

(11) Patent numeris: **4386**

(51) Int. Cl.⁶: **C12G 3/06**

(21) Paraiškos numeris: **97-189**

(22) Paraiškos padavimo data: **1997 12 04**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **1998 06 25**

(45) Patent paskelbimo data: **1998 09 25**

(72) Išradėjas:

Gediminas Sargūnas, LT
Silvija Arlaitė, LT
Rasa Mačiulionienė, LT
Sigita Barkauskienė, LT

(73) Patent savininkas:

Akcinė bendrovė "SEMA", Respublikos g. 82, 5319 Panevėžys, LT

(74) Patentinis patikėtinis:

Petras Puzinas, 22, Aguonų g. 140, 5306 Panevėžys, LT

(54) Pavadinimas:

Aperityvo ingredientų kompozicija

(57) Referatas:

Šiame išradime pateikiama nauja aperityvo ingredientų kompozicija, sudaryta iš (kg/1000 dekalitų): cukraus (700-800), karamelės (20-30), citrinos rūgšties (32-40), raudonų dažų "Elderbery red" (4-6), ajero (*Acorus calamus*) šakniastiebių (0,1-0,3), kvepiančiųjų pipirų (*Pimenta officinalis*) vaisių (1-1,8), imbiero (*Zingiber officinale*) šakniastiebių (1,5-2,5), išdžiovintų jazminų (*Philadelphus*) žiedų (2-3), išdžiovintų apynių (*Humulus*) vaisių (0,1-0,25) ir spirito-vandens mišinio (iki 1000 dekalitų). Aperityvas yra 18 % stiprumo, rausvos spalvos, aitroko skonio.

Išradimas naudojamas degtinės - likerio pramonėje.

Yra žinoma alkoholinio gėrimo kompozicija, paskelbta leidinyje "Likerio - degtinės gaminių ir degtinių receptūros", Maskva, Lengvoji ir maisto pramonė, 1981, pusl. 207, kurią sudaro tartrazinas, zubražolė ir spirito - vandens mišinys.

Yra žinoma kita alkoholinio gėrimo kompozicija, paskelbta leidinyje "Likerio - degtinės gaminių ir degtinių receptūros", Maskva, Lengvoji ir maisto pramonė, 1981, pusl. 215, kurią sudaro tartrazinas, citrinos žievelės cukrus ir spirito - vandens mišinys.

Artimiausią žinomą alkoholinio gėrimo kompoziciją sudaro cukrus, soda, citrinos rūgštis, ajerų šakniastiebiai ir spirito - vandens mišinys, kuri žinoma pagal patentą LT 3687.

Paminėtų alkoholinių gėrimų pagrindiniai trūkumai - nepakankamo lygio organoleptinės savybės bei nepakankamas pagamintų alkoholinių gėrimų stabilumas.

Siekiant pašalinti minėtus trūkumus ir išplėsti alkoholinių gėrimų asortimentą, buvo sukurta nauja aperityvo ingredientų kompozicija, kurią sudaro cukrus, citrinos rūgštis, ajerų (*Acorus*) šakniastiebiai ir spirito - vandens mišinys bei papildomai įvesti kvėpiančiųjų pipirų (*Pimenta officinalis*) vaisiai, imbiero (*Zingiber officinale*) šakniastiebiai, išdžiovintų jazminų (*Philadelphus*) žiedai, išdžiovintų apynių (*Humulus*) vaisiai, karamelė ir raudoni dažai "Elderberry red", išlaikant sekantį pagaminto aperityvo ingredientų santykį, kg/1000 dekalitų:

Cukrus	700.000	-	800.000
Karamelė	20.000	-	30.000
Citrinos rūgštis	32.000	-	40.000

Raudoni dažai "Elderbery red"	4.000	-	6.000
Ajero (<i>Acorus calamus</i>) šakniastiebiai	0.100	-	0.300
Kvepiančiųjų pipirų (<i>Pimenta officinalis</i>) vaisiai	1.000	-	1.800
Imbiero (<i>Zingiber officinale</i>) šakniastiebiai	1.500	-	2.500
Išdžiovintų jazminų (<i>Philadelphus</i>) žiedai	2.000	-	3.000
Išdžiovintų apynių (<i>Humulus</i>) vaisiai	0.100	-	0.250
Spirito - vandens mišinys	likęs kiekis iki 1000 dekalitų		

Toliau pateikti mišinių ingredientų santykiai yra jų masių santykiai.

Ingredientai kupažavimui paruošiami sekančiai:

700.000 - 800.000 kg cukraus į kupažą įvedama 65.8 % vandeninio sirupo pavidalu. Cukraus sirupas ruošiamas karštu būdu, žinomu iš technikos lygio, dėl dalinės cukraus inversijos dedama citrinos rūgšties 0.08 % nuo cukraus svorio.

