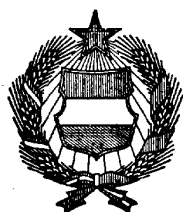


(19) HU

MAGYAR
NÉPKÖZTÁRSASÁG



ORSZÁGOS
TALÁLMÁNYI
HIVATAL

SZABADALMI LEÍRÁS

SZOLGÁLATI TALÁLMÁNY

(21) 974/83

(22) A bejelentés napja: 1983. 03. 23.

(45) A leírás megjelent: 90. 01. 31.

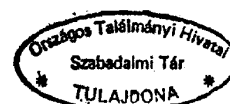
(11)

(13)

190 890 A

Nemzetközi
osztályjelzet:
(51) Int. Cl. 4:

A 23 L 2/30
C 12 G 1/00



Feltaláló(k): (72)
Kátai Mátyás közgazdász,
Soron Tibor borász, Esztergom

Szabadalmas: (73)
Új Élet Mgtsz, Sárisáp

(54) ELJÁRÁS TERMÉSZETES GYÜMÖLCSLÉBŐL KÉSZÜLT SZESZES ITAL

(57) KIVONAT

A találmány tárgya eljárás természetes gyümölcs-léből készült szeszes ital előállítására.

Jellegzetessége, hogy a termék teljes térfogatának mintegy 10-20%-át képező, töppedtre érett állapot-ban leszedett cigánymeggyből, legfeljebb 30 °C hő-mérsékleten, a meggy magok sérülésétől mentesen végzett elválasztásával előállított tartósított cigány-meggylé és a termék teljes térfogatának előnyösen mintegy 20-30%-át képező vegyes meggylé keverte-tett elegyében szobahőmérsékleten a termék teljes tömegének mintegy 30-33%-át képező kristálycukrot teljesen feloldunk. Ezután az elegyhez további ke-

vertetés közben az ital ízesítésére szolgáló drogok ol-datát adjuk, majd állandó kevertetés közben, zárt edényben az elegyhez a termék teljes térfogatának mintegy 34-36%-át képező finomított (96%-os) eta-nolt, ezt követően pedig cseresznyemag- vagy meggy-mag-esszenciát adagolunk. Az elegyhez megfele-lően előkezelt derítóanyagot (előnyösen csersav és zselatin keverékét, derítont vagy BV 200-as derítő-anyagot) keverünk, legalább 10 napi állás után az elegyet a derítóanyagról lefejtjük, ezután szűrjük, végül az elegyet célszerűen legalább egy hónapon át pihentetéssel összeérleljük.

A találmány tárgya eljárás természetes gyümölcs-léből készült szeszes ital előállítására. Az eljárás során a szeszes ital előállításához cigánymeggy-lét, vegyes meggy-lét és más anyagokat használunk föl.

A jelenleg kereskedelmi forgalomban lévő, természetes meggy-lé felhasználásával készült szeszes italok közt a meggy-likőrborok, meggylikörök, cherry brandy, „Ma chérie”-cocktail és a bonbonmeggy-likör említendők.

Ezen termékek előállítása során alapanyagként 22%-os konzervgyári meggy-lét használnak fel, ezt a gyártótartályba előzetesen befejtett megfelelő mennyiségű 96%-os finomszesszel elegyítik, majd az elegyhez az adott technológiák szerinti mennyiségben aromaanyagokat, cukorszirupot és festékanyagokat adagolnak, az elegyet ezután kevertetik, majd szűrik és érlelik. Ezen eljárásokkal a gyümölcs íz- és illatanyagai csak kevésbé vihetők át a termékbe, így annak íze csak kismértékben emlékeztet a természetes gyümölcse. A 4 001 458 I.sz. USA szabadalmi leírásban ismertetettek szerint: a cukoradagolás az érlelést is követő lépés, tehát az utolsó, míg a találmány szerinti eljárásban a cukrot a cigánymeggy-lé és vegyes meggy-lé elegyéhez keverjük.

