



УКРАЇНА

(19) UA (11) 1030 (13) C1

(51) C 12 G 3/06

ДЕРЖАВНЕ
ПАТЕНТНЕ
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІД

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДО МІЦНОГО НАПОЮ "АЗОВСЬКИЙ"

1

(15) 31.05.93
(21) 93010021
(22) 23.12.92
(31) 5030151/13
(32) 02.03.92
(33) RU

(46) 30.12.93. Бюл. № 3

(56) 1. Рецептūra на настойку горькую "Тархун",
утвержденная Минпищепромом СССР 20.08.79.

2. Авторское свидетельство СССР

№ 1113404, кл. C 12 G 3/06, 1983 (прототип).

(71) Агрокомбінат "Азовський" Укрсадвинпрому

(72) Кравченко Володимир Леонідович, Григоренко Валентина Федорівна, Барановський Григорій Вікторович

2

(73) Орендне підприємство "Бердянський
винзавод"(57) Композиция ингредиентов для крепкого
напитка, содержащая спирт-ректификат,
водно-спиртовой настой травы тархуна и во-
ду, о т л и ч а ю щ а я с я тем, что она
дополнительно содержит яблочный спирто-
ванный сок при следующем соотношении
ингредиентов, дал/1000 дал напитка:

спирт-ректификат	355,0-360,0
яблочный спирто- ванный сок	98,7-102,0
водно-спиртовой настой травы тархуна	9,5-10,5
вода	остальное

Изобретение относится к ликеро-водочной промышленности, в частности к композиции ингредиентов для крепких напитков, аперитивов.

Известна композиция ингредиентов для крепкого напитка "Тархун", [1], содержащая спирт-ректификат, водно-спиртовой настой травы тархуна, колер, индиго-кармин.

Недостатками известного напитка являются его слабые вкусовые и ароматические качества. Кроме того, для купажирования напитка используют дефицитное и дорогое сырье, колер, индиго-кармин.

Известна композиция ингредиентов для крепкого напитка, [2], содержащая спирт-ректификат, водно-спиртовой настой травы тархуна, колер, индиго-кармин.

Недостатками известного напитка являются его низкие вкусовые и ароматические качества. Органолептические свойства напитка обеспечиваются купажированием на-

стоя, дорогим и дефицитным сырьем, колером и индиго-кармином.

В основу изобретения поставлена задача усовершенствовать состав композиции ингредиентов для крепкого напитка путем замены дорогих и дефицитных компонентов дешевым и доступным соком яблочным спиртованным и изменению при этом соотношения компонентов композиции, что обеспечит улучшение органолептических свойств напитка путем придания ему тминно-анисовых тонов в аромате при одновременном снижении его себестоимости.

Поставленная задача решается тем, что в известной композиции ингредиентов для крепкого напитка, включающей спирт-ректификат, водно-спиртовой настой травы тархуна и воду, согласно изобретению, она дополнительно содержит сок яблочный спиртованный при следующем соотношении ингредиентов (дал/1000 дал напитка):

(19) UA (11) 1030 (13) C1

Спирт-ректификат	355,0-360,0
Сок яблочный спиртованный	98,7-102,0
Водно-спиртовой настой тархуна	9,5-10,5
Вода	остальное

Одновременное введение в предлагаемую композицию в совокупности указанных признаков спиртованного яблочного сока и водно-спиртового настоя тархуна в заявляемых количествах улучшает органолептические свойства напитка, придавая ему тминно-анисовые тона в аромате.

Яблочный сок спиртованный, входящий в рецептуру, богат витаминами, ферментами, микроэлементами, природными сахарами и кислотами. Сок, кроме перечисленных компонентов, содержит как специфические или основные ароматические вещества, обуславливающие аромат яблок, так и неспецифические или усиливающие ароматические вещества. Они малолетучи, водорастворимы, не имеют собственного сильно выраженного аромата, не обладают способностью усиливать и стабилизировать другие ароматы, к таким веществам относятся ацеталь-альдегид, гераниол и другие соединения яблочного сока.

