

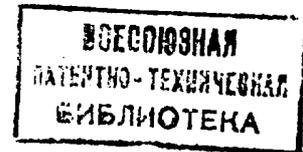


СОЮЗ СОВЕТСКИХ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКИХ
РЕСПУБЛИК

(19) SU (11) 1685383 A1

(51)5 A 23 L 2/00

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ
ПО ИЗОБРЕТЕНИЯМ И ОТКРЫТИЯМ
ПРИ ГКНТ СССР



ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

1

- (21) 4747538/13
(22) 10.10.89
(46) 23.10.91. Бюл. № 39
(71) Одесское производственное объединение пищевой промышленности
(72) Е.Г.Павлова и А.М.Святой
(53) 663.8(088.8)
(56) Сборник рецептур на напитки безалкогольные, квасы и напитки из хлебного сырья и сиропы товарные. - М., 1983, с.48.
Там же, с.28.

2

- (54) БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ ГАЗИРОВАННЫЙ НАПИТОК "УСПЕХ"
(57) Изобретение относится к безалкогольной промышленности. Целью изобретения является придание напитку аромата розы. Напиток содержит на 100 дал напитка, кг: сахар 52,0-53,0; лимонная кислота 1,4-2,0; чай черный байховый 4,8-5,0; надземная часть Melissa лимонной 4,0-4,3; диоксид углерода 19,0-20,0; а также, л: лимонный настой 1,5-1,8; вода остальное. 2 табл.

Изобретение относится к безалкогольной промышленности.

Целью изобретения является придание напитку аромата розы.

Безалкогольный газированный напиток содержит сахар, лимонную кислоту, чай черный байховый, надземную часть лимонной Melissa и лимонный настой, диоксид углерода и воду при следующем соотношении компонентов, кг/100 дал напитка:

Сахар	52,0-53,0
Лимонная кислота	1,4-2,0
Чай черный байховый	4,8-5,0
Надземная часть лимонной Melissa	4,0-4,3
Диоксид углерода	19,0-20,0
а также, л:	
лимонный настой	1,5-1,8
вода	Остальное

Указанные компоненты обладают следующими органолептическими свойствами: лимонный настой, цвет светло-желтый, аромат лимона; приготовленный из чая черного байхового настой обладает приятным ароматом, терпким вкусом, цвет коричневый; приготовленный из надземной части лимон-

ной Melissa настой имеет коричневый цвет и нежный аромат с оттенком цитрусовых.

В предлагаемом безалкогольном газированном напитке качественное и количественное содержание компонентов придает напитку приятный вкус и аромат розы. Кроме того, напиток обладает полнотой вкуса при значительно меньшем содержании сахара.

При приготовлении напитка с содержанием компонентов в предлагаемом интервале обеспечивает напиток гармоничный вкус с горчинкой и легкой приятной терпкостью, а также ароматом розы.

При приготовлении напитка с содержанием компонентов меньшим, чем нижнее значение предлагаемого интервала, ухудшаются его органолептические свойства, напиток приобретает аромат лимонной Melissa и лимонного настоя.

Приготовление напитка с содержанием компонентов большим, чем верхнее значение предлагаемого интервала, приводит к ухудшению его органолептических свойств, вкус грубый, несладкий.

Безалкогольный газированный напиток "Успех" готовят следующим образом.

(19) SU (11) 1685383 A1

Измельченное сухое сырье лимонной мелиссы (4,0–4,3 кг) заливают водоспиртовой 45%-ной жидкостью в соотношении 1:10 кг и настаивают в течение 10 сут при ежедневном перемешивании. Затем настой сливают, фильтруют на мешочном фильтре до полного удаления осадка, подают в купажное отделение.

Приготовление настоя чая осуществляют следующим образом. 4,8–5,0 кг чая черного байхового не ниже 1-го сорта предварительно промывают проточной водой с температурой 35–40°C в течение 2–3 мин и делят на две равные части. Затем одну часть заливают горячей водой, подкисленной лимонной кислотой при 95–100°C и настаивают в течение 15–20 мин с целью образования вкусовых свойств и максимального извлечения экстрактивных веществ чая. Вторую часть чая настаивают при тех же режимах экстрагентом, полученным после первого настаивания. Соотношение чая и экстрагента в процессе настаивания составляет 1:6. Приготовленный настой чая подают в купажное отделение.

В купажную емкость задают 50–55 кг сахара в виде сахарного сиропа, 1,5–1,8 кг лимонной кислоты в виде водного раствора, настой чая, лимонной мелиссы, 1,5–1,8 л лимонного настоя. Содержимое тщательно перемешивают и фильтруют. После фильтрации в готовом купаже проверяют содержимое сухих веществ, кислотность, органолептические показатели, после чего сироп подают на розлив для последующего производства безалкогольного напитка, где его дозируют по 100 мл в 0,5 л бутылки и доливают газированной водой (с содержанием углекислоты 19–20 кг) с температурой 4°C.

