

(19)



(10)

LT 4254 B

(12)

PATENTO APRAŠYMAS

(11) Patent numeris: 4254

(51) Int. Cl.⁶: C12G 3/06

(21) Paraiškos numeris: 97-045

(22) Paraiškos padavimo data: 1997 03 20

(41) Paraiškos paskelbimo data: 1997 09 25

(45) Patent paskelbimo data: 1997 12 29

(72) Išradėjas:

Gediminas Sargūnas, LT
 Eitvydas Jokubauskis, LT
 Silvija Arlaitė, LT
 Rasa Mačiulionienė, LT
 Nijolė Maciūnienė, 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:

Išradimas naudojamas degtinės-likerio pramonėje.

Šiuo išradimu sukurta nauja aperityvo ingredientų kompozicija, kurią sudaro pelyno (Artemisia absinthium) antžeminė dalis, kalendros (Coriandrum sativum) vaisiai, imbiero (Zingiber officinale) šakniastiebiai ir spirito-vandens mišinys bei papildomai įvesta citrinų rūgštis, cukrus, karamelė CA-19000-WS, aromatizatorius "Busenfreund", ajero (Acorus calamus) šakniastiebiai, šalavijų (Salvia sclarea) antžeminė dalis, krapų (Anethum graveolens) vaisiai, mėtų (Mentha officinalis) antžeminė dalis, išlaikant sekantį pagaminto aperityvo ingredientų santykį, kg/1000 dekalitų:

Cukrus	1300.000 - 1350.000
Citrinų rūgštis	38.00 - 42.000
Karamelė CA-19000-WS	1.800 - 3.000
Aromatizatorius "Busenfreund"	1.000 - 1.400
Ajero (<u>Acorus calamus</u>) šakniastiebiai	0.050 - 0.150
Pelyno (<u>Artemisia absinthium</u>) antžeminė dalis	0.010 - 0.030
Šalavijų (<u>Salvia sclarea</u>) antžeminė dalis	0.540 - 0.740
Kalendros (<u>Coriandrum sativum</u>) vaisiai	0.700 - 0.900
Imbiero (<u>Zingiber officinale</u>) šakniastiebiai	0.300 - 0.500
Džiovintų krapų (<u>Anethum graveolens</u>) vaisiai	0.500 - 0.700
Mėtų (<u>Mentha officinalis</u>) antžeminė dalis	0.540 - 0.740
Spirito-vandens mišinys	likęs kiekis iki 1000 dekalitų.

LT 4254 B

Naujai pagaminto aperityvo pasiekti rodikliai:

stiprumas

spalva

skonis

aromas

biologinės savybės

22 %

turi gelsvą atspalvį

lengvai deginantis, saldžiai rūgštus

harmoningas, būdingas vynui

gerina žmogaus virškinimo organų darbą,

turi bendrą tonizuojantį poveikį.

Išradimas naudojamas degtinės - likerio pramonėje.

Yra žinoma aperityvo ingredientų kompozicija, kurią sudaro kartusis migdolas, imbiero šakniastiebiai, pelyno antžeminė dalis, karčiavaisio citrinmedžio vaisiai ir spirito-vandens mišinys, žinoma pagal a.l. SU 415297.

Yra žinoma kita aperityvo ingredientų kompozicija, kurią sudaro sausas vynuogų, konjakas, vynuogių išspaudų ekstratas ir stiprus vynuogų, kuri yra žinoma pagal a.l. SU 630290.

Artimiausią žinomą aperityvo ingredientų kompoziciją sudaro badijono vaisiai, pelyno antžeminė dalis, kalendros vaisiai, muskato žiedai, imbiero šakniastiebiai ir spirito - vandens mišinys, kuri yra žinoma pagal patentą SU 423840.

Paminėtų aperityvų ingredientų kompozicijų pagrindiniai trūkumai - nepakankamo lygio organoleptinės savybės bei nepakankamas pagamintų aperityvų ingredientų kompozicijų stabilumas.

