



УКРАЇНА

(19) UA (11) 47422 (13) U
(51) МПК (2009)
C12G 3/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СОЛОДКА НАСТОЯНКА

1	2
(21) u200913633	при наступному співвідношенні інгредієнтів, л/1000
(22) 28.12.2009	дал настоянки:
(24) 25.01.2010	вишневий спиртований сік 2400-2600
(46) 25.01.2010, Бюл.№ 2, 2010 р.	водно-спиртовий настій по-
(72) МАХОВСЬКИЙ РУСЛАН СЕРГІЙОВИЧ	маранчевого горіха 10-12
(73) ЗАКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "КОТ-	водно-спиртовий настій кар-
НАР"	дамону 13-15
(57) Солодка настоянка, що містить вишневий	ванілін 1:10 0,1-0,3
спиртований сік, ванілін 1:10, цукровий сироп, ли-	цукровий сироп 1700-1750,
монну кислоту і водно-спиртову рідину зі спирту	а також, кг:
ректифікованого вищого очищення і води з розра-	лимонна кислота 14,0-15,5
хунку на міцність готового купажу 18 %, яка відрі-	водно-спиртова рідина зі
зняється тим, що вона додатково містить водно-	спирту ректифікованого ви-
спиртові настої помаранчевого горіха і кардамону	щого очищення і води решта.

Корисна модель належить до лікеро-горілчаної промисловості.

Відома солодка настоянка "Катаріна", що містить вишневий спиртований сік, яблучний спиртований сік, портвейн, настій гвоздики, настій кориці, цукровий сироп, мед, тартазин, лимонну кислоту і водно-спиртову рідину [1].

Недоліком даної настоянки є наявність дорогої рослинної сировини (кориці, гвоздики, портвейну), а також використання синтетичного фарбника - тартазина, що знижує органолептичні властивості готового продукту.

Найближчою до пропонованої є солодка настоянка "Вишнева", що містить вишневий спиртований сік, ванілін 1:10, цукровий сироп, лимонну кислоту і водно-спиртову рідину із спирту етилового ректифікованого вищого очищення і води до міцності купажу 18% [2]. До складу даної солодкої настоянки входить також чорничний морс I і II зливу і водно-спиртовий настій мигдалю.

Недоліком даної настоянки є відсутність оригінальності в смаку і ароматі і велика кількість цукру, що підвищує собівартість напою.

В основу корисної моделі поставлена задача підвищення біологічної цінності готового продукту шляхом збагачення його ефірними маслами, додавання апельсиново-яблучного тону до смаку і аромату, підвищення органолептичних якостей і розширення асортименту солодких настоянок, збагачених ефірними маслами.

Поставлена задача вирішується тим, що солодка настоянка містить вишневий спиртований сік, ванілін 1:10, цукровий сироп, лимонну кислоту і

водно-спиртову рідину з спирту ректифікованого вищого очищення і води з розрахунку на міцність готового купажу 18% і, згідно корисної моделі, додатково містить водно-спиртові настої помаранчевого горіха і кардамону при наступному співвідношенні інгредієнтів, л/1000дал настоянки:

вишневий спиртований сік	2400-2600
водно-спиртовий настій помаранчевого горіха	10-12
водно-спиртовий настій кардамону	13-15
ванілін 1:10	0,1-0,3
цукровий сироп	1700-1750
а також, кг	
лимонна кислота	14,0-15,5
водно-спиртова рідина з спирту ректифікованого вищого очищення і води	решта.

У пропонованій корисній моделі вперше підібрана композиція, що поєднує цілий набір ефірних масел: терпинеол, цинеол, лимонен кардамона і помаранчевого горіха в сукупності з сахарами - глюкозою, фруктозою, яблучною і лимонною кислотами, азотними, дубильними, фарбувальними речовинами, вітамінами А, В, С, РР, міддю, калієм, залізом, магнієм і іншими біологічно активними речовинами вишні.

Окрім основних ароматичних речовин, що обумовлюють аромат вишні, вишневий сік містить речовини, що мають здатність стабілізувати і усилювати аромат помаранчевого горіха і кардамона, а також пом'якшувати гіркий смак лимонена, який

(19) UA (11) 47422 (13) U

залежить від присутності в останній децилового альдегіду.

