

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДИКОРАСТУЩИХ ПЛОДОВЫХ В ЛИКЕРОВОДОЧНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Салтыкова О.А., Невзоров В.Н.

Красноярский государственный аграрный университет, Красноярск, Россия

Аннотация: В статье приводится использование дикорастущих плодовых ягод в ликероводочном производстве к ним относятся, такие как смородина, морошка, брусника, черника, голубика, которые произрастают в районах Крайнего Севера.

Ключевые слова: смородина, морошка, брусника, ликёр, классификация ликёров, способы изготовления.

THE USE OF WILD FRUIT IN ALCOHOLIC BEVERAGE PRODUCTION

Saltykova O. A., Nevzorov V. N.

Krasnoyarsk state agrarian university, Krasnoyarsk, Russia

Abstract: The article presents the use of wild fruit berries in liquor production. They include currants, cloudberry, lingonberry, blueberry, bilberry, which grow in the far North.

Key words: currant, cloudberry, foxberry, liqueur, liqueur classification, production methods.

Сморóдина (лат. *Ribes*) — род растений из семейства Крыжовниковые (*Grossulariaceae*) порядка двудольных цветковых растений Камнеломкоцветные.

Химический состав смородины

Ягоды содержат витамин В1, В2, Р, каротин, аскорбиновую кислоту (0,4%), сахара (4,5 - 16,8%), органические кислоты (2,5 - 4,5%) - лимонную, яблочную; пектиновые, дубильные, азотистые вещества, эфирное масло, флавоноиды (5-метилкверцетин, кверцитрин), оксикоричные кислоты (кофейная, п-кумаровая), антоцианы (цианидин-3-глюкозид, цианидин-3-рамноглюкозид, дельфинидин-3-рамноглюкозид, дельфинидин-3-глюкозид). В экстрактах из ягод черной смородины обнаружено 150 летучих компонентов, из них идентифицированы α -терпинен, β -фелландрен, γ -терпинен, 2 - гексаналь, п-бутанол и др. В листьях найдены аскорбиновая кислота, фитонциды, каротин, эфирное масло. В состав масла входят d-пинен, l- и d-сабинен, d-кариофиллен, фенолы. В свежем соке черной смородины обнаружен антоциан мальвин.

Морошка (лат. *Rubus chamaemorus*) — вид многолетних травянистых растений из рода Рубус (Малина) семейства Розовые.

Химический состав в зрелых ягодах содержатся: сахара (6 %), белки (0,8 %), клетчатка (3,8 %), органические кислоты: яблочная, лимонная — (0,8 %); витамины: С (30-200 мг), В (0,02 мг), РР (0,15 %), А; минеральные

вещества: много калия, фосфор, железо, кобальт, антоцианы, дубильные и пектиновые вещества.

Брусника (лат. *Vaccinium vitis-idaea*) — вечнозеленый кустарничек, вид рода Вакциниум (*Vaccinium*) семейства Вересковые. В химический состав брусники входят витамины: аскорбиновая кислота - витамин С, рибофлавин - витамин В₂, каротин и др., а также органическая бензойная кислота (природный консервант, обеспечивающий длительное хранение ягод брусники). Эти сорта перспективны для производства ликеров в Сибири и районах Крайнего Севера.

Для лечения недугов человечество издавна обращалось к природе, используя целебные свойства трав, ягод и фруктов.

Пытаясь усилить их эффект, еще древние египтяне открыли способ вымачивания в спирту лекарственных растений. Технология совершенствовалась греками, римлянами, однако резкий скачок в развитии был сделан средневековыми монахами и аптекарями.

С XI века в Западной Европе широко практиковалась лечение микстурами и бальзамами. Но в поисках новых рецептур и в попытке совершенствовать технологию изготовления зародилась эра нового алкогольного напитка.

Ликёр (от фр. *liqueur* «жидкость») – сладкий высокосортный крепкоалкогольный напиток на основе фруктовых или ягодных соков, настоев трав, корней, пряностей и прочих растительных и животных компонентов. Содержание сахара варьируется от 100 до 400 г/л, алкоголя – от 15 до 70%. В отличие от других видов крепкого алкоголя (коньяк, виски, ром) он не привязан к определенному типу сырья. В его состав могут входить любые ароматные и полезные травы, коренья, цветы, фрукты, ягоды, орехи, сливки, яйца.

