

Винахід відноситься до лікєро-горілчаної промисловості, зокрема до виробництва алкогольних десертних напоїв.

Відомий «Ароматизированный алкогольный напиток «Нектар Приазовья - персиковый» (пат. Російської Федерації №94030998, МПК C12G3/06, 1996 р.), який містить яблучний спиртований сік, спиртовий настій плодів персика, спиртовий настій плодів апельсину та мандарину, водно-спиртовий настій трави меліси, лимонну кислоту, спирт етиловий ректифікований та воду, причому спиртовий настій плодів персика містить спирт яблучний молодий або спиртовий розчин міцністю 60 - 70об.%, при слідуєчому співвідношенні інгредієнтів, в мас. %:

Яблучний спиртовий сік	15-25
Спиртовий настій персика	35-45
Спиртовий настій плодів апельсину і мандарину (1:1)	1-3
Водно-спиртовий настій трави меліси	1-3
Лимонна кислота	1-2
Спирт етиловий	решта з
ректифікований і вода	розрахунку на міцність купажу 16-18об. %

Збіжними ознаками відомого напою та десертного напою, що заявляється, є наявність в рецептурі яблучного спиртованого соку, лимонної кислоти, спирту етилового ректифікованого і води.

Причинами, які перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату, являються низькі органолептичні властивості напою через його звичайний, непривабливий невиразний жовто-коричневий колір та різкий кислий смак, так як відсутній цукровий сироп, що значно звужує коло його споживачів.

Найближчим до винаходу, що заявляється, є «Напій ароматизований «Скіфський нектар» (патент України №10136, МПК C12G3/06, 1998 р.), який містить яблучний спиртований сік, водно-спиртовий настій чебрецю, водно-спиртовий настій васильків, водно-спиртовий настій полину, водно-спиртовий настій насіння коріандру, цукровий сироп 60%-ний, лимонну кислоту, спирт ректифікований і воду при слідуєчому співвідношенні інгредієнтів на 100л напою:

Яблучний спиртовий сік, л	23-45
Водно-спиртовий настій чебрецю, л	1-3
Водно-спиртовий настій васильків, л	0,5-1,5
Водно-спиртовий настій полину, л	0,5-1,15
Водно-спиртовий настій насіння коріандру, л	0,5-1,5
Цукровий сироп 60%-ний, л	11-17
Лимонна кислота, кг	0,1 -0,3
Спирт етиловий	решта, з
ректифікований і вода, л	розрахунку на міцність купажу 16-18об. %.

Збіжними ознаками, відомого напою і десертного напою, що заявляється, є наявність в рецептурі яблучного спиртованого соку, цукрового сиропу, лимонної кислоти, спирту етилового ректифікованого та води.

Причинами, які перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату, являються недостатньо високі органолептичні показники напою через його звичайний непривабливий, невиразний зеленувато-коричневий колір, незбалансований солодко-гіркуватий смак та яскраво виражений негармонійний полино-коріандровий аромат, що значно звужує коло його споживачів.

В основу винаходу поставлено задачу створити таку композицію для десертного напою шляхом додаткового введення вишневого спиртованого соку, олії м'яти перцевої та за рахунок вдало вибраного якісного та кількісного співвідношення всіх інгредієнтів, яка б забезпечила одержання десертного напою оксамитово-вишневого кольору, кислувато-солодкого з вишуканим ніжним букетом смакових та ароматичних відтінків від вишневої кісточки до прохолодно-освіжаючої м'яти, збагаченого цінними біологічними та вітамінними речовинами, що дозволить підвищити його органолептичні показники та цілющі властивості.

Поставлена задача вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак, які включають наявність в рецептурі десертного напою яблучного спиртованого соку, цукрового сиропу, лимонної кислоти, спирту етилового ректифікованого і води, а також нових, відмінних від прототипу суттєвих ознак, достатніх у всіх випадках, на які поширюється обсяг правової охорони - додатково він містить вишневий спиртований сік та олію м'яти перцевої при слідуєчому співвідношенні інгредієнтів на 1000дал готового продукту:

