



УКРАЇНА

(19) UA (11) 10138 (13) C1

(51) G 12 G 3/06

ДЕРЖАВНЕ
ПАТЕНТНЕ
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІД

(54) НАПІЙ АРОМАТИЗОВАНИЙ "НАМИСТО КВІТІВ"

1	2
(21) 94030763	Сок яблочный спиртован- ный, л 30-50
(22) 16.09.93	Водно-спиртовой настой полыни лимонной, л 0,5-1,5
(24) 30.10.98	Водно-спиртовой настой котовника лимонного, л 0,1-0,9
(46) 30.10.98. Бюл. № 5	Водно-спиртовой настой мелиссы лекарственной, л 0,5-1,5
(56) Авторское свидетельство СССР № 1785528, кл. С 12 С 3/06, опубл. 1992.	Спиртовой настой плодов цитрусовых 2-5
(72) Литовченко Олександр Михайлович, Си- доренко Володимир Макарович, Чернявсь- кий Володимир Петрович	Сахарный сироп 60%-ный, л 13-19
(73) Литовченко Олександр Михайлович	Лимонная кислота, кг 0,1-0,3
(57) Напиток ароматизированный, содержа- щий сок яблочный спиртованный, настой ме- лиссы, сахарный сироп, спирт-ректификат и воду, отличающийся тем, что дополни- тельно содержит лимонную кислоту, спирто- вой настой плодов цитрусовых и водно- спиртовые настои трав: полыни лимонной и котовника лимонного, при следующем соот- ношении компонентов, на 100 л напитка:	Спирт-ректификат и вода, л Остальное по расчету на крепость купажа 16 об. %

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

Известен Ликер "Пикантный" [Авт. св.
СССР № 1738839, кл. С 12 С 3/04, опубл.
07.06.92], где напиток содержит при следу-
ющем соотношении компонентов, 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; этило-
вый ректификованный спирт высшей очист-
ки и воду - по расчету на крепость купажа
30%.

Недостатками данного напитка являют-
ся: применение дорогостоящего импортно-
го сырья - корицы, монотонность вкуса

из-за применения одного ароматизирую-
щего компонента; высокая спиртуозность
напитка - 30 об. %, что ограничивает круг
потребителей.

Известна "Композиция ингредиентов
для крепкого напитка "Скиф", которая со-
держит в дал на 1000 дал напитка: спирт-
ректификат 345-350; спиртованный
яблочно-айвовый сок 80-85; водный настой
мелиссы лимонной 5,5-6,5, водный настой
мяты перечной 3,75-4,25, сахарный сироп
110-130; колер 9,5-10,5; вода - остальное.

Недостатки, препятствующие получе-
нию технического результата, заключаются
в следующем:

водные настои являются быстропортя-
ющимися нестойкими компонентами, требу-

(19) UA (11) 10138 (13) C1

ющими приготовления непосредственно перед купажированием;

упрощенный вкус напитка (жгучий), ввиду недостаточного сочетания входящих в него компонентов;

наличие колера, являющегося канцерогеном в больших количествах (9,5–10,5) ухудшает биологическую ценность напитка;

высокая спиртуозность напитка является неэкономичным фактором и ограничивает круг потребителей.

Задачей, на решение которой направлено изобретение, является: создание напитка с невысокой спиртуозностью и с улучшенными органолептическими свойствами, а именно, придание напитку цитроно-медовых тонов на фоне степного разнотравья и упрощение технологии за счет применения более стойких компонентов – водно-спиртовых настоев трав.

Задача решается тем, что в известном напитке, содержащем сок яблочный спиртованный, спирт пищевой ректификат, водно-спиртовой настой мелиссы, сахарный сироп 60%-ный и воду и воду питьевую умягченную, согласно изобретению, содержится лимонная кислота, спиртовой настой плодов цитрусовых и водно-спиртовые настои трав: полыни лимонной и котовника лимонного, при этом используют водно-спиртовые настои трав, при следующем соотношении ингредиентов, на 100 л напитка:

Сок яблочный спиртованный, л	30–50
Водно-спиртовой настой полыни лимонной, л	0,5–1,5
Водно-спиртовой настой котовника лимонного, л	0,1–0,9
Водно-спиртовой настой мелиссы лекарственной, л	0,5–1,5
Сахарный сироп 60%-ный, л	13–19
Спиртовой настой плодов цитрусовых	2–5
Лимонная кислота, кг	0,1–0,3
Спирт-ректификат и вода, л	Остальное по расчету на крепость купажа 16 об. %

Благодаря сочетанию яблочного сока с настоями трав полыни лимонной, котовника лимонного и мелиссы лекарственной в сочетании с настоем цитрусовых плодов напиток приобретает высокие органолептические свойства, а именно цитронно-медовые тона во вкусе и аромате на фоне степного разнотравья, а лимонная кислота и сахарный сироп придают органолептическим свойствам

гармоничность и законченность, а присутствие спиртовых растворов обеспечивает длительное хранение и дает возможности отнести напиток к разряду ликеров.