Siekiant pašalinti paminėtus trūkumus ir išplėsti aperityvų asortimentą, buvo sukurta nauja aperityvo ingredientų kompozicija, kurią sudaro pelyno (Artemisia absinthium) antžeminė dalis, kalendros (Coriandrum sativum) vaisiai, imbiero (Zingiber officinale) šakniastiebiai ir spirito -vandens mišinys bei papildomai įvesti citinų rūgštis, cukrus, karamelė CA-19000-WS, aromatizatorius "Busenfreund", ajero (Acorus calamus) šakniastiebiai, šalavijų (Salvia sclarea) antžeminė dalis, krapų (Anethum graveolens) vaisiai, mėtų (Mentha officinalis) antžeminė dalis, išlaikant sekantį pagaminto aperityvo ingredientų santykį, kg/1000 dekalitų:

Cukrus	1300.000	-	1350.000
Citrinų rūgštis	38.000	-	42.000
Karamelė CA-19000-WS	1.800	-	3.000
Aromatizatorius "Busenfreund"	1.000	-	1.400
Ajero (<i>Acorus calamus</i>) šakniastiebiai	0.050	-	0.150
Pelyno (<i>Artemisia absinthium</i>) antžeminė dalis	0.010	-	0.030
Šalavijų (<i>Salvia sclarea</i>) antžeminė dalis	0.540	-	0.740
Kalendros (<i>Coriandrum sativum</i>) vaisiai	0.700	-	0.900
Imbiero (<i>Zingiber officinale</i>) šakniastiebiai	0.300	-	0.500
Džiovintų krapų (<i>Anethum graveolens</i>) vaisiai	0.500	-	0.700
Mėtų (<i>Mentha officinalis</i>) antžeminė dalis	0.540	-	0.740
Spirito - vandens mišinys	likęs kiekis iki 1000 dekalitų.		

Toliau pateikti mišinių ingredientų santykiai yra jų masių santykiai.

Ingredientai kupažavimui paruošiami sekančiais:

1300.0 - 1350.0 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.

38.0 - 42.0 kg citrinų rūgšties tirpinama vandenyje santykiu 1 : 5 šaltu būdu, žinomu iš esamo aperityvų gamybos technikos lygio.

1.0 - 3.0 kg karamelės CA-19000-WS prieš kupažavimą papildomo paruošimo nereikalauja.

1.0 - 1.4 kg aromatizatoriaus "Busenfreund" prieš kupažavimą papildomo paruošimo nereikalauja.

0.050 - 0.150 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.

0,010 - 0.030 kg išdžiovintos ir susmulkintos pelyno (Artemisia absinthium) antžeminės dalies užpilama 50 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 16 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likusi pelyno (Artemisia absinthium) antžeminės dalies žaliava antrą kartą užpilama 40 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 12.5 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Antro užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo pirmo ir antro užpylimo pelyno (Artemisia absinthium) antžeminės dalies antpilai sumaišomi.

0,054 - 0.074 kg išdžiovintos ir susmulkintos šalavijų (Salvia sclarea) antžeminės dalies užpilama 50 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 16 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likusi šalavijų (Salvia sclarea) antžeminės dalies žaliava antrą kartą užpilama 40 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 12.5 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Antro užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo pirmo ir antro užpylimo šalavijų (Salvia sclarea) antžeminės dalies antpilai sumaišomi.

0.700 - 0.900 kg prinokusių, džiovintų kalendros (Coriandrum sativum) vaisių užpilama 70 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 10 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likę kalendros (Coriandrum sativum) 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 kalendros (Coriandrum sativum) vaisių antpilai sumaišomi.

0.300 - 0.500 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.

0.500 - 0.700 kg prinokusių, džiovintų krapų (Anethum graveolens) vaisių užpilama 70 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 10 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likę krapų (Anethum graveolens) 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 krapų (Anethum graveolens) vaisių antpilai sumaišomi.

0.540 - 0.740 kg išdžiovintos ir susmulkintos mėtų (Mentha officinalis) antžeminės dalies užpilama 50 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 16 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likusi mėtų (Mentha officinalis) antžeminė dalis antrą kartą užpilama 40 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 12.5 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Antro užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo pirmo ir antro užpylimo mėtų (Mentha officinalis) antžeminės dalies 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 dekalitrų 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 22 %.

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

Naujai pagaminto aperityvo pasiekti rodikliai:

stiprumas	22 %
spalva	turi gelsvą atspalvį
skonis	lengvai deginantis, saldžiai rūgštus
aromas	harmoningas, būdingas vynui
biologinės savybės	gerina žmogaus virškinimo organų darbą, turi bendrą tonizuojantį poveikį

Naujai sukurto aperityvo ingredientų kompozicijos išpildymo pavyzdys:

1320.0 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.

