

Изобретение относится к пищевой промышленности, к изготовлению ликеров.

Известна композиция ингредиентов для горькой настойки "Гузериפל" [1], содержащая зверобой 5,0 - 6,0; ромашку 1,0 - 1,2; полынь 0,5 - 0,6; тысячелистник 6,0 - 7,0; зубровку душистую 4,0 - 5,0; бузину 0,3 - 0,5; подорожник (листья) 2,0 - 2,5; листья граба 3,0 - 3,5; лаванда (цветы) 2,0 - 2,5; корица 1,2 - 1,5; гвоздика 0,6 - 0,7; кориандр 5,0 - 6,0; миндаль 3,0 - 3,2; тмин 1,7 - 1,9; яблоки 1087 - 1200; шиповник 20 - 25; водно-спиртовую жидкость - остальное.

Недостатком данной композиции является ее многокомпонентность, из-за чего напиток не проявляет определенного целебного действия и сложен в изготовлении.

Известен ликер "Крупникас" [2] который содержит на 1000дал (в кг):

Ароматическое сырье:

ваниль (плоды)	2,0
бадьян-анис звездчатый (плоды)	1,4
гвоздика (нераспустившиеся почки цветов)	1,6
корица (кора)	2,0
кориандр посевной (плоды)	2,0
зубровка душистая (надземная часть с удаленными прикорневыми листьями)	1,4
можжевельник обыкновенный (шишко-ягода)	4,0
мускат (оболочка плодов, цвет)	2,4
мускат (орех, плоды)	0,4
кардамон (плоды)	1,2

а также:

настой ароматического сырья, л	250,0
мед, кг	1750
сахарный сироп, л	2828,0
или (65,8%-ный) сахар, кг	2458,0
колер, кг	5,0

Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода по расчету на крепость купажа 40%.

Недостатками предложенного напитка являются следующие факторы:

- многокомпонентное ликера;
- использование дорогостоящего, импортного сырья, которое не произрастает в Украине, (например: ваниль (плоды); корица (кора); мускатный орех);
- сложность технологии приготовления из-за большого количества компонентов, которые каждый в отдельности требуют определенной подготовки и обработки;
- применение колера (перезаженного сахара), который является канцерогеном, снижает биологическую ценность напитка.

Задачей предложенного изобретения является создание ликера путем подбора компонентов в определенных дозах, обладающего целебными свойствами и постой технологией приготовления, проявляющего во вкусе и аромате шоколадные тона. Поставленная задача решается тем, что известный ликер содержит компоненты: сахар, водно-спиртовую жидкость, ароматический компонент - зубровку душистую, в него дополнительно вводят ароматические и целебные компоненты растительного происхождения - душицу обыкновенную (траву) и боярышник колючий (цветки) при следующем соотношении ингредиентов (в кг на 1000л напитка):

душица обыкновенная (травы)	12-18
боярышник колючий (цветки)	8-12
зубровку душистую (травы)	3-7
водно-спиртовую жидкость	
из расчета крепостью 45% - остальное	

Применяемое в напитке растительное сырье обладает большим количеством биологически активных веществ. Так, душица содержит эфирные масла (1,5%), а именно тимол (50%), карвакрол (20%), цимол, секс-витерпены (12,5%), дубильные вещества, аскорбиновую кислоту (более 500лг/100г). Самостоятельное действие душицы на организм проявляется как мочегонное, анестезирующее антисептическое, желчегонное и противовоспалительное действие.

Зубровка душистая содержит в основном гликозиды и кумарины (0,2%) - эфирные масла, чем обусловлено ее действие на организм человека, а именно: спазмолитическое и фотосенсибилизирующее, снимает спазм коронарных и мозговых сосудов, расширяет их по типу действия лекарства папаверина. Кроме этого зубровка проявляет онкостатические свойства.

Боярышник колючий содержит флавоноидные соединения: гиперозид, кварцетин.

Найдены оксикоричные кислоты: хлорогеновая и кофейная; амины: триметиламин, холин, ацетилхолин и ряд эфирных масел.

Из-за наличия указанных компонентов боярышник проявляет тонизирующее действие на мышцу сердца, снижает возбуждение нервной системы, улучшает кровообращение в организме, снимает тахикардию сердца и нормализует кровяное давление.

