



УКРАЇНА

(19) UA (11) 56766 (13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГІРКА НАСТОЙКА

1

2

(21) 2002097193

(22) 04 09 2002

(24) 15 05 2003

(46) 15 05 2003, Бюл. № 5, 2003 р.

(72) Жуковський Анатолій Павлович, Тищенко Людмила Петрівна, Жолнер Іван Дмитрович, Со-
сницький Вталій Володимирович, Петренко Мико-
ла Миколайович, Русалін Костянтин Анатолійович,
Русаліна Людмила Володимирівна(73) Жуковський Анатолій Павлович, Тищенко Людмила Петрівна, Жолнер Іван Дмитрович, Со-
сницький Вталій Володимирович, Петренко Мико-
ла Миколайович, Русалін Костянтин Анатолійович,
Русаліна Людмила Володимирівна(57) Гірка настойка, яка містить екстрактивні речо-
вини перцю, колер і водно-спиртову суміш зі спир-ту етилового ректифікованого і води, яка відрізняється тим, що вона містить як екстрактивні речовини перцю настій 1 і 2-го зливу перцю червоного, перцю чорного і перцю запашного, отриманий при настоюванні 0,9 - 1,1 кг перцю червоного, 0,35 - 0,45 кг перцю чорного і 0,09 - 0,11 кг перцю запашного на 5 дал 50 % водно-спиртової рідини, і додатково цукор, при наступному вмісті компонентів, дм³ на 1000 дал гіркої настойки

настій перцю 1 і 2-го зливу 75,0 - 85,0

цукор (у перерахунку на 65,8 %

цукровий сироп) 22,0 - 24,0

колер (50 % водний розчин) 15,0 - 19,0

водно-спиртова суміш зі спирту

етилового ректифікованого і води решта

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілочної галузі, і призначено для виробництва гірких настоек.

З існуючого рівня техніки, який відноситься до розглянутої галузі, найбільш близькою, по сукупності ознак до винаходу, який заявляється, є гірка настойка "Українська з перцем", яка містить наступні компоненти, на 1000 дал 100л ароматного спирту червоного перцю, 2,0кг коліру, спирт етиловий ректифікований вищого очищення і воду з розрахунку на міцність купажу 40% - решта (Рецептури лікєро-горілочних виробів і горілок. За редакцією Терновського Н.С., "Харчова промисловість", М., 1981 р., с. 233).

Винахід, який заявляється, збігається з відомою гіркою настоякою по наступній сукупності суттєвих ознак, а саме, містить екстрактивні речовини перцю, колір і водно-спиртову суміш зі спирту етилового ректифікованого і води.

Відомо гірка настойка не забезпечує технічний результат винаходу, який заявляється, що обумовлено її якісним і кількісним складом, який надає їй наступні органолептичні властивості - злегка пекучий смак і характерний горілочний аромат.

Задача, на рішення якої спрямовано винахід, який заявляється, складається в удосконаленні гіркої настойки шляхом зміни якісного і кількісного

складу компонентів, що забезпечить сполучення характерного горілочного аромату з злегка відчутним ароматом перцю, і легкою пекучістю в смаку.

Поставлена задача вирішується в гіркій настійці, яка містить екстрактивні речовини перцю, колір, і водно-спиртову суміш зі спирту етилового ректифікованого і води, тим, що згідно предмета винаходу, вона містить в якості екстрактивних речовин перцю настій 1 і 2-го зливу перцю червоного, перцю чорного і перцю запашного, отриманий при настоюванні 0,9 - 1,1кг перцю червоного, 0,35 - 0,45кг перцю чорного і 0,09 - 0,11кг перцю запашного на 5 дал 50% водно-спиртової рідини, і додатково цукор, при наступному вмісті компонентів, дм³ на 1000 дал гіркої настойки

Настій перцю 1 і 2-го зливу 75,0 - 85,0

Цукор (у перерахуванні на 65,8%

цукровий сироп) 22,0 - 24,0

Колір (50% водний розчин) 15,0 - 19,0

Водно-спиртова суміш зі спирту

етилового ректифікованого і води Решта

Гірка настойка, яка заявляється, в обов'язки при-
веденої вище сукупності суттєвих ознак, забезпе-
чує сполучення характерного горілочного аромату
зі злегка відчутним ароматом перцю і легкою пеку-
чістю в смаку.

