

Винахід відноситься до харчової промисловості, зокрема до лікєро-горілчаного виробництва, і може бути використаний на заводах, які виготовляють горілчані напої.

Відомі лікєро-горілчані напої, які містять цукровий сироп, кислоту лимонну, ароматизатор та барвник; лікєр десертний "Твис мигдальний" [пат. України №22673А, 6 С12G 3/06, опубл. 30.06.98], гірка настоянка [пат. України №23558А, 6 С12G3/06, опубл. 31.08.98]. Під час зберігання в цих напоях утворюється опалесценція, небажана для лікєро-горілчаних виробів.

Найбільш близьким до заявленого технічного рішення є напій гірка настоянка "Ром-Корона" [пат. України №40700А, 7 С12G3/06, опубл. 15.08.2001 – прототип]. Спосіб передбачає внесення в купаж 115-120кг цукрового сиропу, 1-2кг лимонної кислоти, 2-3кг ароматизатора "Ром" Д 0807 фірми "Буш Боак Ален" та 3-30кг барвника на 1000дал настоянки. За цим способом купаж попередньо не обробляють, тому під час зберігання настоянки утворюється опалесценція, яка негативно впливає на якість настоянки.

В основу винаходу поставлено задачу вдосконалення способу виробництва настоянки шляхом використання запропонованих технологічних прийомів, що проводяться в заявлених параметрах процесу.

Технічний результат винаходу, який досягається при реалізації способу - підвищення колоїдного диспергування, стабілізація інгредієнтів, що обумовлює їх збереження в розчинному стані при зберіганні настоянки і, як наслідок, запобігання утворенню небажаної опалесценції.

Споживча властивість об'єкту винаходу, пов'язана з технічним результатом, полягає в підвищенні якості настоянки.

Досягається технічний результат тим, що у способі виробництва настоянки, що передбачає приготування купажу змішуванням спирту етилового ректифікованого, води питної підготовленої, цукрового сиропу, лимонної кислоти, ароматизатора та барвника, фільтрацію та розлив, купаж попередньо гомогенізують за тиску 10-16МПа та обробляють енергією мікрохвиль високої інтенсивності частотою 1-9ПГц за її питомою витратою 0,05-0,15Вт/см<sup>3</sup>.

Переважно, як спирт етиловий ректифікований використовують спирт етиловий ректифікований мелясний "Вищої очистки", а інгредієнти вносять в купаж у співвідношенні, на 1000дал готової настоянки: цукровий сироп 65,8%-ний 100-200дм<sup>3</sup>, лимонна кислота 1-2кг, ароматизатор "Апельсин" 2.00240 фірми "Дьолер", Німеччина 1-3кг, барвник харчовий Понсо 4R фірми "Аджанта Кемікал Індастріз" 0,1-0,2кг, водно-спиртова рідина з спирту етилового ректифікованого мелясного "Вищої очистки" та води питної підготовленої з розрахунку на міцність купажу 35об.%, дм<sup>3</sup> - решта.

Гомогенізація за тиску 10-16МПа та оброблення енергією мікрохвиль високої інтенсивності частотою 1-9ПГц за її питомою витратою 0,05-0,15Вт/см<sup>3</sup> сприяє колоїдному диспергуванню, ретельному перемішуванню та стабілізації інгредієнтів, що обумовлює їх збереження в розчинному стані і виключає таким чином опалесценцію.

Сукупний вплив запропонованих прийомів дозволяє одержати технічний результат винаходу та споживчу властивість, що виникає при цьому.

Запропонований спосіб здійснюють таким чином.

Для виробництва 1000дал настоянки "Оранж Водка" міцністю 35об.% готують купаж, змішуючи спирт етиловий ректифікований мелясний "Вищої очистки", воду питну підготовлену, цукровий сироп 65,8%-ний в кількості 100-200дм<sup>3</sup>, лимонну кислоту в кількості 1-2кг, ароматизатор "Апельсин" 2.00240 фірми "Дьолер", Німеччина в кількості 1-3кг, барвник харчовий Понсо 4R фірми "Аджанта Кемікал Індастріз" в кількості 0,1-0,2кг. Купаж гомогенізують за тиску 10-16МПа та обробляють енергією мікрохвиль високої інтенсивності частотою 1-9ПГц за її питомою витратою 0,05-0,15Вт/см<sup>3</sup>. Купаж фільтрують і готову настоянку розливають в пляшки.

Запропонований спосіб виробництва настоянки "Оранж Водка" ілюструється прикладом.

Приклад

Для виробництва 1000дал настоянки "Оранж Водка" міцністю 35об.% готують купаж, змішуючи спирт етиловий ректифікований мелясний "Вищої очистки", воду питну підготовлену, цукровий сироп 65,8%-ний в кількості 150дм<sup>3</sup>, лимонну кислоту в кількості 1,5кг, ароматизатор "Апельсин" 2.00240 фірми "Дьолер", Німеччина в кількості 2кг, барвник харчовий Понсо 4R фірми "Аджанта Кемікал Індастріз" в кількості 0,15кг. Купаж гомогенізують за тиску 13МПа та обробляють енергією мікрохвиль високої інтенсивності частотою 5ПГц за її питомою витратою 0,10Вт/см<sup>3</sup>. Купаж фільтрують і готову настоянку розливають в пляшки.

Дані, які характеризують досягнення технічного результату за заявленим способом в порівнянні зі способом-прототипом, приведені в таблиці.

Таким чином, настоянка "Оранж Водка", яка вироблена за запропонованим способом, після зберігання протягом одного року не має опалесценції, дегустаційна оцінка на 0,8 бали вища ніж настоянка "Ром-Корона".

Настоянка "Оранж Водка" за органолептичними та фізико-хімічними показниками відповідає вимогам ДСТУ 4257:2003 "Напої лікєро-горілчані. Технічні умови".

Таблица

Найменування показників	Настоянка "Оранж Водка" за запропонованим способом	Настоянка "Ром-Корона" за способом-прототипом
Різниця значень оптичної густини настоянок при довжині хвилі 413нм в кюветі з довжиною грані 5мм через 12 місяців зберігання і свіжовиготовлених, ум. од.	0,004	0,813
Дегустаційна оцінка після зберігання протягом 1 року, бали	9,7	8,9