



УКРАЇНА

(19) UA (11) 14785 (13) A

(51) C 12 G 3/06

ДЕРЖАВНЕ
ПАТЕНТНЕ
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДбез проведення експертизи по суті
на підставі Постанови Верховної Ради України
№ 3769-XII від 23.XII 1993 р.Публікується
в редакції заявника

(54) ЛІКЕР "ШОКОЛАД"

1

(21) 95094147
 (22) 14.09.95
 (24) 18.02.97
 (46) 30.06.97. Бюл. № 3
 (47) 18.02.97
 (72) Нежурбіда Ігор Андрійович, Колесник Юрій Миколайович, Ляшенко Віталій Григорович, Рожкова Тетяна Олександрівна, Атанасов Штефан
 (73) Новоселицький лікєро-горілочний завод (UA)
 (57) Ликер, содержащий ароматный компонент какао, ароматный компонент ванили, сахарный сироп, краситель, спирт этиловый и воду, отличающийся тем, что в качестве ароматного компонента какао содержит ароматизатор "Шоколад" (9068), в

2

качестве ароматного компонента ванили содержит спиртовой раствор ванилина 10%-ного, а в качестве красителя - краситель "Шоколад" Д1360 при следующем соотношении ингредиентов в л на 100 дал напитка:

Ароматизатор "Шоколад" (9068)	0,2-0,8
Краситель "Шоколад" (Д1360)	0,005-0,015
Сахарный сироп 65,8%-ный	300,0-390,0
Раствор ванилина 10%-ного	0,1-0,6
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки	250
Вода (по расчету на крепость купажа 25%)	Остальное.

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к ликеро-водочной отрасли, к десертным ликерам.

Известна рецептура крема "Шоколадный" [1], куда входят следующие ингредиенты, на 1000 дал напитка:

Настой какао I слива, л	1350
Ароматный спирт какао, л	1125,0
Настой ванили I и II сливов, л	96,0
Сахарный сироп 73,2%-ный, л	6000,0
Колер, кг	20,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода (по расчету на крепость купажа 23%)	Остальное.

Расход ингредиентов на 1000 дал, кг:	
Какао-порошок	340,0
Ваниль (плоды)	5,6
Сахар	6000,0
Лимонная кислота (на инверсию сахара)	4,8
Колер	20,0.

Полученный по предложенной рецептуре десертный напиток обладает крепостью 23 об.%, экстрактом 60 г/100 мл, сахар 60 г/100 мл, цвет напитка темно-коричневый, вкус сладкий, аромат какао.

Как видно из приведенных показателей, напиток обладает монотонным сладким вкусом и распространенным ароматом какао.

(19) UA (11) 14785 (13) A

Основным недостатком является использование большого количества дорогостоящих дефицитных продуктов, требующих длительной подготовки: например настой какао: — ароматный спирт какао, настой натуральной ванили, сахара инвертированного и колера.

Наиболее близким по составу является известный ликер десертный "Шоколадный" [2], который содержит следующие ингредиенты, на 1000 дал продукта:

Настой какао I слива, л	480,0
Ароматный спирт какао, л	400,0
Ароматный спирт плодов кофе, л	40,0
Настой ванили I и II слива, л	68,0
Сахарный сироп 65,8%-ный, л	4025,0
Колер, кг	26,0

Спирт этиловый ректификованный высшей очистки

По расчету на крепость купаж 30%

Вода — Остальное.

Расход ингредиентов, на 1000 дал, кг

Какао-порошок 120,0

Кофе (плоды обжаренные) 8,0

Ваниль (плоды) 4,0

Сахар 3500,0

Колер 26,0.

По предложенной рецептуре получается десертный напиток крепостью 30 об.%, экстракт 35 г/100 мл, сахар 35 г/100 мл, цвет темно-коричневый, непрозрачный, вкус сладкий с привкусом какао, аромат какао.

Недостатками указанного напитка является при монотонном вкусе какао большое содержание дорогостоящих дефицитных импортных компонентов и продуктов, требующих длительного технологического приготовления, например: настой какао, ароматный спирт какао, ароматный спирт плодов кофе, настой натуральной ванили I и II сливов и колер.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание десертного ликера упрощенной рецептуры с высокими органолептическими показателями, путем подбора соответствующих компонентов в необходимых дозах.

По предложенному изобретению получают десертный ликер с вкусом ароматизированного шоколада, путем использования доступных и готовых к технологии ингредиентов.

Поставленная задача решается тем, что в известном ликере, содержащем ароматный компонент какао, ароматный компонент ванили, сахарный сироп, краситель, спирт этиловый и воду, где согласно изобретению в качестве ароматного компонента какао содержит ароматизатор "Шоколад" (9068), в качестве ароматного компонента

ванили содержит спиртовой раствор ванилина 10%-ного, а в качестве красителя — краситель "Шоколад" (Д1360) при следующем соотношении ингредиентов в л на 100 дал напитка:

5	Ароматизатор "Шоколад" 9068	0,2–0,8
	Краситель "Шоколад" Д1360	0,005–0,015
10	Сахарный сироп 65,8%-ный	300,0–390,0
	Раствор ванилина 10%-ного	0,1–0,6
	Спирт этиловый ректификованный высшей очистки	250,0
15	Вода (по расчету на крепость купаж 25%)	Остальное.

