



(19) **UA** (11) **44 104** (13) **A**
(51)МПК ⁷ **C 12G 3/06 A**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
УКРАИНЫ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ДЕКЛАРАЦИОННОМУ ПАТЕНТУ УКРАИНЫ

(21), (22) Заявка: 2001042952, 28.04.2001

(24) Дата начала действия патента: 15.01.2002

(46) Дата публикации: 15.01.2002

(72) Изобретатель:

Акименко Андрей Павлович, UA,
Радченко Сергей Николаевич, UA,
Тинус Юрий Викторович, UA

(73) Патентовладелец:

Акименко Андрей Павлович, UA,
Радченко Сергей Николаевич, UA

(54) НАПИТОК СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫЙ "Ф1" (ВАРИАНТЫ "ЛИМОН", "ГРЕЙПФРУТ", "ТРОПИК", "АПЕЛЬСИН", "ПЕРСИК", "АБРИКОС", "МАНГО", "АНАНАС", "МАРАКУЙЯ", "КИВИ")

(57) Реферат:

Предлагаемый слабоалкогольный напиток содержит: 70-процентный концентрированный яблочный сок, в количестве 1,8-2,4 кг на 100 л, или спиртованный яблочный сок в количестве 13,4-20,0 кг на 100 л; бензоат натрия в количестве 0,005-0,015 кг на 100 л; ванилин в количестве 0,00005-0,00015 кг на 100 л; ароматическую эмульсию "Лимон", "Грейпфрут", "Тропик", "Апельсин", "Персик", "Абрикос", "Манго", "Ананас", "Маракуйя" или "Киви" фирмы "Esarom" в количестве 0,05-0,15 кг на 100 л.

Остальные компоненты выбирают таким образом, чтобы обеспечить крепость водноспиртовой смеси 6-12 %. Дополнительно напиток может содержать глицерин в количестве 0,0003-0,0006 кг на 100 л.

Официальный бюллетень "Промышленная собственность". Книга 1 "Изобретения, полезные модели, топографии интегральных микросхем", 2002, №1, 15.01.2002. Государственный департамент интеллектуальной собственности Министерства образования и науки Украины.

У
А
4
4
1
0
4
А

А
4
4
1
0
4
А



(19) **UA** ⁽¹¹⁾ **44 104** ⁽¹³⁾ **A**
 (51) Int. Cl.⁷ **C 12G 3/06 A**

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF
 UKRAINE

STATE DEPARTMENT OF INTELLECTUAL
 PROPERTY

(12) DESCRIPTION OF DECLARATIVE PATENT OF UKRAINE FOR INVENTION

(21), (22) Application: 2001042952, 28.04.2001
 (24) Effective date for property rights: 15.01.2002
 (46) Publication date: 15.01.2002

(72) Inventor:
 Akymenko Andrii Pavlovych, UA,
 Radchenko Sergii Mykolaiovych, UA,
 Tynus Yurii Viktorovych, UA

(73) Proprietor:
 Akymenko Andrii Pavlovych, UA,
 Radchenko Sergii Mykolaiovych, UA

(54) "F1" SOFT DRINK (VARIANTS "LEMON", "GRAPEFRUIT", "TROPIC", "ORANGE", "PEACH", "APRICOT", "MANGO", "PINEAPPLE", "MARACUYA", "KIVI")

(57) Abstract:

This soft drink contains: 1.8-2.4 kg/100 l of 70 % concentrated apple juice or 13.4-20.0 kg/100 l of alcoholic apple juice; 0.005-0.015 kg/100 l of sodium benzoate; 0.00005-0.00015 kg/100 l of vanillin; 0.05-0.15 kg/100 l of aromatic emulsion "Lemon", "Grapefruit", "Tropic", "Orange", "Peach", "Apricot", "Mango", "Pineapple", "Maracuya" or "Kivi" supplied by the "Esarom" firm. The other soft drink components are

determined in order to provide 6-12 % strength of the aqueous alcohol solution. Additionally, the soft drink can contain 0.0003-0.0006 kg/ 100 l of glycerin.

Official bulletin "Industrial property". Book 1 "Inventions, utility models, topographies of integrated circuits", 2002, N 1, 15.01.2002. State Department of Intellectual Property of the Ministry of Education and Science of Ukraine.

U A 4 4 1 0 4 A

U A 4 4 1 0 4 A



(19) **UA** (11) **44 104** (13) **A**
(51)МПК ⁷ **C 12G 3/06 A**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

(12) ОПИС ВІНАХОДУ ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ УКРАЇНИ

(21), (22) Дані стосовно заявки:
2001042952, 28.04.2001

(24) Дата набуття чинності: 15.01.2002

(46) Публікація відомостей про видачу патенту
(декларційного патенту): 15.01.2002

(72) Винахідник(и):

Акименко Андрій Павлович, UA,
Радченко Сергій Миколайович, UA,
Тинус Юрій Вікторович, UA

(73) Власник(и):

Акименко Андрій Павлович, UA,
Радченко Сергій Миколайович, UA

(54) НАПІЙ СЛАБОАЛКОГОЛЬНИЙ "Ф1" (ВАРІАНТИ "ЛИМОН", "ГРЕЙПФРУТ", "ТРОПІК", "АПЕЛЬСИН", "ПЕРСИК", "АБРИКОС", "МАНГО", "АНАНАС", "МАРАКУЙЯ", "КІВІ")

(57) Реферат:

Напій слабоалкогольний містить від 1,8 до 2,4 кг на 100 л соку яблучного концентрованого 70 %-ного або від 13,4 до 20,0 кг на 100 л соку яблучного спиртованого, від 0,005 до 0,015 кг на 100 л бензоату натрію, від 0,00005 до 0,00015 кг на 100 л ваніліну, як ароматичний компонент тропічних плодів - від 0,05 до 0,15 кг на 100

л аромат-емульсії "Лимон" або "Грейпфрут" або "Тропик" або "Апельсин" або "Персик" або "Абрикос" або "Манго" або "Ананас" або "Маракуйя" або "Ківі" фірми "Esarom" та решта з розрахунку на міцність 6-12 об% водно-спиртової суміші. Додатково може містити гліцерин в кількості 0,0003-0,0006 кг на 100 л.

U A 4 4 1 0 4 A

U A 4 4 1 0 4 A

Опис винаходу

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілочного виробництва, до складів напоїв слабоалкогольних.

Відома рецептура слабоалкогольного газованого напою "Джин-Тонік "Український" (ТУУ 18.190-94. Технічні умови), в склад якого входить цукор, лимонна кислота, ароматична композиція із рослинної сировини - шалфею, полину лимонного, полину гіркого, а також двоокису вуглецю, спирту етилового ректифікованого і води.

По заданій рецептурі отримують напій слабоалкогольний міцністю 9%об, прозорий, з складним кисло-солодким з гірчинкою смаком та пряно-рослинним ароматом.

Недоліками цього напою слабоалкогольного можна назвати гіркуватий та досить різкий смак, що погано сприймається деякими категоріями споживачів.

Найбільш близьким за складом є слабоалкогольний десертний напій "Лимонний" (Див. "Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок", Київ, 1994 р, ст.131), який вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт лимонної олії	дм ³	3,125
настій лимонної шкірки 1 і 2 зливу	дм ³	5,0
цукор	кг	30,0
лимонна кислота	кг	0,5
тартразин	кг	0,001
спирт етиловий ректифікований та вода питна пом'якшена	дм ³ з розрахунку на міцність купажу 12%об	
(водно-спиртова суміш)		

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	Кількість, кг
лимонна олія	0,025
лимонна шкірка свіжа	0,56
лимонна кислота	0,5
цукор	30,0
тартразин	0,001

Як ароматичний компонент тропічних плодів даній слабоалкогольний десертний напій містить ароматний спирт лимонної олії та настій лимонної шкірки.

По даній рецептурі отримують слабоалкогольний десертний напій міцністю 12%об, прозорий, лимонно-жовтого кольору, з кисло-солодким смаком і ароматом лимону.

Недоліками цього слабоалкогольного десертного напою є невисокі органолептичні показники, а саме аромат напою, що не повністю відтворює натуральний аромат плоду лимона. При використанні в складі напою ароматного спирту лимонної олії та настою лимонної шкірки не вдається повністю відтворити складний натуральний аромат плоду лимона.

Задачею, на вирішення якої спрямовано групу винаходів, є створення напою слабоалкогольного з високими органолептичними показниками, а саме приємним кисло-солодким смаком та ароматом натурального тропічного плоду, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у достатніх кількостях.

Для варіанта слабоалкогольного напою "Ф-1 Лимон" поставлена задача вирішується тим, що напій слабоалкогольний, який містить у своєму складі водно-спиртову суміш, цукор, лимонну кислоту і ароматичний компонент тропічних плодів, згідно винаходу додатково містить сік яблучний концентрований 70%-ний або сік яблучний спиртований, а також бензоат натрію і ванілін, а як ароматичний компонент тропічних плодів містить аромат-емульсію "Лимон" №112103 фірми "Esarom" при такому співвідношенні інгредієнтів на 100л:

сік яблучний концентрований 70%-ний, кг	1,8 - 2,4
або сік яблучний спиртований, л	13,4 - 20,0
аромат-емульсія "Лимон" №112103 фірми "Esarom", кг	0,05 - 0,15
бензоат натрію, кг	0,005 - 0,015
ванілін, кг	0,00005 - 0,00015
цукор, кг	6,0 - 8,0
лимонна кислота, кг	0,4 - 0,6
водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 6 - 12%об

Завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як аромат-емульсія "Лимон" №112103 фірми "Esarom" в присутності соку яблучного концентрованого 70%-ного або соку яблучного спиртованого, в слабоградусному напої створюється аромат натурального лимона. Саме ароматична дія соку яблучного концентрованого 70%-ного або соку яблучного спиртованого пом'якшує різкий та виражений аромат лимона аромат-емульсії "Лимон" №112103 фірми "Esarom", яка виготовлена з натуральних ефірних компонентів тропічних плодів, та надає йому рослинних тонів, які характерні для натурального плоду лимона.

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як сік яблучний концентрований 70%-ний або сік яблучний

спиртований, цукор та лимонна кислота разом з водно-спиртовою сумішшю в напої створюється приємний кисло-солодкий смак, що повністю відповідає смаку натурального лимона. Наявність в складі бензоату натрію запобігає зброжуванню напою, чим підвищує строк зберігання. Використання аромат-емульсії "Лимон" №112103 фірми "Esarom" разом з ароматом надає напою приємний лимонний колір та замутнює напій, чим дозволяє повністю відтворити зовнішній вигляд натурального соку лимона.

Як варіант вищевказаного пропонується також слабоалкогольний напій, який додатково містить гліцерин в кількості 0,0003 - 0,0006кг на 100л. Гліцерин у вказаному співвідношенні знімає різкі горілчані тони в ароматі, який має водно-спиртова суміш, та відчутно пом'якшує смак напою в цілому, чим сприяє отриманню більш чистого аромату та смаку лимона без зайвих відтінків.

Для варіанта слабоалкогольного напою "Ф-1 Грейпфрут" поставлена задача вирішується тим, що напій слабоалкогольний, який містить у своєму складі водно-спиртову суміш, цукор, лимонну кислоту і ароматичний компонент тропічних плодів, згідно винаходу додатково містить сік яблучний концентрований 70%-ний або сік яблучний спиртований, а також бензоат натрію і ванілін, а як ароматичний компонент тропічних плодів містить аромат-емульсію "Грейпфрут" №100.005 фірми "Esarom" при такому співвідношенні інгредієнтів на 100л:

сік яблучний концентрований 70%-ний, кг	1,8 - 2,4
або сік яблучний спиртований, л	13,4 - 20,0
аромат-емульсія "Грейпфрут" №100.005 фірми "Esarom", кг	0,05 - 0,15
бензоат натрію, кг	0,005 - 0,015
ванілін, кг	0,00005 - 0,00015
цукор, кг	6,0 - 8,0
лимонна кислота, кг	0,4 - 0,6
водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 6 -12%об

Завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як аромат-емульсія "Грейпфрут" №100.005 фірми "Esarom" в присутності соку яблучного концентрованого 70%-ного або соку яблучного спиртованого, в слабоградусному напої створюється аромат натурального грейпфрута. Саме ароматична дія соку яблучного концентрованого 70%-ного або соку яблучного спиртованого пом'якшує різкий та виражений аромат грейпфрута аромат-емульсії "Грейпфрут" №100.005 фірми "Esarom", яка виготовлена з натуральних ефірних компонентів тропічних плодів, та надає йому рослинних тонів, які характерні для натурального плоду грейпфрута.

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як сік яблучний концентрований 70%-ний або сік яблучний спиртований, цукор та лимонна кислота разом з водно-спиртовою сумішшю в напої створюється приємний кисло-солодкий смак, що повністю відповідає смаку натурального грейпфрута. Наявність в складі бензоату натрію запобігає зброжуванню напою, чим підвищує строк зберігання. Використання аромат-емульсії "Грейпфрут" №100.005 фірми "Esarom" разом з ароматом надає напою приємний жовто-оранжевий колір та замутнює напій, чим дозволяє повністю відтворити зовнішній вигляд натурального соку грейпфрута.

Як варіант вищевказаного пропонується також слабоалкогольний напій, який додатково містить гліцерин в кількості 0,0003 - 0,0006кг на 100л. Гліцерин у вказаному співвідношенні знімає різкі горілчані тони в ароматі, який має водно-спиртова суміш, та відчутно пом'якшує смак напою в цілому, чим сприяє отриманню більш чистого аромату та смаку грейпфрута без зайвих відтінків.

