



СОЮЗ СОВЕТСКИХ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКИХ
РЕСПУБЛИК

(19) **SU** (11) **1400599** **A1**

(51) 4 A 23 L 2/02

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР
ПО ДЕЛАМ ИЗОБРЕТЕНИЙ И ОТКРЫТИЙ

ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(21) 4160839/31-13

(22) 12.12.86

(46) 07.06.88. Бюл. № 21

(71) Ботанический сад АН МССР и Научно-производственное объединение напитков и минеральных вод

(72) А. А. Чеботарь, М. В. Бодруг, М. А. Грум-Гржимайло, А. Н. Чабиева и И. А. Гузикова

(53) 663.81 (088.8)

(56) Авторское свидетельство СССР № 1015833А, кл. А 23 L 2/00, 1982.

Сборник рецептур на напитки безалкогольные, квасы и напитки из хлебного сырья и сиропы товарные. - М.: 1983, с. 60-61.

(54) БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ ГАЗИРОВАННЫЙ НАПИТОК "СНЕЖЕТЬ"

(57) Изобретение относится к безалкогольной промышленности. Целью изобретения является повышение стойкости напитка. Напиток содержит следующие ингредиенты при соотношении, мас. %: сахар 7,0-8,0; лимонная кислота 0,077-0,079, спиртованный яблочный сок 3,0-3,2; спиртованный сок черноплодной рябины 8,0-8,2; экстракт травы змееголовника 2,0-2,2; эфирное масло полыни лимонной 0,0004-0,00045, спирт-ректификат 0,0004-0,00045, бензоат натрия 0,0177-0,018; газированная вода остальное.

(19) **SU** (11) **1400599** **A1**

Изобретение относится к безалкогольной промышленности.

Цель изобретения - повышение стойкости напитка.

Безалкогольный газированный напиток содержит сахар, лимонную кислоту, яблочный сок, газированную воду, спиртованный сок черноплодной рябины, водно-спиртовой экстракт травы змееголовника, эфирное масло полыни лимонной и бензоат натрия при следующих отношениях ингредиентов, мас. %:

Сахар	7,0-8,0
Лимонная кислота	0,077-0,079
Спиртованный яблочный сок	3,0-3,2
Спиртованный сок черноплодной рябины	8,0-8,2
Экстракт травы змееголовника	2,0-2,2
Эфирное масло полыни лимонной	0,0004-0,00045
Спирт этиловый ректификационный	0,0004-0,00045
Бензоат натрия	0,0177-0,018
Газированная вода	Остальное

Напиток готовят следующим образом.

Приготавливают безалкогольный напиток полугорячим способом. К сахарному сиропу, сваренному на 50% используемых в напитке соков, добавляют оставшийся сок черноплодной рябины, водно-спиртовой экстракт травы змееголовника, лимонную кислоту, интенсивно перемешивают. Купажный сироп фильтруют, добавляют масло полыни лимонной, растворенное в 96,0% спирте-ректификате, вторично тщательно перемешивают. Затем добавляют бензоат натрия и газированную воду.

Ингредиенты, входящие в состав напитка, характеризуются следующими свойствами.

Экстракт травы змееголовника в сочетании с эфирным маслом полыни лимонной придает напитку приятный комплексный аромат трав с лимонным оттенком. Сочетание кисло-сладкого освежающего вкуса спиртованного яблочного сока с небольшой терпкостью сока черноплодной рябины, легкой горчинкой и лимонным тоном масла полыни лимонной придает напитку при-

ятный вкус с травянистостью и лимонным оттенком.

Антиокислительные свойства флавоноидов сока черноплодной рябины в сочетании с действием эфирного масла полыни лимонной повышают стойкость напитка (с консервантом) с 12 до 20 дней.

Предлагаемый напиток "Снежеть" обладает освежающим вкусом и комплексным ароматом, способен благодаря введению в его состав сока черноплодной рябины, содержащего витамины группы РР в сочетании с компонентами экстракта травы змееголовника и эфирным маслом полыни лимонной, регулировать артериальное давление.