Из-за сочетания используемых лекарственных растений с яблочным соком и невысокой спиртуозности напиток обладает выраженным целебным действием, успокаивает, влияет на нервную систему и пищеварение, а также за счет применения стойких в производстве компонентов (например водно-спиртовые настои трав) позволяет упростить технологию.

Пример конкретного приготовления напитка (табл., пример 3).

В купажную емкость на 100 л вводят последовательно сок яблочный спиртованный в количестве 40 л, сахарный сироп 60%-ный в количестве 16 л, водно-спиртовые настои трав, а именно: полыни лимонной в количестве 1,0 л; котовника лимонного – 0,5 л; мелиссы лекарственной – 1,0 л.

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

Взвешенное количество смеси растительных компонентов, а именно, полынь лимонная, котовник лимонный, мелисса лекарственная, 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, а сливы 2-х заливок смешивают.

Затем в купаж вводят спиртовой настой плодов цитрусовых с содержанием в нем спирта 65 об. % в количестве 3,5 л и лимонную кислоту в количестве 0,2 кг, которую предварительно разводят умягченной водой до концентрации 10% (при этом количество воды взято из общего расчетного объема). После каждого введения ингредиентов смесь тщательно перемешивают. В конце процесса, чтобы избежать потерь, вводят спирт пищевой ректификованный и воду из расчета крепости купажа 16 об. % (количество спирта зависит от температуры окружающей среды).

По указанному примеру получают 100 л напитка крепостью 16 об. %, который обладает высокими органолептическими свойствами, а именно: вкусом и ароматом с цитронно-медовыми тонами на фоне степного разнотравья, благодаря низкой спирту-

озности и применению ряда целебных трав, напиток обладает целебными свойствами. Напиток стойкий к хранению. Срок хранения от 6 мес. до 1 года.

Аналогично был проведен ряд других примеров, и результаты занесены в таблицу.

5

Из таблицы видно, что наилучшими являются примеры 2,3 (описанный) 4. Примеры 1 и 5 являются отрицательными, что подтверждается дегустационной оценкой.

Производство напитка выполнимо промышленным способом на любом предприятии пищевой промышленности.

Ингредиенты на 100 л напитка	Пример				
	1	2	3	4	5
Сок яблочный спиртованный (л)	29	30	40	50	51
Водно-спиртовой настой полыни лимонной (л)	0,4	0,5	1,0	1,5	1,67
Водно-спиртовой настой котовника лимонного (л)	0,9	0,1	0,5	0,9	1,0
Водно-спиртовой настой мелиссы лекарствен. (л)	0,4	0,5	1,0	1,5	1,6
Сахарный сироп 60%-ный (л)	12	13	16	19	20
Спиртовой настой цитрусовых плодов (л)	1	2	3,5	5,0	6,0
Лимонная кислота (кг) (соответствует объему)	0,05	0,1	0,2	0,3	0,35
Спирт пищевой ректифик (л)	11,2	10,5	7,7	4,9	4,2
Вода питьевая умягченная (л)	45 96	43,3	30,1	16,9	14 25
Выводы	Вкус жидкий, не замечен аромат разнотравья, слабый	Замечен вкус и аромат с цитронно-медовыми тонами на фоне степного разнотравья	Ярко выражены слаженный вкус и аромат с цитронно-медовыми тонами на фоне степного разнотравья	Сильно выражен вкус и аромат с цитронно-медовыми тонами на фоне степного разнотравья	Резко навязчиво выражен вкус и аромат цитронный без сложных тонов
Стойкость напитка (дней)	1 год	6 мес	6 мес	5 мес	5 мес
Дегустационная оценка	7,8	8,5	8,8	8,4	7,7

Упорядник

Техред М.Келемеш

Коректор М. Керецман

Замовлення 4575

Тираж

Підписне

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

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

