

ЛІКЕРНИЙ НАПІЙ "РОМ ЧЕРРІ"

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікеро-горілчаного виробництва, до складів лікерних напоїв.

Відомий лікерний напій «Пурпуровий» (див. "Рецептури лікеро-горілчаних напоїв І горілок", Київ, 1994р, ст.49), який вміщує на 100л:

| Компоненти | Одиниця вимірювання | Кількість |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------------|
| вишневий спиртований сік | дм ³ | 30,0 |
| настій ехінацеї 1 і 2 зливу | дм ³ | 3,8 |
| ванілін 1:10 | дм ³ | 0,01 |
| цукровий сироп 73,2%-ний | дм ³ | 38,1 |
| лимонна кислота | кг | 0,07 |
| 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 |
|----------------------------|---------------|
| вишня свіжа | 31,6 |
| ехінацея пурпурна (корінь) | 0,24 |
| ванілін | 0,001 |
| цукор | 38,1 |
| лимонна кислота | 0,1 |

Як ароматичний компонент вишні та барвник в напої міститься вишневий спиртований сік.

По даній рецептурі отримують лікерний напій міцністю 25%об, прозорий, темно-вишневого кольору, з кисло-солодким смаком з присмаком ехінацеї та округленим ароматом.

Недоліками цього лікерного напою є невисокі органолептичні показники, а саме невизначений аромат, при використанні дорогих натуральних інгредієнтів, як то вишневий спиртований сік і настій ехінацеї.

Найбільш близьким за складом є лікерний напій «Вишневий»" (див. "Рецептури лікero-горілочаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.33), який вміщує на 100л:

| Компоненти | Одиниця вимірювання | Кількість |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------|
| вишневий спиртований сік | дм ³ | 30,0 |
| настій мигдалю 1 і 2 зливу | дм ³ | 0,8 |
| ванілін 1:10 | дм ³ | 0,01 |
| цукровий сироп 73,2%-ний | дм ³ | 38,1 |
| лимонна кислота | кг | 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 |
|-----------------|---------------|
| вишня свіжа | 31,6 |
| мигдаль | 0,048 |
| ванілін | 0,001 |
| цукор | 38,1 |
| лимонна кислота | 0,08 |

Як ароматичний компонент вишні та барвник в напої міститься вишневий спиртований сік.

В цій рецептурі як ароматичний компонент вишні використовують вишневий спиртований сік.

По даній рецептурі отримують лікерний напій міцністю 25%об, прозорий, темно-вишневого кольору, з кисло-солодким смаком і ароматом вишні.

Недоліками цього лікерного напою є негармонійні органолептичні показники, а саме неоригінальний кисло-солодкий смак та простий аромат вишні, при використанні дорогих натуральних інгредієнтів, як то вишневий спиртований сік і настій ехінацеї.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення лікерного напою з високими органолептичними показниками, а саме бордово-вишневого кольору, з кисло-солодким смаком вишні з кісточковою гірчинкою і ароматом в'яленої вишні, шляхом підбору дешевих та технологічних Інгредієнтів у мінімальних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що лікерний напій, має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, лимонну кислоту, цукровий сироп 65,8%-ний, ароматичний компонент вишні та барвник, який відрізняється тим, що додатково містить есенцію

<

«Ромову», як ароматичний компонент вишні містить есенцію «Вишневу», а як барвник - есенцію «Малинову» та колер при такому співвідношенні інгредієнтів в мас%:

| | |
|-------------------------------|-----------------|
| кислота лимонна | 0,08 - 0,12 |
| цукровий сироп 65,8%-ний | 18,706 - 22,706 |
| есенція «Ромова» | 0,08 - 0,12 |
| есенція «Вишнева» | 0,04 - 0,06 |
| барвник «Малиновий» | 0,0008 - 0,0012 |
| колер | 0,08 - 0,12 |
| спирт етиловий ректифікований | 17,65 - 19,65 |
| вода питна пом'якшена | решта |

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, як то кислоти лимонної, цукрового сиропу 65,8%-ного, спирту етилового ректифікованого, води питної пом'якшеної спільно з есенцією «Ромова» та колером, в напої з'являється кисло-солодкий смак вишні з кісточково-мигдалевою гірчинкою. Завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як есенцій «Ромова» та «Вишнева» в лікерному напої створюється своєрідний аромат в'яленої вишні, а завдяки поєднанню барвників - барвнику «Малиновий» та колеру - виникає вишнево-бордовий колір напою, відповідно до натуральних вишневих соків. При цьому при приготуванні використовуються недорогі, легкодоступні та технологічні Інгредієнти, що полегшує виробництво напою та здешевлює

продукцію.

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;
- барвник «Малиновий» Н7110 виробництва фірми «Буш Боак Аллен»;
- колер, кислота лимонна, есенція «Ромова» та есенція «Вишнева» - 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 задають цукровий сироп 65,8%-ний та перемішують купаж. Після цього послідовно, перемішуючи після кожної задачі інгредієнту, задають лимонну кислоту, колер, барвник «Малиновий», есенцію «Ромову» та есенцію «Вишневу», 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.

Приклад конкретного виконання (Див.Таблицю, Приклад 3):

!

У купажний чан об'ємом 100л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 18,65л і воду питну пом'якшену в кількості л та готують

j

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, колер в кількості 0,1кг, барвник «Малиновий» I Н7110 в кількості 0,001кг, есенцію «Ромову» в кількості 0,01кг та есенцію і «Вишневу» в кількості 0,005кг, 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 | прозора рідина |
| колір | вишнево-бордовий |
| смак | кисло-солодкий смак |
| | вишні з кісточковою |
| | гірчинкою |
| аромат | в'яленої вишні |

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.

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 |
| цукровий сироп 65,8%-ний | л | 17,706 | 18,706 | 20,706 | 22,706 | 23,706 |
| есенція «Ромова» | кг | 0,07 | 0,08 | 0,1 | 0,12 | 0,13 |
| есенція «Вишнева» | кг | 0,03 | 0,04 | 0,05 | 0,06 | 0,07 |
| барвник "Малиновий" | кг | 0,0007 | 0,0008 | 0,001 | 0,0012 | 0,0013 |
| колер | кг | 0,07 | 0,08 | 0,1 | 0,12 | 0,13 |
| спирт етиловий | л | 17,65 | 17,65 | 18,65 | 19,65 | 19,65 |
| ректифікований | | | | | | |
| вода питна пом'якшена | л | 64,4033 | 63,3632 | 60,293 | 57,2228 | 56,1827 |
| Органолептичні показники | | | | | | |
| зовнішній вигляд | | | прозора рідина без сторонніх домішок і осаду | | | |
| колір | | червоний | бордовий | вишнево-бордовий | вишнево-бордовий | темно-вишневий |
| смак | | солодкуватий | кисло-солодкий з вишневим приємним | кисло-солодкий смак вишні з кісточковою приємною | кисло-солодкий вишневий з кісточковою гіркотою | різкий кисло-солодкий з сильною гіркотою |
| аромат | | слабкий вишневий | в'яленої вишні | в'яленої вишні | виразний в'яленої вишні | різкий вишневий |
| дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі | | 8,6 | 9,0 | 9,5 | 9,2 | 8,9 |