



СОЮЗ СОВЕТСКИХ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКИХ
РЕСПУБЛИК

(19) SU (11) 1143773 A

4(51) C 12 G 3, 06

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР
ПО ДЕЛАМ ИЗОБРЕТЕНИЙ И ОТКРЫТИЙ

ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ И АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(21) 3646796/28-13

(22) 28.09.83

(46) 07.03.85. Бюл. № 9

(72) Л.П.Яневская, Ф.Т.Затоковой,

Л.Ф.Сатина, Г.М.Рыбак и Е.И.Фонарюк

(71) Украинский научно-исследователь-

ский институт садоводства и Приднест-

ровская опытная станция садоводства

(53) 663.52(088.8)

(56) 1. Временные технические условия

№ 84-66 на "Ореховую настойку",

утвержденные Росгпаввино, 24.03.65.

2. МРТУ № 18/195-67 на горькую

настойку "Одесская особая".

(54)(57) АЛКОГОЛЬНЫЙ ОРЕХОВЫЙ НАПИ-

ТОК, содержащий грецкий орех молоч-

но-восковой спелости, сахар и водно-

спиртовую жидкость, отличаю-
щийся тем, что, с целью повыше-
ния органолептических свойств готово-
го продукта и снижения его себесто-
имости, он дополнительно содержит
зеленую кожуру зрелых плодов грецкого
ореха (околоплодник) при следующем
соотношении ингредиентов, кг/1000 для
напитка:

Грецкий орех	
молочно-воско-	
вой спелости	1260-1340
Зеленая кожура	
зрелых плодов	
грецкого ореха	
(околоплодник)	1180-1440
Сахар	1020-1022
Водно-спиртовая	
жидкость	Остальное

РПФ-К

(19) SU (11) 1143773 A

Изобретение относится к шкоро-водочной промышленности, в частности, к алкогольным напиткам.

Известен алкогольный ореховый напиток, содержащий пенку и скорлупу грецкого ореха, сахар и водно-спиртовую жидкость [1].

Недостатком этого напитка являются его низкие органолептические свойства.

Наиболее близким по технической сущности к предлагаемому является алкогольный ореховый напиток, содержащий грецкий орех молочно-восковой спелости, сахар и водно-спиртовую жидкость [2].

Недостатком известного напитка являются его низкие органолептические свойства, обусловленные наличием излишней горечи и терпкости во вкусе. Кроме того, напиток является дорогостоящим в связи с использованием в качестве исходного сырья орехов молочно-восковой спелости, которые при их последующем дозревании могли бы использоваться как высококачественный продукт питания.

Цель изобретения - повышение органолептических свойств готового продукта и снижение его себестоимости.

Поставленная цель достигается тем, что алкогольным ореховым напитком, содержащим грецкий орех молочно-восковой спелости, сахар и водно-спиртовую жидкость, дополнительно содержит зеленую кожуру зрелых плодов грецкого ореха (околоплодник) при следующем соотношении ингредиентов, кг/1000 дал напитка:

Грецкий орех молочно-восковой спелости	1260-1340
Зеленая кожура зрелых плодов грецкого ореха (околоплодник)	1180-1440
Сахар	1020-1022
Водно-спиртовая жидкость	Остатное

Получают алкогольный ореховый напиток следующим образом.

Трехкратным настаиванием грецкого ореха молочно-восковой спелости и зеленой кожуры спелых плодов грецких орехов водно-спиртовой жидкостью получают настой для приготовления орехового напитка. Для приготовления настоев используют водно-спиртовую

жидкость крепостью: для первого настоя 70 об.%; для второго 40 об.% и для третьего 30 об.%. Для настаивания используют умягченную до 0,36 мг-экв/л воду. Настаивание проводят в течение 45 сут при температуре около 20°C в закрытой эмалированной посуде. В купажную емкость заливают все три водно-спиртовых настоя, добавляют сахар из расчета получения общей сахарности купажа 10% и, при необходимости, доспиртуют до 28 об.%. Для стабилизации и ассимиляции экстрактивных веществ купаж выдерживают в течение 6 мес, затем декантируют и фильтруют.