В данном напитке используют в качестве ароматного компонента какао ароматизатор "Шоколад" 9068, выпускаемый бельгийской фирмой "Перларом", допущенный по пищевым продуктам Министерства здравоохранения Бельгии, и соответствующий требованиям предъявляемым к этим продуктам в странах ЕЭС и рекомендованы институтом гигиены питания для применения в пищевых продуктах, в частности алкогольных напитках. Ароматизатор представляет собой ароматическую композицию натуральных и идентичных натуральных эфирных масел и других добавок.

Краситель "Шоколад" Д1360, выпускаемый английской фирмой "Буш Боак Аллен", включен в международные списки ЕЕМА, имеет статус IRAS, т.е. признаны безопасными и допущены Научно-исследовательским институтом гигиены питания Минздрава Украины от 13.08.93 № 5.08.07./479.

Благодаря сочетанию нескольких компонентов, доступных и не требующих сложной технологической подготовки и приготовления, таких как ароматизатор "Шоколад" 9068, краситель "Шоколад" Д1360, раствор ванилина, сахарный сироп, спирт и вода, получаем десертный ликер со вкусом ароматизированного шоколада, прозрачного коричневого цвета, крепостью 25%. Напиток из-за входящих компонентов прост в изготовлении, не требует большого количества специального оборудования, все это позволяет изготавливать его в упрощенных условиях.

Ликер десертный готовится следующим образом.

Первоначально готовят необходимые компоненты и сырье:

— спирт этиловый ректификованный высшей очистки по ГОСТ 5962-67;

– вода питьевая по ГОСТу 2874-82 с жесткостью до 1 мг.экв./л, для естественной неумягченной воды до 0,36 мг.экв./л.

Сахар-песок подготавливают согласно ГОСТу 21-78.

Сахарный сироп приготавливают горячим способом: при перемешивании в варочный котел с подогретой до 50° С водой задается необходимое количество сахара и после его растворения кипятят 20 минут. Затем сироп охлаждают, пропуская через теплообменник, фильтруют и подают в купажную емкость. Концентрация сиропа 65,8% сухих веществ, т.е. содержание сахара 869,3 г в л.

Спиртовый раствор ванилина готовят согласно ГОСТа 13399-67.

В напитке используют заранее готовые к использованию ароматизатор "Шоколад" 9068, бельгийской фирмы "Перларом" и краситель "Шоколад Д1360 английской фирмы "Буш Боак Аллен".

Пример конкретного приготовления 100 дал напитка.

Предварительно подготовленную часть воды (60%), что составляет 242, 484 л, сме-

шивают в смесителе с 345,0 л сахарного сиропа, в смесь задают 0,5 л ароматизатора "Шоколад" (9068), раствор ванилина 10%-ный 0,35 литра тщательно перемешивают компоненты и задают краситель "шоколад" Д1360 – 0,01 л и 250 литров спирта этилового ректификованного высшей очистки и оставшуюся воду (40%), что составляет 161,656 литра.

Весь купаж перемешивают, подают на фильтрацию, после чего делают отборку проб для лабораторной проверки качества и корректировки градусности напитка.

Готовый напиток передают на разлив и укупорку стерилизованную тару – бутылки.

Полученный по данному примеру десертный ликер обладает высокими органолептическими свойствами, а именно проявляет ярко выраженный сложенный вкус и аромат ароматизированного шоколада, на дегустации показывает 9,8 балла (по 10-бальной системе).

Аналогично указанному примеру было проведено ряд других примеров, которые занесены в таблицу.

Компоненты на 100 дал напитка	Пример 1	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5
Ароматизатор "Шоколад" (9068)	0,1	0,2	0,5	0,8	0,9
Краситель "шоколад" Д1360, л	0,004	0,005	0,01	0,015	0,016
Сахарный сироп 65,8%-ный, л	295,0	300,0	345,0	390,0	395,0
Раствор ванилина 10%-ного, л	0,05	0,1	0,35	0,6	0,65
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки, л	250,0	250,0	250,0	250,0	250,0
Вода, л	454,846	449,695	404,14	358,385	353,534
По расчету на крепость купажа (25% об)					
ВЫВОДЫ	В данном примере не проявляется слаженного вкуса и аромата ароматизированного шоколада	В этом примере замечен аромат и вкус ароматизированного шоколада	В этом примере ярко выражен слаженный вкус и аромат ароматизированного шоколада	В этом примере проявлен аромат и вкус ароматизированного шоколада, слегка резкий	В этом примере выявлен разлаженный резкий пересыщенный аромат и вкус ароматизированного шоколада
Дегустационный балл по 10 бальной системе	7,3	9,7	9,8	9,6	8,1

Упорядник

Техред М.Моргентал

Корректор М. Куль

Замовлення 4151

Тираж

Підписи

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

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