20.000 - 30.000 kg karamelės gaunama žinomu iš technikos lygio būdu, pakaitinant atitinkamą kiekį cukraus 10-20 min. prie temperatūros 180°C. Prieš įvedant į kupažą, karamelė skiedžiama vandeniu santykiu 1:1.

32.000 - 40.000 kg citrinos rūgšties tirpinama vandenyje santykiu 1 : 5 šaltu būdu, žinomu iš esamo aperityvų gamybos technikos lygio.

4.000 - 6.000 kg raudonųjų dažų "Elderbery red" prieš kupažavimą papildomo paruošimo nereikalauja.

0.100 - 0.300 kg susmulkintų ajero (*Acorus calamus*) šakniastiebių užpilama 75 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 12.5 ir išlaikoma 14 parų, kas parą

pamaisant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likę ajero (Acorus calamus) šakniastiebiai antrą kartą užpilami 75 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 10 ir išlaikomi 14 parų, kas parą pamaisant. Antro užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo pirmo ir antro užpylimo ajero (Acorus calamus) šakniastiebių antpilai sumaišomi.

1.000 - 1.800 kg prinokusių, džiovintų kvepiančiųjų pipirų (Pimenta officinalis) vaisių užpilama 70 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 10 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaisant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likę kvepiančiųjų pipirų (Pimenta officinalis) vaisiai antrą kartą užpilami 50 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 8.3 ir išlaikomi 5 paras, kas parą pamaisant. Antro užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo pirmo ir antro užpylimo kvepiančiųjų pipirų (Pimenta officinalis) vaisių antpilai sumaišomi.

1.500 - 2.500 kg susmulkintų imbiero (Zingiber officinale) šakniastiebių užpilama 70 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 6 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaisant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likę imbiero (Zingiber officinale) šakniastiebiai antrą kartą užpilami 50 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 5 ir išlaikomi 5 paras, kas parą pamaisant. Antro užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo pirmo ir antro užpylimo imbiero (Zingiber officinale) šakniastiebių antpilai sumaišomi.

2.000 - 3.000 kg išdžiovintų jazmino (Philadelphus) žiedų užpilama 50 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 16 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaisant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likę jazmino (Philadelphus) žiedai antrą kartą užpilami 40 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 12.5 ir išlaikomi 5 paras, kas parą pamaisant. Antro užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo pirmo ir antro užpylimo jazmino (Philadelphus) žiedų antpilai sumaišomi.

0.100 - 0.250 kg prinokusių, džiovintų apynių (Humulus) vaisių užpilama 70 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 10 ir išlaikoma 5 paras, kas parą

pamaisant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likę džiovintų apynių (*Humulus*) vaisiai antrą kartą užpilami 50 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 8.3 ir išlaikomi 5 paras, kas parą pamaisant. Antro užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo pirmo ir antro užpylimo džiovintų apynių (*Humulus*) vaisių antpilai sumaišomi.

96,4 % koncentracijos etilo alkoholis prieš kupažavimą papildomo paruošimo nereikalauja.

Aperityvo gamybai naudojamas aukščiausio išvalymo reaktifikuotas 96,4 % etilo alkoholis, pagamintas iš cukrinių runkelių melasos, bei geriamas vanduo, kurio bendras kietumas ne didesnis kaip 1 mg-ekv/dm³.

Aperityvas kupažuojamas, įvedant į 840 dekalitų 25 % stiprumo spirito-vandens mišinį paruoštus ingredientus jų aprašymo eilės tvarka. Po kiekvieno paruošto ingrediento įvedimo visas esamas kupažas permaišomas.

Įvedus į kupažą visus ingredientus, kupažas papildomas reikiamo stiprumo spirito - vandens mišiniu, kuriuo pasiekiamas bendras kupažo stiprumas 18 %.

Paruoštas kupažas išlaikomas 24 valandas. Po to kupažas filtruojamas ir išpilstomas.

Naujai pagaminto aperityvo pasiekti rodikliai:

stiprumas	18 %
spalva	rausva
skonis	aitrokas
aromatas	harmoningas, vyraujantis jazminų
biologinės savybės	gerina žmogaus virškinimo organų darbą, turi bendrą tonizuojantį poveikį

Naujai sukurto aperityvo ingredientų kompozicijos išpildymo pavyzdys:

750.000 kg cukraus į kupažą įvedama 65.8 % vandeninio sirupo pavidalu. Cukraus sirupas ruošiamas karštu būdu, žinomu iš technikos lygio, dėl dalinės cukraus inversijos dedama citrinos rūgšties 0.08 % nuo cukraus svorio.

25.000 kg karamelės gaunama žinomu iš technikos lygio būdu, pakaitinant atitinkamą kiekį cukraus 10-20 min. prie temperatūros 180°C. Prieš įvedant į kupažą, karamelė skiedžiama vandeniu santykiu 1:1.

36.000 kg citrinos rūgšties tirpinama vandenyje santykiu 1 : 5 šaltu būdu, žinomu iš esamo aperityvų gamybos technikos lygio.

