

ЛІКЕРНИЙ НАПІЙ "МУСКАТНИЙ АПЕЛЬСИНОВИЙ" Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікero-горілчаного виробництва, до складів лікерних напоїв.

Відомий лікерний напій «Ювілейний» (див. "Рецептури лікero-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.66), який вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт лимонної шкірки	дм ³	2,0
ароматний спирт апельсинової шкірки	дм ³	7,2
ароматний спирт плодів коріандру	дм ³	0,6
ароматний спирт плодів анісу	дм ³	0,6
ванілін 1:10	дм ³	0,04
лимонна олія 1:10	дм ³	0,07
цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	46,0
тартразин	кг	0,001
індигокармін	кг	0,003
колер	кг	0,06
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 27%об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	КІЛЬКІСТЬ, КГ
лимонна шкірка сушена	0,4
апельсинова шкірка сушена	1,45
коріандр посівний	0,2
аніс звичайний	0,2
ванілін	0,004
лимонна олія	0,007
цукор	40,0
колер	0,06
тартразин	0,001

Як ароматичні компоненти цитрусових тут використані ароматні спирти лимонної та апельсинової шкірки.

По даній рецептурі,отримують лікерний напій міцністю 27%об, прозорий, трав'янисто-зеленого кольору, з солодким смаком і складним ароматом з легким відтінком цитрусових.

Недоліками цього лікерного напою є низькі органолептичні показники, а саме монотонний солодкий смак і невизначений аромат з загальновідомим

Індигокармін	0,003
--------------	-------

ванілін 1:10	дм ³	0,04
лимонна олія 1:10	дм ³	0,07
цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	46,0
тартразин	кг	0,001
Індигокармін	кг	0,003
колер	кг	0,06
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 27%об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	КІЛЬКІСТЬ, КГ
лимонна шкірка сушена	0,4
апельсинова шкірка сушена	1,45
коріандр посівний	0,2
аніс звичайний	0,2
ванілін	0,004
лимонна олія	0,007
цукор	40,0
колер	0,06
тартразин	0,001
Індигокармін	0,003

Як ароматичні компоненти цитрусових тут використані ароматні спирти лимонної та апельсинової шкірки, а як лимонний смаковий компонент - водно-спиртовий розчин лимонної олії 10%-ний.

По даній рецептурі отримують лікерний напій міцністю 27%об, прозорий, трав'янисто-зеленого кольору, з солодким смаком і складним ароматом з легким відтінком цитрусових.

Недоліками цього лікерного напою є невисокі органолептичні показники, а саме монотонний солодкий смак і невизначений аромат з загальновідомим відтінком цитрусових, при використанні великої кількості дорогих натуральних компонентів.

Поставлена задача вирішується тим, що лікерний напій, має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, лимонний смаковий компонент, цукровий сироп 65,8%-ний, барвник «Тартразин» та ароматичний компонент цитрусових, який згідно винаходу додатково містить замушнювач, як ароматичний компонент цитрусових містить есенцію «Апельсинову», а як лимонний смаковий компонент містить кислоту лимонну

при такому співвідношенні інгредієнтів в мас%:

Відомий лікерний напій «Старий Маріуполь» (див. "Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.52), який вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт лимонної олії	дм ³	3,3
ароматний спирт апельсинової олії	дм ³	2,5
ароматний спирт мускатного горіха	дм ³	0,4
цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	34,5
ванілін 1:10	дм ³	0,05
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 25%об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	КІЛЬКІСТЬ, КГ
лимонна олія	0,022
апельсинова олія	0,02
мускатний горіх	0,08
цукор	30,0
ванілін	0,005

По даній рецептурі отримують лікерний напій міцністю 25%об, прозорий, безбарвний, з солодким смаком і ароматом цитрусових.

Недоліками цього лікерного напою є низькі органолептичні показники, а саме монотонний солодкий смак і загальновідомий аромат цитрусових, при використанні великої кількості дорогих натуральних інгредієнтів, що робить напій дорогим і знижує попит на нього.