Для варіанта слабоалкогольного напою "Ф-1 Тропік" поставлена задача вирішується тим, що напій слабоалкогольний, який містить у своєму складі водно-спиртову суміш, цукор, лимонну кислоту і ароматичний компонент тропічних плодів, згідно винаходу додатково містить сік яблучний концентрований 70%-ний або сік яблучний спиртований, а також бензоат натрію і ванілін, а як ароматичний компонент тропічних плодів містить аромат-емульсію "Тропік" №100.132 фірми "Esarom" при такому співвідношенні інгредієнтів на 100л:

сік яблучний концентрований 70%-ний, кг	1,8 - 2,4
або сік яблучний спиртований, л	13,4 - 20,0
аромат-емульсія "Тропік" №100.132 фірми "Esarom", кг	0,05 - 0,15
бензоат натрію, кг	0,005 - 0,015
ванілін, кг	0,00005 - 0,00015
цукор, кг	6,0 - 8,0
лимонна кислота, кг	0,35 - 0,55
водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 6 - 12%об

Завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як аромат-емульсія "Тропік" №100.132 фірми "Esarom" в присутності соку яблучного концентрованого 70%-ного або соку яблучного спиртованого, в слабоградусному напої створюється аромат натурального тропічних фруктів. Саме ароматична дія соку яблучного концентрованого 70%-ного або соку яблучного спиртованого пом'якшує різкий та виражений аромат тропічних фруктів аромат-емульсії "Тропік" №100.132 фірми "Esarom", яка виготовлена з натуральних ефірних компонентів тропічних плодів, та надає йому рослинних тонів, які характерні для натурального плоду тропічних фруктів.

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як сік яблучний концентрований 70%-ний або сік яблучний спиртований, цукор та лимонна кислота разом з водно-спиртовою сумішшю в напої створюється приємний кисло-солодкий смак, що повністю відповідає смаку натурального тропічних фруктів. Наявність в складі бензоату натрію запобігає зброжуванню напою, чим підвищує строк зберігання. Використання аромат-емульсії "Тропік"

№100.132 фірми "Esarom" разом з ароматом надає напою приємний оранжевий колір та замутнює напій, чим дозволяє повністю відтворити зовнішній вигляд натурального соку тропічних фруктів.

Як варіант вищевказаного пропонується також слабоалкогольний напій, який додатково містить гліцерин в кількості 0,0003 - 0,0006кг на 100л. Гліцерин у вказаному співвідношенні знімає різкі горілки тони в ароматі, який має водно-спиртова суміш, та відчутно пом'якшує смак напою в цілому, чим сприяє отриманню більш чистого аромату та смаку тропічних фруктів без зайвих відтінків.

Для варіанта слабоалкогольного напою "Ф-1 Апельсин" поставлена задача вирішується тим, що напій слабоалкогольний, який містить у своєму складі водно-спиртову суміш, цукор, лимонну кислоту і ароматичний компонент тропічних плодів, згідно винаходу додатково містить сік яблучний концентрований 70%-ний або сік яблучний спиртований, а також бензоат натрію і ванілін, а як ароматичний компонент тропічних плодів містить аромат-емульсію "Апельсин" №100.050 фірми "Esarom" при такому співвідношенні інгредієнтів на 100л:

сік яблучний концентрований 70%-ний, кг	1,8 - 2,4
або сік яблучний спиртований, л	13,4 - 20,0
аромат-емульсія "Апельсин" №100.050 фірми "Esarom", кг	0,05 - 0,15
бензоат натрію, кг	0,005 - 0,015
ванілін, кг	0,00005 - 0,00015
цукор, кг	6,0 - 8,0
лимонна кислота, кг	0,35 - 0,55
водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 6 - 12%об

Завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як аромат-емульсія "Апельсин" №100.050 фірми "Esarom" в присутності соку яблучного концентрованого 70%-ного або соку яблучного спиртованого, в слабоградусному напої створюється аромат натурального апельсина. Саме ароматична дія соку яблучного концентрованого 70%-ного або соку яблучного спиртованого пом'якшує різкий та виражений аромат апельсина аромат-емульсії "Апельсин" №100.050 фірми "Esarom", яка виготовлена з натуральних ефірних компонентів тропічних плодів, та надає йому рослинних тонів, які характерні для натурального плоду апельсина.

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як сік яблучний концентрований 70%-ний або сік яблучний спиртований, цукор та лимонна кислота разом з водно-спиртовою сумішшю в напої створюється приємний кисло-солодкий смак, що повністю відповідає смаку натурального апельсина. Наявність в складі бензоату натрію запобігає зброжуванню напою, чим підвищує строк зберігання. Використання аромат-емульсії "Апельсин" №100.050 фірми "Esarom" разом з ароматом надає напою приємний оранжевий колір та замутнює напій, чим дозволяє повністю відтворити зовнішній вигляд натурального соку апельсина.

Як варіант вищевказаного пропонується також слабоалкогольний напій, який додатково містить гліцерин в кількості 0,0003 - 0,0006кг на 100л. Гліцерин у вказаному співвідношенні знімає різкі горілки тони в ароматі, який має водно-спиртова суміш, та відчутно пом'якшує смак напою в цілому, чим сприяє отриманню більш чистого аромату та смаку апельсина без зайвих відтінків.

Для варіанта слабоалкогольного напою "Ф-1 Персик" поставлена задача вирішується тим, що напій слабоалкогольний, який містить у своєму складі водно-спиртову суміш, цукор, лимонну кислоту і ароматичний компонент тропічних плодів, згідно винаходу додатково містить сік яблучний концентрований 70%-ний або сік яблучний спиртований, а також бензоат натрію і ванілін, а як ароматичний компонент тропічних плодів містить аромат-емульсію "Персик" №100.095 фірми "Esarom" при такому співвідношенні інгредієнтів на 100л:

сік яблучний концентрований 70%-ний, кг	1,8 - 2,4
або сік яблучний спиртований, л	13,4 - 20,0
аромат-емульсія "Персик" №100.095 фірми "Esarom", кг	0,05 - 0,15
бензоат натрію, кг	0,005 - 0,015
ванілін, кг	0,00005 - 0,00015
цукор, кг	6,0 - 8,0
лимонна кислота, кг	0,35 - 0,55
водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 6 - 12%об

Завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як аромат-емульсія "Персик" №100.095 фірми "Esarom" в присутності соку яблучного концентрованого 70%-ного або соку яблучного спиртованого, в слабоградусному напої створюється аромат натурального персика. Саме ароматична дія соку яблучного концентрованого 70%-ного або соку яблучного спиртованого пом'якшує різкий та виражений аромат персика аромат-емульсії "Персик" №100.095 фірми "Esarom", яка виготовлена з натуральних ефірних компонентів тропічних плодів, та надає йому рослинних тонів, які характерні для натурального плоду персика.

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як сік яблучний концентрований 70%-ний або сік яблучний спиртований, цукор та лимонна кислота разом з водно-спиртовою сумішшю в напої створюється приємний кисло-солодкий смак, що повністю відповідає смаку натурального персика. Наявність в складі бензоату натрію запобігає зброжуванню напою, чим підвищує строк зберігання. Використання аромат-емульсії "Персик" №100.095 фірми "Esarom" разом з ароматом надає напою приємний оранжевий колір та замутнює напій, чим дозволяє повністю відтворити зовнішній вигляд натурального соку персика.

Як варіант вищевказаного пропонується також слабоалкогольний напій, який додатково містить гліцерин в

кількості 0,0003 - 0,0006кг на 100л. Гліцерин у вказаному співвідношенні знімає різкі горілчані тони в ароматі, який має водно-спиртова суміш, та відчутно пом'якшує смак напою в цілому, чим сприяє отриманню більш чистого аромату та смаку персика без зайвих відтінків.

Для варіанта слабоалкогольного напою "Ф-1 Абрикос" поставлена задача вирішується тим, що напій слабоалкогольний, який містить у своєму складі водно-спиртову суміш, цукор, лимонну кислоту і ароматичний компонент тропічних плодів, згідно винаходу додатково містить сік яблучний концентрований 70%-ний або сік яблучний спиртований, а також бензоат натрію і ванілін, а як ароматичний компонент тропічних плодів містить аромат-емульсію "Абрикос" №100.122 фірми "Esarom" при такому співвідношенні інгредієнтів на 100л:

сік яблучний концентрований 70%-ний, кг	1,8 - 2,4
або сік яблучний спиртований, л	13,4 - 20,0
аромат-емульсія "Абрикос" №100.122 фірми "Esarom", кг	0,05 - 0,15
бензоат натрію, кг	0,005 - 0,015
ванілін, кг	0,00005 - 0,00015
цукор, кг	6,0 - 8,0
лимонна кислота, кг	0,35 - 0,55
водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 6 - 12%об

Завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як аромат-емульсія "Абрикос" №100.122 фірми "Esarom" в присутності соку яблучного концентрованого 70%-ного або соку яблучного спиртованого, в слабоградусному напої створюється аромат натурального абрикоса. Саме ароматична дія соку яблучного концентрованого 70%-ного або соку яблучного спиртованого пом'якшує різкий та виражений аромат абрикоса аромат-емульсії "Абрикос" №100.122 фірми "Esarom", яка виготовлена з натуральних ефірних компонентів тропічних плодів, та надає йому рослинних тонів, які характерні для натурального плоду абрикоса.

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як сік яблучний концентрований 70%-ний або сік яблучний спиртований, цукор та лимонна кислота разом з водно-спиртовою сумішшю в напої створюється приємний кисло-солодкий смак, що повністю відповідає смаку натурального абрикоса. Наявність в складі бензоату натрію запобігає зброжуванню напою, чим підвищує строк зберігання. Використання аромат-емульсії "Абрикос" №100.122 фірми "Esarom" разом з ароматом надає напою приємний оранжевий колір та замутнює напій, чим дозволяє повністю відтворити зовнішній вигляд натурального соку абрикоса.

Як варіант вищевказаного пропонується також слабоалкогольний напій, який додатково містить гліцерин в кількості 0,0003 - 0,0006кг на 100л. Гліцерин у вказаному співвідношенні знімає різкі горілчані тони в ароматі, який має водно-спиртова суміш, та відчутно пом'якшує смак напою в цілому, чим сприяє отриманню більш чистого аромату та смаку абрикоса без зайвих відтінків.

Для варіанта слабоалкогольного напою "Ф-1 Манго" поставлена задача вирішується тим, що напій слабоалкогольний, який містить у своєму складі водно-спиртову суміш, цукор, лимонну кислоту і ароматичний компонент тропічних плодів, згідно винаходу додатково містить сік яблучний концентрований 70%-ний або сік яблучний спиртований, а також бензоат натрію і ванілін, а як ароматичний компонент тропічних плодів містить аромат-емульсію "Манго" №100.045 фірми "Esarom" при такому співвідношенні інгредієнтів на 100л:

сік яблучний концентрований 70%-ний, кг	1,8 - 2,4
або сік яблучний спиртований, л	13,4 - 20,0
аромат-емульсія "Манго" №100.045 фірми "Esarom", кг	0,05 - 0,15
бензоат натрію, кг	0,005 - 0,015
ванілін, кг	0,00005 - 0,00015
цукор, кг	6,0 - 8,0
лимонна кислота, кг	0,3 - 0,5
водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 6 - 12%об

Завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як аромат-емульсія "Манго" №100.045 фірми "Esarom" в присутності соку яблучного концентрованого 70%-ного або соку яблучного спиртованого, в слабоградусному напої створюється аромат натурального манго. Саме ароматична дія соку яблучного концентрованого 70%-ного або соку яблучного спиртованого пом'якшує різкий та виражений аромат манго аромат-емульсії "Манго" №100.045 фірми "Esarom", яка виготовлена з натуральних ефірних компонентів тропічних плодів, та надає йому рослинних тонів, які характерні для натурального плоду манго.

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як сік яблучний концентрований 70%-ний або сік яблучний спиртований, цукор та лимонна кислота разом з водно-спиртовою сумішшю в напої створюється приємний кисло-солодкий смак, що повністю відповідає смаку натурального манго. Наявність в складі бензоату натрію запобігає зброжуванню напою, чим підвищує строк зберігання. Використання аромат-емульсії "Манго" №100.045 фірми "Esarom" разом з ароматом надає напою приємний світло-оранжевий колір та замутнює напій, чим дозволяє повністю відтворити зовнішній вигляд натурального соку манго.

Як варіант вищевказаного пропонується також слабоалкогольний напій, який додатково містить гліцерин в кількості 0,0003 - 0,0006кг на 100л. Гліцерин у вказаному співвідношенні знімає різкі горілчані тони в ароматі, який має водно-спиртова суміш, та відчутно пом'якшує смак напою в цілому, чим сприяє отриманню більш чистого аромату та смаку манго без зайвих відтінків.

Для варіанта слабоалкогольного напою "Ф-1 Ананас" поставлена задача вирішується тим, що напій слабоалкогольний, який містить у своєму складі водно-спиртову суміш, цукор, лимонну кислоту і ароматичний компонент тропічних плодів, згідно винаходу додатково містить сік яблучний концентрований 70%-ний або сік яблучний спиртований, а також бензоат натрію і ванілін, а як ароматичний компонент тропічних плодів містить аромат-емульсію "Ананас" №100.027 фірми "Esarom" при такому співвідношенні інгредієнтів на 100л:

сік яблучний концентрований 70%-ний, кг	1,8 - 2,4
або сік яблучний спиртований, л	13,4 - 20,0
аромат-емульсія "Ананас" №100.027 фірми "Esarom", кг	0,05 - 0,15
бензоат натрію, кг	0,005 - 0,015
ванілін, кг	0,00005 - 0,00015
цукор, кг	6,0 - 8,0
лимонна кислота, кг	0,3 - 0,5
водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 6 - 12%об

Завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як аромат-емульсія "Ананас" №100.027 фірми "Esarom" в присутності соку яблучного концентрованого 70%-ного або соку яблучного спиртованого, в слабоградусному напої створюється аромат натурального ананаса. Саме ароматична дія соку яблучного концентрованого 70%-ного або соку яблучного спиртованого пом'якшує різкий та виражений аромат ананаса аромат-емульсії "Ананас" №100.027 фірми "Esarom", яка виготовлена з натуральних ефірних компонентів тропічних плодів, та надає йому рослинних тонів, які характерні для натурального плоду ананаса.

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як сік яблучний концентрований 70%-ний або сік яблучний спиртований, цукор та лимонна кислота разом з водно-спиртовою сумішшю в напої створюється приємний кисло-солодкий смак, що повністю відповідає смаку натурального ананаса. Наявність в складі бензоату натрію запобігає зброжуванню напою, чим підвищує строк зберігання. Використання аромат-емульсії "Ананас" №100.027 фірми "Esarom" разом з ароматом надає напою приємний світло-жовтий колір та замутнює напій, чим дозволяє повністю відтворити зовнішній вигляд натурального соку ананаса.

Як варіант вищевказаного пропонується також слабоалкогольний напій, який додатково містить гліцерин в кількості 0,0003 - 0,0006кг на 100л. Гліцерин у вказаному співвідношенні знімає різкі горілчані тони в ароматі, який має водно-спиртова суміш, та відчутно пом'якшує смак напою в цілому, чим сприяє отриманню більш чистого аромату та смаку ананаса без зайвих відтінків.

Для варіанта слабоалкогольного напою "Ф-1 Маракуйя" поставлена задача вирішується тим, що напій слабоалкогольний, який містить у своєму складі водно-спиртову суміш, цукор, лимонну кислоту і ароматичний компонент тропічних плодів, згідно винаходу додатково містить сік яблучний концентрований 70%-ний або сік яблучний спиртований, а також бензоат натрію і ванілін, а як ароматичний компонент тропічних плодів містить аромат-емульсію "Маракуйя" №100.056 фірми "Esarom" при такому співвідношенні інгредієнтів на 100л:

сік яблучний концентрований 70%-ний, кг	1,8 - 2,4
або сік яблучний спиртований, л	13,4 - 20,0
аромат-емульсія "Маракуйя" №100.056 фірми "Esarom", кг	0,05 - 0,15
бензоат натрію, кг	0,005 - 0,015
ванілін, кг	0,00005 - 0,00015
цукор, кг	6,0 - 8,0
лимонна кислота, кг	0,3 - 0,5
водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 6 - 12%об

Завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як аромат-емульсія "Маракуйя" №100.056 фірми "Esarom" в присутності соку яблучного концентрованого 70%-ного або соку яблучного спиртованого, в слабоградусному напої створюється аромат натурального маракуйя. Саме ароматична дія соку яблучного концентрованого 70%-ного або соку яблучного спиртованого пом'якшує різкий та виражений аромат маракуйя аромат-емульсії "Маракуйя" №100.056 фірми "Esarom", яка виготовлена з натуральних ефірних компонентів тропічних плодів, та надає йому рослинних тонів, які характерні для натурального плоду маракуйя.

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як сік яблучний концентрований 70%-ний або сік яблучний спиртований, цукор та лимонна кислота разом з водно-спиртовою сумішшю в напої створюється приємний кисло-солодкий смак, що повністю відповідає смаку натурального маракуйя. Наявність в складі бензоату натрію запобігає зброжуванню напою, чим підвищує строк зберігання. Використання аромат-емульсії "Маракуйя" №100.056 фірми "Esarom" разом з ароматом надає напою приємний оранжевий колір та замутнює напій, чим дозволяє повністю відтворити зовнішній вигляд натурального соку маракуйя.

Як варіант вищевказаного пропонується також слабоалкогольний напій, який додатково містить гліцерин в кількості 0,0003 - 0,0006кг на 100л. Гліцерин у вказаному співвідношенні знімає різкі горілчані тони в ароматі, який має водно-спиртова суміш, та відчутно пом'якшує смак напою в цілому, чим сприяє отриманню більш чистого аромату та смаку маракуйя без зайвих відтінків.

Для варіанта слабоалкогольного напою "Ф-1 Ківі" поставлена задача вирішується тим, що напій слабоалкогольний, який містить у своєму складі водно-спиртову суміш, цукор, лимонну кислоту і ароматичний компонент тропічних плодів, згідно винаходу додатково містить сік яблучний концентрований 70%-ний або сік

яблучний спиртований, а також бензоат натрію і ванілін, а як ароматичний компонент тропічних плодів містить аромат-емульсію "Ківі" №100.099 фірми "Esarom" при такому співвідношенні інгредієнтів на 100л:

5	сік яблучний концентрований 70%-ний, кг	1,8 - 2,4
	або сік яблучний спиртований, л	13,4 - 20,0
	аромат-емульсія "Ківі" №100.099 фірми "Esarom", кг	0,05 - 0,15
	бензоат натрію, кг	0,005 - 0,015
	ванілін, кг	0,00005 - 0,00015
10	цукор, кг	6,0 - 8,0
	лимонна кислота, кг	0,3 - 0,5
	водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 6 - 12%об

Завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як аромат-емульсія "Ківі" №100.099 фірми "Esarom" в присутності соку яблучного концентрованого 70%-ного або соку яблучного спиртованого, в слабоградусному напої створюється аромат натурального ківі. Саме ароматична дія соку яблучного концентрованого 70%-ного або соку яблучного спиртованого пом'якшує різкий та виражений аромат ківі аромат-емульсії "Ківі" №100.099 фірми "Esarom", яка виготовлена з натуральних ефірних компонентів тропічних плодів, та надає йому рослинних тонів, які характерні для натурального плоду ківі.

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як сік яблучний концентрований 70%-ний або сік яблучний спиртований, цукор та лимонна кислота разом з водно-спиртовою сумішшю в напої створюється приємний кисло-солодкий смак, що повністю відповідає смаку натурального ківі. Наявність в складі бензоату натрію запобігає зброжуванню напою, чим підвищує строк зберігання. Використання аромат-емульсії "Ківі" №100.099 фірми "Esarom" разом з ароматом надає напою приємний зелений колір та замутнює напій, чим дозволяє повністю відтворити зовнішній вигляд натурального соку ківі.

Як варіант вищевказаного пропонується також слабоалкогольний напій, який додатково містить гліцерин в кількості 0,0003 - 0,0006кг на 100л. Гліцерин у вказаному співвідношенні знімає різкі горілчані тони в ароматі, який має водно-спиртова суміш, та відчутно пом'якшує смак напою в цілому, чим сприяє отриманню більш чистого аромату та смаку ківі без зайвих відтінків.

Напій слабоалкогольний готується у такій послідовності:

Спочатку готують водно-спиртову суміш з розрахунку на задану міцність напою - суміш спирту етилового ректифікованого з водою питною пом'якшеною, та очищають її на фільтраційній установці. В купажний чан задають сік яблучний концентрований 70%-ний або сік яблучний спиртований, та додають біля 50% загальної кількості водно-спиртової суміші та перемішують. Потім при постійному перемішуванні додають цукор у вигляді заздалегідь приготовленого цукрового сиропу 65,8%-ного та лимонну кислоту, попередньо розведену в 10-кратній кількості води питної пом'якшеної, взятої з загального об'єму. Після в купажний чан задають аромат-емульсію, ванілін та бензоат натрію, попередньо розведені в 10-кратній кількості водно-спиртової суміші, взятої з загального об'єму. Купаж доводять водно-спиртовою сумішшю до заданого об'єму, ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторне визначають фізико-хімічні показники (вміст спирту, кислотність та вміст цукру) і органолептичні дані напою, та в разі необхідності уточнюють ці параметри, додаючи відповідно спирт, лимонну кислоту або цукровий сироп. Готову продукцію відправляють на розлив.

При приготуванні напою слабоалкогольного "Ф1 Лимон" за даним прикладом використовують такі інгредієнти:

	Інгредієнт	Кількість
45	сік яблучний концентрований 70% за ГОСТ 18192	2,1кг
	або сік яблучний спиртований за ГОСТ 28539	16,7л
	аромат-емульсія "Лимон" №112103 фірми "Esarom" (Австрія) за гігієнічним висновком №5.08.07/1206 від 24 квітня 1998 р.	0,1кг
	бензоат натрію за ТУ 64-6-395 або ГФ Х ст.427	0,01кг
	кислота лимонна харчова за ГОСТ 908	0,5кг
50	ванілін за ГОСТ 16599	0,0001кг
	цукор-пісок за ДСТУ 2316	6,954кг
	гліцерин дистильований за ГОСТ 6824-76	0,0004
	спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962-67	3,976л
	вода питна за ГОСТ 2874 з жорсткістю до 0,2мг-екв/л	решта до 100л

Приклад конкретного виконання напою слабоалкогольного "Ф1 Лимон" з розрахованою міцністю 8% (Див. Таблицю 1.1, Приклад 3):

В купажний чан об'ємом 100л задають сік яблучний концентрований 70%-ний в кількості 2,1кг або сік яблучний спиртований в кількості 16,7л, та додають спирт етиловий ректифікований в кількості 7,35л та воду питну пом'якшену в кількості 40л, потім при постійному перемішуванні додають цукор в кількості 6,954кг у вигляді заздалегідь приготовленого цукрового сиропу 65,8%-ного, та лимонну кислоту в кількості 0,5кг, попередньо розведену в 10-кратній кількості води питної пом'якшеної, взятої з загального об'єму. Після в купажний чан задають компонент аромат-емульсію "Лимон" №112103 фірми "Esarom" (Австрія) в кількості 0,1кг, ванілін в кількості 0,0001кг та бензоат натрію в кількості 0,01кг, розведені в 1л спирту етилового ректифікованого, взятого з загального об'єму. Купаж доводять водою питною пом'якшеною до заданого об'єму 100л, фільтрують, лабораторно визначають фізико-хімічні показники (вміст спирту, кислотність та вміст цукру)

і органолептичні дані напою, та в разі необхідності уточнюють ці параметри, додаючи відповідно спирт, лимонну кислоту або цукровий сироп. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаному прикладу отримують напій слабоалкогольний з такими фізико-хімічними показниками:

5

	міцність, %	8,0
	масова концентрація загального екстракту, г/100см ³	8,8
	масова концентрація загального цукру, г/100см ³	8,0
	масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну кислоту, г/100см ³	0,5

10

та з такими органолептичними показниками:

15

зовнішній вигляд	рідина з опалом
колір	лимонний
смак	приємний кисло-солодкий
аромат	натурального лимона

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,5.

20

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці 1.1. З таблиці 1.1 видно, що найкращими прикладами виконання є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 виявляють недостатні органолептичні показники, що підтверджують порівняно низькі дегустаційні оцінки.

Міцність напою слабоалкогольного "Ф1 Лимон" може бути довільно вибрана в заданих стандартами для слабоалкогольних напоїв межах 6 - 12%об в залежності від конкретних умов виробництва та реалізації.

25

Приклад конкретного виконання напою слабоалкогольного "Ф1 Лимон" з розрахованою міцністю 8% з додатковим використанням гліцерину відповідно до залежного пункту формули (Див. Таблицю 1.2, Приклад 3):

Спочатку готують по відомій технології горілку "Артист", яка має такий склад на 100л:

30

гліцерин, кг	0,002
цукор, кг	0,02
водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 40%об

Коли горілка "Артист" приготовлена, приступають до безпосереднього приготування напою слабоалкогольного "Ф1 Лимон":

35

В купажний чан об'ємом 100л задають сік яблучний концентрований 70%-ний в кількості 2,1кг або сік яблучний спиртований в кількості 16,7л. Далі в купажний чан задають заздалегідь приготовлену горілку "Артист" в кількості 19л. Саме таким чином в слабоалкогольний напій вносять гліцерин, а також частину водно-спиртової суміші та частину цукру. Потім при постійному перемішуванні додають цукор в кількості 6,934кг у вигляді заздалегідь приготовленого цукрового сиропу 65,8%-ного, та лимонну кислоту в кількості 0,5кг, попередньо розведену в 10-кратній кількості води питної пом'якшеної, взятої з загального об'єму. Після в купажний чан задають компонент аромат-емультію "Лимон" №112103 фірми "Esarom" (Австрія) в кількості 0,1кг, ванілін в кількості 0,0001кг та бензоат натрію в кількості 0,01кг, розведені в 1л горілки "Артист". Купаж доводять водою питною пом'якшеною до заданого об'єму 100л, фільтрують, лабораторне визначають фізико-хімічні показники (вміст спирту, кислотність та вміст цукру) і органолептичні дані напою, та в разі необхідності уточнюють ці параметри, додаючи відповідно спирт, лимонну кислоту або цукровий сироп. Готову продукцію відправляють на розлив.

45

По вказаному прикладу отримують напій слабоалкогольний з такими фізико-хімічними показниками:

50

	міцність, %	8,0
	масова концентрація загального екстракту, г/100см ³	8,8
	масова концентрація загального цукру, г/100см ³	8,0
	масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну кислоту, г/100см ³	0,5

та з такими органолептичними показниками:

55

зовнішній вигляд	рідина з опалом
колір	лимонний
смак	приємний чистий кисло-солодкий
аромат	чистий натурального лимона

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,6.

60

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці 1.2. З таблиці 1.2 видно, що при використанні в складі слабоалкогольного напою гліцерину, яке на практиці виконується шляхом використання замість водно-спиртової суміші та частини цукру горілки "Артист", покращує органолептичні показники напою в цілому.

65

При приготуванні напою слабоалкогольного "Ф1 Грейпфрут" за даним прикладом використовують такі інгредієнти:

	Інгредієнт	Кількість
	сік яблучний концентрований 70% за ГОСТ 18192	2,1кг
	або сік яблучний спиртований за ГОСТ 28539	16,7л
5	аромат-емульсія "Грейпфрут" №100.005 фірми "Esarom" (Австрія) за гігієнічним висновком №5.08.07/1206 від 24 квітня 1998 р.	0,1кг
	бензоат натрію за ТУ 64-6-395 або ГФ Х ст.427	0,01кг
	кислота лимонна харчова за ГОСТ 908	0,5кг
	ванілін за ГОСТ 16599	0,0001кг
	цукор-пісок за ДСТУ 2316	6,954кг
10	гліцерин дистильований за ГОСТ 6824-76	0,0004
	спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962-67	3,976л
	вода питна за ГОСТ 2874 з жорсткістю до 0,2мг-екв/л	решта до 100л

Приклад конкретного виконання напою слабоалкогольного "Ф1 Грейпфрут" з розрахованою міцністю 8% (Див. Таблицю 2.1, Приклад 3):

В купажний чан об'ємом 100л задають сік яблучний концентрований 70%-ний в кількості 2,1кг або сік яблучний спиртований в кількості 16,7л, та додають спирт етиловий ректифікований в кількості 7,35л та воду питну пом'якшену в кількості 40л, потім при постійному перемішуванні додають цукор в кількості 6,954кг у вигляді заздалегідь приготовленого цукрового сиропу 65,8%-ного, та лимонну кислоту в кількості 0,5кг, попередньо розведену в 10-кратній кількості води питної пом'якшеної, взятої з загального об'єму. Після в купажний чан задають компонент аромат-емульсію "Грейпфрут" №100.005 фірми "Esarom" (Австрія) в кількості 0,1кг, ванілін в кількості 0,0001кг та бензоат натрію в кількості 0,01кг, розведені в 1л спирту етилового ректифікованого, взятого з загального об'єму. Купаж доводять водою питною пом'якшеною до заданого об'єму 100л, фільтрують, лабораторне визначають фізико-хімічні показники (вміст спирту, кислотність та вміст цукру) і органолептичні дані напою, та в разі необхідності уточнюють ці параметри, додаючи відповідно спирт, лимонну кислоту або цукровий сироп. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаному прикладу отримують напій слабоалкогольний з такими фізико-хімічними показниками:

	міцність, %	8,0
	масова концентрація загального екстракту, г/100см ³	8,8
	масова концентрація загального цукру, г/100см ³	8,0
	масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну кислоту, г/100см ³	0,5

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	рідина з опалом
колір	жовто-оранжевий
смак	приємний кисло-солодкий
аромат	натурального грейпфрута

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,5.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці 2.1. З таблиці 2.1 видно, що найкращими прикладами виконання є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 виявляють недостатні органолептичні показники, що підтверджують порівняно низькі дегустаційні оцінки.