Яблучний спиртований сік,	4080-5520
---------------------------	-----------

дм <sup>3</sup>	
Вишневий спиртований сік,	
дм <sup>3</sup>	510-690
Цукровий сироп 65,8%, дм <sup>3</sup>	2599,1-3515,5
Лимонна кислота, кг	2,0-2,8
Олія м'яти перцевої, дм <sup>3</sup>	1,3-1,7
Спирт етиловий	решта, з
ректифікований і вода, дм <sup>3</sup>	розрахунку на
	міцність 16об.%

Таким чином, додаткове введення вишневого спиртованого соку та олії м'яти перцевої в поєднанні з яблучним спиртованим соком, а також вдало підібране співвідношення всіх інгредієнтів напою, дозволить отримати десертний напій оксамитово-вишневого кольору, кислувато-солодкого з вишуканим ніжним букетом смакових та ароматичних відтінків від вишневої кісточки до освіжаючої м'яти, а також збагатити його цінними біологічними та вітамінними речовинами, а саме: глюкозою, фруктозою, сахарозою, органічними кислотами (яблучна та лимонна), дубильними речовинами, ефірними оліями, вітамінами (каротин, тіамін, аскорбінова кислота, нікотинова кислота, рутин), ментолом, що значно підвищує органолептичні та цілющі властивості, направлені на покращення процесу травлення, підвищення апетиту, профілактику застудних захворювань, тобто виконується поставлена задача.

Для приготування десертного напою, що заявляється, використовують:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962;
- воду питну за ГОСТ 2874 з твердістю не більше 0,1 мг-екв/дм<sup>3</sup>;
- яблучний спиртований сік за ГОСТ 28539;
- вишневий спиртований сік за ГОСТ 28539;
- олію м'яти перцевої за ОСТ 10-135;
- лимонну кислоту за ГОСТ 908;
- цукор пісок за ДСТУ 2316;

Для отримання 1000 дал десертного напою «Наталі» в купажний чан задають 4080-5520 дм<sup>3</sup> яблучного спиртованого соку, 510-690 дм<sup>3</sup> вишневого спиртованого соку, пом'якшену воду та спирт етиловий ректифікований вищої очистки з розрахунку на міцність купажу 16об.%, цукровий сироп з масовою часткою цукру 65,8% у кількості 2599,1-3515,5 дм<sup>3</sup>, лимонну кислоту - 2,0-2,8 кг у вигляді водного розчину та спиртовий розчин олії м'яти перцевої (1:10) у кількості 1,3-1,7 дм<sup>3</sup>, після чого проводять корегування купажу та його фільтрацію.

Приклади конкретного виконання зведені в таблицю.

Десертний напій за прикладами 1-5 готують аналогічно загальному прикладу.

Аналізуючи приведені приклади, можна відзначити, що придатними для виробництва є приклади 2, 3, 4.

Оптимальним прикладом являється приклад 3.

Дослідні партії десертного напою, виготовлені підприємством-заявником, користуються високим попитом у споживачів.

Таблиця

№№ п/п	Сировина, інгредієнти та органолептичні показники	Одиниці виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Яблучний спиртований сік	дм <sup>3</sup>	3672	4080	4800	5520	6072
2.	Вишневий спиртований сік	да <sup>3</sup>	459	510	600	690	759
3.	Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода		3 розрахунку на міцність купажу 16об.%				
4.	Цукровий сироп 65,8%	дм <sup>3</sup>	2339,2	2599,1	3057,6	3515,5	3867,0
5.	Лимонна кислота	кг	1,8	2,0	2,4	2,8	3,1
6.	Олія м'яти перцевої	дм <sup>3</sup>	1,2	1,3	1,5	1,7	1,8
Органолептичні показники							
	Колір		Оксамитово-вишневий				
	Смак		Незбалансований кислий	Солодкий, з вишуканим ніжним букетом	Солодкий, з вишуканим ніжним букетом	Солодкий, з вишуканим ніжним букетом	Перенасичений кисло-гіркий

				смакових відтінків від вишневої кісточки до освіжаючої м'яти	смакових відтінків від вишневої кісточки до освіжаючої м'яти	смакових відтінків від вишневої кісточки до освіжаючої м'яти	
	Аромат		Ледь відчутний аромат м'яти	Аромат з гамою відтінків від вишневої кісточки до освіжаючої м'яти	Аромат з самою відтінків від вишневої кісточки до освіжаючої м'яти	Аромат з гамою відтінків від вишневої кісточки до освіжаючої м'яти	Різкий ментоловий