

Винахід відноситься до лікєро-горілчаной промисловості, зокрема до виробництва лікерів. Відомий лікер «Малина» (патент Російської Федерації №2018518, МПК С12G3/04, 1994р.), який містить настій кориці, ванілін, лимонну кислоту, цукровий сироп 65,8%, ароматизатор малини, барвник червоний кармазин, барвник жовтий пермікол та водно-спиртову рідину при слідуєчому співвідношенні інгредієнтів на 1000дал готового продукту:

Настій кориці, л	20-25
Ванілін, л	3,0-3,2
Лимонна кислота, кг	15-15,1
Цукровий сироп 65,8%-ний, л	4600-4610
Ароматизатор малини, кг	2,0-2,2
Барвник червоний кармазин, кг	0,15-0,126
Барвник жовтий пермікол, кг	0,04-0,05
Водно-спиртова рідина	решта, з розрахунку на міцність купажу 25об.%

Збіжними ознаками відомого лікеру і лікеру, що заявляється, є наявність в рецептурі настою кориці, лимонної кислоти, цукрового сиропу 65,8% та водно-спиртової рідини.

Причинами, які перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату, являються недостатньо високі дегустаційні, органолептичні та цілющі властивості лікеру через використання в рецептурі штучних ароматизатора та барвників.

Найближчим до винаходу, що заявляється, є лікер «Осінній» (патент України №6469, МПК С12G3/04, 1994р.), який містить яблучний спиртований сік, настій кориці, настій гвоздики, цукровий сироп 65,8%, лимонну кислоту, тартазин, колер та водно-спиртову рідину при слідуєчому співвідношенні інгредієнтів, л/1000дал готового продукту:

Яблучний спиртований сік	3440-3640
Настій кориці	3,8-4,2
Настій гвоздики	1,8-2,2
Цукровий сироп 65,8%	3700-4000
Лимонна кислота	5,0-7,0
Тартазин	0,09-0,2
Колер	2,0-4,0
Водно-спиртова рідина	решта, з розрахунку на міцність купажу 25 об.%

Збіжними ознаками відомого лікеру та лікеру, що заявляється, є наявність в рецептурі яблучного спиртованого соку, настою кориці, цукрового сиропу 65,8%, лимонної кислоти та водно-спиртової рідини.

Причинами, які перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату, являється незбалансований кислий яблучний смак та різкий специфічний аромат прянощів - гвоздики і кориці, що значно знижує органолептичні показники лікеру, а також низькі цілющі властивості через використання в рецептурі барвників тартазину та колеру, які не містять біологічно-активні речовини та вітаміни.

В основу винаходу поставлено задачу створити таку композицію для лікеру шляхом додаткового введення горобинового спиртованого соку, чорноплідогоробинового спиртованого соку, олії апельсинової, настою кардамону, настою мускатного горіха та за рахунок співвідношення всіх інгредієнтів, яка б забезпечила одержання лікеру іскристого золотисто-буруштинового кольору, за рахунок використання натуральних інгредієнтів, зі злагодженим кисло-солодким терпкуватим смаком з пікантною гірчинкою, легким свіжим, витонченим прохолодно-цитрусовим ароматом східної ночі, насиченої пряностями, збагаченою біологічно-активними речовинами, що дозволить покращити його органолептичні показники, а також підвищити тонізуючі та цілющі властивості.

Поставлена задача вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак, які включають наявність в рецептурі лікеру яблучного спиртованого соку, настою кориці, лимонної кислоти, цукрового сиропу та водно-спиртової рідини, а також нових, відмінних від прототипу суттєвих ознак, достатніх у всіх випадках, на які поширюється обсяг правової охорони - додатково він містить горобиний спиртований сік, чорноплідогоробиний спиртований сік, олію апельсинову, настій кардамону, та настій мускатного горіха при слідуєчому співвідношенні інгредієнтів на 1000дал готового продукту:

Яблучний спиртований сік, дм ³	1105-1495
Горобиний спиртований сік, дм ³	425-575
Чорноплідогоробиний спиртований сік, дм ³	212-287
Настій кардамону, дм ³	12,4-16,8
Настій кориці, дм ³	11,6-15,8
Настій мускатного горіха,	3,3-4,5

дм ³	Олія апельсинова (1 : 10),	
дм ³	Лимонна кислота, кг	8,5-11,5
	Цукровий сироп 65,8%-ний,	2,9-3,9
дм ³	Водно-спиртова рідина, дм ³	2826,5-3826,5
		решта, з
		розрахунку на
		міцність купажу 25
		об. %