Міцність напою слабоалкогольного "Ф1 Грейпфрут" може бути довільно вибрана в заданих стандартах для слабоалкогольних напоїв межах 6 - 12%об в залежності від конкретних умов виробництва та реалізації.

Приклад конкретного виконання напою слабоалкогольного "Ф1 Грейпфрут" з розрахованою міцністю 8% з додатковим використанням гліцерину відповідно до залежного пункту формули (Див. Таблицю 2.2, Приклад 3):

Спочатку готують по відомій технології горілку "Артист", яка має такий склад на 100л:

гліцерин, кг	0,002
цукор, кг	0,02
водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 40%об

Коли горілка "Артист" приготовлена, приступають до безпосереднього приготування напою слабоалкогольного "Ф1 Грейпфрут":

в купажний чан об'ємом 100л задають сік яблучний концентрований 70%-ний в кількості 2,1кг або сік яблучний спиртований в кількості 16,7л. Далі в купажний чан задають заздалегідь приготовлену горілку "Артист" в кількості 19л. Саме таким чином в слабоалкогольний напій вносять гліцерин, а також частину водно-спиртової суміші та частину цукру. Потім при постійному перемішуванні додають цукор в кількості 6,934кг у вигляді заздалегідь приготовленого цукрового сиропу 65,8%-ного, та лимонну кислоту в кількості 0,5кг, попередньо розведену в 10-кратній кількості води питної пом'якшеної, взятої з загального об'єму. Після в купажний чан задають компонент аромат-емульсію "Грейпфрут" №100.005 фірми "Esarom" (Австрія) в кількості 0,1кг, ванілін в кількості 0,0001кг та бензоат натрію в кількості 0,01кг, розведені в 1л горілки "Артист". Купаж доводять водою питною пом'якшеною до заданого об'єму 100л, фільтрують, лабораторне визначають фізико-хімічні показники (вміст спирту, кислотність та вміст цукру) і органолептичні дані напою, та в разі необхідності

уточнюють ці параметри, додаючи відповідно спирт, лимонну кислоту або цукровий сироп. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаному прикладу отримують напій слабоалкогольний з такими фізико-хімічними показниками:

5

	міцність, %	8,0
	масова концентрація загального екстракту, г/100см ³	8,8
	масова концентрація загального цукру, г/100см ³	8,0
	масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну кислоту, г/100см ³	0,5

10

та з такими органолептичними показниками:

15

зовнішній вигляд	рідина з опалом
колір	жовто-оранжевий
смак	приємний чистий кисло-солодкий
аромат	чистий натурального грейпфрута

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,6.

20

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці 2.2. З таблиці 2.2 видно, що при використанні в складі слабоалкогольного напою гліцерину, яке на практиці виконується шляхом використання замість водно-спиртової суміші та частини цукру горілки "Артист", покращує органолептичні показники напою в цілому.

При приготуванні напою слабоалкогольного "Ф1 Тропік" за даним прикладом використовують такі інгредієнти:

25

Інгредієнт	Кількість
сік яблучний концентрований 70% за ГОСТ 18192	2,1кг
або сік яблучний спиртований за ГОСТ 28539	16,7л
аромат-емульсія "Тропік" №100.132 фірми "Esarom" (Австрія) за гігієнічним висновком №5.08.07/1206 від 24 квітня 1998 р.	0,09кг
бензоат натрію за ТУ 64-6-395 або ГФ Х ст.427	0,01кг
кислота лимонна харчова за ГОСТ 908	0,45кг
ванілін за ГОСТ 16599	0,0001кг
цукор-пісок за ДСТУ 2316	6,954кг
гліцерин дистильований за ГОСТ 6824-76	0,0004
спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962-67	3,976л
вода питна за ГОСТ 2874 з жорсткістю до 0,2мг-екв/л	решта до 100л

30

35

Приклад конкретного виконання напою слабоалкогольного "Ф1 Тропік" з розрахованою міцністю 8% (Див. Таблицю 3.1, Приклад 3):

40

В купажний чан об'ємом 100л задають сік яблучний концентрований 70%-ний в кількості 2,1кг або сік яблучний спиртований в кількості 16,7л, та додають спирт етиловий ректифікований в кількості 7,35л та воду питну пом'якшену в кількості 40л, потім при постійному перемішуванні додають цукор в кількості 6,954кг у вигляді заздалегідь приготовленого цукрового сиропу 65,8%-ного, та лимонну кислоту в кількості 0,45кг, попередньо розведену в 10-кратній кількості води питної пом'якшеної, взятої з загального об'єму. Після в купажний чан задають компонент аромат-емульсію "Тропік" №100.132 фірми "Esarom" (Австрія) в кількості 0,09кг, ванілін в кількості 0,0001кг та бензоат натрію в кількості 0,01кг, розведені в 1л спирту етилового ректифікованого, взятого з загального об'єму. Купаж доводять водою питною пом'якшеною до заданого об'єму 100л, фільтрують, лабораторне визначають фізико-хімічні показники (вміст спирту, кислотність та вміст цукру) і органолептичні дані напою, та в разі необхідності уточнюють ці параметри, додаючи відповідно спирт, лимонну кислоту або цукровий сироп. Готову продукцію відправляють на розлив.

45

50

По вказаному прикладу отримують напій слабоалкогольний з такими фізико-хімічними показниками:

55

	міцність, %	8,0
	масова концентрація загального екстракту, г/100см ³	8,8
	масова концентрація загального цукру, г/100см ³	8,0
	масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну кислоту, г/100см ³	0,45

та з такими органолептичними показниками:

60

зовнішній вигляд	рідина з опалом
колір	оранжевий
смак	приємний кисло-солодкий
аромат	натуральних тропічних фруктів

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,5.

65

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці 3.1. З таблиці 3.1 видно, що найкращими прикладами виконання є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 виявляють недостатні

органолептичні показники, що підтверджують порівняно низькі дегустаційні оцінки.

Міцність напою слабоалкогольного "Ф1 Тропік" може бути довільно вибрана в заданих стандартами для слабоалкогольних напоїв межах 6 - 12%об в залежності від конкретних умов виробництва та реалізації.

Приклад конкретного виконання напою слабоалкогольного "Ф1 Тропік" з розрахованою міцністю 8% з додатковим використанням гліцерину відповідно до залежного пункту формули (Див. Таблицю 3.2, Приклад 3):

Спочатку готують по відомій технології горілку "Артист", яка має такий склад на 100л:

гліцерин, кг	0,002
цукор, кг	0,02
водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 40%об

Коли горілка "Артист" приготовлена, приступають до безпосереднього приготування напою слабоалкогольного "Ф1 Тропік":

В купажний чан об'ємом 100л задають сік яблучний концентрований 70%-ний в кількості 2,1кг або сік яблучний спиртований в кількості 16,7л. Далі в купажний чан задають заздалегідь приготовлену горілку "Артист" в кількості 19л. Саме таким чином в слабоалкогольний напій вносять гліцерин, а також частину водно-спиртової суміші та частину цукру. Потім при постійному перемішуванні додають цукор в кількості 6,934кг у вигляді заздалегідь приготовленого цукрового сиропу 65,8%-ного, та лимонну кислоту в кількості 0,45кг, попередньо розведену в 10-кратній кількості води питної пом'якшеної, взятої з загального об'єму. Після в купажний чан задають компонент аромат-емульсію "Тропік" №100.132 фірми "Esarom" (Австрія) в кількості 0,09кг, ванілін в кількості 0,0001кг та бензоат натрію в кількості 0,01кг, розведені в 1л горілки "Артист". Купаж доводять водою питною пом'якшеною до заданого об'єму 100л, фільтрують, лабораторне визначають фізико-хімічні показники (вміст спирту, кислотність та вміст цукру) і органолептичні дані напою, та в разі необхідності уточнюють ці параметри, додаючи відповідно спирт, лимонну кислоту або цукровий сироп. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаному прикладу отримують напій слабоалкогольний з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %	8,0
масова концентрація загального екстракту, г/100см ³	8,8
масова концентрація загального цукру, г/100см ³	8,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну кислоту, г/100см ³	0,45

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	рідина з опалом
колір	оранжевий
смак	приємний чистий кисло-солодкий
аромат	чистий натуральних тропічних фруктів

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,6.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці 3.2. З таблиці 3.2 видно, що при використанні в складі слабоалкогольного напою гліцерину, яке на практиці виконується шляхом використання замість водно-спиртової суміші та частини цукру горілки "Артист", покращує органолептичні показники напою в цілому.

При приготуванні напою слабоалкогольного "Ф1 Апельсин" за даним прикладом використовують такі інгредієнти:

Інгредієнт	Кількість
сік яблучний концентрований 70% за ГОСТ 18192	2,1кг
або сік яблучний спиртований за ГОСТ 28539	16,7л
аромат-емульсія "Апельсин" №100.050 фірми "Esarom" (Австрія) за гігієнічним висновком №5.08.07/1206 від 24 квітня 1998 р.	0,09кг
бензоат натрію за ТУ 64-6-395 або ГФ Х ст.427	0,01кг
кислота лимонна харчова за ГОСТ 908	0,45кг
ванілін за ГОСТ 16599	0,0001кг
цукор-пісок за ДСТУ 2316	6,954кг
гліцерин дистильований за ГОСТ 6824-76	0,0004
спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962-67	3,976л
вода питна за ГОСТ 2874 з жорсткістю до 0,2мг-екв/л	решта до 100л

Приклад конкретного виконання напою слабоалкогольного "Ф1 Апельсин" з розрахованою міцністю 8% (Див. Таблицю 4.1, Приклад 3):

В купажний чан об'ємом 100л задають сік яблучний концентрований 70%-ний в кількості 2,1кг або сік яблучний спиртований в кількості 16,7л, та додають спирт етиловий ректифікований в кількості 7,35л та воду питну пом'якшену в кількості 40л, потім при постійному перемішуванні додають цукор в кількості 6,954кг у вигляді заздалегідь приготовленого цукрового сиропу 65,8%-ного, та лимонну кислоту в кількості 0,45кг, попередньо розведену в 10-кратній кількості води питної пом'якшеної, взятої з загального об'єму. Після в

купажний чан задають компонент аромат-емульсію "Апельсин" №100.050 фірми "Esarom" (Австрія) в кількості 0,09кг, ванілін в кількості 0,0001кг та бензоат натрію в кількості 0,01кг, розведені в 1л спирту етилового ректифікованого, взятого з загального об'єму. Купаж доводять водою питною пом'якшеною до заданого об'єму 100л, фільтрують, лабораторно визначають фізико-хімічні показники (вміст спирту, кислотність та вміст цукру) і органолептичні дані напою, та в разі необхідності уточнюють ці параметри, додаючи відповідно спирт, лимонну кислоту або цукровий сироп. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаному прикладу отримують напій слабоалкогольний з такими фізико-хімічними показниками:

	міцність, %	8,0
	масова концентрація загального екстракту, г/100см ³	8,8
	масова концентрація загального цукру, г/100см ³	8,0
	масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну кислоту, г/100см ³	0,45

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	рідина з опалом
колір	оранжевий
смак	приємний кисло-солодкий
аромат	натурального апельсина

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,5.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці 4.1. З таблиці 4.1 видно, що найкращими прикладами виконання є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 виявляють недостатні органолептичні показники, що підтверджують порівняно низькі дегустаційні оцінки.

Міцність напою слабоалкогольного "Ф1 Апельсин" може бути довільно вибрана в заданих стандартах для слабоалкогольних напоїв межах 6 - 12%об в залежності від конкретних умов виробництва та реалізації.

Приклад конкретного виконання напою слабоалкогольного "Ф1 Апельсин" з розрахованою міцністю 8% з додатковим використанням гліцерину відповідно до залежного пункту формули (Див. Таблицю 4.2, Приклад 3):

Спочатку готують по відомій технології горілку "Артист", яка має такий склад на 100л:

гліцерин, кг	0,002
цукор, кг	0,02
водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 40%об

Коли горілка "Артист" приготовлена, приступають до безпосереднього приготування напою слабоалкогольного "Ф1 Апельсин":

В купажний чан об'ємом 100л задають сік яблучний концентрований 70%-ний в кількості 2,1кг або сік яблучний спиртований в кількості 16,7л. Далі в купажний чан задають заздалегідь приготовлену горілку "Артист" в кількості 19л. Саме таким чином в слабоалкогольний напій вносять гліцерин, а також частину водно-спиртової суміші та частину цукру. Потім при постійному перемішуванні додають цукор в кількості 6,934кг у вигляді заздалегідь приготовленого цукрового сиропу 65,8%-ного, та лимонну кислоту в кількості 0,45кг, попередньо розведену в 10-кратній кількості води питної пом'якшеної, взятої з загального об'єму. Після в купажний чан задають компонент аромат-емульсію "Апельсин" №100.050 фірми "Esarom" (Австрія) в кількості 0,09кг, ванілін в кількості 0,0001кг та бензоат натрію в кількості 0,01кг, розведені в 1л горілки "Артист". Купаж доводять водою питною пом'якшеною до заданого об'єму 100л, фільтрують, лабораторно визначають фізико-хімічні показники (вміст спирту, кислотність та вміст цукру) і органолептичні дані напою, та в разі необхідності уточнюють ці параметри, додаючи відповідно спирт, лимонну кислоту або цукровий сироп. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаному прикладу отримують напій слабоалкогольний з такими фізико-хімічними показниками:

	міцність, %	8,0
	масова концентрація загального екстракту, г/100см ³	8,8
	масова концентрація загального цукру, г/100см ³	8,0
	масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну кислоту, г/100см ³	0,45

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	рідина з опалом
колір	оранжевий
смак	приємний чистий кисло-солодкий
аромат	чистий натурального апельсина

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,6.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці 4.2. З таблиці 4.2 видно, що при використанні в складі слабоалкогольного напою гліцерину, яке на практиці виконується шляхом використання замість водно-спиртової суміші та частини цукру горілки "Артист", покращує

органолептичні показники напою в цілому.