Сегодня ими принято называть все сладкие алкогольные напитки, изготавливаемые на основе настаивания. Но борцы за «чистоту рядов» не спешат относить их к этому виду, отделяя их от бальзамов, настоек, наливок и битеров. Такая классификация весьма условна, так как их производство основано на одном и том же принципе.

Виды ликеров

Из-за своего многообразия и в то же время схожести, этот напиток довольно трудно классифицировать. Все зависит от того, по какому именно признаку сравнивать тот или иной сорт. Тем не менее, они делят по основным параметрам.

По крепости они делятся на три вида:

- крепкие (30-45%)
- десертные (25-30%)
- кремы (15-25%).

К первой категории относятся самые ароматные сорта. Яркими представителями этих видов являются напитки на основе померанца, аниса, мяты.

Для десертных сортов характерна меньшая крепость и выраженный кисло-сладкий вкус. Для их приготовления чаще всего используется плодово-

ягодное сырье (вишня, яблоки, абрикосы, лимоны). Данный вид встречается в основном в составе смешанных напитков. Их еще называют «марочными».

Крема появились в 70-ых годах прошлого века. Это самая поздняя разновидность ликеров появилась в Ирландии. В их основе – сливки. Характерная тягучая консистенция и приторно сладкий вкус (в составе может быть до 60% сахара).

Классифицируют их и по типу сырья: апельсиновые, вишневые, анисовые и т.д. Естественно, что среди прочих обособленно стоят так называемые легендарные виды, рецепты которых пришли к нам сквозь столетия из древнего средневековья.

Технология производства ликера

На сегодняшний день разнообразие ликеров и их ароматов настолько велико, что способно удовлетворить вкус самых взыскательных ценителей этого напитка. Основу, «сердце», ликера составляют различные фрукты, семена, душистые травы, корни и цветы. Базируясь на том, какой компонент является доминирующим, выделяют напитки травяные, фруктовые, с пряной горчинкой, из соков или частей фруктов, ликеры-виски.

Из-за огромного разнообразия ликеры сложно поддаются классификации, но в большинстве случаев выделяют три основные группы этого ароматного напитка:

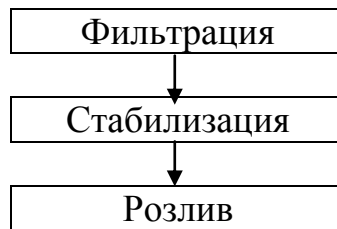
- Крепкие ликеры, содержащие 35-45% спирта, создаются чаще всего на основе фруктовой кожуры с добавлением различных ароматических составляющих.
- Ликеры десертные, с содержанием спирта 25-30%, чаще всего используемые для составления коктейлей.
- Кремообразные ликеры, с долей спирта 15-23%, появившиеся не так давно, производятся с использованием сливок и имеют тягучую консистенцию.

Основные способы производства

Главный принцип изготовления ликера – это настаивание различного сырья на спиртовой основе. Технологию этого процесса сложно описать, потому что каждый производитель напитка соблюдает свой особый рецепт и имеет особый секрет приготовления.

Таблица 1 – Общие стадии для производства всех видов ликера:





Выделяют два основных способа изготовления ликера:

Первым способом является настаивание: фрукты, травы, орехи или ягоды вымачиваются в спиртовой основе – процесс может длиться пару месяцев. Смесь, образовавшуюся в результате вымачивания, фильтруют и процеживают, добавляя к ней воду, прошедшую очистку, сахар или мед, а также различные секретные компоненты, известные только производителю.

Второй способ более сложный: он заключается в вымачивании все тех же фруктов, цитрусовой кожуры, ягод, различных растений и корней в спирте. Процесс длится около недели, позже полученная настойка один раз очищается и дистиллируется. В процессе фильтрации отбирается лишь самая концентрированная субстанция, которую разводят водой, чтобы убрать крепость, и добавляют в нее сахар.

В зависимости от разновидности ликера, его могут подвергнуть выдержке различной продолжительности.

Сладкая настойка "Смородина на коньяке"

Патент Российской Федерации

Суть изобретения:

Изобретение предназначено для использования в ликероводочной промышленности. Сладкая настойка содержит следующие ингредиенты, л на 1000 дал.: морс I и II слива черной смородины 2400-2600, водно-спиртовой настой листьев черной смородины I слива 4,8-5,2, коньяк 180-220, водно-спиртовой настой коры дуба I и II слива 5-6, водно-спиртовой настой кориандра I и II слива 8-9, сахарный сироп 65,8%-ный 1700-1800, лимонная кислота - с расчетом кислотности в готовом продукте до 0,3 г/100 см³, водно-спиртовая жидкость из спирта этилового ректифицированного высшей очистки и воды - остальное. Предлагаемая настойка позволяет расширить ассортимент сладких настоек, обогащенных комплексом биологически активных веществ. Настойка обладает приятным и ярко выраженным темно-красным цветом за счет использования природного растительного сырья, а также приятным ароматом жасмина.

