



ГОСУДАРСТВЕННОЕ АГЕНТСТВО
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ ПРИ
ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ (КЫРГЫЗПАТЕНТ)

(19) **KG** (11) **416** (13) **C1**

(12) **ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ**
(51)⁷ C12G 3/06

к предварительному патенту Кыргызской Республики

(21) 200000005.1

(22) 06.01.2000

(46) 29.12.2000, Бюл. №4

(71)(73) Жеенбаев Ж.Ж., Акималиев А.А., Горелкина О.И. (KG)

(72) Акималиев А.А., Горелкина О.И., Хабибрахманов Ш.Н., Алимбаева П.К., Содомбеков И.С., Иманакунов Б.И., Жеенбаев Ж.Ж. (KG)

(56) Г.В. Юстенфельд, Г. Гезеллер. Производство наливок, настоек и ликеров. - М., 1959

(54) **Композиция для десертного ликера "Кыргыз жангагы"**

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано как общеукрепляющее и тонизирующее средство. Введение в композицию дополнительных ингредиентов, таких как изюм, яблоки, курага, можжевеловые ягоды, глюкоза, позволяет повысить ее биологическую активность при следующем соотношении ингредиентов в кг/1000 дал готового продукта: зеленые плоды грецкого ореха 185-200, изюм 200-300, курага 150-250, можжевеловые ягоды 50-80, яблоки сушеные 300-400, глюкоза 100-160, мускатный орех 0.250-0.300, лимонная кислота 0.660-1.00, сахар 3000-3600, водно-спиртовая жидкость - остальное. 5 пр.

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано как общеукрепляющее и тонизирующее средство.

Известна ореховая настойка, состоящая из зеленых грецких орехов, сахара и водки (С.И. Лыба. Прием гостей. - Рига-Москва, 1995. - С. 64).

Прототипом является ореховый ликер, содержащий зеленый грецкий орех, пименту, мускатный орех, ванилин, спирт, сахар (Г.В. Юстенфельд, Г. Гезеллер. Производство наливок, настоек и ликеров. - М., 1959).

Недостатком известной композиции является ограниченный набор биологически активных веществ.

Задача изобретения - повышение биологической активности продукта и расширение ассортимента ликеров из лекарственных растений Кыргызстана.

Поставленная задача решается за счет того, что композиция для десертного ликера "Кыргыз жангагы", кроме зеленых плодов грецкого ореха, мускатного ореха, спирта и сахара, дополнительно содержит изюм, курагу, можжевеловые ягоды, сушеные яблоки,

лимонную кислоту, глюкозу при следующем соотношении ингредиентов, кг/1000 дал готового продукта:

зеленые плоды грецкого ореха	185.0-200.0
изюм	200.0-300.0
курага	150.0-250.0
можжевельная ягода	50.0-80.0
мускатный орех	0.250-0.300
яблоки сушеные	300.0-400.0
лимонная кислота	0.66-1.0
сахар	3000.0-3600.0
глюкоза	100.0-160.0
водно-спиртовая жидкость	остальное.

Композиция для десертного ликера "Кыргыз жангагы" содержит сумму биологически активных соединений, обогащающих продукт и повышающих его биологическую активность.

Зеленые плоды грецкого ореха содержат до 3000 мг/% витамина С, жирное масло, бетаситостерол, сахар, крахмал, альфа- и бета-гидроглюкон, который при гидролизе распадается на аглюкон юглон, танины, яблочную и лимонную кислоту, сахар, ферменты и др.

Вытяжка из плодов грецкого ореха обладает общеукрепляющим действием, оказывает тонизирующее и антимикробное действие.

Изюм содержит сахар, органические кислоты (винную, яблочную, лимонную, янтарную, салициловую), соли кальция, калия, магния, железа, дубильные, пектиновые и красящие вещества, кверцетин, энин, глюкозиды моно- и дидельфедина, комплекс витаминов. Изюм усиливает обмен веществ в организме, обладает мягким послабляющим, потогонным, отхаркивающим и мочегонным действием.

Эффективность кураги обусловлена высоким содержанием сахара, каротина и каротиноидов, витамина С, яблочной и лимонной кислоты.

Можжевельные ягоды содержат до 40 % Сахаров, смолы, жирное и эфирное масло, которое содержит α -пинен, камфен, кадинен, α -фенандрен и другие органические кислоты и т.д., α -терпинен, дипентен, сабинен, терпинеол, борнеол, изоборнеол, цидрол и др. которые обладают мочегонным, антимикробным, спазмолитическим действием, возбуждающим аппетит, усиливают перистальтику кишечника и используются при холецистите, гастритах.

