



УКРАЇНА

(19) UA (11) 20994 (13) C1

(51)6 C 12 G 3/06

ДЕРЖАВНЕ
ПАТЕНТНЕ
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІД

(54) НАПІЙ АРОМАТИЗОВАНИЙ "ЕЛЬГА" ЛИТОВЧЕНКА

1

(21) 93007019

(22) 28.12.93

(24) 30.04.99

(46) 30.04.99. Бюл. № 2

(56) Авторское свидетельство СССР
№ 1785527, кл. C 12 G 3/06, 1992.(72) Литовченко Олександр Михайлович, Си-
доренко Володимир Макарович, Чернявсь-
кий Володимир Петрович

(73) Литовченко Олександр Михайлович

(57) Напиток ароматизированный, содержа-
щий спирт-ректификат пищевой, сок яблоч-
ный спиртованный, водно-спиртовый
настой травы тархуна и воду питьевую умяг-
ченную, о т л и ч а ю щ и й с я тем, что он
дополнительно содержит сок черносморо-
диновый спиртованный, водно-спиртовые
настои мяты обыкновенной и зубровки,
спиртовый раствор ванилина и сахарный си-

2

роп при следующем соотношении компо-
нентов, мас %:

Сок черносмородиновый спиртованный	10-30
Сок яблочный спиртован- ный	10-30
Спирт-ректификат пищевой	15-17
Водно-спиртовый настой мяты обыкновенной	0,5-1,5
Водно-спиртовый настой зубровки	1-2
Водно-спиртовый настой травы тархуна	1,5-2,5
Спиртовый раствор вани- лина	0,2-0,8
Сахарный сироп	10-15
Вода питьевая умягчен- ная	Остальное

Изобретение относится к пищевой про-
мышленности, а именно к ликеро-водочно-
му производству.

Известна "Композиция ингредиентов для
крепкого напитка "Азовский", где композиция
содержит в дал/1000 дал напитка: спирт-рек-
тификат 355-360; яблочный спиртованный сок
98-102; водно-спиртовый настой травы тарху-
на 95-105; вода - остальное.

Недостатками предложенной компози-
ции являются: невысокие органолептиче-
ские качества напитка из-за недостаточного
обогащения композиции специфическими
вкусовыми и ароматическими веществами:

не выражены целебные свойства напит-
ка из-за применения малого количества це-
лебных компонентов;

высокая спиртозность напитка (40
об %) ограничивает круг потребителей и
способствует алкоголизации населения;

применение дорогостоящего сырья -
лимонной кислоты.

Задачей, на которую направлено дан-
ное изобретение, является создание напит-
ка невысокой спиртозности, с
оригинальным конфетно-сливочным вкусом
и нежно вишневым ароматом, а также с вы-
раженной направленной целесообразно-
стью, за счет подбора компонентов в
соответствующих количествах и сочетании

Поставленная задача решается тем, что
напиток, содержащий спирт-ректификат пи-
щевой, яблочный спиртованный сок, водно-
спиртовый настой травы тархуна и воду

(19) UA (11) 20994 (13) C1

согласно изобретению дополнительно содержит: сок черносмородиновый спиртованный; водно-спиртовые настои мяты обыкновенной и зубровки; спиртовый раствор ванилина и сахарный сироп при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Сок черносмородиновый спиртованный	10-30
Сок яблочный спиртованный	10-30
Спирт пищевой ректификат до кондиции	15-17 об. %
Водно-спиртовый настой мяты обыкновенной	0,5-1,5
Водно-спиртовый настой зубровки	1,0-2,0
Водно-спиртовый настой тархуна	1,5-2,5
Спиртовый раствор ванилина	0,2-0,8
Сахарный сироп	100-180 г/дм ³
Вода питьевая умягченная	Остальное

Благодаря сочетанию компонентов: яблочного сока, водно-спиртовых настоев мяты, зубровки и тархуна с добавкой ванилина и сахарного сиропа совместно со спиртом и водой, взятых в соответствующих дозах напиток приобретает богатый полный конфетно-сливочный вкус и нежный вишневый аромат, а также целебность направленного действия на успокоение и расслабление нервной системы, снятие спазмов и улучшение пищеварения. Из-за невысокой спиртуозности напиток — легкий и доступный

широким кругам потребителя. Напиток ароматизированный "Эльга" готовят купажированием сока черносмородинового спиртованного, сока яблочного спиртованного, спирта пищевого ректификованного, сахарного сиропа, водно-спиртовых настоев мяты, зубровки, тархуна и спиртованного настоя ванилина.