Найбільш близьким за складом є лікерний напій «Ювілейний» (див. "Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.66), який вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт лимонної шкірки	дм ³	2,0
ароматний спирт апельсинової шкірки	дм ³	7,2
ароматний спирт плодів коріандру	дм ³	0,6
ароматний спирт плодів анісу	дм ³	0,6

Таблиця

інгредієнти на 1000 дал	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
кислота лимонна	кг	0,07	0,08	0,1	0,12	0,13
барвник "Тартразин"	кг	0,0007	0,0008	0,001	0,0012	0,0013
цукровий сироп 65,8%-ний	кг	17,706	18,706	20,706	22,706	23,706
замутнювач	кг	0,03	0,04	0,06	0,08	0,09
есенція «Апельсинова»	кг	0,001	0,0012	0,0015	0,0018	0,002
спирт етиловий р ектифікований	л	17,65	17,65	18,65	19,65	19,65
вода питна пом'якшена	л	64,5423	63,522	60,4815	57,441	56,4207
Органолептичні показники						
зовнішній вигляд		мутнувата рідина	непрозора рідина	непрозора рідина	непрозора рідина	непрозора рідина
колір		СВІТЛО-ЖОВТИЙ	жовтий	жовтий	жовтий	помаранчевий
смак		солодкуватий	солодко-кислий	солодко-кислий	солодко-кислий	різкий солодко-кислий
аромат		ледь відчутний цитрусовий аромат	аромат цитрусових	свіжого апельсину	сильний апельсиновий	навіязливий аромат цитрусових
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9

Приклад конкретного виконання удії* таблицю, Приклад 3): У купажний чан об'ємом 100л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 18,65л і воду питну пом'якшену в кількості 60,48л та готують сортировку - 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 20,706л та перемішують купаж. Після цього послідовно, перемішуючи після кожної задачі інгредієнту, задають лимонну кислоту в кількості 0,1кг, барвник «Тартразин» Н7110 в кількості 0,001кг, замутнювач «Cloud Emulsion» J4522 в кількості 0,06кг та есенцію «Апельсинову» в кількості 0,0015кг, попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму. 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	18,1
масова концентрація цукру, г/см ³	18,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/см ³	0,1 та

з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	непрозора рідина
колір	жовтий
смак	солодко-кислуватий
аромат	свіжого апельсину

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 лікєро-горілчаному підприємстві обладнання.

кислота лимонна	0,08 - 0,12
барвник «Тартразин»	0,0008 - 0,0012
цукровий сироп 65,8%-ний	18,706 - 22,706
замутнювач	0,04 - 0,08
есенція «Апельсинова»	0,0012 - 0,0018
спирт етиловий ректифікований	17,65 - 19,65
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню смакових Інгредієнтів, таких як кислота лимонна, цукровий сироп 65,8%-ний та есенція «Апельсинова» разом зі спиртом етиловим ректифікованим і водою питною пом'якшеною в лікерному напої створюється солодко-кислуватий смак, а завдяки дії ароматичного інгредієнту - есенції «Апельсинова» в лікерному напої створюється аромат натурального свіжого апельсину. Барвник «Тартразин» надає напою жовтого кольору, а замутнювач робить напій непрозорим, надаючи йому вигляду натурального апельсинового соку. При цьому при приготуванні використовуються недорогі, легкодоступні та технологічні інгредієнти, що полегшує виробництво напою.

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;
- замутнювач «Cloud Emulsion» J4522, вироблені фірмою «Буш Боак Аллен»;
- барвник «Тартразин», кислота лимонна та есенція «Апельсинова» - згідно діючих ДСТУ та нормативних документів.

Лікерний напій готується у такій послідовності:

Спочатку готують сортировку з розрахунку на міцність біля 18%об - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки, далі додають цукровий сироп 65,8%-ний та перемішують купаж. Після цього послідовно, перемішуючи після кожної 30 дачі інгредієнту, 30дають лимонну кислоту, барвник «Тартразин», замутнювач та есенцію «Апельсинову», попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму. Далі купаж ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторно визначають фізико-хімічні показники і органолептичні дані напою та в разі необхідності уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту.