



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 058 385** ⁽¹³⁾ **C1**

(51) МПК⁶ **C 12 G 3/06**

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(21), (22) Заявка: 94011604/13, 13.04.1994

(46) Дата публикации: 20.04.1996

(56) Ссылки: 1. Рецепт ликероводочных изделий и водок. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981, с.78-79. 2. То же.

(71) Заявитель:

Арендный ликероводочный завод "Курский"

(72) Изобретатель: Уварова Р.И.,

Василенко Л.В., Бурачевский И.И., Зенина Г.П.

(73) Патентообладатель:

Арендный ликероводочный завод "Курский"

(54) НАСТОЙКА СЛАДКАЯ "МАЛИНОВЫЙ АРОМАТ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к ликероводочной промышленности, а именно к составу композиций для сладких настоек. Цель изобретения - расширение ассортимента сладких настоек и увеличение стабильности качества продукции. Настойка сладкая, содержащая сахар, краситель, источник малинового аромата и водно-спиртовую жидкость, в качестве источника малинового аромата содержит малиновый экстракт и малиновый ароматизатор Bush Voake Allen, а

в качестве красителя - краситель красный Rld Col 4R и краситель "Черная смородина" Bush Voake Allen при следующем соотношении ингредиентов, кг на 1000 дал готового продукта: малиновый экстракт 318 - 322; сахар 2170 - 2174; краситель красный Rld Col 4R 0,05 - 0,07; краситель "Черная смородина" Bush Voake allen 0,14 - 0,16; а также л/100 дал: малиновый ароматизатор Bush Voake Allen 1,9 - 2,1; водно-спиртовая жидкость остальное. 1 табл.

RU 2 0 5 8 3 8 5 C 1

RU 2 0 5 8 3 8 5 C 1



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 058 385** ⁽¹³⁾ **C1**

(51) Int. Cl.⁶ **C 12 G 3/06**

RUSSIAN AGENCY
FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: 94011604/13, 13.04.1994

(46) Date of publication: 20.04.1996

(71) Applicant:

Arendnyj likerovodochnyj zavod "Kurskij"

(72) Inventor:

**Uvarova R.I.,
Vasilenko L.V., Burachevskij I.I., Zenina G.P.**

(73) Proprietor:

Arendnyj likerovodochnyj zavod "Kurskij"

(54) **SWEET TINCTURE**

(57) Abstract:

FIELD: liqueur and vodka industry.
SUBSTANCE: sweet tincture has the following components, kg per 1000 dal ready product: raspberry extract 318-322; sugar 2170-2174; red dye Rld Col 4R 0.05-0.07; dye black

currant Bush Boake Allen 0.14-0.16, and also, 1/1000 dal: raspberry aromatic principle Bush Boake Allen 1.9-2.1, and aqueous-spirituos liquid - the rest.
EFFECT: enhanced quality of product. 1 tbl

RU 2 0 5 8 3 8 5 C 1

RU 2 0 5 8 3 8 5 C 1

Изобретение относится к ликероводочной промышленности, а именно к составу композиции для сладкой настойки.

Известна композиция для сладкой настойки, содержащая алычевый спиртованный сок, малиновый спиртованный сок, рябиновый морс I и II слива, черносмородиновый спиртованный сок, сахарный сироп 65,8%-ный, лимонную кислоту, спирт этиловый ректификованный высшей очистки и воду.

Недостатками указанной композиции являются большой расход натурального сырья, нестабильность качества готового продукта.

Наиболее близкой к предлагаемой является композиция ингредиентов для сладкой настойки, содержащая малиновый спиртованный сок, черничный морс I и II слива, настой ванили слива, малиновую эссенцию, сахарный сироп 65,8%-ный, лимонную кислоту, спирт этиловый ректификованный высшей очистки и воду.

Недостатком указанной композиции является большой расход натурального сырья малины 3153,0 кг, черники 39,0 кг, сахара 2880,0 кг на 1000 дал, для хранения сырья необходимы дополнительные площади.

При хранении сочного сырья уменьшаются выход сока и содержание экстрактивных веществ.

Так, при хранении вдвое суток потери сока могут составить от 30 до 50% на 1000 кг сырья, а содержание экстрактивных веществ от 24,6 до 16,4 кг.

Снижение содержания экстрактивных веществ ведет в дальнейшем к снижению стабильности качества продукции.