Таким чином, додаткове введення в купаж горобинового та чорноплідного горобинового спиртованих соків, олії апельсинової, настоїв кардамону та мускатного горіха в поєднанні з настоєм кориці та яблучним соком, дозволяє збагатити лікер біологічно активними речовинами та вітамінами: органічними кислотами, цукрами, каратином, мікроелементами, ефірними оліями, дубильними речовинами, складними ефірами, аскорбіновою кислотою, рутином, рибофлавіном, токоферолом, що сприяє підвищенню тонізуючих та цілющих властивостей лікеру, направлених на покращення діяльності серцево-судинної системи, процесу травлення, нормалізацію обміну речовин, профілактику захворювання щитовидної залози, крім того, вдале поєднання всіх вибраних інгредієнтів лікеру та їх кількісного складу дає можливість виключити застосування штучних барвників та отримати лікер іскристого золотисто-бурштинового кольору, за рахунок використання натуральних інгредієнтів, зі злагодженим кисло-солодким терпкватим смаком з пікантною гірчинкою, легким, свіжим, витонченим прохолодно-цитрусовим ароматом східної ночі, насиченої прянощами, що значно покращує органолептичні показники лікеру, тобто виконується поставлена задача.

Для приготування лікеру, що заявляється, використовують:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962;
- воду питну за ГОСТ 2874 з твердістю не більше 0,1 мг-екв/дм³;
- яблучний спиртований сік за ГОСТ 5962;
- горобиновий спиртований сік за ГОСТ 28539;
- чорноплідного горобиновий спиртований сік за ГОСТ 28539;
- настої I і II зливу, одержані з:
- кардамону за ГОСТ 29052;
- кориці за ГОСТ 29049;
- мускатного горіха за ГОСТ 29048;
- олію апельсинову за збірником «Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок, м. Київ, 1994р.»;
- лимонну кислоту за ГОСТ 908;
- цукор-пісок за ДСТУ 2316;

Для отримання 1000 дал лікеру «Китайське яблуко» в купажний чан задають 1105-1495 дм³ яблучного спиртованого соку, 425-575 дм³ горобинового спиртованого соку, 212-287 дм³ чорноплідного горобиновий спиртованого соку, пом'якшену воду та спирт етиловий ректифікований вищої очистки з розрахунку на міцність купажу 25 об.%, цукровий сироп з масовою часткою цукру 65,8% у кількості 2826,5-3826,5 дм³, лимонну кислоту - 2,9-3,9 кг у вигляді водного розчину, попередньо підготовлені загально відомим способом настої I і II зливу: кардамону - 12,4-16,8 дм³, кориці - 11,6-15,8 дм³, мускатного горіха - 3,3-4,5 дм³ та спиртовий розчин олії апельсинової (1 : 10) у кількості 8,5-11,5 дм³.

Потім проводять корегування купажу та його фільтрацію.

Приклади конкретного виконання зведені в таблицю.

Лікер за прикладами 1 - 5 готують аналогічно загальному прикладу.

Аналізуючи приведені приклади можна відзначити, що придатними для виробництва є приклад 2, 3, 4. Оптимальним прикладом являється приклад 3.

Лікер, що заявляється, виробляється підприємством-заявником і, як показав досвід, користується 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	в
1.	Яблучний спиртований сік	дм ³	994	1105	1300	1495	1644
2.	Горобиновий спиртований сік	дм ³	382	425	500	575	632
3.	Чорноплідного горобиновий спиртований сік		191	212	250	287	316
4.	Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 25 об. %				
5.	Цукровий сироп 65,8%	дм ³	2544,0	2826,5	3326,5	3826,5	4209,0

6.	Лимонна кислота	кг	2,6	2,9	3,4	3,9	4,3
7.	Настій кориці I і II зливу	дм ³	10,4	11,6	13,7	15,8	17,4
8.	Настій кардамону I і II зливу	дм ³	9,9	12,4	14,6	16,8	18,4
9.	Настій мускатного горіха I і II зливу	дм ³	2,9	3,3	3,9	4,5	4,9
10.	Олія апельсинова (1 : 10)	дм ³	7,7	8,5	10,0	1U	12,7
Органолептичні показники							
	Колір		Іскристий золотисто-бурштиновий				
	Смак		Незбалансований кисло-солодкий	Злагоджений кисло-солодкий терпкуватий з пікантною гірчинкою	Злагоджений кисло-солодкий терпкуватий з пікантною гірчинкою	Злагоджений кисло-солодкий терпкуватий з пікантною гірчинкою	Перенасичений терпкий з гірким присмаком
	Аромат		Ледь відчутний пряний аромат	Легкий, свіжий, витончений прохолодно-цитрусовий аромат східної ночі, насиченої пряностями	Легкий, свіжий, витончений прохолодно-цитрусовий аромат східної ночі, насиченої пряностями	Легкий, свіжий, витончений прохолодно-цитрусовий аромат східної ночі, насиченої пряностями	Пренасичений, пекучо-пряний аромат