При приготуванні напою слабоалкогольного "Ф1 Персик" за даним прикладом використовують такі інгредієнти:

5

	Інгредієнт	Кількість
	сік яблучний концентрований 70% за ГОСТ 18192	2,1кг
	або сік яблучний спиртований за ГОСТ 28539	16,7л
	аромат-емульсія "Персик" №100.095 фірми "Esarom" (Австрія) за гігієнічним висновком №5.08.07/1206 від 24 квітня 1998 р.	0,09кг
10	бензоат натрію за ТУ 64-6-395 або ГФ Х ст. 427	0,01кг
	кислота лимонна харчова за ГОСТ 908	0,45кг
	ванілін за ГОСТ 16599	0,0001кг
	цукор-пісок за ДСТУ 2316	6,954кг
	гліцерин дистильований за ГОСТ 6824-76	0,0004
15	спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962-67	3,976л
	вода питна за ГОСТ 2874 з жорсткістю до 0,2мг-екв/л	решта до 100л

Приклад конкретного виконання напою слабоалкогольного "Ф1 Персик" з розрахованою міцністю 8% (Див. Таблицю 5.1, Приклад 3):

20

В купажний чан об'ємом 100л задають сік яблучний концентрований 70%-ний в кількості 2,1кг або сік яблучний спиртований в кількості 16,7л, та додають спирт етиловий ректифікований в кількості 7,35л та воду питну пом'якшену в кількості 40л, потім при постійному перемішуванні додають цукор в кількості 6,954кг у вигляді заздалегідь приготовленого цукрового сиропу 65,8%-ного, та лимонну кислоту в кількості 0,45кг, попередньо розведену в 10-кратній кількості води питної пом'якшеної, взятої з загального об'єму. Після в купажний чан задають компонент аромат-емульсію "Персик" №100.095 фірми "Esarom" (Австрія) в кількості 0,09кг, ванілін в кількості 0,0001кг та бензоат натрію в кількості 0,01кг, розведені в 1л спирту етилового ректифікованого, взятого з загального об'єму. Купаж доводять водою питною пом'якшеною до заданого об'єму 100л, фільтрують, лабораторно визначають фізико-хімічні показники (вміст спирту, кислотність та вміст цукру) і органолептичні дані напою, та в разі необхідності уточнюють ці параметри, додаючи відповідно спирт, лимонну кислоту або цукровий сироп. Готову продукцію відправляють на розлив.

25

30

По вказаному прикладу отримують напій слабоалкогольний з такими фізико-хімічними показниками:

35

	міцність, %	8,0
	масова концентрація загального екстракту, г/100см ³	8,8
	масова концентрація загального цукру, г/100см ³	8,0
	масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну кислоту, г/100см ³	0,45

та з такими органолептичними показниками:

40

зовнішній вигляд	рідина з опалом
колір	оранжевий
смак	приємний кисло-солодкий
аромат	натурального персика

45

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,5.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці 5.1. З таблиці 5.1 видно, що найкращими прикладами виконання є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 виявляють недостатні органолептичні показники, що підтверджують порівняно низькі дегустаційні оцінки.

Міцність напою слабоалкогольного "Ф1 Персик" може бути довільно вибрана в заданих стандартах для слабоалкогольних напоїв межах 6 - 12%об в залежності від конкретних умов виробництва та реалізації.

50

Приклад конкретного виконання напою слабоалкогольного "Ф1 Персик" з розрахованою міцністю 8% з додатковим використанням гліцерину відповідно до залежного пункту формули (Див. Таблицю 5.2, Приклад 3):

Спочатку готують по відомій технології горілку "Артист", яка має такий склад на 100л:

55

гліцерин, кг	0,002
цукор, кг	0,02
водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 40%об

Коли горілка "Артист" приготовлена, приступають до безпосереднього приготування напою слабоалкогольного "Ф1 Персик":

60

В купажний чан об'ємом 100л задають сік яблучний концентрований 70%-ний в кількості 2,1кг або сік яблучний спиртований в кількості 16,7л. Далі в купажний чан задають заздалегідь приготовлену горілку "Артист" в кількості 19л. Саме таким чином в слабоалкогольний напій вносять гліцерин, а також частину водно-спиртової суміші та частину цукру. Потім при постійному перемішуванні додають цукор в кількості 6,934кг у вигляді заздалегідь приготовленого цукрового сиропу 65,8%-ного, та лимонну кислоту в кількості 0,45кг, попередньо розведену в 10-кратній кількості води питної пом'якшеної, взятої з загального об'єму. Після в купажний чан задають компонент аромат-емульсію "Персик" №100.095 фірми "Esarom" (Австрія) в кількості 0,09кг, ванілін в

65

кількості 0,0001кг та бензоат натрію в кількості 0,01кг, розведені в 1л горілки "Артист". Купаж доводять водою питною пом'якшеною до заданого об'єму 100л, фільтрують, лабораторне визначають фізико-хімічні показники (вміст спирту, кислотність та вміст цукру) і органолептичні дані напою, та в разі необхідності уточнюють ці параметри, додаючи відповідно спирт, лимонну кислоту або цукровий сироп. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаному прикладу отримують напій слабоалкогольний з такими фізико-хімічними показниками:

	міцність, %	8,0
	масова концентрація загального екстракту, г/100см ³	8,8
	масова концентрація загального цукру, г/100см ³	8,0
	масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну кислоту, г/100см ³	0,45

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	рідина з опалом
колір	оранжевий
смак	приємний чистий кисло-солодкий
аромат	чистий натурального персика

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,6.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці 5.2. З таблиці 5.2 видно, що при використанні в складі слабоалкогольного напою гліцерину, яке на практиці виконується шляхом використання замість водно-спиртової суміші та частини цукру горілки "Артист", покращує органолептичні показники напою в цілому.

При приготуванні напою слабоалкогольного "Ф1 Абрикос" за даним прикладом використовують такі інгредієнти:

	Інгредієнт	Кількість
	сік яблучний концентрований 70% за ГОСТ 18192	2,1кг
	або сік яблучний спиртований за ГОСТ 28539	16,7л
	аромат-емульсія "Абрикос" №100.122 фірми "Esarom" (Австрія) за гігієнічним висновком №5.08.07/1206 від 24 квітня 1998 р	0,09кг
	бензоат натрію за ТУ 64-6-395 або ГФ Х ст.427	0,01кг
	кислота лимонна харчова за ГОСТ 908	0,45кг
	ванілін за ГОСТ 16599	0,0001кг
	цукор-пісок за ДСТУ 2316	6,954кг
	гліцерин дистильований за ГОСТ 6824-76	0,0004
	спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962-67	3,976л
	вода питна за ГОСТ 2874 з жорсткістю до 0,2мг-екв/л	решта до 100л

Приклад конкретного виконання напою слабоалкогольного "Ф1 Абрикос" з розрахованою міцністю 8% (Див. Таблицю 6.1, Приклад 3):

В купажний чан об'ємом 100л задають сік яблучний концентрований 70%-ний в кількості 2,1кг або сік яблучний спиртований в кількості 16,7л, та додають спирт етиловий ректифікований в кількості 7,35л та воду питну пом'якшену в кількості 40л, потім при постійному перемішуванні додають цукор в кількості 6,954кг у вигляді заздалегідь приготовленого цукрового сиропу 65,8%-ного, та лимонну кислоту в кількості 0,45кг, попередньо розведену в 10-кратній кількості води питної пом'якшеної, взятої з загального об'єму. Після в купажний чан задають компонент аромат-емульсію "Абрикос" №100.122 фірми "Esarom" (Австрія) в кількості 0,09кг, ванілін в кількості 0,0001кг та бензоат натрію в кількості 0,01кг, розведені в 1л спирту етилового ректифікованого, взятого з загального об'єму. Купаж доводять водою питною пом'якшеною до заданого об'єму 100л, фільтрують, лабораторне визначають фізико-хімічні показники (вміст спирту, кислотність та вміст цукру) і органолептичні дані напою, та в разі необхідності уточнюють ці параметри, додаючи відповідно спирт, лимонну кислоту або цукровий сироп. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаному прикладу отримують напій слабоалкогольний з такими фізико-хімічними показниками:

	міцність, %	8,0
	масова концентрація загального екстракту, г/100см ³	8,8
	масова концентрація загального цукру, г/100см ³	8,0
	масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну кислоту, г/100см ³	0,45

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	рідина з опалом
колір	оранжевий
смак	приємний кисло-солодкий
аромат	натурального абрикоса

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,5.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці 6.1. З таблиці 6.1 видно, що найкращими прикладами виконання є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 виявляють недостатні органолептичні показники, що підтверджують порівняно низькі дегустаційні оцінки.

Міцність напою слабоалкогольного "Ф1 Абрикос" може бути довільно вибрана в заданих стандартами для слабоалкогольних напоїв межах 6 - 12%об в залежності від конкретних умов виробництва та реалізації.

Приклад конкретного виконання напою слабоалкогольного "Ф1 Абрикос" з розрахованою міцністю 8% з додатковим використанням гліцерину відповідно до залежного пункту формули (Див. Таблицю 6.2, Приклад 3):

Спочатку готують по відомій технології горілку "Артист", яка має такий склад на 100л:

гліцерин, кг	0,002
цукор, кг	0,02
водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 40%об

Коли горілка "Артист" приготовлена, приступають до безпосереднього приготування напою слабоалкогольного "Ф1 Абрикос":

В купажний чан об'ємом 100л задають сік яблучний концентрований 70%-ний в кількості 2,1кг або сік яблучний спиртований в кількості 16,7л. Далі в купажний чан задають заздалегідь приготовлену горілку "Артист" в кількості 19л. Саме таким чином в слабоалкогольний напій вносять гліцерин, а також частину водно-спиртової суміші та частину цукру. Потім при постійному перемішуванні додають цукор в кількості 6,934кг у вигляді заздалегідь приготовленого цукрового сиропу 65,8%-ного, та лимонну кислоту в кількості 0,45кг, попередньо розведена в 10-кратній кількості води питної пом'якшеної, взятої з загального об'єму. Після в купажний чан задають компонент аромат-емульсію "Абрикос" №100.122 фірми "Esarom" (Австрія) в кількості 0,09кг, ванілін в кількості 0,0001кг та бензоат натрію в кількості 0,01кг, розведені в 1л горілки "Артист". Купаж доводять водою питною пом'якшеною до заданого об'єму 100л, фільтрують, лабораторне визначають фізико-хімічні показники (вміст спирту, кислотність та вміст цукру) і органолептичні дані напою, та в разі необхідності уточнюють ці параметри, додаючи відповідно спирт, лимонну кислоту або цукровий сироп. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаному прикладу отримують напій слабоалкогольний з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %	8,0
масова концентрація загального екстракту, г/100см ³	8,8
масова концентрація загального цукру, г/100см ³	8,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну кислоту, г/100см ³	0,45

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	рідина з опалом
колір	оранжевий
смак	приємний чистий кисло-солодкий
аромат	чистий натурального абрикоса

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,6.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці 6.2. З таблиці 6.2 видно, що при використанні в складі слабоалкогольного напою гліцерину, яке на практиці виконується шляхом використання замість водно-спиртової суміші та частини цукру горілки "Артист", покращує органолептичні показники напою в цілому.

При приготуванні напою слабоалкогольного "Ф1 Манго" за даним прикладом використовують такі інгредієнти:

Інгредієнт	Кількість
сік яблучний концентрований 70% за ГОСТ 18192	2,1кг
або сік яблучний спиртований за ГОСТ 28539	16,7л
аромат-емульсія "Манго" №100.045 фірми "Esarom" (Австрія) за гігієнічним висновком №5.08.07/1206 від 24 квітня 1998 р.	0,1кг
бензоат натрію за ТУ 64-6-395 або ГФ Х ст.427	0,01кг
кислота лимонна харчова за ГОСТ 908	0,4кг
ванілін за ГОСТ 16599	0,0001кг
цукор-пісок за ДСТУ 2316	6,954кг
гліцерин дистильований за ГОСТ 6824-76	0,0004
спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962-67	3,976л
вода питна за ГОСТ 2874 з жорсткістю до 0,2мг-екв/л	решта до 100л

Приклад конкретного виконання напою слабоалкогольного "Ф1 Манго" з розрахованою міцністю 8% (Див. Таблицю 7.1, Приклад 3):

В купажний чан об'ємом 100л задають сік яблучний концентрований 70%-ний в кількості 2,1кг або сік яблучний спиртований в кількості 16,7л, та додають спирт етиловий ректифікований в кількості 7,35л та воду

питну пом'якшену в кількості 40л, потім при постійному перемішуванні додають цукор в кількості 6,954кг у вигляді заздалегідь приготовленого цукрового сиропу 65,8%-ного, та лимонну кислоту в кількості 0,4кг, попередньо розведену в 10-кратній кількості води питної пом'якшеної, взятої з загального об'єму. Після в купажний чан задають компонент аромат-емульсію "Манго" №100.045 фірми "Esarom" (Австрія) в кількості 0,1кг, ванілін в кількості 0,0001кг та бензоат натрію в кількості 0,01кг, розведені в 1л спирту етилового ректифікованого, взятого з загального об'єму. Купаж доводять водою питною пом'якшеною до заданого об'єму 100л, фільтрують, лабораторно визначають фізико-хімічні показники (вміст спирту, кислотність та вміст цукру) і органолептичні дані напою, та в разі необхідності уточнюють ці параметри, додаючи відповідно спирт, лимонну кислоту або цукровий сироп. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаному прикладу отримують напій слабоалкогольний з такими фізико-хімічними показниками:

	міцність, %	8,0
	масова концентрація загального екстракту, г/100см ³	8,8
	масова концентрація загального цукру, г/100см ³	8,0
	масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну кислоту, г/100см ³	0,4

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	рідина з опалом
колір	світло-оранжевий
смак	приємний кисло-солодкий
аромат	натурального манго

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,5.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці 7.1. З таблиці 7.1 видно, що найкращими прикладами виконання є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 виявляють недостатні органолептичні показники, що підтверджують порівняно низькі дегустаційні оцінки.

