

Семетеева Бурулай  
Сабыржановна. Т093.



Алкогольные напитки- напитки , с содержанием спирта (алкоголя). В зависимости от содержания этилового спирта алкогольные напитки подразделяются на :

- Высокоалкогольные (до 96%)- этиловый спирт
- Крепкие (31-65%)- водки, ром, виски, коньяки
- Среднеалкогольные (9-30%)-ликеро-наливочные изделия, вина
- Слобоалкогольные (1,5-8%)-пиво.



# Три стадии производства спирта этилового пищевого:

подготовительная-очистка сырья от примесей, приготовление солода или культур плесневых грибов.



основная-разваривание и осахаривание крахмала, сбраживание, перегонка и получение сырого спирта.

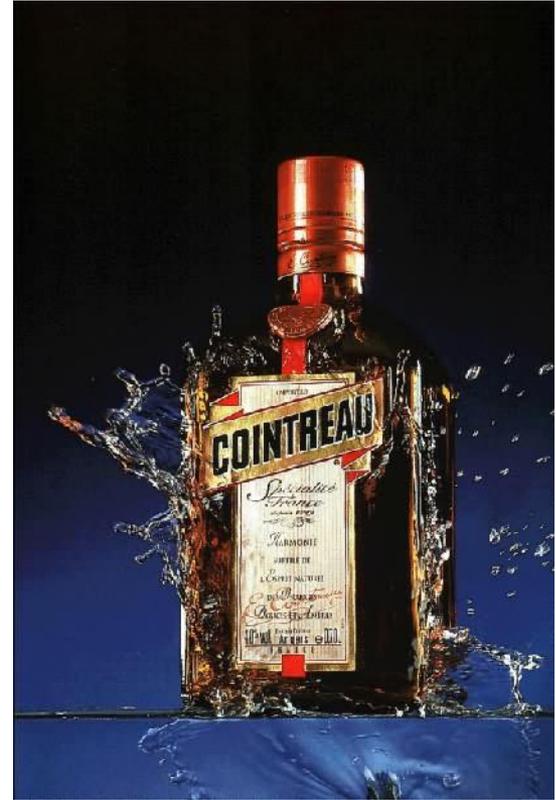


завершающая- ректификация (очистка) спирта.



Водка- крепкий алкогольный напиток, предоставляющий смесь этилового спирта-ректификата с умягченной водой, доведенную до крепости не менее 40%, обработанную активированным углем и профильтрованную.

Питьевой спирт производится разбавлением спирта ректификата высшей очистки умягченной водой до крепости 40%



# Две группы

## ВОДОК:

- Обыкновенные
- особые



**Обыкновенные**- водки, являющиеся водно-спиртовыми смесями- Пшеничная, Экстра.



**Особые**- при производстве которых используют различные вкусовые и ароматические добавки.

**В качестве добавок**  
в особые водки  
включают: в Украинскую  
горилку- мед и перец, в  
Посольскую – обрат или  
обезжиренное молоко, в  
Лимонную – лимонную  
кислоту и ароматные  
спирты лимона, в  
Русскую- корицу, в  
Столичную- сахар, соду  
и уксус, в Российской –  
сахар, мед, ванилин и  
двууглекислый натрий и  
т.д.





Факторы, формирующие качество водки- сырье и степень очистки водно- спиртовой смеси. Для производства используют спирт люкс, экстра и высшей очистки. Для Кремлевской водки применяют тройную перегонку спирта.

**Ликеро – наливочные** изделия- алкогольные напитки с содержанием спирта от 12 до 4,5 %, приготовленные купажированием (смешивание) спирта, воды, сахарного сиропа, плодово – ягодного, эфиромасличного или неароматического растительного сырья.



# Классификация ликеро-наливочных изделий:

1) по виду сырья делятся на :

- Плодово-ягодные – наливки, ликеры десертные, кремы, настойки сладкие и полусладкие, напитки десертные.
- Многокомпонентные – бальзамы, пунши, коктейли.
- Напитки с пряными травами – настойки горькие, ликеры крепкие, аперативы.





2) По содержанию спирта подразделяют на:

- ❖ Крепкие- ликеры крепкие, настойки, бальзамы, коктейли крепкие.
- ❖ Умеренные- наливки, кремы, ликеры десертные, аперитивы, коктейли.
- ❖ Некрепкие- напитки десертные.