При виході за заявлені інтервали вмісту ком-

(13) A

(11) 56766

(19) UA

понентів, зазначені органолептичні властивості в гіркої настойки не виявляються

- при вмісті компонентів меншому, чим нижні границі заявлених інтервалів, приготівлений гірка настойка не володіє зазначеними вище органолептичними властивостями смак - різкий, аромат горілочаний,

- при вмісті компонентів більшому, ніж верхні границі заявлених інтервалів, гірка настойка володіє неприємним, з гіркою смаком і різким, зайво інтенсивним ароматом перцю

Запропоновану гірку настойку готують наступним чином

Попередньо готують, по будь-якої з використуваних у лікєро-горілочному виробництві технологій, 65,8% цукровий сироп, водний розчин копіру, і настій 1 і 2-го зливу з червоного перцю, чорного перцю і запашного перцю, узятих у кількості, кг на 5 дал 50% водно-спиртової суміші (0,9 - 0,11), (0,35 - 0,45), і (0,09 - 0,11), відповідно

Для готування водно-спиртової суміші використовують питну воду, яка попередньо пройшла систему водоочищення Підготовлену воду з напірного збірника - мірника подають у сортувальну ємність, де вона змішується зі спиртом етиловим ректифікованим Спирт і воду змішують з таким розрахунком, щоб одержати сортування міцністю 39,9 - 40,1%

Приготовлену водно-спиртову рідину піддають очищенню спочатку на пісковому фільтрі, а потім на вугільній колонці, після чого здійснюють фільтрацію на пісковому фільтрі

Після очищення, водно-спиртову рідину направляють у збірник готової продукції, де здійснюють її змішування з компонентами, дм³ на 1000 дал гіркої настойки 75,0 - 85,0 настою перцю 1 і 2-го злива, 22,0 - 24,0 цукрового сиропу (65,8%), і 15,0 - 19,0 копіру (50% водний розчин)

Уведення компонентів здійснюють при постійному перемішуванні водно-спиртової суміші Після чого приготівлену гірку настойку доводять до міцності 40,0% додаванням спирту або води

Приготовлена, з зазначеним вмістом компонентів, гірка настойка має наступні органолептичні властивості копір - світло-коричневий, смак - з легкою пекучістю, аромат - сполучення характерного горілоного аромату з легкою відчутним ароматом перцю

Приклад 1

Запропоновану гірку настойку готують наступним чином

Попередньо готують, по будь-якої з використуваних у лікєро-горілочному виробництві технологій, 65,8% цукровий сироп, і водний розчин копіру (50%), і настій 1 і 2-го зливу з перцю червоного, перцю чорного і перцю запашного, узятих у кількості, кг на 5 дал 50% водно-спиртової суміші 0,9, 0,35, і 0,09, відповідно

Для готування водно-спиртової рідини використовують питну воду, що попередньо пройшла систему водоочищення Підготовлену воду з напірного збірника - мірника подають у сортувальну ємність, де вона змішується зі спиртом етиловим

ректифікованим вищого очищення Спирт і воду змішують з таким розрахунком, щоб одержати сортування міцністю 40,1 - 40,2%

Приготовлену водно-спиртову рідину піддають очищенню спершу на пісковому фільтрі, а потім на вугільній колонці, після чого здійснюють фільтрацію на пісковому фільтрі

Після очищення, водно-спиртову рідину направляють у збірник готової продукції, де здійснюють її змішування з компонентами, дм³ на 1000 дал гіркої настойки 75,0 настою перцю 1 і 2 зливу, 22,0 цукрового сиропу (65,8%), і 15,0 копіру (у виді 50% водного розчину) Уведення компонентів здійснюють при постійному перемішуванні водно-спиртової суміші Після чого приготівлену гірку настойку доводять до міцності 40,0% додаванням спирту або води

Приготовлена, з зазначеним вмістом компонентів, гірка настойка має наступні органолептичні властивості копір - ясно-коричневий, смак - злегка пекучий, аромат - сполучення характерного горілоного аромату зі злегка відчутним ароматом перцю

Приклад 2

Здійснюють готування гіркої настойки аналогічно, як і в прикладі 1 за винятком вмісту компонентів

Для готування 1000 дал гіркої настойки використовують, дм³ 85,0 настою перцю 1 і 2-го зливу, приготівленого, кг на 5 дал 50% водно-спиртової суміші 1,1 перцю червоного, 0,45 перцю чорного, 0,11 перцю запашного, 24,0 цукрового сиропу (65,8%), і 19,0 копіру (у виді 50% водного розчину)

Приготовлена, з зазначеним вмістом компонентів, гірка настойка має наступні органолептичні властивості копір - світло-коричневий, смак - з легкою пекучістю, аромат - сполучення характерного горілоного аромату з легкою відчутним ароматом перцю

Приклад 3

Готування гіркої настойки здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком вмісту компонентів Для готування 1000 дал настойки використовують, дм³ 70,0 настою перцю 1 і 2 зливу, приготівленого, кг на 5 дал 50% водно-спиртової суміші 0,8 перцю червоного, 0,3 перцю чорного, і 0,08 перцю запашного, 21,0 цукрового сиропу (65,8%), і 14,0 копіру (у виді 50% водного розчину)

Приготовлена гірка настойка має наступні органолептичні властивості копір - жовтий, смак - різкий, аромат - горілочаний

Приклад 4

Готування гіркої настойки здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком вмісту компонентів Для готування 1000 дал настойки використовують, дм³ 90,0 настою перцю 1 і 2-го зливу, 25,0 цукрового сиропу (65,8%), 20,0 копіру (у виді водного 50% розчину)

Приготовлена гірка настойка має наступні органолептичні властивості неприємний, з гіркою смак, і різкий, зайво інтенсивний аромат компонентів, що входять у її склад