Для получения 100 дал алкогольного орехового напитка полусладкой слабоградусной ореховой настойки растительные ингредиенты, кг: грецкий орех молочно-восковой спелости 1260-1340 и зеленая кожура спелого плода грецкого ореха 1180-1440, заливают водно-спиртовой жидкостью крепостью 70 об.% в соотношении 1:1 для орехов молочно-восковой спелости и 1:1,2 для зеленой кожуры спелых плодов грецких орехов и настаивают 45 сут. Орех молочно-восковой спелости предварительно измельчают до величины не менее 1-2 см. Настой первого слива ореха молочно-восковой спелости и зеленой кожуры отдельно сливают. Осуществляют второй залив водно-спиртовой жидкостью крепостью 40 об.% и настаивают 45 сут. Настой второго слива отдельно сливают. Третий залив осуществляют водно-спиртовой жидкостью крепостью 30 об.% и настаивают 45 сут.

Настой первого, второго и третьего сливов смешивают. Полученные настои купажируют, добавляют 1020-1022 кг сахара в виде 65,8%-го сахарного сиропа и доводят купаж по сахаристости до 10% и крепости до 28 об.%. Для ассимиляции экстрактивных веществ в купаже настоев выдерживают 6 мес.

Предлагаемая композиция позволяет получить полусладкую слабоградусную настойку, отличающуюся высококачественными показателями и сильно тонирующими свойствами.

Физико-химические и органолептические показатели настойки: крепость 28 об.%; общий сахар 10 г/100 мл; цвет темно-коричневый; вкус мягкий со

специфической горечью; аромат чистый, ореховый со смолистыми тонами.

Пример 1. Для получения 1000 дал полусладкой слабоградусной ореховой настойки растительные ингредиенты, кг: грецкий орех молочно-восковой спелости 800 и зеленая кожура спелого ореха 800, настаивают 45 сут водно-спиртовой жидкостью крепостью 70 об.% при соотношении: орехов молочно-восковой спелости и жидкости - 1:1, а зеленой кожуры и жидкости - 1:1,2. Орех молочно-восковой спелости предварительно измельчают до величины 1-2 см. Настой первого слива ореха молочно-восковой спелости в количестве 64 дал и настой зеленой кожуры в количестве 72 дал отдельно сливают. Второй залив водно-спиртовой жидкостью крепостью 40 об.% делают в количестве по 80 дал и настаивают 45 сут. Настой второго слива в количестве 72 дал настоя ореха молочно-восковой спелости и 72 дал настоя зеленой кожуры отдельно сливают. Третий залив водно-спиртовой жидкостью крепостью 30 об.% делают в количестве 80 дал для орехов молочно-восковой спелости и 80 дал для зеленой кожуры и настаивают 45 сут. Настой третьего слива в количестве 72 дал настоя ореха молочно-восковой спелости и 72 дал настоя зеленой кожуры отдельно сливают.

Полученные настой орехов молочно-восковой спелости в количестве 208 дал и настой зеленой кожуры в количестве 216 дал купажируют, добавляют 1020 кг сахара в виде 65,8%-го сахарного сиропа и доводят купаж по сахаристости до 10% и крепости до 28 об.%. Для ассимиляции экстрактивных веществ и осветления купаж выдерживают 6 мес., декантируют и подают на разлив.

Органолептические показатели и дегустационная оценка: цвет светло-коричневый, слабовыраженный; вкус пустой, со слабой горчинкой; аромат слабый, со смолистыми тонами, с сильным оттенком неассимилированного спирта. Средний балл - 8,1.