До таких речовин належать, наприклад, органічні кислоти і цукри. Вишневий сік також посилює асиміляцію ефірних олій, завдяки чому солодка настоянка набуває приємний апельсиново-яблучний тон в смаку і ароматі тільки при поєднанні даних інгредієнтів, що не властиво жодному компоненту, що входить в сукупність. В цьому синергізм дії компонентів, що входять в настоянку.

Солодку настоянку готують таким чином.

Для приготування водно-спиртового настою помаранчевого горіха 1-2кг помаранчевого горіха заливають водно-спиртовою рідиною, міцністю 50%, настоюють 5 діб, потім зливають настій I зливу. Сировину, що залишилася, повторно заливають водно-спиртовою рідиною міцністю 50%, настоюють 5 діб, зливають настій II зливу. Настої I і II зливу об'єднують і використовують як купажний матеріал. Аналогічно готують водно-спиртовий настій кардамону, його беруть 0,9кг. Настоянку готують змішуванням отриманих водно-спиртових настоїв помаранчевого горіха, кардамону, цукрового сиропу 67,6%-вого, ваніліну, розведеного в спирті 1:10, лимонної кислоти і водно-спиртової рідини із спирту ректифікованого вищого очищення і води з розрахунку міцності готової солодкої настоянки 18%.

При купажуванні використовують наступні інгредієнти, л на 1000дал готового продукту:

вишневий спиртований сік	2400-2600
водно-спиртовий настій помаранчевого горіха	10-12
водно-спиртовий настій кардамону	13-15
ванілін 1:10	0,1-0,3
цукровий сироп	1700-1750
а також, кг	
лимонна кислота	14,0-15,5
водно-спиртова рідина з спирту ректифікованого вищого очищення і води	решта.

Приклад 1

Приготування водно-спиртових настоїв з помаранчевого горіха і кардамону ведуть за загальновідомою технологією шляхом двократного заливання і настоювання 1,5 кг помаранчевого горіха, 0,8кг кардамону водно-спиртовою рідиною міцністю 50% і витримкою протягом 5 діб. Купаж одержують шляхом змішування 2500л вишневого спиртованого соку, 11л водно-спиртового настою помаранчевого горіха, 14л водно-спиртового настою кардамону, 0,2л ваніліну (розбавленого в спирт в співвідношенні 1:10), 1728л 67,6%-вого цукрового сиропу, 15кг лимонної кислоти і водно-спиртової рідини до отримання солодкої настоянки міцністю 18%.

Приклади 2-3

Процес приготування купажу настоянки ведуть за прикладом 1, тільки інгредієнти узяті в кількості, вказаній в таблиці.

Таблиця

Інгредієнти композиції	Приклади		
	1	2	3
Вишневий сік, л	2500	2400	2600
Водно-спиртовий настій помаранчевого горіха, л	11	10	12
Водно-спиртовий настій кардамону, л	14	13	15
Ванілін, л	0,2	0,1	0,3
Цукровий сироп, л	1728	1700	1750
Лимонна кислота, кг	15	14	15,5
Водна-спиртова рідина	до міцності 18%		

У всіх прикладах одержують солодку настоянку з наступними показниками:

Фізико-хімічні:

Міцність, % - 18,0

Масова концентрація загального екстракту, г/100см³ - 18,3

Масова концентрація цукру, г/100см³ - 17,0

Масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну, г/100см³ - 0,40

Колірність по ФЕК при $\lambda=536\text{мм}$ і $S=3\text{мм}$ Д не менше 0,230

Органолептичні:

Колір - червоний

Смак - кисло-солодкий

Аромат - вишні з прянощами з легким апельсиново-яблучним тоном.

Пропонована настоянка приємна на смак, збагачена комплексом ефірних олій з приємним ароматом, містить комплекс біологічно активних компонентів, зокрема вітаміни, дубильні речовини, мікроелементи, приготована на основі сировини, широко вживаного в народній медицині.

Джерела інформації.

1. Авторське свідоцтво СРСР 927851, кл. С12G3/06, 1980.

2. Рецептури лікєро-горілчанних виробів і водок. - М.: Легка і харчова промисловість, 1981, с.117.