

Винахід належить до лікєро-горілочної промисловості, а точніше до складу композицій для настоянок.

Відомий слабоалкогольний коктейль, що характеризується тим, що він містить речовину із солодким смаком, регулятор кислотності, сік, ароматизатори, спирт етиловий-ректифікат та воду, при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового коктейлю: речовина із солодким смаком в перерахунку на цукор 45-100, регулятор кислотності (в перерахунку на моногідрат лимонної кислоти) 2,2 - 3,5; сік (в перерахунку на вмісткість сухих речовин 65-75 мас %) 3 - 24; ароматизатор „Персик” 0,001 - 3,4; ароматизатор „Бренді” 0,001 - 0,1; ароматизатор „Амаретто” 0,01 - 0,9, скаламутнювач 0,1 - 0,5; спирт етиловий-ректифікат 52,6 - 90,62; вода - решта. [Див. пат. Росії № 2222583, Мкл 7 С 12 G 3/06, 2004 р.] Недоліком такого коктейлю є недостатньо високі органолептичні показники через недостатньо якісні спиртовмісткі складові та невідповідність загального смаку коктейлю смаку і аромату напоїв, з натуральним персиком.

Відомий також слабоалкогольний напій, що містить речовину із солодким смаком, ароматизатори, спирт етиловий-ректифікат, кислоту лимонну, бензоат натрію, диоксид вуглецю та воду, який характеризується тим, що на 1000 дал готового напою використовують такі компоненти:

речовину із солодким смаком у перерахунку на цукор (кг) 70,0 - 105,0;

ароматизатор „Джин BD 6124” (кг) 0,35 - 1,2; ароматизатор „Персик D 1424” (кг) 0,35 - 2,2; ароматизатор „Тонік D 2088” (кг) 0,05 - 0,54; спирт етиловий ректифікований (дм³) 52,0 - 93,8; кислота лимонна в формі моногідрата (кг) 2,0 - 4,0; бензоат натрію 0,1 - 0,28; диоксид вуглецю (кг) 1,6 - 5,3 та вода - решта. [Див. пат. Росії №2191822 Мкл 7 С 12 G 3/06, 2002 р.] Недоліком такого слабоалкогольного напою є невисокі органолептичні показники, а також обмежене коло споживачів через наявність у напої фантазійного смаку, не властивого напоям з ряду аналогів.

Найбільш близьким до настоянки, що заявляється, є слабоалкогольний напій, який містить речовину із солодким смаком, ароматизатор із смаком і ароматом джину, ароматизатор із смаком і ароматом персика, етиловий спирт-ректифікат та воду, а також додатково, диоксид вуглецю, кислоту лимонну, у формі бензоату натрію та консервант, при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового напою: речовина із солодким смаком (в перерахунку на цукор) 70,0 - 105,0 кг, ароматизатор із смаком і ароматом джину 0,2 - 0,5 кг, ароматизатор зі смаком і ароматом персика 0,3 - 2,5 кг, спирт етиловий-ректифікат 52,0 - 93,8 (дм³), кислота лимонна 2,0 - 4,0 кг, бензоат натрію 0,1 - 0,28 кг, диоксид вуглецю 1,6 - 5,3 кг та воду - решта.

Суттєвим недоліком такого напою є те, що він має невисокі органолептичні показники, а також не корисну для здоров'я людини речовину - консервант, що обмежує коло споживачів напою.

Завданням, на вирішення якого спрямований винахід, що заявляється, є створення слабоалкогольного напою у вигляді настоянки, що зберігає свої властивості протягом тривалого терміну, має високі органолептичні показники та завдяки оригінальності смаку і аромату натуральної сировини і присмаком меду розширює асортимент напоїв такого класу.

Поставлене завдання вирішується таким чином.

