

Винахід відноситься до виробництва лікєро-горілочних виробів, зокрема до композиції інгредієнтів для приготування настоянки гіркої "Мягков. Клюква".

Найближчим до винаходу, що заявляється, є композиція інгредієнтів для настоянки гіркої "Лимонна", яка містить наступні компоненти (на 1000 дал.)

цукор, кг	87,0
ароматний спирт	
лимонноїшкірки, кг	336
тартазин кг	0,1
водно-спиртова суміш	
спиртуетилового	
ректифікованоговищої	решта
очистки і	зрозрахункуна
питноїпідготовленої води	міцність40% об.,

(див. Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок. Держхарчопром України. Концерн "Укрспирт". Київ, 1994, с.174).

Але приготування настоянки із застосуванням відомої композиції значно збільшує собівартість продукту за рахунок використання ароматного спирту лимонної шкірки. Крім того, цей компонент викликає алергічні подразнення у певної кількості споживачів. Настоянка, виготовлена із застосуванням ароматного спирту має не гармонійний смак.

Відомо також, що тартазин (барвник) був заборонений певний час для вживання в харчовій промисловості.

В основу винаходу, що заявляється, поставлена задача розробити композицію інгредієнтів для настоянки гіркої "Мягков. Клюква", в якій за рахунок введення додаткових компонентів, заміни ароматичного компоненту і часткової зміни водно-спиртової суміші, забезпечити покращення органолептичних властивостей і зменшення собівартості настоянки.

Поставлена задача вирішена в композиції інгредієнтів для настоянки гіркої, що містить цукор, ароматичний компонент і водно-спиртову суміш спирту етилового ректифікованого вищої очистки і питної підготовленої води тим, що вона додатково містить лимонну кислоту, синтетичні харчові барвники Червоний 06071 та Червоний 06075 фірми "Etol", а як ароматичний компонент містить ароматизатор харчовий 3362410 Журавлина фірми "Фрутаром ЛТД", при такому співвідношенні інгредієнтів, кг на 1000 дал.:

лимонна кислотасинтетичний	
харчовий барвник	0,3-0,5
Червоний 06071 фірми	
"Etol"синтетичний харчовий	
барвник	0,5-0,7
Червоний 06075 фірми	
"Etol"ароматизатор харчовий	
3362410	0,5-0,7
Журавлина фірми "Фрутаром	
ЛТД"	0,8-1,2
цукор	25,0-35,0
водно-спиртова суміш	решта з
спиртуетилового	розрахункуна
ректифікованоговищої очистки і	міцність38%
питноїпідготовленої води	об.

Новим у винаході, що заявляється, є наявність в композиції як ароматичного компоненту - ароматизатора харчового 3362410 Журавлина фірми "Фрутаром ЛТД", введення синтетичних харчових барвників Червоний 06071 та Червоний 06075 фірми "Etol", лимонної кислоти, а також кількісний склад інгредієнтів.

Використання ароматизатора харчового 3362410 Журавлина фірми "Фрутаром ЛТД", надає готовому продукту натурального аромату журавлини.

Введення синтетичних харчових барвників Червоний 06071 та Червоний 06075 фірми "Etol" та лимонної кислоти надає готовому продукту приємного червоного кольору та кислуватого присмаку.

Для приготування заявленої композиції використовують такі інгредієнти:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки згідно з ГОСТ 5962;
- воду питну згідно з ГОСТ 2874 підготовлену;
- цукор згідно з ДСТУ 2316 (ГОСТ 21);
- кислоту лимонну згідно з ГОСТ 908;
- ароматизатор харчовий 3362410 Журавлина фірми "Фрутаром ЛТД", Ізраїль згідно з гігієнічним висновком

5.10/34553 від 27.09.2002р.;

- синтетичний харчовий барвник Червоний (E124) 06071 фірми "Etol", Словенія згідно з гігієнічним висновком №5.10/32005 від 06.09.2002р.;

- синтетичний харчовий барвник Червоний (E122) 06075 фірми "Etol", Словенія згідно з гігієнічним висновком №5.10/32005 від 06.09.2002р.