A találmány szerinti eljárás kidolgozásakor célunk olyan természetes gyümölcsléből készített szeszes ital előállítása volt, amely természetes íz- és illatanyagokat a jelenleg forgalomban lévő italokhoz képest nagyobb mértékben tartalmaz, ezáltal a fogyasztók számára a természetes gyümölcs érzetét kelti. A találmány szerinti eljárással készített szeszes itallal bővíteni kívánjuk a viszonylag alacsony alkoholtartalmú, likőr jellegű termékek választékát.

Feladatul tűztük ki olyan eljárás kidolgozását, amellyel természetes meggy-lé alapanyagból, alkohol és más adalék- és ízesítőanyagok felhasználásával a fenti céloknak megfelelő szeszes ital állítható elő.

A találmányi gondolat alapja az a felismerés, hogy a meggyre jellemző íz- és illatanyagokat legintenzívebben tartalmazó cigánymeggyből ezen anyagokat a találmány szerinti eljárással kíméletesen, alacsony hőfokon kivonatolva, azok a termékbe tartósan átvihetők.

A találmány szerinti eljárás – természetesen gyümölcsléből készült szeszes ital előállítására – azon alapul, hogy a termék teljes térfogatának mintegy 10-20%-át képező, töppedtre érett állapotban leszedett cigánymeggyből legfeljebb 30 °C hőmérsékleten, a meggy-magok sérülésétől mentesen végzett elválasztásával előállított, tartósított cigánymeggy-lé és a termék teljes térfogatának mintegy 20-30%-át képező tartósított vegyes meggy-lé elegyében szobahőmérsékleten a termék teljes tömegének mintegy 30-33%-át képező kristálycukrot teljesen feloldunk, ezután az elegyhez további kevertetés közben az ital ízesítésére szolgáló drogok oldatát adjuk, majd kevertetés közben zárt edényben az elegyhez a termék teljes térfogatának mintegy 34-36%-át képező finomított (96%-os) etanolt, ezt követően pedig cseresznye-mag- vagy meggy-mag-esszenciát adagolunk, majd az elegyhez megfelelően előkezelt derítőanyagot (előnyösen csersav és zselatin keverékét, derítont vagy BV 200-as derítőanyagot) keverünk, legalább 10 napi állás után az elegyet a derítőanyagról lefejtjük, ezután szűrjük, végül az elegyet célszerűen legalább

egy hónapon át pihentetéssel összeérleljük, és leszűrjük. A szeszes ital ízesítésére szolgáló drogok oldatának készítésekor eljárhatunk úgy, hogy a drogokat az ital teljes mennyiségének mintegy 5-7%-át képező desztillált vízben főzzük.

A drogok oldata úgy is készíthető, hogy a drogokat mintegy 10-15 °C-on, legfeljebb 70%-os töménységű etanollal kivonatoljuk. Az eljárás további ismérése lehet, hogy drogokként vaníliát, szegfűszeget és fahéjt alkalmazunk.

A találmány szerinti eljárással előnyösen vihető át a gyümölcs íz- és illatanyaga a természetes gyümölcsléből készített szeszes italba. Kedvező a termék viszonylag alacsony alkoholtartalma is. A fenti okok miatt a találmány szerinti eljárással készített szeszes ital magasabb élvezeti értéket képvisel a kereskedelmi forgalomban lévő más hasonló készítményekhez képest, így a hazai kereskedelemben várhatóan kedvezően lesz értékesíthető.

A találmány szerinti eljárást az alábbi példán keresztül mutatjuk be közelebbről:

Példa

Természetes meggy-léből készült szeszes ital előállítása.

Az eljáráshoz szükséges cigánymeggy-lét töppedtre érett cigánymeggy kíméletes, legfeljebb 30 °C-on végzett kivonatolásával állítottuk elő oly módon, hogy a meggy-magok sérülésmentesek maradtak. Hasonló kíméletes kivonatolással készítettük az eljárás-hoz szükséges vegyes meggy-lét is. A kipréselt cigánymeggy-lét és vegyes meggy-lét 0,03 g/dm³ hangyasavval tartósítottuk. A színlét egy hónapos pihentetés után lefejtettük.

