Descriere:

Invenţia se referă la domeniul producţiei lichiorului şi rachiului.

Se cunoaşte băutura alcoolică "Восточный", care conţine infuzii alcoolice de calgan, imbir, piper negru, nucşoară, scorţişoară, alcool rectificat, sirop de zahăr, zahăr caramelizat, acid citric, apă (1).

Din cauza aromei picante puternice şi a gustului usturător băutura are o întrebuinţare limitată.

Se cunoaşte, de asemenea, o băutură alcoolică care conţine alcool malic, sirop de zahăr, zahăr caramelizat, acid citric şi apă, esenţă de vanilină şi ananas, distilat aromatizat din precipitate nepresate de sucuri alcoolizate de mere şi gutui (2).

Această băutură are în componenţa sa esenţă costisitoare de vanilină şi ananas, care fac ca produsul finit să fie scump.

Cea mai apropiată de băutura alcoolică propusă este băutură tare de mere care conţine alcool malic, zahăr, acid citric şi apă (3).

Această băutură, însă, se caracterizează prin proprietăţi organoleptice insuficient de înalte.

Scopul invenţiei constă în crearea unei băuturi alcoolice îmbogăţite cu substance tonifiante, care atribuie produsului proprietăţi dietice cu caracter curativ.

Pentru aceasta, în băutura alcoolică care conţine sirop de zahăr, acid citric şi soluţie hidroalcoolică se introduce suplimentar biomasă uscată de jenşen, respectându-se următorul raport al componentelor, în kg/100 dal de băutură: sirop de zahăr - 50-55, acid citric - 5,0-5,5, biomasă uscată de jenşen - 4,0-6,0, soluţie hidroalcoolică - restul conţinutului.

Biomasa de jenşen (biojenşen) se obţine prin procedeul creşterii culturii ţesuturilor rădăcinii de jenşen în medii nutritive artificiale în afara organismului ("în vitro").

Biomasa uscată de jenşen se obţine prin uscarea infuziei biomasei de celule. Biomasa uscată de jenşen bună de folosit trebuie să corespundă cerinţelor V.F.S. 42-1891-89.

Biomasa uscată de jenşen este un puternic stimulator natural cu însuşiri proprii rădăcinilor de jenşen sălbatic în vârstă de 10-15 ani (cel mai valoros).

Acţiunea stimulatoare a biomasei uscate de jenşen se manifestă prin ridicarea capacităţii de muncă, inclusiv a celei intelectuale, sporirea rezistenţei organismului la diferite acţiuni patogene, prin îmbunătăţirea funcţiilor tuturor organelor de importanţă vitală ale omului.

Folosirea băuturilor cu biomasă uscată de jenşen îmbunătăţeşte pofta de mâncare, activizează metabolismul, duce la dispariţia nevrozelor, ameliorează funcţia sistemului nevros.

Băutura alcoolică cu adăugarea biomasei uscate de jenşen se recomandă, mai ales, bărbaţilor care sufera de reducerea funcţiei glandelor sexuale, deoarece în ea se îmbină reuşit proprietăţile popularului produs alimentar, deseori consumat de ei, ale medicamentului, care în condiţii obişnuite îl folosesc cu prea puţină poftă.

În afară de aceasta, biomasa uscată de jenşen îmbunătăţeşte considerabil însuşirile organoleptic ale băuturii alcoolice pe baza atenuării gustului acesteia, precum şi, lucru imprevizibil, previne consecinţele dăunătoare ale consumului de băuturi alcoolice tari, nu provoacă sindromul mahmurelii.

Băutura alcoolică se prepară prin cupajarea alcoolului cu apă dedurizată, a siropului de zahăr, a acidului citric şi a biomasei uscate de jenşen.

Exemplu 1.

Pentru prepararea băuturii alcoolice "Jenşen" se foloseşte alcool rectificat şi apă dedurizată. Pentru prepararea a 1000 dal de băutură, din 36 kg de zahăr se produce sirop de zahăr cu concentraţia de 73%.

Acidul citric se foloseşte sub formă de soluţie de 10%.

Cupajul băuturii se prepară prin amestecarea 50 kg de sirop, 5,5 kg de soluţie de acid citric, 4,0 kg de biomasă uscată în cantitatea care să asigure obţinerea în băutura finită a tăriei de 39°.

Cupajul se maturează timp de 2 zile, se filtrează şi se toarnă în butelii.

Exemplul 2.

Pentru prepararea băuturii alcoolice "Vitas" se foloseşte alcool malic şi apă dedurizată.

Pentru prepararea a 1000 dal de băutură "Vitas", din 50 kg de zahăr se obţine sirop de zahăr cu concentraţia de 73,2%. Acidul citric se foloseşte sub formă de soluţie de 110%.

Cupajul băuturii "Vitas" se prepară prin amestecarea a 55 kg de sirop de zahăr, 5 kg de soluţie de acid citric, 6,0 kg der biomasă uscată de jenşen şi soluţie de alcool malic şi apă dedurizată în cantitatea care să asigure obţinerea unei băuturi cu tăria de 39°.

Cupajul se maturează timp de 2 zile, se filtrează şi se toarnă în butelii.