Пример 1. Для приготовления 1000 л напитка смесь соков (30 л яблочного сока и 25 л сока черноплодной рябины) нагревают до 50°C и при постоянном перемешивании добавляют по частям 70 кг сахара-песка. После полного растворения сахара сироп доводят до кипения и кипятят 30 мин, удаляя образующуюся пену. Затем сироп фильтруют в горячем состоянии, добавляют 0,77 кг лимонной кислоты, перемешивают и охлаждают до 20-22°C. Отдельно смешивают оставшийся сок черноплодной рябины (55 л/100 л напитка) и 20 л 20%-ного водно-спиртованного экстракта травы змееголовника. Смесь перемешивают и смешивают с сиропом, добавляют бензоат натрия, растворенный в воде. Купажный сироп перемешивают (10-15 мин), фильтруют до прозрачности. К нему добавляют 0,004 кг раствора эфирного масла полыни лимонной в этиловом спирте, ректифицированном при соотношении масло-спирт 1:10 (предварительно отфильтрованный по необходимости). После тщательного перемешивания и охлаждения купажный сироп используется для розлива.

Пример 2. Для приготовления 1000 л напитка смесь соков (31 л яблочного сока и 25 л сока черноплодной рябины) нагревают до 50°C и при постоянном перемешивании добавляют по частям 75 кг сахара-песка. После полного растворения сахара, сироп доводят до кипения и кипятят 30 мин, удаляя образующуюся пену. Затем сироп фильтруют в горячем состоянии, добавляют 0,78 кг лимонной кислоты, перемешивают и охлаждают до 20-22°C.

Отдельно смешивают оставшийся сок черноплодной рябины (56 л/100 дал напитка) и 21 л 20%-ного водно-спиртованного экстракта травы змееголовника. Смесь перемешивают, фильтруют и смешивают с сиропом, добавляют бензоат натрия, растворенный в воде. Купажный сироп перемешивают (10-15 мин), фильтруют до прозрачности. К нему добавляют 0,00420 кг раствора эфирного масла полыни лимонной в этиловом спирте, ректифицированном при соотношении 1:10 (предварительно отфильтрованном при необходимости). После тщательного перемешивания и охлаждения купажный сироп используется для розлива.

Пример 3. Для приготовления 1000 л напитка смесь соков (32 л яблочного сока и 25 л сока черноплодной рябины) нагревают до 50°C и при постоянном перемешивании добавляют по частям 80 кг сахара-песка. После полного растворения сахара сироп доводят до кипения и кипятят 30 мин, удаляя образующуюся пену. Затем сироп фильтруют в горячем состоянии, добавляют 0,79 кг лимонной кислоты, перемешивают и охлаждают до 20-22°C. Отдельно перемешивают оставшийся сок черноплодной рябины (57 л/100 дал напитка) и 22 л 20%-ного водно-спиртованного экстракта травы змееголовника. Смесь перемешивают, фильтруют и смешивают с сиропом, добавляют бензоат натрия, растворенный в воде. Купажный сироп перемешивают (10-15 мин), фильтруют до прозрачности. К нему добавляют 0,0045 кг раствора эфирного масла полыни лимонной в этиловом спирте ректифицированном при соотношении масло-спирт 1:10 (предварительно отфильтрованном при необходимости). После тщательного перемешивания и

охлаждения купажный сироп используется для розлива.

Готовый напиток представляет собой прозрачную жидкость розового цвета с желтоватым тоном мягкого, кисло-сладкого вкуса с легкой горячинкой и ароматом трав с лимонным оттенком.

Напиток содержит 7,7 г сухих веществ на 100 г напитка; кислотность 3,5 мл 1 М раствора щелочи на 100 мл напитка; CO₂ не ниже 0,40 мас.%, стойкость напитка при 20°C по сравнению с известным, возрастает с 12 сут (известный напиток с консервантом) до 20 сут.

Ф о р м у л а и з о б р е т е н и я

Безалкогольный газированный напиток, содержащий сахар, лимонную кислоту, спиртованный яблочный сок и газированную воду, отличающийся тем, что, с целью повышения стойкости напитка, он дополнительно содержит спиртованный сок черноплодной рябины, экстракт травы змееголовника, эфирное масло полыни лимонной, спирт-ректификат и бензоат натрия при следующем соотношении ингредиентов, мас. %:

Сахар	7,0-8,0
Лимонная кислота	0,077-0,078
Спиртованный яблочный сок	3,0-3,2
Спиртованный сок черноплодной рябины	8,0-8,2
Экстракт травы змееголовника	2,0-2,2
Эфирное масло полыни лимонной	0,0004-0,00045
Спирт-ректификат	0,0004-0,00045
Бензоат натрия	0,0177-0,018
Газированная вода	Остальное

Составитель Е. Лаврова

Редактор В. Бугренкова

Техред А. Кравчук

Корректор М. Максимышинец

Заказ 2690/4

Тираж 549

Подписное

ВНИИПИ Государственного комитета СССР
по делам изобретений и открытий
113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5

Производственно-полиграфическое предприятие, г. Ужгород, ул. Проектная, 4