Пример 2. Для получения 1000 дал полусладкой слабоградусной ореховой настойки растительные ингредиенты, кг: грецкий орех молочно-восковой спелости 1000 и зеленая кожура спелого ореха 1200, настаивают 45 сут

водно-спиртовой жидкостью крепостью 70 об.% при соотношении: орехов молочно-восковой спелости и жидкости - 1:1, а зеленой кожуры и жидкости - 1:1,2. Орех молочно-восковой спелости предварительно измельчают до величины 1-2 см. Настой первого слива ореха молочно-восковой спелости в количестве 80 дал и настой зеленой кожуры в количестве 90 дал отдельно сливают. Второй залив водно-спиртовой жидкостью крепостью 40 об.% делают в количестве по 100 дал и настаивают 45 сут. Настой второго слива в количестве 90 дал настоя ореха молочно-восковой спелости и 90 дал настоя зеленой кожуры отдельно сливают. Третий залив водно-спиртовой жидкостью крепостью 30 об.% делают в количестве 100 дал для орехов молочно-восковой спелости и 100 дал для зеленой кожуры и настаивают 45 сут. Настой третьего слива в количестве 90 дал настоя ореха молочно-восковой спелости и 90 дал настоя зеленой кожуры отдельно сливают.

Полученные настой орехов молочно-восковой спелости в количестве 260 дал и настой зеленой кожуры в количестве 270 дал купажируют, добавляют 1020 кг сахара в виде 65,8%-го сахарного сиропа и доводят купаж по сахаристости до 10% и крепости до 28 об.%. Для ассимиляции экстрактивных веществ и осветления купаж выдерживают 6 мес., декантируют и подают на разлив.

Органолептические показатели и дегустационная оценка: цвет светло-коричневый, средневыраженный; вкус слабо слаженный с горчинкой; аромат со смолистыми тонами и слабым оттенком неассимилированного спирта. Средний балл - 8,5.

Пример 3. Для получения 1000 дал полусладкой слабоградусной ореховой настойки растительные ингредиенты, кг: грецкий орех молочно-восковой спелости 1210 и зеленая кожура спелого ореха 1100, настаивают 45 сут водно-спиртовой жидкостью крепостью 70 об.% при соотношении: орехов молочно-восковой спелости и жидкости - 1:1, а зеленой кожуры и жидкости - 1:1,2. Орех молочно-восковой спелости предварительно измельчают до величины 1-2 см. Настой первого слива ореха молочно-восковой спелости

в количестве 97 дал и настой зеленой кожуры в количестве 109 дал отдельно сливают. Второй залив водно-спиртовой жидкостью крепостью 40 об.% делают в количестве по 121 дал и настаивают 45 сут. Настой второго слива в количестве 109 дал настоя ореха молочно-восковой спелости и 109 дал настоя зеленой кожуры отдельно сливают. Третий залив водно-спиртовой жидкостью крепостью 30 об.% делают в количестве 121 дал для орехов молочно-восковой спелости и 121 дал для зеленой кожуры и настаивают 45 сут. Настой третьего слива в количестве 109 дал настоя ореха молочно-восковой спелости и 109 дал настоя зеленой кожуры отдельно сливают.

Полученные настой орехов молочно-восковой спелости в количестве 324 дал и настой зеленой кожуры в количестве 328 дал купажируют, добавляют 1020 кг сахара в виде 65,8%-го сахарного сиропа и доводят купаж по сахаристости до 10% и крепости до 28 об.%. Для ассимиляции экстрактивных веществ и осветления купаж выдерживают 6 мес., декантируют и подают на разлив.

Органолептические показатели и дегустационная оценка: цвет коричневый, средневыраженный; вкус слабослаженный с горчинкой; аромат со смолистыми тонами и слабым ореховым ароматом. Средний балл - 8,9.

Пример 4. Для получения 1000 дал предлагаемой полусладкой слабоградусной ореховой настойки растительные ингредиенты, кг: грецкий орех молочно-восковой спелости 1260 и зеленая кожура спелого ореха 1180, настаивают 45 сут водно-спиртовой жидкостью крепостью 70 об.% при соотношении: орехов молочно-восковой спелости и жидкости - 1:1, а зеленой кожуры и жидкости - 1:1,2. Орех молочно-восковой спелости предварительно измельчают до величины 1-2 см. Настой первого слива ореха молочно-восковой спелости в количестве 101 дал и настой зеленой кожуры в количестве 113 дал отдельно сливают. Второй залив водно-спиртовой жидкостью крепостью 40 об.% делают в количестве по 126 дал и настаивают 45 сут. Настой второго слива в количестве 113 дал настоя ореха молочно-воско-

вой спелости и 113 дал настоя зеленой кожуры отдельно сливают. Третий залив водно-спиртовой жидкостью крепостью 30 об.% делают в количестве 126 дал для орехов молочно-восковой спелости и 126 дал для зеленой кожуры и настаивают 45 сут. Настой третьего слива в количестве 113 дал настоя ореха молочно-восковой спелости и 113 дал настоя зеленой кожуры отдельно сливают.

