять в аромат кокоса натуральні рослинні тони, гармо-

нійним поєднанням яких досягається тотожність аромата напою аромату натуральних плодів кокосу. Барвник колер «Caramel» 47006 NC у вказаній кількості обумовлює відповідний золотисто-жовтий колір.

Солодка настойка, готується у такій, послідовності:

Спочатку по відомій технології готують водно-спиртову суміш - сортировку з розрахунку на міцність готового напою біля 24 %об - 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 ароматизатор «Coconut» 02444 NF, попередньо розчинений в 10-кратній кількості, взятої з загальної розрахункової кількості води питної пом'якшеної, і морквяний ароматизатор - ароматизатор «Морква» або настій насіння моркви на основі CO₂-екстракту, та знов перемішують. Далі задають кислоту лимонну у вигляді заздалегідь приготовленого 50%-ного водного розчину, вода для якого взята з загальної розрахункової кількості води питної пом'якшеної, і цукровий сироп 65,8%-ний, та перемішують. Наприкінці технологічного процесу в купаж додають барвник колер «Caramel» 47006 NC, у вигляді 50%-ного водного розчину, заздалегідь приготовленого з розрахункової кількості води. Купаж доводять сортировкою до заданого об'єму і остаточно ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторне 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, приклад 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 ароматизатор «Coconut» 02444 NF виробництва фірми «Етол» (Словенія) дозволені до використання МОЗ України (гігієнічні висновки № 5.08.07/5472, № 5.08.07/1339).

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 24 %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 ароматизатор «Coconut» 02444 NF в кількості 0,015 л, попередньо розчине-

ний в 10-кратній кількості взятої з загальної розрахункової кількості води питної пом'якшеної, і ароматизатор «Морква» в кількості 0,01 л та знов перемішують. Далі задають кислоту лимонну в кількості 0,12 кг у вигляді заздалегідь приготовленого 50%-ного водного розчину, вода для якого взятої із загальної розрахункової кількості води питної пом'якшеної, цукровий сироп 65,8%-ний в кількості 16,11 л, та перемішують. Наприкінці технологічного процесу в купаж додають барвник «Caramel» 47006 NC в кількості 0,015 кг, у вигляді 50%-ного 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 24 %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 ароматизатор «Cocunut» 02444 NF в кількості 0,015 л, попередньо розчинений в 10-кратній кількості взятої з загальної розрахункової кількості води питної пом'якшеної, і настій насіння моркви на основі CO₂-екстракту в кількості 2,2 л, та знов перемішують. Далі задають кислоту лимонну в кількості 0,12 кг, у вигляді заздалегідь приготовленого 50%-ного водного розчину, вода для якого взятої з загальної розрахункової кількості води питної пом'якшеної, і цукровий сироп 65,8%-ний в кількості 16,11 л, та перемішують. Наприкінці технологічного процесу в купаж додають барвник «Caramel» 47006 NC в кількості 0,015 кг, у

вигляді 50%-ного 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, %	24
масова доля загального екстракту, г/100см ³	14,1
масова доля загального цукру, г/100см ³	14,0
масова доля кислот в перерахунку на лимонну кислоту, г/100см ³	0,12

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	золотисто-жовтий
смак	приємний кисло-солодкий
аромат	натурального кокосу

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 лікєро-горілчаному підприємстві обладнання.

Таблиця 1

інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
ароматизатор "Cocolut" 02444 NF	л	0,008	0,01	0,015	0,02	0,025
ароматизатор "Морква"	л	0,003	0,005	0,01	0,015	0,02
колер "Сагамел" 47006 NC	кг	0,008	0,01	0,015	0,02	0,025
цукровий сироп 65,8%-ний	л	14	15	16,11	17	18
кислота лимонна	кг	0,08	0,1	0,12	0,14	0,16
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		З легкою жовтизною	Золотисто-жовтий	Золотисто-жовтий	Золотисто-жовтий	Жовтий
Смак		Солодкий	Солодкий з кислинкою	Приємний кисло-солодкий	Виразний кисло-солодкий	Приторний солодко-кислий
Аромат		Легкий аромат кокосу	Легкий аромат натурального кокосу	Натурального кокосу	Виразний аромат кокосу	Сильний аромат кокосу з стороннім ро-с-линим
Дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9

Таблиця 1

інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
ароматизатор "Socolut" 02444 NF	л	0,008	0,01	0,015	0,02	0,025
Настій насіння моркви на основі CO ₂ -екстракту	л	1,8	2	2,2	2,4	2,8
колер "Caramel" 47006 NC	кг	0,008	0,01	0,015	0,02	0,025
цукровий сироп 65,8%	л	14	15	16,11	17	18
кислота лимонна	кг	0,08	0,1	0,12	0,14	0,16
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		З легкою жовтизною	Золотисто-жовтий	Золотисто-жовтий	Золотисто-жовтий	Жовтий
Смак		Солодкий	Солодкий з кислинкою	Приємний кисло-солодкий	Виразний кисло-солодкий	Пригортний со-лодко-кислий
Аромат		Легкий аромат кокосу	Легкий аромат натурального ко-косу	Натурального кокосу	Виразний аро-мат кокосу	Сильний аро-мат кокосу з сторонній рос-линним
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