5.000 kg raudonųjų dažų "Elderbery red" prieš kupažavimą papildomo paruošimo nereikalauja.

0.250 kg susmulkintų ajero (Acorus calamus) šakniastiebių užpilama 75 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 12.5 ir išlaikoma 14 parų, kas parą pamaišant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likę ajero (Acorus calamus) šakniastiebiai antrą kartą užpilami 75 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 10 ir išlaikomi 14 parų, kas parą pamaišant. Antro užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo pirmo ir antro užpylimo ajero (Acorus calamus) šakniastiebių antpilai sumaišomi.

1.300 kg prinokusių, džiovintų kvepiančiųjų pipirų (Pimenta officinalis) vaisių užpilama 70 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 10 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likę kvepiančiųjų pipirų (Pimenta officinalis) vaisiai antrą kartą užpilami 50 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 8.3 ir išlaikomi 5 paras, kas parą pamaišant.

Antro užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo pirmo ir antro užpylimo kvepiančiųjų pipirų (*Pimenta officinalis*) vaisių antpilai sumaišomi.

2.000 kg susmulkintų imbiero (*Zingiber officinale*) šakniastiebių užpilama 70 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 6 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likę imbiero (*Zingiber officinale*) šakniastiebiai antrą kartą užpilami 50 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 5 ir išlaikomi 5 paras, kas parą pamaišant. Antro užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo pirmo ir antro užpylimo imbiero (*Zingiber officinale*) šakniastiebių antpilai sumaišomi.

2.400 kg išdžiovintų jazmino (*Philadelphus*) žiedų užpilama 50 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 16 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likę jazmino (*Philadelphus*) žiedai antrą kartą užpilami 40 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 12.5 ir išlaikomi 5 paras, kas parą pamaišant. Antro užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo pirmo ir antro užpylimo jazmino (*Philadelphus*) žiedų antpilai sumaišomi.

0.200 kg prinokusių, džiovintų apynių (*Humulus*) vaisių užpilama 70 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 10 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likę džiovintų apynių (*Humulus*) vaisiai antrą kartą užpilami 50 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 8.3 ir išlaikomi 5 paras, kas parą pamaišant. Antro užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo pirmo ir antro užpylimo džiovintų apynių (*Humulus*) vaisių antpilai sumaišomi.

96,4 % koncentracijos etilo alkoholis prieš kupažavimą papildomo paruošimo nereikalauja.

Aperityvo gamybai naudojamas aukščiausio išvalymo reaktifikuotas 96,4 % etilo alkoholis, pagamintas iš cukrinių runkelių melasos, bei geriamas vanduo, kurio bendras kietumas ne didesnis kaip 1 mg-ekv/dm³.

Aperityvas kupажuojamas, įvedant į 840 dekalitų 25 % stiprumo spirito-vandens mišinį paruoštus ingredientus jų aprašymo eilės tvarka. Po kiekvieno paruošto ingrediento įvedimo visas esamas kupажas permaišomas.

Įvedus į kupажą visus ingredientus, kupажas papildomas reikiamo stiprumo spirito - vandens mišiniu, kuriuo pasiekiamas bendras kupажo stiprumas 18 %.

Paruoštas kupажas išlaikomas 24 valandas. Po to kupажas filtruojamas ir išpilstomas.

Naujai išpildyta aperityvo ingredientų kompozicija gali būti gaminama pramoniniu būdu.

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

Aperityvo ingredientų kompozicija, kurią sudaro cukrus, citrinos rūgštis, ajerų (*Acorus*) šakniastiebiai ir spirito - vandens mišinys, **besiskirianti tuo, kad į ją papildomai įvesti kvepiančiųjų pipirų (*Pimenta officinalis*) vaisiai, imbiero (*Zingiber officinale*) šakniastiebiai, išdžiovintų jazminų (*Philadelphus*) žiedai, išdžiovintų apynių (*Humulus*) vaisiai, karamelė ir raudoni dažai "Elderbery red", išlaikant sekantį pagaminto aperityvo ingredientų santykį, kg/1000 dekalitų:**

Cukrus	700.000	-	800.000
Karamelė	20.000	-	30.000
Citrinos rūgštis	32.000	-	40.000
Raudoni dažai "Elderbery red"	4.000	-	6.000
Ajero (<i>Acorus calamus</i>) šakniastiebiai	0.100	-	0.300
Kvepiančiųjų pipirų (<i>Pimenta officinalis</i>) vaisiai	1.000	-	1.800
Imbiero (<i>Zingiber officinale</i>) šakniastiebiai	1.500	-	2.500
Išdžiovintų jazminų (<i>Philadelphus</i>) žiedai	2.000	-	3.000
Išdžiovintų apynių (<i>Humulus</i>) vaisiai	0.100	-	0.250
Spirito - vandens mišinys	likęs kiekis iki 1000 dekalitų		