Полученные настой орехов молочно-восковой спелости в количестве 328 дал и настой зеленой кожуры в количестве 340 дал купажируют, добавляют 1020 кг сахара в виде 65,8%-го сахарного сиропа и доводят купаж по сахаристости до 10% и крепости до 28 об.%. Для ассимиляции экстрактивных веществ и осветления купаж выдерживают 6 мес., декантируют и подают на разлив.

Органолептические показатели и дегустационная оценка: цвет коричневый, выраженный; вкус слаженный, мягкий; аромат ореховый, со смолистыми тонами. Средний балл - 9,2.

Пример 5 (оптимальный). Для получения 1000 дал предлагаемой полусладкой слабоградусной ореховой настойки растительные ингредиенты, кг: грецкий орех молочно-восковой спелости 1300 и зеленая кожура спелого ореха 1300, настаивают 45 сут водно-спиртовой жидкостью крепостью 70 об.% при соотношении: орехов молочно-восковой спелости и жидкости - 1:1, а зеленой кожуры и жидкости - 1:1,2. Орех молочно-восковой спелости предварительно измельчают до величины 1-2 см. Настой первого слива ореха молочно-восковой спелости в количестве 104 дал и настой зеленой кожуры в количестве 117 дал отдельно сливают. Второй залив водно-спиртовой жидкостью крепостью 40 об.% делают в количестве по 130 дал и настаивают 45 сут. Настой второго слива в количестве 117 дал настоя ореха молочно-восковой спелости и 117 дал настоя зеленой кожуры отдельно сливают. Третий залив водно-спиртовой жидкостью крепостью 30 об.% делают в количестве 130 дал для ореха молочно-восковой спелости и 130 дал для зеленой кожуры и настаивают 45 сут. Настой третьего слива в количестве 117 дал ореха молочно-восковой спелости и 117 дал

настоя зеленой кожуры отдельно сливают.

Полученные настой орехов молочно-восковой спелости в количестве 338 дал и настой зеленой кожуры в количестве 351 дал купажируют, добавляют 1022 кг сахара в виде 65,8%-го сахарного сиропа и доводят купаж по сахаристости до 10% и крепости до 28 об.%. Для ассимиляции экстрактивных веществ и осветления купаж выдерживают 6 мес., декантируют и подают на разлив.

Органолептические показатели и дегустационная оценка: цвет темно-коричневый; вкус слаженный, полный, мягкий; аромат ореховый, со смолистыми тонами. Средний балл - 9,3.

Пример 6. Для получения 1000 дал предлагаемой слабоградусной ореховой настойки растительные ингредиенты, кг: грецкий орех молочно-восковой спелости 1310 и зеленая кожура спелого ореха 1440, настаивают 45 сут водно-спиртовой жидкостью крепостью 70 об.% при соотношении: орехов молочно-восковой спелости и жидкости - 1:1, а зеленой кожуры и жидкости - 1:1,2. Орех молочно-восковой спелости предварительно измельчают до величины 1-2 см. Настой первого слива ореха молочно-восковой спелости в количестве 107 дал и настой зеленой кожуры в количестве 121 дал отдельно сливают. Второй залив водно-спиртовой жидкостью крепостью 40 об.% делают в количестве по 134 дал и настаивают 45 сут. Настой второго слива в количестве 121 дал ореха молочно-восковой спелости и 121 дал настоя зеленой кожуры отдельно сливают. Третий залив водно-спиртовой жидкостью крепостью 30 об.% делают в количестве 134 дал для ореха молочно-восковой спелости и 134 дал для зеленой кожуры и настаивают 45 сут. Настой третьего слива в количестве 120 дал настоя ореха молочно-восковой спелости и 120 дал настоя зеленой кожуры отдельно сливают.