Настоянку гірку, з використанням заявленої композиції інгредієнтів, готують таким чином.

Підготовлену питну воду, яка пройшла стадію очистки і відповідає вимогам ГОСТ 2874, змішують із спиртом етиловим ректифікованим вищої очистки в безперервнодіючій автоматизованій установці приготування водно-спиртових розчинів. Приготована водно-спиртова суміш надходить до напірної ємності і звідти самопливом направляється на фільтрацію: спочатку на попереднє фільтрування через пісочні фільтри, а потім через колонки з активованим вугіллям. Оброблену активованим вугіллям настоянку гірку направляють на заключне фільтрування на пісочних фільтрах. Відфільтровану на пісочних фільтрах настоянку гірку направляють в збірник для готової продукції і додають рецептурну кількість ароматизатора харчового 3362410 Журавлина фірми

"Фрутаром ЛТД", кислоту лимонну та синтетичні харчові барвники Червоний 06071 та Червоний 06075 фірми "Etol".

Після цього перевіряють міцність отриманої таким чином настоянки гіркої і, в разі необхідності, доводять міцність до 38% об.

Готову настоянку фільтрують на контрольних фільтрах і розливають в пляшки.

Приклад 1.

Приготували настоянку гірку "Мягков. Клюква" так, як описано вище. Інгредієнти брали у такому співвідношенні на 1000 дал:

лимонна кислота	0,4
синтетичний харчовий барвник Червоний 06071 фірми "Etol"	
синтетичний харчовий барвник Червоний 06075 фірми "Etol"	0,6
ароматизатор харчовий 3362410	0,6
Журавлина фірми "Фрутаром ЛТД"	1,0
цукор	30,0
водно-спиртова суміш спирту етилового ректифікованого вищої очистки і питної підготовленої води	решта з розрахунку на міцність 38% об.

Отримана настоянка гірка мала такі фізико-хімічні і органолептичні показники:

а) фізико-хімічні:	
Міцність, %	38
б) органолептичні:	
Зовнішній вигляд, колір	червоний
Смак	м'який, клюкви
Аромат	клюкви

Дегустаційна оцінка - 9,6 балів.

Приклади 2-5 ілюструють одержання настоянки гіркої "Мягков. Клюква" з використанням композицій з різним кількісним вмістом інгредієнтів. Дані наведені в Таблиці.

Приклади 2, 3 - кількісний склад композицій знаходиться в межах заявленого.

Приклад 4 - кількісний склад інгредієнтів композиції менший, ніж заявлено.

Приклад 5 - кількісний склад інгредієнтів перебільшує заявлений.

Напої, які одержані з використанням композицій згідно Прикладів 2 і 3 за своєю якістю і органолептичними властивостями були аналогічні напою згідно Прикладу 1. Напої, які одержані з використанням композицій згідно Прикладів 4 і 5 мали смак, не специфічний для настойки гіркої, приготованої з використанням композицій по Прикладах 1, 2, 3. Дегустаційні оцінки: 9,3 і 9,4 балів відповідно.

Таблиця

Кількісний склад композиції інгредієнтів для настоянки гіркої "Мягков. Клюква"

№№ Прикладу	Інгредієнти, кг на 1000 дал					
	Лимонна кислота	Синтетичний харчовий барвник Червоний 06071 фірми "Etol"	Синтетичний харчовий барвник Червоний 06075 фірми "Etol"	Ароматизатор харчовий 3362410 Журавлина фірми "Фрутаром ЛТД"	Цукор	Водно-спиртова суміш спирту етилового ректифікованого вищої очистки і питної підготовленої води
1	0,4	0,6	0,6	1,0	30,	решта з розрахунку на міцність 38%
2	0,3	0,5	0,5	0,8	25,0	-"
3	0,5	0,7	0,7	1,2	35,0	-"
4	0,2	0,4	0,4	0,7	22,0	-"
5	0,6	0,8	0,8	1,3	38,0	-"