Получение спиртового сока и черничного морса связано с дополнительными трудозатратами, помимо этого при переработке, сортовке, дроблении, прессовании образуются отходы и выход готового сока составляет 70%

Кроме того, при хранении спиртовых соков теряется их натуральный аромат, вкусовые качества, образуется осадок, происходит изменение цвета, снижается содержание азотистых дубильных, пектиновых веществ, сахара. Так, в малиновом спиртовом соке при хранении в течение года снижается на 15-20% массовая доля общего азота, на 30-40% белкового азота, снижается массовая доля дубильных и красящих веществ на 25-30% от исходного сырья.

Морсы изменяют свой цвет и образуют осадок, который кристаллизуется.

В результате того, что спиртованный сок теряет аромат, вкусовые качества, образует осадок, а краситель (в данном случае черничный морс) изменяет свой цвет, продукция получается нестабильного качества.

Кроме того, композиция содержит большое количество сахара, который также влияет на вкусовые качества продукции, уменьшая натуральный аромат.

Целью изобретения является повышение ассортимента сладких настоек и повышение стабильности качества продукции, без потери полноты вкуса и с легким оттенком чернослива.

Это достигается тем, что предлагаемая композиция, содержащая сахар, краситель, источник малинового аромата и

водно-спиртовую жидкость, в качестве источника малинового аромата содержит малиновый экстракт и малиновый ароматизатор фирмы Bush Roake Allen, а в качестве красителя краситель красный Rld Col 4R и краситель "Черная смородина" фирмы Bush Boake Allen при следующем соотношении ингредиентов, кг на 1000 дал готового продукта: Малиновый экстракт 318-322 Сахар 2170-2174

5 Краситель красный Rld Col 4R 0,05-0,07
Краситель "Черная смородина" Bush Boake Allen 0,14-0,16 а также, л/1000 дал:

10 Ароматизатор малино- вый Bush Boake Allen 1,9-2,1

15 Водно-спиртовая жидкость Остальное
При сравнении предлагаемой композиции можно сделать вывод, что она является новой, так как неизвестна из уровня техники.

Считается также, что композиция обладает изобретательским уровнем, так как предложенная совокупность признаков, а именно композиция ингредиентов малиновый экстракт, сахар, малиновый ароматизатор Bush Boake Allen, краситель Rld Col 4R, краситель "Черная смородина" Bush Boake Allen, водно-спиртовая жидкость в

20 определенном процентном соотношении проявляет новое свойство получение сладкой настойки с новыми органолептическими свойствами, стабильной по качеству, и с легким оттенком чернослива.

30 Уменьшение содержания сахара в композиции сохраняет полноту вкуса изделия.
Настойку готовят следующим образом.

Для приготовления сладкой настойки "Малиновый аромат" применяют спирт этиловый ректификованный высшей очистки по ГОСТ 3962, воду питьевую по ГОСТ 2874-82 с жесткостью до 1 моль/м³ воды и до 0,36 моль/м³ для исправленной воды, сахар-песок по ГОСТ 21, малиновый экстракт по ГОСТ 18078, малиновый ароматизатор фирмы Bush Boake Allen, красный краситель Rld Col 4R фирмы Bush Boake Allen, краситель "Черная смородина" фирмы Bush Boake Allen.

40 Подготовленную воду смешивают с ректификованным этиловым спиртом высшей очистки из расчета получения купажа крепостью 18%. Полученную смесь выдерживают в течение времени, достаточного для протекания реакции воды со спиртом и стабилизации сортировки. В полученную водно-спиртовую жидкость вводят из расчета на 1000 дал сахар 2170-2174 кг, предварительно растворенный в небольшом количестве воды, краситель красный Rld Col 4R 0,05-0,07 кг и краситель "Черная смородина" Bush Boake Allen 0,14-0,16 кг (красители предварительно растворяют в воде), затем при постоянном помешивании последовательно вводят малиновый экстракт 318-322 кг и малиновый ароматизатор Bush Boake Allen 1,9-2,1 л.

55 Все компоненты берут из расчета на 1000 дал готового продукта. После этого готовое изделие фильтруют, проводят контрольную проверку крепости и органолептические показатели.

60 Готовую сладкую настойку "Малиновый аромат" подают на розлив.

Настойка имеет кисло-сладкий вкус, приятный аромат свежей малины, цвет

малиново-красный.

Пример 1. Спирт и воду, отвечающую требованиям стандартов, задают в емкость при перемешивании из расчета получения смеси крепостью 18% выдерживают в течение времени, достаточного для протекания реакции воды со спиртом и стабилизации сортировки. В полученную водно-спиртовую жидкость вводят сахар из расчета 2170 кг на 1000 дал, предварительно растворенный в небольшом количестве воды, краситель красный Rld Col 4R 0,05 кг и краситель "Черная смородина" Bush Boake Allen 0,14 кг, предварительно растворенные в воде, затем при постоянном помешивании последовательно вводят малиновый экстракт 318 кг и малиновый ароматизатор Bush Boake Allen 1,9 л. Все компонент берут из расчета на 1000 дал готового продукта. После этого готовое изделие фильтруют, проводят контрольную проверку крепость и органолептические показатели.