Полученные настой орехов молочно-восковой спелости в количестве 348 дал и настой зеленой кожуры в количестве 362 дал купажируют, добавляют 1022 кг сахара в виде 65,8%-го сахарного сиропа и доводят купаж по сахаристости до 10% и крепости до

28 об.%. Для ассимиляции экстрактивных веществ и осветления купаж выдерживают 6 мес., декантируют и подают на разлив.

Органолептические показатели и дегустационная оценка: цвет темно-коричневый; вкус слаженный, средне-мягкий; аромат ореховый, со смолистыми тонами. Средний балл - 9,2.

Пример 7. Для получения 1000 дал полусладкой слабоградусной ореховой настойки растительные ингредиенты, кг: грецкий орех молочно-восковой спелости 1370 и зеленая кожура спелого ореха 1450, настаивают 45 сут водно-спиртовой жидкостью крепостью 70 об.% при соотношении: орехов молочно-восковой спелости и жидкости - 1:1, а зеленой кожуры и жидкости - 1:1,2. Орех молочно-восковой спелости предварительно измельчают до величины 1-2 см. Настой первого слива ореха молочно-восковой спелости в количестве 110 дал и настой зеленой кожуры в количестве 123 дал отдельно сливают. Второй залив водно-спиртовой жидкостью крепостью 40 об.% делают в количестве по 137 дал и настаивают 45 сут. Настой второго слива в количестве 123 дал настоя ореха молочно-восковой спелости и 123 дал настоя зеленой кожуры отдельно сливают. Третий залив водно-спиртовой жидкостью крепостью 30 об.% делают в количестве 137 дал для ореха молочно-восковой спелости и 137 дал для зеленой кожуры и настаивают 45 сут. Настой третьего слива в количестве 123 дал настоя ореха молочно-восковой спелости и 123 дал настоя зеленой кожуры отдельно сливают.

Полученные настой орехов молочно-восковой спелости в количестве 356 дал и настой зеленой кожуры в количестве 370 дал купажируют, добавляют 1022 кг сахара в виде 65,8%-го сахарного сиропа и доводят купаж по сахаристости до 10% и крепости до 28 об.%. Для ассимиляции экстрактивных веществ и осветления купаж выдерживают 6 мес., декантируют и подают на разлив.

Органолептические показатели и дегустационная оценка: цвет темно-коричневый; вкус слабослаженный, жестковатый; аромат ореховый, со смолистыми тонами. Средний балл - 9,0.

Пример 8. Для получения 1000 дал полусладкой слабоградусной ореховой настойки растительные ингредиенты, кг: грецкий орех молочно-восковой спелости 1400 и зеленая кожура спелого ореха 1500, настаивают 45 сут водно-спиртовой жидкостью крепостью 70 об.% при соотношении: орехов молочно-восковой спелости и жидкости - 1:1, а зеленой кожуры и жидкости - 1:1,2. Орех молочно-восковой спелости предварительно измельчают до величины 1-2 см. Настой первого слива ореха молочно-восковой спелости в количестве 112 дал и настой зеленой кожуры в количестве 126 дал отдельно сливают. Второй залив водно-спиртовой жидкостью крепостью 40 об.% делают в количестве по 140 дал и настаивают 45 сут. Настой второго слива в количестве 126 дал настоя ореха молочно-восковой спелости и 126 дал настоя зеленой кожуры отдельно сливают. Третий залив водно-спиртовой жидкостью крепостью 30 об.% делают в количестве 140 дал для ореха молочно-восковой спелости и 140 дал для зеленой кожуры и настаивают 45 сут. Настой третьего слива в количестве 126 дал настоя ореха молочно-восковой спелости и 126 дал настоя зеленой кожуры отдельно сливают.

Полученные настой орехов молочно-восковой спелости в количестве 364 дал и настой зеленой кожуры в количестве 378 дал купажируют, добавляют 1022 кг сахара в виде 65,8%-го сахарного сиропа и доводят купаж по сахаристости до 10% и крепости до 28 об.%. Для ассимиляции экстрактивных веществ и осветления купаж выдерживают 6 мес., декантируют и подают на разлив.