Номер патента:

2136733

Класс(ы) патента:

C12G3/06

Номер заявки:

97113618/13

Дата подачи заявки:

12.08.1997

Дата публикации:

10.09.1999

Заявитель(и):

Сарапульский ликероводочный завод

Автор(ы):

Фисенко Ф.И.; Лось А.А.; Щуклина В.Н.; Петухова З.Е.; Листова З.А.

Патентообладатель(и):

Сарапульский ликероводочный завод

Новые технологии

В 1836 году французский винодел из Дижона Огюст Лагут, обратив внимание на богатую палитру ароматов, которую дает черная смородина, создал оригинальный рецепт ликера из этой ягоды.

Быстро завоевав популярность, новый ликер побудил других производителей заниматься производством этого напитка. В 1882 году Жозеф Картрон освоил производство ликеров из малины, земляники, тутовой ягоды, вишни.

Работа виноделов с вишневыми ликерами породила их специфические названия, такие как гинелет и черри. Черри изготавливается из различных сортов вишен, вымачиваемых в винных спиртных напитках, что придает им особый вкус.

В последние годы появляются все новые виды ликеров на основе различных экзотических фруктов. Самый знаменитый среди них, видимо, канадский ликер, изготавливаемый на основе рома и кокосового ореха. Он имеет новый, особый вкус и легко смешивается с тоником, что делает его весьма популярным.

Созданы и получили распространение в последние годы на Западе ликеры из манго, папайи, бананов, маракуй, кивки, бичи и других тропических фруктов.

Для производства высококачественных ликеров используют лишь самые спелые фрукты. Только в этом случае можно получить хороший напиток. Как правило, фруктовые ликеры предназначены для использования в течение года со времени изготовления, затем они начинают чернеть и приобретают неприятный вкус, особенно если герметичность бутылки недостаточна.

Сегодняшнее разнообразие ликеров связано с поистине огромным количеством ароматов. Бесчисленное наименование фруктов, трав, семян, а также кожуры, цветов, корней служат основой вкуса ликеров. Также, в качестве базовых компонентов и ароматизаторов, могут применяться уже готовые продукты, такие как кофе, чай, фруктовые соки.

Литература

1. Вавилов А. С. Чудо-ягода. // Наука и жизнь, 1988, № 7, с. 94. — О смородине лежачей, или моховке.

2. Турова А., Сапожникова Э. О пользе чёрной смородины. // Наука и жизнь, 1988, № 7, с. 92—93.

3. Губанов, И. А. и др. 768. *Rubus chamaemorus* L. — Морошка // Иллюстрированный определитель растений Средней России. В 3 т. — М.: Т-во науч. изд. КМК, Ин-т технолог. иссл., 2003. — Т. 2. Покрытосеменные (двудольные: раздельнолепестные). — С. 404. — ISBN 9-87317-128-9.

4. По материалам: А. В. Кудрявцев "Лечебные растения".

Брусника, Брусница // Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона : в 86 т. (82 т. и 4 доп.). — СПб., 1890—1907.

5. Бурмистров А. Н., Никитина В. А. Медоносные растения и их пыльца: Справочник. — М.: Росагропромиздат, 1990. — С. 23. — 192 с. — ISBN 5-260-00145-1.

6. Губанов, И. А. и др. 1012. *Vaccinium vitis-idaea* L. — Брусника // Иллюстрированный определитель растений Средней России. В 3 т. — М.: Т-во науч. изд. КМК, Ин-т технолог. иссл., 2004. — Т. 3. Покрытосеменные (двудольные: раздельнолепестные). — С. 26. — ISBN 5-87317-163-7.

7. Кожевников Ю. П. Семейство вересковые (*Ericaceae*) // Жизнь растений. В 6-ти т. / Под ред. А. Л. Тахтаджяна. — М.: Просвещение, 1981. — Т. 5. Ч. 2. Цветковые растения. — С. 88—95. — 300 000 экз.

8. Нейштадт М. И. Определитель растений средней полосы Европейской части СССР. — М.: Учпедгиз, 1948