Как видно из вышеизложенного, все используемые в напитке биологически активные вещества являются совместимыми и действуют в одном лечебном направлении на организм, усиливая и дополняя друг друга. Заявляемый напиток является комплексным полипрепаратом. Все компоненты, действуя каждый по-своему, но в то же время взаимосвязано, дают усиленный лечебный эффект на организм, который проявляется в успокоительном действии на центральную нервную систему, тонизирует сердечную мышцу, нормализует сердечный ритм, проявляет равновесие между силой сердечных сокращений и артериальным давлением, которое нормализуется, способствует кровообразованию, обладает мочегонным и радионуклеидаыводящими свойствами, что очень важно для жителей Украины, пораженных Чернобыльской АЭС.

За счет сочетания фармакологически активных веществ душицы и боярышника и их механизма воздействия на кору головного мозга, несмотря на то, что они применяются вместе со спиртом, в организме человека программируется предупреждение развитию хронического алкоголизма, не проявляется влечение к похмелью.

Напиток также проявляет значительный антиаллергический эффект, улучшает иммунитет человеческого организма.

Кроме вышеизложенного целебного действия, ликер "Красуня" обладает сложным гармоничным вкусом и ароматом с явно выраженными шоколадными тонами, которые проявляются за счет синергизма хлорогеновой и кофейновой кислот в сочетании с другими компонентами.

Ликер прост в изготовлении, т.к. все ароматические вещества допускается настаивать вместе, не разделяя их. Из-за небольшого набора других компонентов ускоряется технология приготовления.

По цвету напиток темно-рубиновый, что достигается экстракцией растительного сырья и исключает применение колера, в отличие от прототипа.

По химическим показателям напиток относится к ликерам и отвечает нормам на ликеро-водочные напитки по ГОСТу 7190 - 74.

Норма употребления напитка в лечебных целях до 200г в день.

Ликер готовится следующим образом; трава душицы обыкновенной, цветы боярышника колючего, трава зубровки душистой в соответствующих по рецептуре количествах заливают водно-спиртовой жидкостью крепостью 45%, настаивают 15 дней при ежедневном перемешивании в стеклянной, эмалированной или нержавеющей таре, плотно закрытой крышкой. На 16 - й день смесь фильтруют до полного удаления осадка и добавляют к фильтрату необходимое по рецептуре количество сахара. Купаж настаивают 3 дня при ежедневном перемешивании до полной ассимиляции компонентов. После чего на 20 - й день готовую продукцию передают на розлив.

По описанной технологии было приготовлено множество вариантов напитка. Результаты проведения опытов сведены в таблицу.

Как видно из таблицы оптимальными являются 2, 3, 4 примеры, что и составило объем притязаний изобретения.

Напиток прост в изготовлении, не требует специального сложного аппаратного выполнения.

Таблица

Компоненты на 1000 л напитка	Пример 1	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5	Примечание
Душица обыкновенная /трава/ /кг/ Боярышник колючий /цветы/ /кг/ Зубровка душистая /трава/ /кг/ Сахар-песок /кг/	11	12	15	18	19	
	7	8	10	12	13	
	2,5	3	5	7	7,5	
	170	180	200	220	230	
Водно-спиртовая жидкость из расчета крепостью 45%	остальное					
Выводы	Напиток жидкий, цвет светло-красный, не проявляет целебного действия, вкус разлажен, шоколадный тон не замечен.	Напиток достаточно густой, цвет рубиновый, замечено положительное действие на организм и во вкусе замечен шоколадный тон.	Напиток достаточно густой, цвет темно-рубиновый, проявляет успокаивающее и др. целебное действие на организм, вкус и аромат гармоничны, ярко выраженные шоколадные тона.	Напиток густой, цвет темно-рубиновый, переходящий в коричневый, целебный эффект ярко выражен, вкус сложный, замечен шоколадный тон.	Напиток коричневого цвета, очень густой, дает целебный эффект, но вкус разлажен, выявляются резко пряные тона, шоколадный тон не замечен.	Оптимальными выбраны 2,3,4-варианты напитка.