Органолептические показатели и дегустационная оценка: цвет темно-коричневый; вкус острый; аромат ореховый, со смолистыми тонами. При отстаивании выпадает осадок. Средний балл - 8,4.

Пример 9. Для получения 1000 дал полусладкой слабоградусной ореховой настойки растительные ингредиенты, кг: грецкий орех молочно-восковой спелости 1600 и зеленая кожура спелого ореха 1600, настаивают 45 сут водно-спиртовой жидкостью крепостью 70 об.% при соотношении: орехов молочно-восковой спелости и жидкости - 1:1, а зеленой кожуры и жидкости - 1:1,2. Орех молочно-восковой спелости предварительно измельчают до величины 1-2 см. Настой первого слива ореха молочно-восковой спелости в количестве 117 дал и настой зеленой кожуры в количестве 131 дал отдельно сливают. Второй залив водно-спиртовой жидкостью крепостью 40 об.% делают в количестве по 146 дал и настаивают 45 сут. Настой второго слива в количестве 126 дал настоя ореха молочно-восковой спелости и 126 дал настоя зеленой кожуры отдельно сливают. Третий залив водно-спиртовой жидкостью крепостью 30 об.% делают в количестве 146 дал для ореха молочно-восковой спелости и 146 дал для зеленой кожуры и настаивают 45 сут. Настой третьего слива в количестве 126 дал настоя ореха молочно-восковой спелости и 126 дал настоя зеленой кожуры отдельно сливают.

Полученные настой орехов молочно-восковой спелости в количестве 369 дал и настой зеленой кожуры в количестве 384 дал купажируют, добавляют 1022 кг сахара в виде 65,8%-го сахарного сиропа и доводят купаж по сахаристости до 10% и крепости до 28 об.%. Для ассимиляции экстрактивных веществ и осветления купаж выдерживают 6 мес., декантируют и подают на разлив.

Органолептические показатели и дегустационная оценка: цвет темно-коричневый; вкус жгучий; аромат ореховый, со смолистыми тонами. При отстаивании выпадает осадок. Средний балл - 8,0.

Характеристики полученной настойки согласно примерам 1-9 представлены в таблице.

Пример	Цвет	Вкус	Аромат	Оценка напитка, баллы
1	Светло-коричневый, слабовыраженный	Пустой, со слабой горчинкой	Слабый, со смолистыми тонами с сильным оттенком неассимилированного спирта	8,1
2	Светло-коричневый, средневывраженный	Слабослаженный с горчинкой	Со слабыми смолистыми тонами со слабым оттенком неассимилированного спирта	8,5
3	Коричневый, средневывраженный	Слабослаженный с горчинкой	Со смолистыми тонами и слабым ореховым ароматом	8,9
4	Коричневый, выраженный	Среднеслаженный, круглый, мягкий	Ореховый, со смолистыми тонами	9,2
5	Темно-коричневый	Слаженный, круглый, мягкий	Ореховый, с ясными смолистыми тонами	9,3
6	Темно-коричневый	Слаженный, круглый, среднемягкий	Ореховый, со смолистыми тонами	9,2
7	То же	Слабослаженный, жестковатый	То же	9,0
8	—	Острый	—	8,4
9	—	Жгучий	—	8,0

П р и м е ч а н и е. По примеру 7 получают опалесцентный напиток; по примеру 8 при отстаивании выпадает осадок; по примеру 9 получают мутный напиток, при его отстаивании выпадает осадок.

Предлагаемый алкогольный ореховый напиток позволяет повысить органо-лептические свойства и дегустационный балл (его дегустационный балл 9,4-9,5, а напитка, полученного по

известному способу, - 8,9) за счет использования зеленой кожуры спелых плодов грецкого ореха (околоплодника), являющейся отходом садового производства.

Редактор Н. Яцولا	Составитель Л. Пашинина Техред А. Бабинец	Корректор М. Самборская
-------------------	--	-------------------------

Заказ 855/23	Тираж 525	Подписное
--------------	-----------	-----------

ВНИИПИ Государственного комитета СССР
по делам изобретений и открытий
113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5

Филиал ИПИ "Патент", г. Ужгород, ул. Проектная, 4