Кроме усиливающих ароматических веществ, яблочный сок содержит фермент оксидазу, стимулирующую образование ароматических веществ из других компонентов. Таким образом, введение в известную совокупность существенных признаков дополнительно яблочного сока, позволяет не только повысить биологическую ценность напитка, улучшить его вкус и ведет к усилению тминно-анисового запаха в аромате и увеличивает его стойкость, т.к. эстрогенные эфирные масла обладают повышенной летучестью.

Оптимальное соотношение ингредиентов композиции получено экспериментально.

Предложенный напиток готовят следующим образом.

Траву тархун в количестве, предусмотренном рецептурой, заливают в соотношении 1:10 водно-спиртовой смесью 50 об. % и настаивают 9-10 дней. По истечению указанного срока сливают настой первого залива, а оставшуюся траву заливают умягченной водой и настаивают 1-2 дня. Оба настоя смешивают, при необходимости фильтруют.

Купаж проводят в крупных резервуарах, куда последовательно задают яблочный спиртованный сок, спирт этиловый ректификованный, умягченную воду, спиртовой настой тархуна. Перемешивание купажной смеси осуществляется непрерывно. Затем купаж склеивают желатином, охлаждают до минус 6 минус 8°C, выдерживают при этой температуре не менее 4 суток и фильтруют. После фильтрации направляют на отдых не менее 10-ти дней, затем фильтруют и направляют на розлив.

Готовый напиток имеет следующие кондиции: спирт этиловый - 38 об.%; сахар, в пересчете на инвертный - 5 г/дм³.

Была проведена опытная проверка напитка, который получали смешиванием из расчета ингредиентов в разном соотношении - в заявляемом количестве (образцы №№ 1-3), а также в количестве, выходящем за заявляемые пределы (образец № 4) - ниже заявляемых, образец № 5 - выше заявляемых. Проведена дегустационная оценка в баллах и определена органолептическая характеристика полученных образцов. Полученные данные приведены в таблице.

Как видно из таблицы, композиция ингредиентов крепкого напитка имеет наилучшие органолептические характеристики - гармоничный вкус и оригинальный запах и наивысшие дегустационные оценки при заявляемом соотношении ингредиентов.

Образец	Состав, дал/1000 дал напитка	Органолептическая характеристика	Дегустационная оценка в баллах
Образец 1	Спирт-ректификат - 355,0 Сок яблочный спиртованный - 98,7 Водно-спиртовой настой тархуна - 9,5 Вода - остальное	Цвет зеленоватый, в аромате преобладание анисового тона	8,5
Образец 2	Спирт-ректификат - 358,0 Сок яблочный спиртованный - 100,0 Водно-спиртовой настой тархуна - 10,0 Вода - остальное	Цвет светло-соломенный с зеленоватым оттенком, вкус гармоничный, слабженный, аромат - тминно-анисовый	8,6

Продолжение таблицы

Образец	Состав, дал/1000 дал напитка	Органолептическая характеристика	Дегустационная оценка в баллах
Образец 3	Спирт-ректификат – 360,0 Сок яблочный спиртованный – 102,0 Водно-спиртовой настой тархуна – 10,5 Вода – остальное	Цвет соломенный, вкус гармоничный, аромат – тминно-анисовый	8,5
Образец 4	Спирт-ректификат – 355,0 Сок яблочный спиртованный – 96,0 Водно-спиртовой настой тархуна – 8,5 Вода – остальное	Цвет зеленоватый, вкус слегка жгучий, аромат слабый	8,3
Образец 5	Спирт-ректификат – 370,0 Сок яблочный спиртованный – 105,0 Водно-спиртовой настой тархуна – 11,0 Вода – остальное	Цвет светло-желтый, вкус резкий, аромат слабый	8,3

Упорядник Ю. Погонченков

Техред М.Моргентал

Корректор Н. Мількова

Замовлення 516

Тираж

Підписне

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

Виробничо-видавничий комбінат "Патент", м. Ужгород, вул.Гагаріна, 101