A szeszes ital ízesítésére szolgáló drogokat (50 g hosszában felhasított vaníliarúd, 50 g szegfűszeg, 200 g darabos fahéj) 6 dm³ desztillált vízben 5-10 percig kevertetve főzzük, majd szobahőmérsékletre hűtőni hagyjuk, leszűrjük, és a főzés közben keletkezett habot eltávolítjuk.

10 dm³ cigánymeggy-lé és 30 dm³ vegyes meggy-lé elegyében szobahőmérsékleten 30 kg kristálycukrot oldunk fel mintegy 1 óra alatt, állandó keverés közben. A cukor teljes feloldódása után az elegyhez keverés közben hozzáadjuk a drogok oldatát, majd az így keletkezett elegyhez zárt edényben, kevertetés közben 37 dm³ finomított (96%-os) etanolt, majd 200 cm³ cseresznye-mag-esszenciát adagolunk. Ezután a terméket 10-15 dm³-es részletekre osztva, a részletekben csersav derítőanyagot oldunk fel kevertetés közben, majd hozzájuk vízben előzetesen legalább 12-24 órán át duzzasztott zselatint keverünk. Az elegyet legalább 10 napig állni hagyjuk, majd a derítőanyagról lefejtjük, és steril szűrőlappon át leszűrjük. A részleteket egyesítjük. A mintegy 100 dm³ térfogatú elegyet ezután legalább 1 hónapon keresztül állni hagyjuk (érleljük), ezt követően a színlét palackokba fejthető és forgalmazható.

Szabadalmi igénypontok

1. Eljárás természetes gyümölcsléből 96%-os etanol felhasználásával készült szeszes ital előállítására, amely a gyümölcslén és az alkoholon kívül cukrot,

előnyösen kristálycukrot, továbbá cseresznyemag- és/vagy meggyimagesszenciát és adott esetben egyéb adalékanyagokat tartalmaz, a készítés során a termék teljes térfogatának mintegy 10-20%-át képező, töppedtre érett állapotban leszedett cigánymeggyből legfeljebb 30 °C hőmérsékleten, a meggymagok sérülésétől mentesen végzett kimagozásával előállított tartósított cigánymeggylé és a termék teljes térfogatának előnyösen mintegy 20-30%-át képező vegyes meggylé elegyében szobahőmérsékleten a termék teljes tömegének mintegy 30-33%-át képező kristálycukrot feloldunk, ezután az elegyhez további kevertetés közben az ital ízesítésére szolgáló drogok oldatát adjuk, majd alkoholadagolást követően cseresznyemag- vagy meggyimagesszenciát adagolunk, majd az elegyhez derítőanyagot (pl. csersav és zselatinkeveréket, deritont vagy BV 200-as derítőanyagot) keverünk, legalább 10 napi állás után az elegyet a derítőanyagról lefejtjük, ezután szűrjük, majd az elegyet

5

10

15

20

célszerűen legalább egy hónapon át pihentetéssel érleljük, *azzal jellemezve*, hogy az alkohol hozzáadása során zárt edényben, állandó kevertetés közben az elegyhez a termék teljes térfogatának mintegy 34-36%-át képező finomított (96%-os) etanolt adagolunk.

2. Az 1. igénypont szerinti eljárás fogantatosítási módja, *azzal jellemezve*, hogy a szeszes ital ízesítésére szolgáló drogok oldatának előállítása során a drogokat az ital teljes mennyiségének mintegy 5-7%-át képező desztillált vízben főzzük.

3. Az 1. igénypont szerinti eljárás fogantatosítási módja, *azzal jellemezve*, hogy a szeszes ital ízesítésére szolgáló drogok oldatának előállítása során a drogokat mintegy 10-15 °C-on, legfeljebb 70%-os töménységű etanollal kivonatoljuk.

4. Az 1-3. igénypontok bármelyike szerinti eljárás fogantatosítási módja, *azzal jellemezve*, hogy a szeszes ital ízesítésére szolgáló drogokként vaníliát, szegfűszeget és fahéjat alkalmazunk.

Ábra nélkül

Kiadja az Országos Találmányi Hivatal
A kiadásért felel: Himer Zoltán osztályvezető
Megjelent a Műszaki Könyvkiadó gondozásában
Készült a Borsodi Nyomdában
Felelős vezető: Horváth Ferenc