Яблоки сушеные богаты различными сахарами - до 12 %, органическими кислотами (яблочная, винная, хлорогеновая, арабиновая), пектиновыми веществами, минеральными солями, соединениями фосфора, железа, каротиноидами, витаминами группы В, С. Яблоки содержат эфирное масло, в состав которого входят уксусный альдегид и сложные эфиры амилового спирта с муравьиной, уксусной, капроновой и каприловой кислотами. Их применяют при малокровии, авитаминозе, нарушении функции желудочно-кишечного тракта.

Мускатный орех содержит 5-15 % эфирного масла, в состав которого входят терпены - до 80 % (α и β -пинены, камфен и др.), терпеновые спирты - 4-15 % (линалол, борнеол, гераниол), фенилпропановые дериваты, а также до 20 % жирного масла, состоящего в основном из триглицеридов миристиновой кислоты, до 4.5 % эфирного масла и 30 % амиладекстрина.

Мускатный орех применяется как средство, возбуждающее деятельность желудка, и в виде пряности.

Таким образом, предлагаемый состав композиции для десертного ликера "Кыргыз жангагы" придает продукту новые, оригинальные свойства, аромат, необычный вкус и, обладая многогранным действием на организм, повышает биологическую активность.

Пример 1. Берут следующие ингредиенты в кг/1000 дал:

зеленые плоды грецкого ореха	500.0
изюм	100.0
курага	50.0
можжевельная ягода	20.0
мускатный орех	0.05
яблоки сушеные	100.0
лимонная кислота	0.3
глюкоза	5.0
сахар	1000.0
водно-спиртовая жидкость	остальное.

Измельченные плоды грецкого ореха заливают 40 % водно-спиртовой жидкостью в соотношении 1:10 и настаивают в течение 28 сут при ежедневном перемешивании. Затем производят слив. Полученный экстракт фильтруют. Оставшиеся плоды ореха засыпают сахаром и оставляют для настаивания на 14 сут. Полученный экстракт сливают и объединяют с первым сливом.

Изюм, курагу, можжевельные ягоды, сушеные яблоки заливают 70 % водно-спиртовым раствором в отдельности каждый в соотношении 1:10 и настаивают в течение 5 сут при ежедневном перемешивании, затем производят первый слив. Сырье вновь заливают 40 % водно-спиртовым раствором в соотношении 1:2, настаивают в течение 5 сут. Производят слив, объединяют оба слива и отгоняют по известной технологии ароматный спирты.

Затем производят приготовление купажа: в емкость закачивают настой грецкого ореха первого и второго слива, добавляют ароматные спирты из ягод можжевельника (25.0 л), изюма (25.0 л), сушеных яблок (25.0 л), кураги (25.0 л), и вводят 5 кг глюкозы. Все тщательно перемешивают. Мускатный орех (0.05 кг) измельчают, заливают 90 % спиртом в соотношении 1:5, настаивают в течение 5 сут, сливают и добавляют вместе с 0.3 кг лимонной кислоты в купаж. Далее купаж отстаивают в течение 48 ч, фильтруют, выдерживают в течение месяца и подают на розлив. Полученный продукт обладает слабовыраженным вкусом, консистенция жидкая, цвет и аромат выражены слабо.

Продукт не отвечает поставленной задаче.

Пример 2. Берут следующие ингредиенты в кг/дал:

зеленые плоды грецкого ореха	1850.0
изюм	200.0
курага	150.0
можжевельная ягода	50.0
мускатный орех	0.25
яблоки сушеные	300.0
лимонная кислота	0.66
глюкоза	100.0
сахар	3000.0
водно-спиртовая жидкость	остальное.

Измельченные плоды в соотношении 1:10 заливают 40 % водно-спиртовым раствором грецкого ореха и настаивают при периодическом перемешивании 28 сут, затем производят 1-й слив. Полученный экстракт фильтруют, а оставшиеся плоды засыпают сахаром и настаивают 14 сут. Полученный настой сливают и объединяют с первым сливом.

