



УКРАЇНА

(19) UA (11) 10136 (13) C1

(51) G 12 G 3/06

ДЕРЖАВНЕ
ПАТЕНТНЕ
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІД

(54) НАПІЙ АРОМАТИЗОВАНИЙ "СКІФСЬКИЙ НЕКТАР"

1

(21) 94030691
 (22) 16.09.93
 (24) 30.10.98
 (46) 30.10.98. Бюл. № 5
 (56) Авторское свидетельство СССР № 1785526, кл. С 12 С 3/06, опубл. 1992.
 (72) Литовченко Олександр Михайлович, Сидоренко Володимир Макарович, Чернявський Володимир Петрович, Буцик Євген Георгійович
 (73) Литовченко Олександр Михайлович
 (57) Напиток ароматизированный, содержащий сок яблочный спиртованный, водно-спиртовые настои растительного сырья: чебреца, полыни и семян кориандра, сахарный сироп, спирт-ректификат и воду, отличающийся тем, что дополнительно содержит водно-спиртовой настой травы базилика и лимонную кислоту при следую-

2

щем соотношении компонентов, на 100 л напитка, л

Сок яблочный спиртованный	23-45
Водно-спиртовой настой чебреца	1-3
Водно-спиртовой настой базилика	0,5-1,5
Водно-спиртовой настой полыни	0,5-1,5
Водно-спиртовой настой семян кориандра	0,5-1,5
Сахарный сироп 60%-ный	11-17
Лимонная кислота, кг	0,1-0,3
Спирт-ректификат и вода	Остальное по расчету на крепость купажа 16 об. %

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ликеро-водочной отрасли.

Известен "Ликер "Пикантный" [Авт. св. СССР № 1738839, кл. С 12 С 3/04, опубл. 07.06.92], который содержит в л на 100 дал ликера: яблочный спиртованный сок 1900-2100; абрикосовый спиртованный сок - 1900-2100; настой корицы 1,8-2,2, сахарный сироп 73,2%-ный - 3600-3900; этиловый ректификованный спирт и воду по расчету на крепость купажа 30%.

Недостатками этого ликера является применение дорогостоящего импортного сырья - корицы; монотонность вкуса из-за применения всего одного ароматизированного компонента; высокая спиртуозность -

30 об. %, что ограничивает круг потребителей.

Известна "Композиция ингредиентов для крепкого напитка "Амазонка" [Авт. св. СССР № 1785526, кл. С 12 G 3/06, опубл. 30.12.92], где композиция содержит дал/1000 дал напитка: яблочный спиртованный сок 28-32, водно-спиртовой настой плодов ореха грецкого молочно-восковой зрелости 4,5-5,5, водно-спиртовой настой чебреца 41-43, водно-спиртовой настой тысячелистника 27-39, водно-спиртовой настой мяты длиннолистной 19-21, водно-спиртовой настой донника желтого 15,5-16,5, водно-спиртовой настой цветов ромашки 7,5-8,5, водно-спиртовой настой полыни горькой 7,5-8,5, водно-спиртовой

(19) UA (11) 10136 (13) C1

настой семян кориандра 56–61, водно-спиртовой настой цветов липы 11–13, сахарный сироп 190–210, колер – 5–6, водно-спиртовая жидкость остальное.

Недостатками указанного напитка, препятствующими получению желаемого технического результата, являются:

многокомпонентность композиции и разнонаправленность действия компонентов, что не дает гармоничного вкуса и аромата и выраженного определенного целебного эффекта;

сложность приготовления композиции и трудоемкость за счет большого количества ингредиентов;

высокая спиртозность напитка (30 об. %), что ограничивает контингент потребителей;

применение вредного для организма и являющегося канцерогеном компонента – колера, снижает биологическую ценность напитка.

Задача, на выполнение которой направлено изобретение, является создание алкогольного ароматизованного напитка с невысокой (16 об. %) спиртозностью с улучшенными органолептическими и целебными свойствами, а также упрощение технологии приготовления путем подбора соответствующих компонентов в определенных дозах.

Для решения задачи напиток состоящий из сока яблочного спиртованного, водно-спиртовых настоев растительного сырья: чебреца, полыни и кориандра, сахарного сиропа, спирта и воды, согласно изобретению содержит дополнительно водно-спиртовой настой травы базилика и лимонную кислоту при следующем соотношении ингредиентов, на 100 л напитка, л:

Сок яблочный спиртованный	23–45
Водно-спиртовой настой чебреца	1–3
Водно-спиртовой настой базилика	0,5–1,5
Водно-спиртовой настой полыни	0,5–1,5
Водно-спиртовой настой семян кориандра	0,5–1,5
Сахарный сироп 60%-ный	11–17
Лимонная кислота, кг	0,1–0,3
Спирт-ректификат и вода	Остальное
	из расчета на крепость купажа 16 об. %

Благодаря сочетанию компонентов в напитке, взятых в соответствующих дозах, а именно яблочного спиртованного сока с

водно-спиртовыми настоями растительного сырья: чебреца, полыни, кориандра и базилика совместно с сахарным сиропом и водно-спиртовой жидкостью позволяет получить напиток с высокими органолептическими свойствами: с сбалансированным вкусом и ароматом на фоне степного разнотравья, а также с целебными свойствами проявляющимися как легкое успокоительное действие на нервную систему и улучшение пищеварения; упрощение технологии связано с использованием оптимального количества компонентов.