Готовую сладкую настойку "Малиновый аромат" подают на розлив.

Готовая настойка имеет следующее соотношение ингредиентов, кг на 1000 дал готового продукта: Малиновый экстракт 318 Сахар 2170

Краситель красный Rld Col 4R 0,05

Краситель "Черная

смородина" Bush Boake Allen 0,14 а также, л/1000 дал:

Малиновый ароматизатор Bush Boake Allen 1,9

Водно-спиртовая жидкость Остальное

При данном соотношении ингредиентов настойка сладкая обладает кисло-сладким вкусом, ярко выраженным ароматом свежей малины, вкус и запах продукции сохраняется в течение 12 месяцев, осадок не выпадает.

Пример 2. Готовят водно-спиртовую жидкость, как в примере 1, добавляют при постоянном перемешивании последовательно компоненты из расчета на 1000 дал готового продукта сахар 2174 кг, малиновый экстракт 322 кг, краситель красный Rld Col 4R 0,07 кг, краситель "Черная смородина" Bush Boake Allen 0,16 кг, малиновый ароматизатор Bush Boake Allen 2,1 л.

После этого изделие фильтруют, проводят контрольную проверку крепости и органолептические показатели.

Настойка имеет следующее соотношение ингредиентов, кг на 1000 дал готовой продукции: Малиновый экстракт 322 Сахар 2174

Краситель красный Rld Col 4R 0,07

Краситель "Черная

смородина" Bush Boake Allen 0,16 а также, л/1000 дал:

5 Малиновый ароматизатор Bush Boake Allen 2,1

Водно-спиртовая жидкость Остальное

10 При данном соотношении ингредиентов настойка сладкая обладает кисло-сладким вкусом, имеет аромат свежих ягод малины, цвет малиново-красный. Цвет и аромат более выражены.

Сравнительная характеристика предлагаемой сладкой настойки и известной приведены в таблице.

15 Как видно из таблицы, настойка сладкая "Малиновый аромат" обладает ярко выраженным ароматом ягод малины, не теряет свои качества в течение 12 месяцев.

20 Таким образом, предлагаемая композиция позволяет повысить органолептические свойства и стабильность готового продукта, расширить ассортимент сладких настоек.

Настойка сладкая "Малиновый аромат" имеет следующие физико-химические показатели: Крепость 18% Общий экстракт, г/100 см³ 23,5 Общий сахар, г/100 см³ 22,5

25 Кислотность, г/100 см³ 0,2

Цветность по ФЭК при λ 540 мм и S 5 мм 0,37-0,49

Органолептические показатели

цвет ярко выраженный малиново-красный, вкус кисло-сладкий,

30 аромат ярко выраженный аромат ягод свежей малины.

Формула изобретения:

35 Настойка сладкая, содержащая сахар, краситель, источник малинового аромата и водно-спиртовую жидкость, отличающаяся тем, что она в качестве источника малинового аромата содержит малиновый экстракт и малиновый ароматизатор Bush Boake Allen, а в качестве красителя-краситель красный Rld CO1 4R и краситель "Черная смородина" Bush Boake Allen при следующем соотношении ингредиентов, кг на 1000 дал готового продукта:

Малиновый экстракт 318,0 322,0

Сахар 2170,0 2174,0

Краситель красный Rld CO1 4R 0,05 0,07

45 Краситель "Черная смородина" Bush Boake Allen 0,14 0,16

а также, л/1000 дал:

Малиновый ароматизатор Bush Boake Allen 1,9 2,1

50 Водно-спиртовая жидкость Остальное

55

60

Сравнительная характеристика предлагаемой настойки и известной

Характеристика изделия	Малиновый аромат	Малиновая
Крепость, %	18	18
Цвет	Ярко выраженный малиново-красный	Малиново-красный
Вкус	Кисло-сладкий	Кисло-сладкий
Аромат	Ярко выраженный аромат свежих ягод малины	Слабо выраженный аромат малины
Дегустационный бал	9,8	9,4
Срок хранения	Окраска, вкус и аромат не изменяются в течение 12 месяцев	После 6 месяцев хранения наблюдается изменение окраски, помутнение, ухудшение вкуса и аромата

RU 2058385 C1

RU 2058385 C1