Міцність напою слабоалкогольного "Ф1 Манго" може бути довільно вибрана в заданих стандартах для слабоалкогольних напоїв межах 6 - 12%об в залежності від конкретних умов виробництва та реалізації.

Приклад конкретного виконання напою слабоалкогольного "Ф1 Манго" з розрахованою міцністю 8% з додатковим використанням гліцерину відповідно до залежного пункту формули (Див. Таблицю 7.2, Приклад 3):

Спочатку готують по відомій технології горілку "Артист", яка має такий склад на 100л:

гліцерин, кг	0,002
цукор, кг	0,02
водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 40%об

Коли горілка "Артист" приготовлена, приступають до безпосереднього приготування напою слабоалкогольного "Ф1 Манго":

В купажний чан об'ємом 100л задають сік яблучний концентрований 70%-ний в кількості 2,1кг або сік яблучний спиртований в кількості 16,7л. Далі в купажний чан задають заздалегідь приготовлену горілку "Артист" в кількості 19л. Саме таким чином в слабоалкогольний напій вносять гліцерин, а також частину водно-спиртової суміші та частину цукру. Потім при постійному перемішуванні додають цукор в кількості 6,934кг у вигляді заздалегідь приготовленого цукрового сиропу 65,8%-ного, та лимонну кислоту в кількості 0,4кг, попередньо розведену в 10-кратній кількості води питної пом'якшеної, взятої з загального об'єму. Після в купажний чан задають компонент аромат-емульсію "Манго" №100.045 фірми "Esarom" (Австрія) в кількості 0,1кг, ванілін в кількості 0,0001кг та бензоат натрію в кількості 0,01кг, розведені в 1л горілки "Артист". Купаж доводять водою питною пом'якшеною до заданого об'єму 100л, фільтрують, лабораторно визначають фізико-хімічні показники (вміст спирту, кислотність та вміст цукру) і органолептичні дані напою, та в разі необхідності уточнюють ці параметри, додаючи відповідно спирт, лимонну кислоту або цукровий сироп. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаному прикладу отримують напій слабоалкогольний з такими фізико-хімічними показниками:

	міцність, %	8,0
	масова концентрація загального екстракту, г/100см ³	8,8
	масова концентрація загального цукру, г/100см ³	8,0
	масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну кислоту, г/100см ³	0,4

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	рідина з опалом
колір	світло-оранжевий
смак	приємний кисло-солодкий
аромат	натурального манго

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,6.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці 7.2. З таблиці 7.2 видно, що при використанні в складі слабоалкогольного напою гліцерину, яке на практиці виконується шляхом використання замість водно-спиртової суміші та частини цукру горілки "Артист", покращує органолептичні показники напою в цілому.

При приготуванні напою слабоалкогольного "Ф1 Ананас" за даним прикладом використовують такі інгредієнти:

	Інгредієнт	Кількість
	сік яблучний концентрований 70% за ГОСТ 18192	2,1кг
	або сік яблучний спиртований за ГОСТ 28539	16,7л
	аромат-емульсія "Ананас" №100.027 фірми "Esarom" (Австрія) за гігієнічним висновком №5.08.07/1206 від 24 квітня 1998 р.	0,1кг
	бензоат натрію за ТУ 64-6-395 або ГФ Х ст.427	0,01кг
	кислота лимонна харчова за ГОСТ 908	0,4кг
	ванілін за ГОСТ 16599	0,0001кг
	цукор-пісок за ДСТУ 2316	6,954кг
	гліцерин дистильований за ГОСТ 6824-76	0,0004
	спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962-67	3,976л
	вода питна за ГОСТ 2874 з жорсткістю до 0,2мг-екв/л	решта до 100л

Приклад конкретного виконання напою слабоалкогольного "Ф1 Ананас" з розрахованою міцністю 8% (Див. Таблицю 8.1, Приклад 3):

В купажний чан об'ємом 100л задають сік яблучний концентрований 70%-ний в кількості 2,1кг або сік яблучний спиртований в кількості 16,7л, та додають спирт етиловий ректифікований в кількості 7,35л та воду питну пом'якшену в кількості 40л, потім при постійному перемішуванні додають цукор в кількості 6,954кг у вигляді заздалегідь приготовленого цукрового сиропу 65,8%-ного, та лимонну кислоту в кількості 0,4кг, попередньо розведену в 10-кратній кількості води питної пом'якшеної, взятої з загального об'єму. Після в купажний чан задають компонент аромат-емульсію "Ананас" №100.027 фірми "Esarom" (Австрія) в кількості 0,1кг, ванілін в кількості 0,0001кг та бензоат натрію в кількості 0,01кг, розведені в 1л спирту етилового ректифікованого, взятого з загального об'єму. Купаж доводять водою питною пом'якшеною до заданого об'єму 100л, фільтрують, лабораторне визначають фізико-хімічні показники (вміст спирту, кислотність та вміст цукру) і органолептичні дані напою, та в разі необхідності уточнюють ці параметри, додаючи відповідно спирт, лимонну кислоту або цукровий сироп. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаному прикладу отримують напій слабоалкогольний з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %	8,0
масова концентрація загального екстракту, г/100см ³	8,8
масова концентрація загального цукру, г/100см ³	8,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну кислоту, г/100см ³	0,4

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	рідина з опалом
колір	світло-жовтий
смак	приємний кисло-солодкий
аромат	натурального ананаса

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,5.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці 8.1. З таблиці 8.1 видно, що найкращими прикладами виконання є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 виявляють недостатні органолептичні показники, що підтверджують порівняно низькі дегустаційні оцінки.

Міцність напою слабоалкогольного "Ф1 Ананас" може бути довільно вибрана в заданих стандартами для слабоалкогольних напоїв межах 6 - 12%об в залежності від конкретних умов виробництва та реалізації.

Приклад конкретного виконання напою слабоалкогольного "Ф1 Ананас" з розрахованою міцністю 8% з додатковим використанням гліцерину відповідно до залежного пункту формули (Див. Таблицю 8.2, Приклад 3):

Спочатку готують по відомій технології горілку "Артист", яка має такий склад на 100л:

гліцерин, кг	0,002
цукор, кг	0,02
водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 40%об

Коли горілка "Артист" приготовлена, приступають до безпосереднього приготування напою слабоалкогольного "Ф1 Ананас":

В купажний чан об'ємом 100л задають сік яблучний концентрований 70%-ний в кількості 2,1кг або сік яблучний спиртований в кількості 16,7л. Далі в купажний чан задають заздалегідь приготовлену горілку "Артист" в кількості 19л. Саме таким чином в слабоалкогольний напій вносять гліцерин, а також частину водно-спиртової суміші та частину цукру. Потім при постійному перемішуванні додають цукор в кількості 6,934кг у вигляді

ззадалегідь приготовленого цукрового сиропу 65,8%-ного, та лимонну кислоту в кількості 0,4кг, попередньо розведена в 10-кратній кількості води питної пом'якшеної, взятої з загального об'єму. Після в купажний чан задають компонент аромат-емульсію "Ананас" №100.027 фірми "Esarom" (Австрія) в кількості 0,1кг, ванілін в кількості 0,0001кг та бензоат натрію в кількості 0,01кг, розведені в 1л горілки "Артист". Купаж доводять водою питною пом'якшеною до заданого об'єму 100л, фільтрують, лабораторне визначають фізико-хімічні показники (вміст спирту, кислотність та вміст цукру) і органолептичні дані напою, та в разі необхідності уточнюють ці параметри, додаючи відповідно спирт, лимонну кислоту або цукровий сироп. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаному прикладу отримують напій слабоалкогольний з такими фізико-хімічними показниками:

	міцність, %	8,0
	масова концентрація загального екстракту, г/100см ³	8,8
	масова концентрація загального цукру, г/100см ³	8,0
	масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну кислоту, г/100см ³	0,4

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	рідина з опалом
колір	світло-жовтий
смак	приємний чистий кисло-солодкий
аромат	чистий натурального ананаса

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,6.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці 8.2. З таблиці 8.2 видно, що при використанні в складі слабоалкогольного напою гліцерину, яке на практиці виконується шляхом використання замість водно-спиртової суміші та частини цукру горілки "Артист", покращує органолептичні показники напою в цілому.

При приготуванні напою слабоалкогольного "Ф1 Маракуйя" за даним прикладом використовують такі інгредієнти:

Інгредієнт	Кількість
сік яблучний концентрований 70% за ГОСТ 18192	2,1кг
або сік яблучний спиртований за ГОСТ 28539	16,7л
аромат-емульсія "Маракуйя" №100.056 фірми "Esarom" (Австрія) за гігієнічним висновком №5.08.07/1206 від 24 квітня 1998 р.	0,1кг
бензоат натрію за ТУ 64-6-395 або ГФ Х ст.427	0,01кг
кислота лимонна харчова за ГОСТ 908	0,4кг
ванілін за ГОСТ 16599	0,0001кг
цукор-пісок за ДСТУ 2316	6,954кг
гліцерин дистильований за ГОСТ 6824-76	0,0004
спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962-67	3,976л
вода питна за ГОСТ 2874 з жорсткістю до 0,2мг-екв/л	решта до 100л

Приклад конкретного виконання напою слабоалкогольного "Ф1 Маракуйя" з розрахованою міцністю 8% (Див. Таблицю 9.1, Приклад 3):

В купажний чан об'ємом 100л задають сік яблучний концентрований 70%-ний в кількості 2,1кг або сік яблучний спиртований в кількості 16,7л, та додають спирт етиловий ректифікований в кількості 7,35л та воду питну пом'якшену в кількості 40л, потім при постійному перемішуванні додають цукор в кількості 6,954кг у вигляді ззадалегідь приготовленого цукрового сиропу 65,8%-ного, та лимонну кислоту в кількості 0,4кг, попередньо розведена в 10-кратній кількості води питної пом'якшеної, взятої з загального об'єму. Після в купажний чан задають компонент аромат-емульсію "Маракуйя" №100.056 фірми "Esarom" (Австрія) в кількості 0,1кг, ванілін в кількості 0,0001кг та бензоат натрію в кількості 0,01кг, розведені в 1л спирту етилового ректифікованого, взятого з загального об'єму. Купаж доводять водою питною пом'якшеною до заданого об'єму 100л, фільтрують, лабораторне визначають фізико-хімічні показники (вміст спирту, кислотність та вміст цукру) і органолептичні дані напою, та в разі необхідності уточнюють ці параметри, додаючи відповідно спирт, лимонну кислоту або цукровий сироп. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаному прикладу отримують напій слабоалкогольний з такими фізико-хімічними показниками:

	міцність, %	8,0
	масова концентрація загального екстракту, г/100см ³	8,8
	масова концентрація загального цукру, г/100см ³	8,0
	масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну кислоту, г/100см ³	0,4

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	рідина з опалом
------------------	-----------------

колір	оранжевий
смак	приємний кисло-солодкий
аромат	натурального маракуйя

5 Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,5.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці 9.1. З таблиці 9.1 видно, що найкращими прикладами виконання є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 виявляють недостатні органолептичні показники, що підтверджують порівняно низькі дегустаційні оцінки.

10 Міцність напою слабоалкогольного "Ф1 Маракуйя" може бути довільно вибрана в заданих стандартах для слабоалкогольних напоїв межах 6 - 12%об в залежності від конкретних умов виробництва та реалізації.

Приклад конкретного виконання напою слабоалкогольного "Ф1 Маракуйя" з розрахованою міцністю 8% з додатковим використанням гліцерину відповідно до залежного пункту формули (Див. Таблицю 9.2, Приклад 3): Спочатку готують по відомій технології горілку "Артист", яка має такий склад на 100л:

гліцерин, кг	0,002
цукор, кг	0,02
водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 40%об

20 Коли горілка "Артист" приготовлена, приступають до безпосереднього приготування напою слабоалкогольного "Ф1 Маракуйя":

В купажний чан об'ємом 100л задають сік яблучний концентрований 70%-ний в кількості 2,1кг або сік яблучний спиртований в кількості 16,7л. Далі в купажний чан задають заздалегідь приготовлену горілку "Артист" в кількості 19л. Саме таким чином в слабоалкогольний напій вносять гліцерин, а також частину водно-спиртової суміші та частину цукру. Потім при постійному перемішуванні додають цукор в кількості 6,934кг у вигляді заздалегідь приготовленого цукрового сиропу 65,8%-ного, та лимонну кислоту в кількості 0,4кг, попередньо розведена в 10-кратній кількості води питної пом'якшеної, взятої з загального об'єму. Після в купажний чан задають компонент аромат-емульсію "Маракуйя" №100.056 фірми "Esarom" (Австрія) в кількості 0,1кг, ванілін в кількості 0,0001кг та бензоат натрію в кількості 0,01кг, розведені в 1л горілки "Артист". Купаж доводять водою питною пом'якшеною до заданого об'єму 100л, фільтрують, лабораторне визначають фізико-хімічні показники (вміст спирту, кислотність та вміст цукру) і органолептичні дані напою, та в разі необхідності уточнюють ці параметри, додаючи відповідно спирт, лимонну кислоту або цукровий сироп. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаному прикладу отримують напій слабоалкогольний з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %	8,0
масова концентрація загального екстракту, г/100см ³	8,8
масова концентрація загального цукру, г/100см ³	8,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну кислоту, г/100см ³	0,4

40 та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	рідина з опалом
колір	оранжевий
смак	приємний чистий кисло-солодкий
аромат	чистий натурального манго

45 Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,6.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці 9.2. З таблиці 9.2 видно, що при використанні в складі слабоалкогольного напою гліцерину, яке на практиці виконується шляхом використання замість водно-спиртової суміші та частини цукру горілки "Артист", покращує органолептичні показники напою в цілому.