У відомому слабоалкогольному напої, що містить речовину із солодким смаком, ароматизатор із смаком і ароматом персика, кислоту лимонну, спиртовмістку речовину та воду, згідно з винаходом, що заявляється, як речовину із солодким смаком використовують цукровий сироп 65,8%-ний, як речовину із смаком і ароматом персика - ароматизатор харчовий персик MA/1.152 фірми „ТЕРЕЗА-ІНТЕР” Росія, як спиртовмістку речовину - спирт етиловий ректифікований вищої очистки, а також додатково включають до складу ароматизатор харчовий дубовий екстракт MD455 „РЕЙНО-ФІС” Франція, ароматизатор меду ARL52/1 „РЕЙНО-ФІС” Франція, ванілін (1:10), харчові барвники: шоколад Е 102, Е 124 і „Жовтий сонячний захід” Е 110 фірми AJANTA CHEMICAL INDUSTRIES, Індія, при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту: ароматизатор харчовий персик MA/1.152 фірми „ТЕРЕЗА-ІНТЕР” Росія (дм³) 4,0-9,0, ароматизатор харчовий дубовий екстракт MD455 „РЕЙНО-ФІС” Франція (дм³) 3,0-11,0, ароматизатор меду ARL52/1 „РЕЙНО-ФІС” Франція (дм³) 1,0-5,0, цукровий сироп 65,8%-ний (кг) 1300-1600, коньяк (дм³) 20,0-70,0, кислота лимонна (кг) 30,0-40,0, ванілін (1:10) (кг) 0,1-0,3, харчовий барвник: шоколад Е 102, Е 124 фірми AJANTA CHEMICAL INDUSTRIES Індія (кг) 0,2-0,5, харчовий барвник „Жовтий Сонячний захід” Е 110 фірми AJANTA CHEMICAL INDUSTRIES Індія (кг) 0,1-0,3, спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна підготовлена (дм³) спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 20% - решта.

Для виготовлення настоянки із органолептичними показниками, сукупність яких дозволяє стверджувати, що отриманий новий оригінальний слабоалкогольний напій використовувались такі інгредієнти:

Ароматизатор харчовий персик MA/1.152 фірми „ТЕРЕЗА-ІНТЕР” Росія, дм ³	7,8
Ароматизатор харчовий натуральний дубовий екстракт MD455 „РЕЙНО-ФІС” Франція, дм ³	10,3
Ароматизатор меду ARL52/1 „РЕЙНО-ФІС” Франція, дм ³	4,5
Цукор, кг	1350
Коньяк, дм ³	50
Кислота лимонна, кг	37,0
Ванілін, кг	0,25
Харчовий барвник: шоколад Е 102, Е 132 фірми AJANTA CHEMICAL INDUSTRIES Індія, кг	0,2-0,5

Харчові барвники: „Жовтий
Сонячний захід" E110 фірми
AJANTA CHEMICAL
INDUSTRIES Індія, кг

0,25

Приклади експериментування (конкретного виконання) наведені у табл. 1. Аналіз даних, що наведені у таблиці вказує, що найкращим є приклад 3.

Завдяки саме цьому сполученню ароматизаторів, що є готовим до використання напівфабрикатами та спирто-вмістких речовин (спирту етилового ректифікованого вищої очистки та коньяку у потрібних концентраціях з додаванням речовин, що забарвлюють напій у привабливий колір, отримана настоянка потрібної міцності з високими органолептичними показниками, та фізико-хімічними властивостями.

Настоянку готують за такою технологією:

У купаажний чан ємністю 1000 дал шляхом послідовного введення попередньо підготовленої води питної, спирту етилового ректифікованого вищої очистки, коньяку, ароматизаторів харчових „Персик", „Мед" та натурального дубового екстракту, кислоти лимонної, цукрового сиропу з попередньо встановленого концентрацією 65,8 %, розчину ваніліну та на останнє харчових барвників "Шоколад" і „Жовтий сонячний захід" у кількості до 80 % від потрібної. Інгредієнти вносять в купааж у передбаченій рецептурою кількості. Після купаажування проводять лабораторну перевірку фізико-хімічних та органолептичних показників. Останні 20 % барвників додають після цієї перевірки. За даними лабораторного аналізу в разі потреби вносять відповідні корективи міцності. Далі за технологією напій фільтрують, настоюють на протязі 90 - 120 годин та відправляють на розлив у тару.

Таблиця

Інгредієнти на 100 л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Ароматизатор харчовий „Персик"	дм ³	3,8	4,0	7,8	8,0	9,0
Ароматизатор харчовий „Дубовий екстракт"	дм ³	3,0	5,0	10,3	11,00	11,5
Ароматизатор меду	дм ³	3,5	4,0	4,5	5,0	5,5
Ванілін (1:10)	кг	0,15	0,2	0,25	0,30	0,35
Коньяк	дм ³	20	30	50	60	70
Цукровий сироп 65,8%-ний	кг	1300	1400	1500	1550	1600
Кислота лимонна	кг	25	30	37	40	42
Харчовий барвник „Шоколад"	кг	0,20	0,25	0,30	0,40	0,50
Харчовий барвник „Жовтий сонячний захід"	кг	0,10	0,15	0,25	0,30	0,35
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна підготовлена	дм ³	Решта				
Органолептичні показники						
Зовнішній вигляд	Прозора рідина					
Колір	Світло-коричневий					
Смак		Злегка солодкий	Солодкий	Солодко-кислий	Кислий	Кисло-гіркий
Аромат		Не виражений	Не характерний	Персика з медом	Різкуватий	Насичений
Дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		9,65	9,7	9,75	9,60	9,50