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

2.4 kg karamelės CA-19000-WS prieš kupažavimą papildomo paruošimo nereikalauja.

1.2 kg aromatizatoriaus "Busenfreund" prieš kupažavimą papildomo paruošimo nereikalauja.

0.010 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.

0,020 kg išdžiovintos ir susmulkintos pelyno (Artemisia absinthium) antžeminės dalies užpilama 50 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 16 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likusi pelyno (Artemisia absinthium) antžeminės dalies žaliava antrą kartą užpilama 40 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 12.5 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Antro užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo pirmo ir antro užpylimo pelyno (Artemisia absinthium) antžeminės dalies antpilai sumaišomi.

0,064 kg išdžiovintos ir susmulkintos šalavijų (Salvia sclarea) antžeminės dalies užpilama 50 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 16 ir išlaikoma 5 paras,

kas parą pamaišant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likusi šalavijų (Salvia sclarea) antžeminės dalies žaliava antrą kartą užpilama 40 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 12.5 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Antro užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo pirmo ir antro užpylimo šalavijų (Salvia sclarea) antžeminės dalies antpilai sumaišomi.

0.800 kg prinokusių, džiovintų kalendros (Coriandrum sativum) vaisių užpilama 70 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 10 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likę kalendros (Coriandrum sativum) 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 kalendros (Coriandrum sativum) vaisių antpilai sumaišomi.

0.400 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.

0.600 kg prinokusių, džiovintų krapų (Anethum graveolens) vaisių užpilama 70 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 10 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likę krapų (Anethum graveolens) vaisiais 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 krapų (Anethum graveolens) vaisių antpilai sumaišomi.

0.640 kg išdžiovintos ir susmulkintos mėtų (Mentha officinalis) antžeminės dalies užpilama 50 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 16 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Pirmo užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo likusi mėtų (Mentha officinalis) antžeminė dalis antrą kartą užpilama 40 % stiprumo spirito - vandens mišiniu santykiu 1 : 12.5 ir išlaikoma 5 paras, kas parą pamaišant. Antro užpylimo antpilas filtruojamas. Po filtravimo pirmo ir antro užpylimo mėtų (Mentha officinalis) antžeminės dalies 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 dekalitrų 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 22 %.

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

Naujai išpildyta aperityvo ingredientų kompozicija gali būti gaminama pramoniniu būdu.

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

Aperityvo ingredientų kompozicija, kurią sudaro pelyno (*Artemisia absinthium*) antžeminė dalis, kalendros (*Coriandrum sativum*) vaisiai, imbiero (*Zingiber officinale*) šakniastiebiai ir spirito -vandens mišinys, b e s i s k i r i a n t i tuo, kad papildomai įvesta citrinų rūgštis, cukrus, karamelė CA-19000-WS, aromatizatorius "Busenfreund", ajero (*Acorus calamus*) šakniastiebiai, šalavijų (*Salvia sclarea*) antžeminė dalis, krapų (*Anethum graveolens*) vaisiai, mėtų (*Mentha officinalis*) antžeminė dalis, išlaikant sekantį pagaminto aperityvo ingredientų santykį, kg/1000 dekalitų:

Cukrus	1300.000	-	1350.000
Citrinų rūgštis	38.000	-	42.000
Karamelė CA-19000-WS	1.800	-	3.000
Aromatizatorius "Busenfreund"	1.000	-	1.400
Ajero (<i>Acorus calamus</i>) šakniastiebiai	0.050	-	0.150
Pelyno (<i>Artemisia absinthium</i>) antžeminė dalis	0.010	-	0.030
Šalavijų (<i>Salvia sclarea</i>) antžeminė dalis	0.540	-	0.740
Kalendros (<i>Coriandrum sativum</i>) vaisiai	0.700	-	0.900
Imbiero (<i>Zingiber officinale</i>) šakniastiebiai	0.300	-	0.500
Džiovintų krapų (<i>Anethum graveolens</i>) vaisiai	0.500	-	0.700
Mėtų (<i>Mentha officinalis</i>) antžeminė dalis	0.540	-	0.740
Spirito - vandens mišinys	likęs kiekis iki 1000 dekalitų.		