При приготуванні напою слабоалкогольного "Ф1 Ківі" за даним прикладом використовують такі інгредієнти:

Інгредієнт	Кількість
сік яблучний концентрований 70% за ГОСТ 181920	2,1кг
або сік яблучний спиртований за ГОСТ 28539	16,7л
аромат-емульсія "Ківі" №100.099 фірми "Esarom" (Австрія) за гігієнічним висновком №5.08.07/1206 від 24 квітня 1998 р.	0,1кг
бензоат натрію за ТУ 64-6-395 або ГФ Х ст.427	0,01кг
кислота лимонна харчова за ГОСТ 908	0,4кг
ванілін за ГОСТ 16599	0,0001кг
цукор-пісок за ДСТУ 2316	6,954кг
гліцерин дистильований за ГОСТ 6824-76	0,0004
спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962-67	3,976л
вода питна за ГОСТ 2874 з жорсткістю до 0,2мг-екв/л	решта до 100л

65 Приклад конкретного виконання напою слабоалкогольного "Ф1 Ківі" з розрахованою міцністю 8% (Див.

Таблицю 10.1, Приклад 3):

В купажний чан об'ємом 100л задають сік яблучний концентрований 70%-ний в кількості 2,1кг або сік яблучний спиртований в кількості 16,7л, та додають спирт етиловий ректифікований в кількості 7,35л та воду питну пом'якшену в кількості 40л, потім при постійному перемішуванні додають цукор в кількості 6,954кг у вигляді заздалегідь приготовленого цукрового сиропу 65,8%-ного, та лимонну кислоту в кількості 0,4кг, попередньо розведену в 10-кратній кількості води питної пом'якшеної, взятої з загального об'єму. Після в купажний чан задають компонент аромат-емульсію "Ківі" №100.099 фірми "Esarom" (Австрія) в кількості 0,1кг, ванілін в кількості 0,0001кг та бензоат натрію в кількості 0,01кг, розведені в 1л спирту етилового ректифікованого, взятого з загального об'єму. Купаж доводять водою питною пом'якшеною до заданого об'єму 100л, фільтрують, лабораторне визначають фізико-хімічні показники (вміст спирту, кислотність та вміст цукру) і органолептичні дані напою, та в разі необхідності уточнюють ці параметри, додаючи відповідно спирт, лимонну кислоту або цукровий сироп. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаному прикладу отримують напій слабоалкогольний з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %	8,0
масова концентрація загального екстракту, г/100см ³	8,8
масова концентрація загального цукру, г/100см ³	8,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну кислоту, г/100см ³	0,4

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	рідина з опалом
колір	зелений
смак	приємний кисло-солодкий
аромат	натурального кві

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,5.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці 10.1. З таблиці 10.1 видно, що найкращими прикладами виконання є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 виявляють недостатні органолептичні показники, що підтверджують порівняно низькі дегустаційні оцінки.

Міцність напою слабоалкогольного "Ф1 Ківі" може бути довільно вибрана в заданих стандартах для слабоалкогольних напоїв межах 6 - 12%об в залежності від конкретних умов виробництва та реалізації.

Приклад конкретного виконання напою слабоалкогольного "Ф1 Ківі" з розрахованою міцністю 8% з додатковим використанням гліцерину відповідно до залежного пункту формули (Див. Таблицю 10.2, Приклад 3): Спочатку готують по відомій технології горілку "Артист", яка має такий склад на 100л:

гліцерин, кг	0,002
цукор, кг	0,02
водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 40%об

Коли горілка "Артист" приготовлена, приступають до безпосереднього приготування напою слабоалкогольного "Ф1 Ківі":

В купажний чан об'ємом 100л задають сік яблучний концентрований 70%-ний в кількості 2,1кг або сік яблучний спиртований в кількості 16,7л. Далі в купажний чан задають заздалегідь приготовлену горілку "Артист" в кількості 19л. Саме таким чином в слабоалкогольний напій вносять гліцерин, а також частину водно-спиртової суміші та частину цукру. Потім при постійному перемішуванні додають цукор в кількості 6,934кг у вигляді заздалегідь приготовленого цукрового сиропу 65,8%-ного, та лимонну кислоту в кількості 0,4кг, попередньо розведену в 10-кратній кількості води питної пом'якшеної, взятої з загального об'єму. Після в купажний чан задають компонент аромат-емульсію "Ківі" №100.099 фірми "Esarom" (Австрія) в кількості 0,1кг, ванілін в кількості 0,0001кг та бензоат натрію в кількості 0,01кг, розведені в 1л горілки "Артист". Купаж доводять водою питною пом'якшеною до заданого об'єму 100л, фільтрують, лабораторне визначають фізико-хімічні показники (вміст спирту, кислотність та вміст цукру) і органолептичні дані напою, та в разі необхідності уточнюють ці параметри, додаючи відповідно спирт, лимонну кислоту або цукровий сироп. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаному прикладу отримують напій слабоалкогольний з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %	8,0
масова концентрація загального екстракту, г/100см ³	8,8
масова концентрація загального цукру, г/100см ³	8,0
масова концентрація кислот в перерахунку на лимонну кислоту, г/100см ³	0,4

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	рідина з опалом
колір	зелений

смак	приємний чистий кисло-солодкий
аромат	чистий натурального ківі

5 Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,6.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці 10.2. З таблиці 10.2 видно, що при використанні в складі слабоалкогольного напою гліцерину, яке на практиці виконується шляхом використання замість водно-спиртової суміші та частини цукру горілки "Артист", покращує органолептичні показники напою в цілому.

10 Напій слабоалкогольний готується промисловим способом на базі наявного на лікєро-горілочному підприємстві обладнання.

Таблиця 1.1

інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
сік яблучний концентрований 70%	кг	1,7	1,8	2,1	2,4	2,5
або сік яблучний спиртований	л	12	13,4	16,7	20	22
аромат-емульсія "Лимон" №112103 фірми "Esarom"	кг	0,03	0,05	0,1	0,15	0,2
бензоат натрію	кг	0,003	0,005	0,01	0,015	0,02
ванілін	кг	0,00003	0,00005	0,0001	0,00015	0,0002
цукор	кг	5	6	6,954	8	10
лимонна кислота	кг	0,3	0,4	0,5	0,6	0,8
водно-спиртова суміш		решта на 100л з розрахунку на міцність 8%об				
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд		рідина з опалом	рідина з опалом	рідина з опалом	рідина з опалом	рідина з опалом
колір		світлий лимонний	лимонний	лимонний	лимонний	жовтий
смак		кислувато-солодкуватий	м'який кисло-солодкий	приємний кисло-солодкий	кисло-солодкий	гострий кисло-солодкий
аромат		легкий лимона	легкий натурального лимона	злагоджений натурального лимона	виразний натурального лимона	лимона з стороннім пряним тоном
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9

Таблиця 1.2

інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
сік яблучний концентрований 70%	кг	1,7	1,8	2,1	2,4	2,5
або сік яблучний спиртований	л	12	13,4	16,7	20	22
аромат-емульсія "Лимон" №112103 фірми "Esarom"	кг	0,03	0,05	0,1	0,15	0,2
бензоат натрію	кг	0,003	0,005	0,01	0,015	0,02
ванілін	кг	0,00003	0,00005	0,0001	0,00015	0,0002
цукор	кг	4,98	5,98	6,934	7,98	9,98
лимонна кислота	кг	0,3	0,4	0,5	0,6	0,8
горілка "Артист" міцністю 40%об		20,0	20,0	20,0	20,0	20,0
вода питна пом'якшена		решта на 100л				
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд		рідина з опалом	рідина з опалом	рідина з опалом	рідина з опалом	рідина з опалом
колір		світлий лимонний	лимонний	лимонний	лимонний	жовтий
смак		кислувато-солодкуватий	м'який чистий кисло-солодкий	приємний чистий кисло-солодкий	чистий кисло-солодкий	гострий кисло-солодкий
аромат		легкий лимона	легкий чистий натурального лимона	чистий злагоджений натурального лимона	чистий виразний натурального лимона	лимона з стороннім пряним тоном
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,2	9,6	9,4	9,0

Таблиця 3.1

65

інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
сік яблучний концентрований 70%	кг	1,7	1,8	2,1	2,4	2,5
або сік яблучний спиртований	л	12	13,4	16,7	20	22
аромат-емульсія "Тропик" №100.132 фірми "Esarom"	кг	0,03	0,05	0,09	0,15	0,2
бензоат натрію	кг	0,003	0,005	0,01	0,015	0,02
ванілін	кг	0,00003	0,00005	0,0001	0,00015	0,0002
цукор	кг	5	6	6,954	8	10
лимонна кислота	кг	0,25	0,35	0,45	0,55	0,7
водно-спиртова суміш		решта на 100л з розрахунку на міцність 8%об				
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд		рідина з опалом	рідина з опалом	рідина з опалом	рідина з опалом	рідина з опалом
колір		світлий оранжевий	оранжевий	оранжевий	оранжевий	оранжевий
смак		кислувато-солодкуватий	м'який кисло-солодкий	приємний кисло-солодкий	кисло-солодкий	гострий кисло-солодкий
аромат		легкий тропічних фруктів	легкий натуральних тропічних фруктів	злагоджений натуральних тропічних фруктів	виразний натуральних тропічних фруктів	тропічних фруктів з стороннім пряним тоном
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9

Таблиця 5.1

інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
сік яблучний концентрований 70%	кг	1,7	1,8	2,1	2,4	2,5
або сік яблучний спиртований	л	12	13,4	16,7	20	22
аромат-емульсія "Персик" №100.095 фірми "Esarom"	кг	0,03	0,05	0,09	0,15	0,2
бензоат натрію	кг	0,003	0,005	0,01	0,015	0,02
ванілін	кг	0,00003	0,00005	0,0001	0,00015	0,0002
цукор	кг	5	6	6,954	8	10
лимонна кислота	кг	0,25	0,35	0,45	0,55	0,7
водно-спиртова суміш		решта на 100л з розрахунку на міцність 8%об				
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд		рідина з опалом	рідина з опалом	рідина з опалом	рідина з опалом	рідина з опалом
колір		світлий оранжевий	оранжевий	оранжевий	оранжевий	оранжевий
смак		кислувато-солодкуватий	м'який кисло-солодкий	приємний кисло-солодкий	кисло-солодкий	гострий кисло-солодкий
аромат		легкий персика	легкий натурального персика	злагоджений натурального персика	виразний натурального персика	персика з стороннім пряним тоном
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9

Таблиця 7.1

інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
сік яблучний концентрований 70%	кг	1,7	1,8	2,1	2,4	2,5
або сік яблучний спиртований	л	12	13,4	16,7	20	22
аромат-емульсія "Манго" №100.045 фірми "Esarom"	кг	0,03	0,05	0,1	0,15	0,2
бензоат натрію	кг	0,003	0,005	0,01	0,015	0,02
ванілін	кг	0,00003	0,00005	0,0001	0,00015	0,0002
цукор	кг	5	6	6,954	8	10
лимонна кислота	кг	0,2	0,3	0,4	0,5	0,65
водно-спиртова суміш		решта на 100л з розрахунку на міцність 8%об				
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд		рідина з опалом	рідина з опалом	рідина з опалом	рідина з опалом	рідина з опалом

	колір	світлий світло-оранжевий	світло-оранжевий	світло-оранжевий	світло-оранжевий	оранжевий
5	смак	кислувато-солодкуватий	м'який кисло-солодкий	приємний кисло-солодкий	кисло-солодкий	гострий кисло-солодкий
	аромат	легкий манго	легкий натурального манго	злагоджений натурального манго	виразний натурального манго	манго з стороннім пряним тоном
	дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі	8,6	9,0	9,5	9,2	8,9

Таблиця 8.1

	інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
15	сік яблучний концентрований 70%	кг	1,7	1,8	2,1	2,4	2,5
	або сік яблучний спиртований	л	12	13,4	16,7	20	22
20	аромат-емульсія "Ананас" №100.027 фірми "Esarom"	кг	0,03	0,05	0,1	0,15	0,2
	бензоат натрію	кг	0,003	0,005	0,01	0,015	0,02
	ванілін	кг	0,00003	0,00005	0,0001	0,00015	0,0002
	цукор	кг	5	6	6,954	8	10
	лимонна кислота	кг	0,2	0,3	0,4	0,5	0,65
25	водно-спиртова суміш		решта на 100л з розрахунку на міцність 8%об				
	Органолептичні показники:						
	зовнішній вигляд		рідина з опалом	рідина з опалом	рідина з опалом	рідина з опалом	рідина з опалом
	колір		світлий світло-жовтий	світло-жовтий	світло-жовтий	світло-жовтий	жовтий
30	смак		кислувато-солодкуватий	м'який кисло-солодкий	приємний кисло-солодкий	кисло-солодкий	гострий кисло-солодкий
	аромат		легкий ананаса	легкий натурального ананаса	злагоджений натурального ананаса	виразний натурального ананаса	ананаса з стороннім пряним тоном
	дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9

Таблиця 8.2

	інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
40	сік яблучний концентрований 70%	кг	1,7	1,8	2,1	2,4	2,5
	або сік яблучний спиртований	л	12	13,4	16,7	20	22
45	аромат-емульсія "Ананас" №100.027 фірми "Esarom"	кг	0,03	0,05	0,1	0,15	0,2
	бензоат натрію	кг	0,003	0,005	0,01	0,015	0,02
	ванілін	кг	0,00003	0,00005	0,0001	0,00015	0,0002
	цукор	кг	4,98	5,98	6,934	7,98	9,98
	лимонна кислота	кг	0,2	0,3	0,4	0,5	0,65
50	горілка "Артист" міцністю 40%об		20,0	20,0	20,0	20,0	20,0
	вода питна пом'якшена		решта на 100л				
	Органолептичні показники:						
	зовнішній вигляд		рідина з опалом	рідина з опалом	рідина з опалом	рідина з опалом	рідина з опалом
55	колір		світлий світло-жовтий	світло-жовтий	світло-жовтий	світло-жовтий	жовтий
	смак		кислувато-солодкуватий	м'який чистий кисло-солодкий	приємний чистий кисло-солодкий	чистий кисло-солодкий	гострий кисло-солодкий
60	аромат		легкий ананаса	легкий чистий натурального ананаса	чистий злагоджений натурального ананаса	чистий виразний натурального ананаса	ананаса з стороннім пряним тоном
	дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,2	9,6	9,4	9,0

Таблиця 9.2

65	інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
----	---------------------	----------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