Изюм, курагу, можжевельные ягоды, сушеные яблоки измельчают каждый в отдельности, заливают 70 % водно-спиртовым раствором в соотношении 1:10, настаивают 5 сут, периодически перемешивая, сливают экстракты, остатки вторично заливают 40 % водно-спиртовой смесью, настаивают при периодическом перемешивании в течение 3 сут, сливают экстракт, объединяют с первым сливом и отгоняют из них по известной

технологии ароматный спирт.

Затем производят приготовление купажа: в емкость закачивают настой грецкого ореха и добавляют ароматные спирты из ягод можжевельника (70.0 л), изюма (50.0 л), сушеных яблок (70.0 л), кураги (50.0 л). Вводят при тщательном перемешивании 50.0 кг глюкозы. Все тщательно перемешивают. Мускатный орех (0.25 кг) измельчают, заливают 90 % спиртом в соотношении 1:5, настаивают в течение 5 сут, фильтруют и добавляют вместе с 0.66 кг лимонной кислоты в купаж. Далее купаж отстаивают в течение 48 ч, фильтруют, выдерживают в течение месяца и подают на розлив. Полученный продукт обладает оригинальным приятным вкусом, имеет крепость 35 %, аромат сложный без выделения аромата отдельных ингредиентов. Цвет коричнево-золотистый, консистенция свойственная ликерам.

Продукт отвечает поставленной задаче.

Пример 3. Берут следующие ингредиенты в кг/1000 дал:

зеленый грецкий орех	1900.0
изюм	250.0
курага	200.0
можжевельная ягода	60.0
мускатный орех	0.275
яблоки сушеные	350.0
лимонная кислота	0.75
глюкоза	120.0
сахар	3300.0
водно-спиртовая жидкость	остальное.

Измельченный зеленый грецкий орех заливают 40 % водно-спиртовым раствором в соотношении 1:10, настаивают при периодическом перемешивании 28 сут. Производят первый слив, оставшиеся плоды засыпают сахаром и настаивают 14 сут. Полученный настой сливают, сырье отжимают и объединяют с первым сливом.

Изюм, курагу, можжевельные ягоды каждый в отдельности измельчают, заливают 70 % водно-спиртовым раствором в соотношении 1:10 и настаивают в течение 5 сут, периодически перемешивая, экстракты сливают. Остатки заливают 40 % водно-спиртовой смесью в соотношении 1:5, настаивают при периодическом перемешивании 3 сут, сливают экстракт. Объединяют с первым сливом и отгоняют из них по известной технологии ароматный спирт.

Затем производят приготовление купажа: в емкость закачивают настой грецкого ореха и добавляют ароматные спирты из ягод можжевельника (80.0 л), изюма (70.0 л), сушеных яблок (70.0 л), кураги (70.0 л), 120.0 кг глюкозы. Мускатный орех (0.275 кг) измельчают, заливают 90 % спиртом в соотношении 1:5, настаивают 5 сут, фильтруют и добавляют вместе с лимонной кислотой в купаж. Оставляют купаж на 48 ч, фильтруют, выдерживают в течение месяца и подают на розлив. Полученный продукт обладает оригинальным приятным вкусом, аромат сложный без выделения аромата отдельных ингредиентов. Цвет коричнево-золотистый. Консистенция свойственная ликерам.

Продукт отвечает поставленной задаче.

Пример 4. Берут следующие ингредиенты в кг/1000 дал:

зеленый грецкий орех	2000.0
изюм	300.0
курага	250.0
можжевельная ягода	80.0
мускатный орех	0.300
яблоки сушеные	400.0
лимонная кислота	1.0
глюкоза	160.0

сахар	3600.0
водно-спиртовая жидкость	остальное.

Измельченный зеленый грецкий орех заливают 40 % водно-спиртовой жидкостью в соотношении 1:10, настаивают 28 сут при периодическом перемешивании. Сливают, остаток сырья засыпают сахаром и настаивают 14 сут. Сливают настой. Объединяют первый и второй сливы.

Изюм, яблоки, курагу, можжевельные ягоды каждый в отдельности измельчают, заливают 70 % водно-спиртовым раствором в соотношении 1:10 и настаивают в течение 5 сут периодически перемешивая. Сливают экстракты, а сырье вторично заливают 40 % водно-спиртовым раствором в соотношении 1:5, настаивают при периодическом перемешивании 3 сут, экстракт сливают и объединяют с первым сливом, отгоняют ароматный спирт по известной технологии.