Водно-спиртовые настои трав готовят путем извлечения ценных компонентов трав водно-спиртовым раствором при 2-кратном настаивании. Взвешенное количество смеси растительных компонентов заливают в соотношении 1:10 водно-спиртовым раствором крепостью 50 об. % и настаивают в течение 10-14 дней при периодическом перемешивании. По истечении указанного срока настоев 1-го залива сливают, оставшуюся смесь заливают в соотношении 1:10

водно-спиртовым раствором крепостью 20 % и настаивают в течение 7-10 дней, при периодическом перемешивании. По истечении указанного срока сливают настоев 2-го залива.

Сливы 2-х заливок смешивают, при необходимости фильтруют и используют в купаже или хранят для дальнейшего использования.

Спиртовый настой тархуна готовят по РСТ СССР 505.

Сахарный сироп готовят растворением сахара в горячей умягченной воде. При использовании сиропа в купаже, непосредственно после приготовления, рекомендуется готовить его с сахаристостью 50 г/100 см³, при хранении сиропа — с сахаристостью 75-80 г/100 см³.

Подготовку умягченной воды проводят в соответствии с требованиями "Технологической инструкции по приготовлению и розливу коньяков", утв. Минпищепромом СССР 01.03.78 г.

Купаж напитка проводят в крупных резервуарах, куда последовательно задают: соки черносмородиновый и яблочный спиртованные, спирт этиловый ректификованный или возможно спирт этиловый виноградный ректификованный или другой пищевой спирт-ректификат; затем сахарный сироп, водно-спиртовые настои трав и тархуна, раствор ванилина и воду умягченную.

Купаж напитка оклеивают желатином, обрабатывают холодом (при необходимости, по заключению технолога).

Все купажи напитка обрабатывают теплом при температуре 30-35°C с последующим самоохлаждением. После обработки теплом напиток направляют на отдых. Продолжительность отдыха 5-10 дней, затем фильтруют и направляют на розлив.

Розлив, упаковку, маркировку, транспортирование и хранение напитка проводят по ТУ 46.75 Украины... 93 "Напиток ароматизированный "Ароматный". Технические условия".

Напиток приготовленный по указанной технологии обладает темно-красным переходящим в рубиновый цвет, сложный, полным гармоничным конфетно-сливочным вкусом и нежным вишневым ароматом.

Из общего количества проведенных опытов пять примеров сведены в таблицу.

Компоненты в л на 100 л напитка	Примеры				
	1	2	3	4	5
Сок черносмо- родинового спиртованный	9	10	20	30	31
Сок яблочный спиртованный	9	10	20	30	31
Спирт пище- вой ректификат	13	15	16	17	19
Водно-спир- товый настой мяты обыкно- венной	0,4	0,5	1	1,5	1,6
Водно-спир- товый настой зубровки	0,9	1	1,5	2	2,1
Водно-спир- товый настой тархуна	1,4	1,5	2	2,5	2,6
Спиртовый настой вани- лина	0,1	0,2	0,5	0,8	0,7
Сахарный сироп	9	10	14	18	19
Вода питье- вая умягченная	57,2	51,6	25,0	—	—
Выводы:	Вкус напитка разлажен, не проявляется вкус и аромат	В этом приме- ре слабо вы- ражен конфетно-сли- вочный вкус и вишневый аромат	В этом приме- ре получае- мый напиток с гармонично- конфетно-сли- вочным вкусом и неж- но-вишневым ароматом	В данном примере за- мечен конфет- но-сливочный вкус и пряно- вишневый аромат	Напиток обла- дает разла- женным пряным вку- сом и редким ароматом

Упорядник

Техред М.Келемеш

Коректор М.Самборська

Замовлення 4675

Тираж
Державне патентне відомство України,
254655, ГСП, Київ-53, Львівська пл., 8

Підписне

Відкрите акціонерне товариство "Патент", м. Ужгород, вул.Гагаріна, 101

