

### Лікер десертний "Чорний оксамит"

Винахід належить до лікero-горілкової промисловості і може бути використаний у виробництві лікерів.

Відомі лікери десертні, які містять спиртований чорноплідно-горобиновий сік, інші спиртовані соки, ароматизуючі добавки, наприклад ванілін, а також лимонну кислоту, цукровий сироп та водно-спиртову рідину, яка забезпечує міцність лікеру 25-30 % об. Прикладом таких лікерів може бути лікер десертний "Дюк" (Рецептури лікero-горілчанних напоїв і горілок. Київ, 1994р., с. 34), який містить у розрахунку на 1000 дал лікеру:

чорноплідно-горобиновий спиртований сік	500 дм <sup>3</sup>
яблучний спиртований сік	500 дм <sup>3</sup>
ароматний спирт гіркомигдалевої олії	100 дм <sup>3</sup>
цукровий сироп 65,8 %-ний	3451 дм <sup>3</sup>
лимонна кислота	8 кг
барвник червоний	0,1 кг
спирт етиловий ректифікований вищої очистки	

та вода у розрахунку на міцність купажу 25% об.решта.

Лікер десертний "Дюк" має оранжевий колір, солодкий смак, аромат гіркого мегдалю. Недоліком указанного лікеру десертного є загальновідомий для лікерів солодкий смак і монотонний аромат гіркого мегдалю.

Як прототип вибрано лікер десертний "Вильняле" (Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок, Москва, «Лёгкая и пищевая промышленность», 1981г., стр. 40), який містить у розрахунку на 1000 дал продукту:

чорноплідно-горобиновий спиртований сік	2067,0 л
яблучний спиртований сік	1095,0 л
полуничний спиртований сік	600 л
цукровий сироп 65,8 %-ний	3463,0 л
ванілін (1:10)	2,0 л
лимонна кислота (для доведення кислотності до 0,4 г/100мл),	
спирт етиловий ректифікований вищої очистки	
та вода у розрахунку на міцність купажу 29% об.	решта

Лікер має червонувато-коричневий колір, смак солодкий з легким присмаком полуниць, аромат ягідно-фруктовий. З суттєвими ознаками винаходу, що заявляється, співпадають такі суттєві ознаки прототипу: наявність чорноплідно-горобинового спитованого соку, цукрового сиропу 65,8%-ного, лимонної кислоти і водно-спиртової рідини. Причинами, що перешкоджають одержання очікуваного технічного результату, є простий ягідно-фруктовий аромат, який обумовлений органолептичними властивостями його компонентів. Наявність чорноплідно-горобинового, яблучного і полуничного спиртованих соків, а також незначної кількості ваніліну обумовлюють простий ягідно-фруктовий аромат без оригінальних відтінків.

В основу винаходу поставлено задачу у лікері десертному шляхом зміни кількісного та якісного складу його компонентів забезпечити нові оригінальні органолептичні властивості лікеру десертного "Чорний оксамит", Поставлена задача вирішується тим, що лікер десертний, який містить чорноплідно-горобиний спиртований сік, цукровий сироп 65,8%-ний, лимонну кислоту та водно-спиртову рідину, згідно з винаходом, додатково містить вишневий спиртований сік, настій горіха грецького I і II зливу та настій кориці I і II зливу при такому співвідношенні компонентів у розрахунку на 1000 дал лікеру десертного "Чорний оксамит":

чорноплідно-горобиний сік, дм	500 - 1500
вишневий спиртований сік, дм	50 - 200
настій горіха грецького I і II зливу, дм <sup>3</sup>	150 - 500
настій кориці I і II зливу, дм <sup>3</sup>	1,5 - 3,5
лимонна кислота, кг	1,0 - 5,0
цукровий сироп 65,8%-ний, дм <sup>3</sup>	3000 - 5000
водно-спиртова рідина	решта.

Вказане співвідношення компонентів лікеру десертного "Чорний оксамит" забезпечує потрібний технічний результат - високі органолептичні властивості: гранатовий колір напою, кисло-солодкий смак та складний округлений аромат, дегустаційний бал для оптимального складу лікеру десертного дорівнює 9,6.

