

НОВЫЙ ВИД ЛИКЕРА

Яромич Л.П., Буглакова О.И.

Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

В настоящее время ликеры вырабатываются почти на всех ликероводочных заводах, значительно расширился их ассортимент, рецептуры напитков постоянно пересматриваются с целью повышения их качества. Улучшено внешнее оформление напитков.

Перед ликероводочной промышленностью стоят следующие задачи: дальнейшее совершенствование техники и технологии, завершение внедрения непрерывных схем производства, полное использование отходов производства, снижение потерь в производстве, снижение себестоимости готовой продукции и повышение рентабельности производства.

В создании новых композиций напитков исходят из требований их оригинальности и гармоничности выражения вкуса и аромата, характерных для данного напитка. При этом используются новые или по-иному сочетаются уже известные компоненты, учитываются национальные традиции и другие условия

В качестве расширения ассортимента ликероводочных изделий была разработана технология приготовления и рецептура нового вида эмульсионного ликера с хорошими органолептическими свойствами.

В качестве составляющих напитка были выбраны: молоко сухое обезжиренное, сода пищевая кальцинированная, сахар-песок рафинированный, соль поваренная пищевая, ванилин, лецитин, спирт этиловый ректификованный «Люкс», вода питьевая смягченная.

Перед началом процесса купажирования готовили спиртовой раствор лецитина, для чего использовали лецитин растительный (соевый) порошкообразный и этиловый ректификованный спирт из расчета на 1 г лецитина на 70 см³ спирта. Температура задаваемого для экстракции этилового ректификованного спирта должна быть не более 20 °С. Вначале в экстрактор подавали этиловый ректификованный спирт, затем при перемешивании небольшими порциями вносили расчётное количество лецитина. Экстракцию проводили в течение двух суток при периодическом перемешивании, до содержания сухих веществ 4 %. Готовый раствор лецитина декантировали и использовали при купажировании.

Разработка купажа включала ряд операций последовательного подбора состава компонентов напитка, удовлетворяющих прежде всего органолептическим показателям, таким как вкус, запах, аромат, цвет. Купаж готовили следующим образом: первоначально смешивали сухие ингредиенты: сухое молоко обезжиренное, сахар песок рафинированный, соду и соль до получения однородной массы. Затем в полученную смесь вводили воду нагретую до температуры 42 °С – 43 °С и перемешивали со скоростью 70 об/мин до получения однородной массы. Смесь нагревали в течение одного часа до температуры 75 °С и затем охлаждали. Далее, смесь выдерживали в течение 12 часов, затем добавляли 4%-ный спиртовой раствор лецитина, снова перемешивали со скоростью 70 об/мин и добавляли водно-спиртовую жидкость. Исходя из проведенных исследований, была разработана рецептура эмульсионного ликера. Готовый напиток исследовали по физико-химическим и органолептическим показателям.

Ликер готовили из доступного для производства сырья, традиционно используемого в ликероводочном производстве. Напиток может быть рекомендован к внедрению.