



УКРАЇНА

(19) UA (11) 37852 (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 "ЛАМБАДА"

(21) 2000042343

(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%, барвник та ароматичний компонент кави, яка **відрізняється** тим, що додатково містить кислоту лимонну та ароматичний компонент дубу, в якості якого ви-

користовують ароматизатор «Дуб» або настій кори дубу на основі CO₂-екстракту, як ароматичний компонент, кави містить ароматизатор «Coffee», а як барвник містить барвник «Caramel» 47006 NC при такому співвідношенні інгредієнтів на 100 л напою:

ароматизатор «Coffee», л	0,02-0,04
ароматизатор «Дуб», л	0,01-0,02
або настій кори дубу на основі CO ₂ -екстракту, л	1,8-2,0
барвник «Caramel» 47006 NC, кг	0,20-0,28
цукровий сироп 65,8%, л	15,0-17,0
кислота лимонна, кг	0,1-0,3
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 лікер «Хрещатик» (див. "Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994 р, ст. 59), який вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт лимонної шкірки	дм ³	4,05
настій кави 1 зливу	дм ³	5,62
ароматний спирт кави	дм ³	3,75
цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	46,0
ванілін 1:10	дм ³	0,009
тартазин	кг	0,005
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
лимонна шкірка свіжа	1,35
кава	0,75

цукор	40,0
ванілін	0,0009
тартазин	0,005

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

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

Найбільш близьким за складом є лікер десертний «Блюз» (див. "Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994 р, ст. 29), який вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
шоколадна есенція	дм ³	0,05
ароматний спирт кави	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

(13) A
(11) 37852
(19) UA

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

В даній рецептурі як барвник використовують колер, а як ароматичний компонент кави використовують ароматний спирт кави.

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

Недоліками цього лікеру десертного є низькі органолептичні показники, а саме какао-кавовий аромат, що цілком не відповідає жодному з цих натуральних продуктів.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення солодкої настійки з високими органолептичними показниками, а саме коричневого кольору з кисло-солодким трохи терпкватим смаком і ароматом натуральної кави, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що солодка настійка, яка має у своєму складі водно-спиртову суміш, цукровий сироп 65,8%, барвник та ароматичний компонент кави, згідно винаходу додатково містить кислоту лимонну та ароматичний компонент дубу, в якості якого використовують ароматизатор «Дуб», як ароматичний компонент кави містить ароматизатор «Coffee», а як барвник містить барвник «Caramel» 47006 NC при такому співвідношенні інгредієнтів на 100 л напою:

ароматизатор «Coffee»	0,02-0,04 л
ароматизатор «Дуб»	0,01-0,02 л
барвник «Caramel» 47006 NC	0,20-0,28 кг
цукровий сироп 65,8%-ний	15,0-17,0 л
кислота лимонна	0,1-0,3 кг
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 25 %об	решта

Варіантом виконання винаходу є солодка настійка, яка як ароматичний компонент дубу містить настій кори дубу на основі CO₂-екстракту при такому співвідношенні інгредієнтів на 100 л напою:

ароматизатор «Coffee»	0,02-0,04 л
настій кори дубу на основі CO ₂ -екстракту	1,8-2,0 л
барвник «Caramel» 47006 NC	0,20-0,28 кг
цукровий сироп 65,8%-ний	15,0-17,0 л
кислота лимонна	0,1-0,3 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 настійці створюють приємний кисло-солодкий трохи терпкватий смак, а завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як ароматизатор «Coffee» при умові до-

давання ароматичного компонента дубу (ароматизатор «Дуб» або настій кори дубу на основі CO₂-екстракту), в солодкій настійці отримують гармонійний аромат натуральної кави. Характерний аромат ароматичного компонента дубу вносить в аромат кави натуральні тони, а в смак - терпкватий присмак. Барвник колер «Caramel» 47006 NC у вказаній кількості зумовлює відповідний коричневий колір.