3) По содержанию сахара:

- Высокосахаристые – наливки, кремы, ликеры, пунши.
- Средне сахаристые-настойки сладкие, ликеры эмульсионные, коктейли, напитки десертные.
- Низко сахаристые-настойки полусладкие, аперитивы, коктейли крепкие.
- Без сахара- бальзамы, настойки горькие, коктейли крепкие.



**Ликеры**- спиртные напитки, получаемые купажированием спиртованных настоев на различных ароматических травах, семенах, кореньях, цветах, плодах, спиртованных соков, сахарного сиропа и других вкусовых компонентов.





Содержание спирта колеблется от 20-23 % (кремы) до 30-45% (ликеры крепкие); сахаров- в пределах от 32-59 г /дм<sup>3</sup> (ликеры крепкие и десертные) до 50- 60 г/ дм<sup>3</sup> (кремы). Ассортимент : Вишневый, Кофейный, Амаретто.



**Кремы-** подгруппа ликеров с низкой крепостью, высокой сахаристостью и тягучей консистенцией.

**Наливки-** продукты купажирования различных плодово-ягодных морсов с сахарным сиропом, спиртом и водой. В отдельных случаях применяют подкрашивание, добавление лимонной кислоты, ванилина и др. Крепость- не ниже 18-20%.



**Настойки горькие-** производят из спиртованных настоев на травах, корнях, корневищах, коре, плодах и др.; иногда к ним добавляют различные эфирные масла, а для смягчения вкуса – до 1 % сахара. Настойки содержат от 30 до 45% спирта.



Сладкие и полусладкие настойки производят путем купажирования спиртованных настоевпряного сырья или ароматных спиртов с плодово – ягодными морсами, сахарным сиропом, спиртом и водой. Крепость: от 18 до 24% спирта и от 1 до 25% сахара (г/дм<sup>3</sup>).  
Ассортимент: Рябиновая на коньяке, Вишневая, Перцовая.





**Бальзамы-** крепкие алкогольные напитки. С высокой экстрактивностью из-за использования эфирных масел, пряновкусового сырья. Ассортимент: Рижский черный бальзам, Сибирский, Москва, Древнерусский и др.; импортные- бальзам Битнера и Шведская горечь.

Джины- производят из ячменного спирта с добавлением можжевельной ягоды. Крепость до 45%; сахар не добавляют. Ассортимент: Бифатер, Гуламор.



**Пунши-** тонизирующие алкогольные напитки, включающие пять компонентов - воду, сахар, ром, чай и лимонный сок. Крепость их не выше 20%



**Апертивы,**  
обладают более  
или менее  
выраженным  
вкусом горечи, так  
как в их  
производстве  
используются  
пряно-вкусовые  
травы, плоды и  
ягоды. Крепость  
напитков от 15 до  
45%.





виски  
алкогольный  
напиток  
крепостью 45% и  
выше,  
получаемый  
перегонкой  
сброженного  
сусла из  
зернового сырья с  
последующей  
выдержкой  
спирта в дубовых  
бочках с  
обугленной  
внутренней  
поверхностью

**Ром** – крепкий алкогольный напиток (50-55%), изготовленный из ромового спирта, получаемого из патоки сахарного тростника или тростниковой мелассы, и выдержанный в дубовых бочках в течение нескольких лет.



По технологии производства коньяки делят на:

- Ординарные
- Марочные
- Коллекционные



Ординарный коньяк-  
3;4;5- звездочный  
(выдержка от трех до  
пяти лет).



Марочный коньяки  
выдерживают от 6 до 50 лет;  
КВ -6-7лет, КВВК-8-10лет и  
КС-10 лет и более. Марочные  
коньяки, выдержанные не  
менее трех лет в дубовых  
бочках, считаются  
коллекционными. Крепость от  
40 до 57 %

# Источники.

- Артюшенко З. Т., Фёдоров Ал. А. Атлас по описательной морфологии высших растений. Плод. — Л.: Наука, 1986. — 392 с.
- Левина Р. Е. Морфология и экология плодов. — Л.: Наука, 1987. — 160 с.
- Товароведческая экспертиза продовольственных товаров. Л.Г.Елизарова.
- Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. С.Н.Гамидуллаева

**Благодарю за  
внимание!**