Затем производят приготовление купажа: в емкость закачивают настой грецкого ореха и добавляют ароматные спирты в литрах из ягод можжевельника (90.0 л), изюма (70.0 л), сушеных яблок (70.0 л), кураги (70.0 л), вводят при тщательном перемешивании 160.0 кг глюкозы. Мускатный орех измельчают, заливают в соотношении 1:5 90 % спиртом, настаивают в течение 5 сут, фильтруют и добавляют вместе с лимонной кислотой. Оставляют купаж на 48 ч, фильтруют, выдерживают в течение месяца и подают на розлив. Полученный продукт обладает оригинальным приятным вкусом, аромат сложный, округленный, без выделения отдельных ингредиентов. Цвет коричнево-золотистый, консистенция свойственная ликерам.

Продукт отвечает поставленной задаче.

Пример 5. Берут следующие ингредиенты в кг/1000 дал:

зеленый грецкий орех	2500.0
изюм	350.0
курага	300.0
можжевельная ягода	100.0
мускатный орех	0.500
яблоки сушеные	500.0
лимонная кислота	1.2
глюкоза	200.0
сахар	4000.0
водно-спиртовая жидкость	остальное.

Зеленый грецкий орех измельчают, заливают 40 % водно-спиртовой жидкостью, настаивают при периодическом перемешивании 28 сут. Сливают настой. Остаток сырья засыпают сахаром и настаивают 14 сут, сливают настой и объединяют с первым сливом.

Яблоки, изюм, курагу, можжевельные ягоды измельчают каждый в отдельности, заливают 70 % водно-спиртовым раствором в соотношении 1:10, настаивают 5 сут, сливают экстракт, а сырье вторично заливают 40 % спиртом в соотношении 1:5, настаивают 3 сут, экстракт сливают и объединяют с первым сливом, и отгоняют ароматный спирт по известной технологии.

Готовят купаж: в емкость закачивают настой грецкого ореха и добавляют ароматные спирты из ягод можжевельника (90.0 л), изюма (80.0 л), сушеных яблок (80.0 л), кураги (80.0 л), вводят частями при тщательном перемешивании 200.0 кг глюкозы, настой мускатного ореха и лимонную кислоту. Оставляют купаж на 48 ч, фильтруют и выдерживают в течение месяца. Полученный продукт обладает резким вкусом и ароматом, в котором преобладает запах можжевельника.

Продукт не отвечает поставленной задаче.

Композиция ликера десертного "Кыргыз жангагы" включает безвредные компоненты с богатым составом биологически активных веществ, с широким спектром физиологического воздействия на организм: участвуют в окислительно-

восстановительных процессах, нормализуют обмен веществ, повышают секреторную функцию желудочно-кишечного тракта, секрецию желчи и устойчивость организма к неблагоприятным воздействиям.

Композицию для десертного ликера "Кыргыз жангагы" получают путем смешивания вышеуказанных ингредиентов в указанных соотношениях. Если берут ингредиенты ниже указанных соотношений, то композиция обладает слабовыраженным вкусом и ароматом, жидкой консистенцией, не соответствующей ликерам (пример 1). Если берут ингредиенты больше указанных соотношений, то композиция обладает резким вкусом и ароматом, вязкой консистенцией, не соответствующей ликерам (пример 5).

Преимущество композиции, по сравнению с известной, состоит в том, что она дополнительно содержит новые природные ингредиенты с разнообразным химическим составом и с широким спектром физиологического действия на организм (сушеные яблоки, изюм, курага, можжевеловые ягоды, глюкоза).

Формула изобретения

Композиция для десертного ликера, содержащая зеленые плоды грецкого ореха, мускатный орех, сахар, водно-спиртовую жидкость, отличающаяся тем, что она дополнительно содержит изюм, курагу, можжевеловые ягоды, яблоки сушеные, лимонную кислоту и глюкозу при следующем соотношении компонентов, кг/1000 дал готового продукта:

зеленые плоды грецкого ореха	185.0-2000.0
изюм	200.0-300.0
курага	150.0-250.0
можжевеловая ягода	50.0-80.0
мускатный орех	0.250-0.300
яблоки сушеные	300.0-400.0
лимонная кислота	0.66-1.0
сахар	3000.0-3600.0
глюкоза	100.0-160.0
водно-спиртовая жидкость	остальное.

Составитель описания
Ответственный за выпуск

Журина Г.А.
Арипов С.К.

Кыргызпатент, 720021, г. Бишкек, ул. Московская, 62, тел.: (312) 68 08 19, 68 16 41; факс: (312) 68 17 03