Між сукупністю суттєвих ознак винаходу і технічним результатом, якого можна досягти, існує такий причинно-наслідковий зв'язок. Спиртований сік

чорноплідної горобини має темно-вишневе забарвлення, смак - солодкувато-терпкуватий, аромат чорноплідної горобини. Вишневий спиртований сік має вишневе забарвлення, смак - кисло-солодкий, аромат вишні. Настій горіха грецького I і II зливу має темно-коричневе забарвлення, смак - гіркуватий, аромат - горіховий. Настій кориці I і II зливу має коричневе забарвлення, смак - гіркуватий, аромат кориці. Лимонна кислота забезпечує у лікерах відповідну кислотність. Цукровий сироп та водно-спиртова рідина у розрахунку на міцність купажу 25% об. є одними із основних компонентів лікерів. Сукупність кількісного та якісного складу вказаних компонентів лікеру десертного "Чорний оксамит" забезпечує очікуваний технічний результат, який не є сумою властивостей окремих компонентів і не може бути передбачений з рівня техніки.

Для виготовлення лікеру десертного "Чорний оксамит" використовували такі компоненти: чорноплідно-горобиновий спиртований сік та вишневий спиртований сік, які були виготовлені за стандартною методикою, настій горіха грецького I і II зливу та настій кориці I і II зливу, які були виготовлені за стандартною методикою одержання настоїв, спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962-67; воду питну виправлену за ГОСТ 2874-82, цукор пісок рафінований за ГОСТ 22-94, лимонну кислоту харчову.

Лікер готували таким чином. У сироповарочному котлі готували потрібну кількість 65,8%-ного цукрового сиропу. Приготовлений сироп охолоджували до температури 0 - 10°C. Приготовлені напівфабрикати та інші складові частини лікеру змішували у потрібному співвідношенні (згідно рецептури) і фільтрували. Потім додавали охолоджений цукровий сироп, спирт етиловий ректифікований вищої очистки та воду до потрібної міцності купажу (25% об.), все перемішували, відстоювали, фільтрували. Потім проводили відповідні лабораторні дослідження, при необхідності уточнювали міцність лікеру десертного, додаючи розраховану кількість спирту в залежності від температури навколишнього середовища. Приклад 1. За описаною вище методикою приготували лікер десертний, який має таке співвідношення компонентів у розрахунку на 1000 дал лікеру десертного:

чорноплідно-горобиновий спиртований сік	500 дм <sup>3</sup>
вишневий спиртований сік	50 дм <sup>3</sup>
настій горіха грецького I і II зливу	150 дм <sup>3</sup>

настій кориці I і II зливу	1,5 дм
лимонна кислота	1,0 кг
цукровий сироп 65,8%-ний	3000 дм
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та водна питна виправлена	
у розрахунку на міцність купажу 25% об.	решта.

Органолептичні властивості та дегустаційний бал наведені у прикладі 1 таблиці.

**Приклади 2, 3.** Композицію готували подібно до прикладу 1 за винятком того, що змінювали кількісне співвідношення компонентів. Кількісний склад, органолептичні властивості та дегустаційні бали наведені у прикладах 2, 3 таблиці.

Таблиця

Компоненти лікеру	Приклади		
	1	2	3
чорноплідно-горобиновий спиртований сік, дм <sup>3</sup>	500	1000	1500
вишневий спиртований сік, дм <sup>3</sup>	50	100	200
настій горіха грецького I і II зливу, дм	150	308	500
настій кориці I і II зливу, дм	1,5	2,0	3,5
лимонна кислота, кг	1,0	3,0	5,0
цукровий сироп 65,8%-ний, дм	3000	3900	5000
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна виправлена	Задають у розрахунку на міцність купажу 25%		
<b>Органолептичні властивості</b>	колір гранатовий, смак кисло-солодкий, аромат складний округлений.		
<b>Дегустаційний бал</b>	8,7	9,6	9,0

Наведені приклади підтверджують досягнення потрібного технічного результату в заявленому інтервалі кількісного вмісту компонентів. Лікер може випотовлений на стандартному обладнанні.

**Заявники:**

Яковець Іван Іванович



Юркевич Оксана



Кірюк Христина Іванівна



Короташ Олег Амброзійсвич



Сватков Леонід Борисович



Шуляковський Геннадш



Каналош Оксана Анатоліївна



Худик Богдан Іванович