Солодка настійка готується у такій послідовності:

Спочатку по відомій технології готують водно-спиртову суміш - сортировку з розрахунку на міцність готового напою біля 25 %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 «Coffee», попередньо розчинений в 10-кратній кількості взятої з загальної розрахункової кількості води питної пом'якшеної, і ароматизатор - ароматизатор «Дуб» або настій кори дубу на основі CO₂-екстракту, та 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 колер «Caramel» 47006 NC, у вигляді 50% водного розчину, заздалегідь приготовленого з розрахункової кількості води. Купаж доводять сортировкой 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 №28 «Дуб» виробництва АТЗТ«Аромат» згідно ТУУ 18.504-99 «Натуральні ароматизатори з рослинної сировини»;

- настій кори дубу на основі CO₂-екстракту за ТУУ 18.504;

- барвник «Caramel» 47006 NC і ароматизатор «Coffee» 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 «Дуб» в якості ароматичного компонента дубу:

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 ароматизатор «Coffee» в кі-

лькості 0,03 л, попередньо розчинений в 10-кратній кількості взятої з загальної розрахункової кількості води питної пом'якшеної, і ароматизатор «Дуб» в кількості 0,015 л та знов перемішують. Далі задають кислоту лимонну в кількості 0,2 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 16,11 л, та перемішують. Наприкінці технологічного процесу в купаж додають барвник «Caramel» 47006 NC в кількості 0,24 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 як ароматичного компонента дуба настою кори дубу 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 ароматизатор «Coffee» в кількості 0,03 л, попередньо розчинений в 10-кратній кількості взятої з загальної розрахункової кількості води питної пом'якшеної, і настій кори дубу на основі CO₂-екстракту в кількості 0,19 л, та знов перемішують. Далі задають кислоту лимонну в кількості 0,2 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 16,11 л, та перемішують. Наприкінці технологічно-

го процесу в купаж додають барвник «Caramel» 47006 NC в кількості 0,24 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	14,2
масова доля загального цукру, г/100см ³	14,0
масова доля кислот в перерахунку на лимонну кислоту, г/100см ³	0,2

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	коричневий
смак	кисло-солодкий, трохи терпкуватий
аромат	натуральної кави

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 прикладу при використанні солодкої настойки з ароматизатором «Дуб» в якості кавового ароматизатора, а таблиця 2 - при використанні настою кори дубу 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.

аблиця 1

інгредієнти на 100 л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
ароматизатор "Coffee"	л	0,01	0,02	0,03	0,04	0,05
ароматизатор "Дуб"	л	0,007	0,01	0,015	0,02	0,025
колер "Сагаamel" 47006 NC	кг	0,018	0,02	0,24	0,28	0,3
цукровий сироп 65,8%	л	14	15	16,11	17	18
кислота лимонна	кг	0,08	0,1	0,2	0,3	0,35
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 25 %об	л	решта	решта	решта	решта	решта
Органолептичні показники:						
Прозора рідина без сторонніх домішок і осаду						
Зовнішній вигляд						
Колір		Світло-коричневий	Коричневий	Коричневий	Коричневий	Темно-коричневий
Смак		Солодкий	Солодкий з кислинкою	Кисло-солодкий з трохі терпкватим присмаком	Кисло-солодкий, терпкий	Кисло-солодкий з гірчинкою
Аромат		Легкий кавовий	Кави	Натуральної кави	Виразний натуральної кави	Кави з різким запахом дубильних речовин
Дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9

Таблиця 2

інгредієнти на 100 л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
ароматизатор "Coffee"	л	0,01	0,02	0,03	0,04	0,05
Настій кори дубу на основі CO ₂ -екстракту	л	1,7	1,8	1,9	2	2,2
колер "Сагаamel" 47006 NC	кг	0,018	0,02	0,24	0,28	0,3
цукровий сироп 65,8%	л	14	15	16,11	17	18
кислота лимонна	кг	0,08	0,1	0,2	0,3	0,35
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 25 %об	л	решта	решта	решта	решта	решта
Органолептичні показники:						
Зовнішній вигляд						
Колір		Світло-коричневий	Коричневий	Коричневий	Коричневий	Темно-коричневий
Смак		Солодкий	Солодкий з кислинкою	Кисло-солодкий з трохитерпкватим присмаком	Кисло-солодкий, терпкий	Кисло-солодкий з гірчинкою
Аромат		Легкий кавовий	Кави	Натуральної кави	Виразний натуральної кави	Кави з різким запахом дубильних речовин
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