5

10

15

20

25

сік яблучний концентрований 70%	кг	1,7	1,8	2,1	2,4	2,5
або сік яблучний спиртований	л	12	13,4	16,7	20	22
аромат-емульсія "Маракуйя" №100.056 фірми "Esarom"	кг	0,03	0,05	0,1	0,15	0,2
бензоат натрію	кг	0,003	0,005	0,01	0,015	0,02
ванілін	кг	0,00003	0,00005	0,0001	0,00015	0,0002
цукор	кг	4,98	5,98	6,934	7,98	9,98
лимонна кислота	кг	0,2	0,3	0,4	0,5	0,65
горілка "Артист" міцністю 40%об		20,0	20,0	20,0	20,0	20,0
вода питна пом'якшена		решта на 100л				
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд		рідина з опалом	рідина з опалом	рідина з опалом	рідина з опалом	рідина з опалом
колір		світлий оранжевий	оранжевий	оранжевий	оранжевий	оранжевий
смак		кислувато-солодкуватий	м'який чистий кисло-солодкий	приємний чистий кисло-солодкий	чистий кисло-солодкий	гострий кисло-солодкий
аромат		легкий маракуйя	легкий чистий натурального маракуйя	чистий злагоджений натурального маракуйя	чистий виразний натурального маракуйя	маракуйя з стороннім пряним тоном
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,2	9,6	9,4	9,0

Таблиця 10.1

30

35

40

45

50

інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
сік яблучний концентрований 70%	кг	1,7	1,8	2,1	2,4	2,5
або сік яблучний спиртований	л	12	13,4	16,7	20	22
аромат-емульсія "Ківі" №100.099 фірми "Esarom"	кг	0,03	0,05	0,1	0,15	0,2
бензоат натрію	кг	0,003	0,005	0,01	0,015	0,02
ванілін	кг	0,00003	0,00005	0,0001	0,00015	0,0002
цукор	кг	5	6	6,954	8	10
лимонна кислота	кг	0,2	0,3	0,4	0,5	0,65
водно-спиртова суміш		решта на 100л з розрахунку на міцність 8%об				
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд		рідина з опалом	рідина з опалом	рідина з опалом	рідина з опалом	рідина з опалом
колір		світлий зелений	зелений	зелений	зелений	темно-зелений
смак		кислувато-солодкуватий	м'який кисло-солодкий	приємний кисло-солодкий	кисло-солодкий	гострий кисло-солодкий
аромат		легкий ківі	легкий натурального ківі	злагоджений натурального ківі	виразний натурального ківі	ківі з стороннім пряним тоном
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9

Таблиця 10.2

55

60

65

інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
сік яблучний концентрований 70%	кг	1,7	1,8	2,1	2,4	2,5
або сік яблучний спиртований	л	12	13,4	16,7	20	22
аромат-емульсія "Ківі" №100.099 фірми "Esarom"	кг	0,03	0,05	0,1	0,15	0,2
бензоат натрію	кг	0,003	0,005	0,01	0,015	0,02
ванілін	кг	0,00003	0,00005	0,0001	0,00015	0,0002
цукор	кг	4,98	5,98	6,934	7,98	9,98
лимонна кислота	кг	0,2	0,3	0,4	0,5	0,65
горілка "Артист" міцністю 40%об		20,0	20,0	20,0	20,0	20,0

вода питна пом'якшена	решта на 100л				
Органолептичні показники:					
зовнішній вигляд	рідина з опалом	рідина з опалом	рідина з опалом	рідина з опалом	рідина з опалом
колір	світлий зелений	зелений	зелений	зелений	темно-зелений
смак	кислувато-солодкуватий	м'який чистий кисло-солодкий	приємний чистий кисло-солодкий	чистий кисло-солодкий	гострий кисло-солодкий
аромат	легкий кві	легкий чистий натурального кві	чистий злагоджений натурального кві	чистий виразний натурального кві	кві з стороннім пряним тоном
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі	8,6	9,2	9,6	9,4	9,0

Формула винаходу

1. Напій слабоалкогольний, який містить у своєму складі водно-спиртову суміш, цукор, лимонну кислоту і ароматичний компонент тропічних плодів, який відрізняється тим, що додатково містить сік яблучний концентрований 70 %-ний або сік яблучний спиртований, а також бензоат натрію і ванілін, як ароматичний компонент тропічних плодів містить аромат-емульсію "Лимон" № 112103 фірми "Esarom" при такому співвідношенні інгредієнтів на 100 л:

сік яблучний концентрований 70 %-ний, кг	1,8-2,4
або сік яблучний спиртований, л	13,4-20,0
аромат-емульсія "Лимон" №112103 фірми "Esarom", кг	0,05-0,15
бензоат натрію, кг	0,005-0,015
ванілін, кг	0,00005-0,00015
цукор, кг	6,0-8,0
лимонна кислота, кг	0,4-0,6
водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 6-12 % об

2. Напій слабоалкогольний по п. 1, який відрізняється тим, що додатково містить гліцерин в кількості 0,0003-0,0006 кг на 100 л.

3. Напій слабоалкогольний, який містить у своєму складі водно-спиртову суміш, цукор, лимонну кислоту і ароматичний компонент тропічних плодів, який відрізняється тим, що додатково містить сік яблучний концентрований 70 %-ний або сік яблучний спиртований, а також бензоат натрію і ванілін, як ароматичний компонент тропічних плодів містить аромат-емульсію "Грейпфрут" № 100.005 фірми "Esarom" при такому співвідношенні інгредієнтів на 100 л:

сік яблучний концентрований 70 %-ний, кг	1,8-2,4
або сік яблучний спиртований, л	13,4-20,0
аромат-емульсія "Грейпфрут" № 100.005 фірми "Esarom", кг	0,05-0,15
бензоат натрію, кг	0,005-0,015
ванілін, кг	0,00005-0,00015
цукор, кг	6,0-8,0
лимонна кислота, кг	0,4-0,6
водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 6-12 % об

4. Напій слабоалкогольний по п. 3, який відрізняється тим, що додатково містить гліцерин в кількості 0,0003-0,0006 кг на 100 л.

5. Напій слабоалкогольний, який містить у своєму складі водно-спиртову суміш, цукор, лимонну кислоту і ароматичний компонент тропічних плодів, який відрізняється тим, що додатково містить сік яблучний концентрований 70 %-ний або сік яблучний спиртований, а також бензоат натрію і ванілін, як ароматичний компонент тропічних плодів містить аромат-емульсію "Тропик" № 100.132 фірми "Esarom" при такому співвідношенні інгредієнтів на 100 л:

сік яблучний концентрований 70 %-ний, кг	1,8-2,4
або сік яблучний спиртований, л	13,4-20,0
аромат-емульсія "Тропик" № 100.132 фірми "Esarom", кг	0,05-0,15
бензоат натрію, кг	0,005-0,015
ванілін, кг	0,00005-0,00015
цукор, кг	6,0-8,0
лимонна кислота, кг	0,35-0,55
водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 6-12 % об

6. Напій слабоалкогольний по п. 6, який відрізняється тим, що додатково містить гліцерин в кількості

0,0003-0,0006 кг на 100 л.

7. Напій слабоалкогольний, який містить у своєму складі водно-спиртову суміш, цукор, лимонну кислоту і ароматичний компонент тропічних плодів, який відрізняється тим, що додатково містить сік яблучний концентрований 70 %-ний або сік яблучний спиртований, а також бензоат натрію і ванілін, як ароматичний компонент тропічних плодів містить аромат-емульсію "Апельсин" № 100.050 фірми "Esarom" при такому співвідношенні інгредієнтів на 100 л:

сік яблучний концентрований 70 %-ний, кг	1,8-2,4
або сік яблучний спиртований, л	13,4-20,0
аромат-емульсія "Апельсин" № 100.050 фірми "Esarom", кг	0,05-0,15
бензоат натрію, кг	0,005-0,015
ванілін, кг	0,00005-0,00015
цукор, кг	6,0-8,0
лимонна кислота, кг	0,35-0,55
водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 6-12 % об

8. Напій слабоалкогольний по п. 7, який відрізняється тим, що додатково містить гліцерин в кількості 0,0003-0,0006 кг на 100 л.

9. Напій слабоалкогольний, який містить у своєму складі водно-спиртову суміш, цукор, лимонну кислоту і ароматичний компонент тропічних плодів, який відрізняється тим, що додатково містить сік яблучний концентрований 70 %-ний або сік яблучний спиртований, а також бензоат натрію і ванілін, як ароматичний компонент тропічних плодів містить аромат-емульсію "Персик" № 100.095 фірми "Esarom" при такому співвідношенні інгредієнтів на 100 л:

сік яблучний концентрований 70 %-ний, кг	1,8-2,4
або сік яблучний спиртований, л	13,4-20,0
аромат-емульсія "Персик" № 100.095 фірми "Esarom", кг	0,05-0,15
бензоат натрію, кг	0,005-0,015
ванілін, кг	0,00005-0,00015
цукор, кг	6,0-8,0
лимонна кислота, кг	0,35-0,55
водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 6-12 % об

10. Напій слабоалкогольний по п. 9, який відрізняється тим, що додатково містить гліцерин в кількості 0,0003-0,0006 кг на 100 л.

11. Напій слабоалкогольний, який містить у своєму складі водно-спиртову суміш, цукор, лимонну кислоту і ароматичний компонент тропічних плодів, який відрізняється тим, що додатково містить сік яблучний концентрований 70 %-ний або сік яблучний спиртований, а також бензоат натрію і ванілін, як ароматичний компонент тропічних плодів містить аромат-емульсію "Абрикос" № 100.122 фірми "Esarom" при такому співвідношенні інгредієнтів на 100 л:

сік яблучний концентрований 70 %-ний, кг	1,8-2,4
або сік яблучний спиртований, л	13,4-20,0
аромат-емульсія "Абрикос" № 100.122 фірми "Esarom", кг	0,05-0,15
бензоат натрію, кг	0,005-0,015
ванілін, кг	0,00005-0,00015
цукор, кг	6,0-8,0
лимонна кислота, кг	0,35-0,55
водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 6-12 % об

12. Напій слабоалкогольний по п. 11, який відрізняється тим, що додатково містить гліцерин в кількості 0,0003-0,0006 кг на 100 л.

13. Напій слабоалкогольний, який містить у своєму складі водно-спиртову суміш, цукор, лимонну кислоту і ароматичний компонент тропічних плодів, який відрізняється тим, що додатково містить сік яблучний концентрований 70 %-ний або сік яблучний спиртований, а також бензоат натрію і ванілін, як ароматичний компонент тропічних плодів містить аромат-емульсію "Манго" № 100.045 фірми "Esarom" при такому співвідношенні інгредієнтів на 100 л:

сік яблучний концентрований 70 %-ний, кг	1,8-2,4
або сік яблучний спиртований, л	13,4-20,0
аромат-емульсія "Манго" № 100.045 фірми "Esarom", кг	0,05-0,15
бензоат натрію, кг	0,005-0,015
ванілін, кг	0,00005-0,00015
цукор, кг	6,0-8,0
лимонна кислота, кг	0,3-0,5

14. Напій слабоалкогольний по п. 13, який відрізняється тим, що додатково містить гліцерин в кількості 0,0003-0,0006 кг на 100 л.

15. Напій слабоалкогольний, який містить у своєму складі водно-спиртову суміш, цукор, лимонну кислоту і ароматичний компонент тропічних плодів, який відрізняється тим, що додатково містить сік яблучний концентрований 70 %-ний або сік яблучний спиртований, а також бензоат натрію і ванілін, як ароматичний компонент тропічних плодів містить аромат-емульсію "Ананас" № 100.027 фірми "Esarom" при такому співвідношенні інгредієнтів на 100 л:

сік яблучний концентрований 70 %-ний, кг	1,8-2,4
або сік яблучний спиртований, л	13,4-20,0
аромат-емульсія "Ананас" № 100.027 фірми "Esarom", кг	0,05-0,15
бензоат натрію, кг	0,005-0,015
ванілін, кг	0,00005-0,00015
цукор, кг	6,0-8,0
лимонна кислота, кг	0,3-0,5
водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 6-12 % об

16. Напій слабоалкогольний по п. 15, який відрізняється тим, що додатково містить гліцерин в кількості 0,0003-0,0006 кг на 100 л.

17. Напій слабоалкогольний, який містить у своєму складі водно-спиртову суміш, цукор, лимонну кислоту і ароматичний компонент тропічних плодів, який відрізняється тим, що додатково містить сік яблучний концентрований 70 %-ний або сік яблучний спиртований, а також бензоат натрію і ванілін, як ароматичний компонент тропічних плодів містить аромат-емульсію "Маракуйя" № 100.056 фірми "Esarom" при такому співвідношенні інгредієнтів на 100 л:

сік яблучний концентрований 70 %-ний, кг	1,8-2,4
або сік яблучний спиртований, л	13,4-20,0
аромат-емульсія "Маракуйя" №100.056 фірми "Esarom", кг	0,05-0,15
бензоат натрію, кг	0,005-0,015
ванілін, кг	0,00005-0,00015
цукор, кг	6,0-8,0
лимонна кислота, кг	0,3-0,5
водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 6-12 % об

18. Напій слабоалкогольний по п. 17, який відрізняється тим, що додатково містить гліцерин в кількості 0,0003-0,0006 кг на 100 л.

19. Напій слабоалкогольний, який містить у своєму складі водно-спиртову суміш, цукор, лимонну кислоту і ароматичний компонент тропічних плодів, який відрізняється тим, що додатково містить сік яблучний концентрований 70 %-ний або сік яблучний спиртований, а також бензоат натрію і ванілін, як ароматичний компонент тропічних плодів містить аромат-емульсію "Ківі" № 100.099 фірми "Esarom" при такому співвідношенні інгредієнтів на 100 л:

сік яблучний концентрований 70 %-ний, кг	1,8-2,4
або сік яблучний спиртований, л	13,4-20,0
аромат-емульсія "Ківі" № 100.099 фірми "Esarom", кг	0,05-0,15
бензоат натрію, кг	0,005-0,015
ванілін, кг	0,00005-0,00015
цукор, кг	6,0-8,0
лимонна кислота, кг	0,3-0,5
водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 6-12 % об

20. Напій слабоалкогольний по п. 19, який відрізняється тим, що додатково містить гліцерин в кількості 0,0003-0,0006 кг на 100 л.

Офіційний бюлетень "Промислова власність". Книга 1 "Винаходи, корисні моделі, топографії інтегральних мікросхем", 2002, №1, 15.01.2002. Державний департамент інтелектуальної власності Міністерства освіти і науки України.