Приготовленный напиток имеет золотистый цвет. Во вкусе горчинка, легкая приятная терпкость, гармоничный вкус с приятным ароматом розы.

Показатели качества: массовая доля сухих веществ 4,8%; кислотность 2,3; массовая доля CO₂ 0,4; оценочный балл 23,4; стойкость 7 сут.

Пример 1. Для получения 100 дал напитка предварительно готовят настой из 4,0 кг надземной части лимонной мелиссы и настой из 4,8 кг чая черного байхового.

Полученные настои фильтруют, после чего подают в купажную емкость, куда зада-

ют 50 кг сахара в виде сахарного сиропа 1,5 кг лимонной кислоты в виде водного раствора и 1,5 л лимонного настоя. Содержимое тщательно перемешивают, фильтруют, охлаждают и подают на розлив для приготовления безалкогольного напитка, где его дозируют по 100 мл в 0,5 л бутылки и доливают газированной водой (с содержанием углекислоты 19–20 кг) с температурой 4°C.

Полученный напиток имеет золотистый цвет, во вкусе легкая приятная терпкость и горчинка, гармоничный вкус и приятный аромат розы. Показатели качества: массовая доля сухих веществ 4,8%; кислотность 2,3; массовая доля CO₂ 0,4; оценочный балл 23,4; стойкость 7 сут.

Примеры 2–5. Составы представлены в табл.1.

Примеры 1–3 иллюстрируют свойства напитка при содержании компонентов в предлагаемых интервалах, примеры 4 и 5 иллюстрируют свойства напитка при содержании компонентов, отличном от предлагаемого интервала.

Показатели качества и органолептические свойства приведены в табл.2.

Безалкогольный газированный напиток "Успех" обладает следующими преимуществами по сравнению с известным: более высокими диетическими качествами за счет более низкого содержания сахара и использования в качестве красителей естественных цветов компонентов напитка; более высокими органолептическими свойствами, так как напиток имеет полноту во вкусе, нежный гармоничный аромат розы.

Формула изобретения

Безалкогольный газированный напиток, содержащий сахар, лимонную кислоту, чай черный байховый, цитрусовый настой, диоксид углерода и воду, отличающийся тем, что, с целью придания напитку аромата розы, он дополнительно содержит надземную часть лимонной мелиссы, а в качестве цитрусового настоя используют лимонный настой при следующем соотношении ингредиентов, кг/100 дал: сахар 52,0–53,0; лимонная кислота 1,4–2,0; чай черный байховый 4,8–5,0; надземная часть лимонной мелиссы 4,0–4,3; диоксид углерода 19,0–20,0; лимонный настой 1,5–1,8 л и вода остальное.

Таблица 1

Состав по примеру	Содержание в составе компонентов, кг/100 дал						
	Сахар	Лимонная кислота	Чай черный байховый	Надземная часть лимонной мелиссы, кг	Лимонный настой	Диоксид углерода	Вода
1	52,0	1,4	4,8	4,0	1,5	19,0	Остальное
2	52,5	1,6	4,9	4,1	1,7	19,5	—
3	53,0	2,0	5,0	4,3	1,8	20,0	—
4	51,0	1,2	4,2	3,8	1,3	18,0	—
5	54,0	2,2	5,2	4,5	2,0	21,0	—

Таблица 2

Пример	Показатели качества					Органолептические свойства
	Массовая доля сухих веществ, %	Кислотность	Массовая доля CO ₂	Оценочный балл	Стойкость, сут	
1	4,8	2,3	0,4	23,4	7	Цвет золотистый, во вкусе легкая приятная терпкость и горчинка, вкус гармоничный, с приятным ароматом розы То же —
2	4,9	2,3	0,45	23,4	7	
3	5,0	2,4	—	23,4	7	
4	4,6	2,2	0,39	18	7	
5	4,8	2,2	0,40	18	7	Цвет светло-соломенный, вкус несладженный, отсутствует полнота, аромат напитка обусловлен ароматом входящих в него компонентов Цвет светло-коричневый, вкус несладженный, грубый, отсутствует полнота, аромат, обусловленный ароматом исходных компонентов

Редактор Н. Бобкова

Составитель Е. Лаврова
Техред М. Моргентал

Корректор Т. Палий

Заказ 3546

Тираж

Подписное

ВНИИПИ Государственного комитета по изобретениям и открытиям при ГКНТ СССР
113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., 4/5

Производственно-издательский комбинат "Патент", г. Ужгород, ул. Гагарина, 101