Напиток ароматизированный "Скифский нектар" готовят по следующей схеме: приготовление купажа, оклейка, обработка холодом при необходимости (в случаях некондиционного сырья); подача в напорное отделение, розлив.

Пример конкретного приготовления напитка (см. табл., пр. 3): приготовление купажа – сок яблочный спиртованный, спирт пищевой ректификованный, водно-спиртовой настой трав, сахарный сироп, лимонная кислота, вода питьевая.

В купажную емкость на 100 л вводят последовательно сок яблочный спиртованный, в количестве 40 л, который заранее приготовлен по общеизвестной технологии. Затем вводят водно-спиртовые настои растительного сырья, а именно: чебреца в количестве 2 л, базилика – 1 л, полыни – 1 л и семян кориандра – 1 л.

Настой готовят путем извлечения ценных компонентов трав водно-спиртовым раствором при 2-кратном настаивании.

Взвешенное количество смеси растительных компонентов, в именно, чебрец, базилик обыкновенный, полынь обыкновенная, кориандр, 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 настой I-го залива сливают, оставшуюся смесь заливают в соотношении 1:10 водно-спиртовым раствором крепостью 20 об. % и настаивают в течение 7–10 дней при периодическом перемешивании. По истечении указанного срока настой II-го залива сливают.

Затем в купаж задают сахарный сироп 60%-ный в количестве 14 л. Лимонную кислоту вводят в количестве 0,2 кг (что соответствует по объему 0,2 л) которую предварительно растворяют в 10-кратном количестве воды питьевой умягченной, взятой из общего расчетного объема.

После введения каждого ингредиента купаж тщательно перемешивают. В конце процесса, для уменьшения потерь, вводят

спирт пищевой ректификованный из расчета крепости купажа 16 об.%, а именно 7,9 л. И доводят купаж питьевой умягченной водой до объема 100 л, а именно 32,9 л. Все тщательно перемешивают и фильтруют.

Купаж напитка оклеивают желатином, обрабатывают холодом (при необходимости в случае некондиционного сырья, требующего дополнительного осветления). Обработку холодом проводят следующим образом: купаж охлаждают до (-6)-(-8)°С и выдерживают не менее 4-х суток при этой температуре, затем фильтруют при температуре выдержки, но не выше -3°С на выходе (в случае некондиционного сырья, требующего дополнительного осветления) обработки желатином и холодом, эти опера-

ции совмещают. Все купажи напитка обрабатывают теплом при температуре 30-35°С с последующим самоохлаждением. Купаж выдерживают 5-10 дней для прохождения ассимиляции всех компонентов, после чего фильтруют, проводят органолептическую оценку готовой продукции, которую затем подают на розлив.

По описанной технологии было проведено еще ряд других примеров, которые занесены в таблицу. Из таблицы видно, что наилучшие примеры - примеры 2, 3, 4. Примеры 1 и 5 являются негативными, что подтверждается дегустационной оценкой.

Приготовление напитка осуществимо промышленным путем на любом пищевой производстве.

Показатели	Пример				
	1	2	3	4	5
На 100 л напитка					
Сок яблочный спиртованный (л)	37	38	40	42	43
Водно спиртовой настой чебреца (л)	1	15	2	25	3
Водно спиртовой настой базилика (л)	0,7	0,8	1	12	13
Водно спиртовой настой полыни (л)	0,7	0,8	1	12	13
Водно спиртовой настой семян кориандра (л)	0,7	0,8	1	12	13
Сахарный сироп 60% ный (л)	12	13	14	15	16
Лимонная кислота (кг)	0,17	0,18	0,2	0,22	0,23
Спирт пищевой ректифик (л)	9,30	8,80	7,90	7,30	6,8
Вода питьевая умягченная (л)	38,43	36,12	32,90	29,7	27,07
Выводы	Вкус разложен аромат слабый неуловимый	Вкус разнотравья слабым слегка уловимый	В данном примере получаем напиток с выраженным вкусом и ароматом степного разнотравья	Вкус пряный аромат степного разнотравья проявляется преобладает чебрец	Вкус резкий пряный аромат навязчивый
Дегустационная оценка (по 10 балльной системе)	8,2	8,9	8,8	9,0	8,4

Упорядник

Техред М.Келемеш

Коректор М.Куль

Замовлення 4575

Тираж .

Підписне

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

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

