

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ликероводочной отрасли, и предназначено для производства горьких настоек.

Из существующего уровня техники, относящегося к рассматриваемой области, наиболее близким по совокупности признаков к заявляемому изобретению является горькая настойка, содержащая на 1000 дал готового продукта: спиртовые настои из растительного Сырья - 200 дм³ элеутерококка, 80 дм³ лимонника, 20 дм³ семян лимонника, 50 кг меда, и водно-спиртовый раствор по расчету на крепость купажа 35 об.% - остальное [Рецептуры ликероводочных изделий и водок. - М., Легкая и пищевая промышленность, 1981, с. 206].

Заявляемое изобретение совпадает с известным по следующей совокупности существенных признаков, а именно: содержит спиртовые настои растительного сырья, мед и водно-спиртовую жидкость,

Однако известная горькая настойка не обеспечивает технический результат заявляемого изобретения, что обусловлено ее качественным и количественным составом, придающий ей жгучий вкус и стойкий аромат элеутерококка с оттенком лимонника.

Задача, на решение которой направлено изобретение, состоит в создании такой горькой настойки, которая благодаря новым компонентам и их количественному соотношению, обеспечила создание новых органолептических свойств, сочетающих мягкость вкуса с нежным оттенком аромата шиповника и рябины.

Поставленная задача решается в горькой настойке, содержащей спиртовые настои растительного сырья, мед и водно-спиртовую жидкость тем, что согласно предмету изобретения, она содержит в качестве спиртовых настоев ароматные спирты плодов рябины и шиповника, при следующем соотношении компонентов, дм³ на 1000 дал готового продукта:

Ароматный спирт рябины	45,0-55,0
Ароматный спирт шиповника	90,0-110,0
Мед	13,5-14,9
Водно-спиртовая жидкость	Остальное

Заявляемая совокупность существенных признаков обеспечивает технический результат состоящий в придании горькой настойке мягкого вкуса в сочетании с нежным оттенком аромата шиповника и рябины.

При выходе за заявленные интервалы, содержания компонентов, указанный технический результат не проявляется:

- при приготовлении горькой настойки с содержанием компонентов меньшим, чем нижние границы заявленного интервала, она не обладает мягкостью во вкусе, нежный оттенок аромата шиповника и рябины во вкусе не ощущается;

- при приготовлении горькой настойки с содержанием компонентов большим, чем верхние границы заявленных интервалов содержания компонентов, она не обладает сочетанием мягкости вкуса и нежного оттенка аромата шиповника и рябины, в аромате резко выражен аромат рябины.

Предложенную горькую настойку готовят следующим образом.

Предварительно, из входящих в состав горькой настойки растительных компонентов готовят ароматные спирты по любому из известных методов. Данные для приготовления ароматных спиртов для горькой настойки приведены в табл.1.

Для приготовления водно-спиртовой жидкости используют питьевую воду, которая прошла стадию очистки от солей. Обработанная вода из напорного сборника самотеком подается в сортировочную емкость, где она смешивается со спиртом этиловым ректификованным высшей очистки. Смешивание осуществляют с помощью сжатого воздуха. Спирт и воду смешивают с таким расчетом, чтобы получать сортировку крепостью 40 об. %.

Приготовленную водно-спиртовую жидкость подвергают очистке сперва на песочном фильтре, затем на угольной колонке, после чего осуществляют заключительную фильтрацию на песочном фильтре.

После очистки, водно-спиртовую жидкость направляют в сборник готовой продукции, где осуществляют ее смешивание с компонентами в соответствии с рецептурой.

Сведения о купаже на 1000 дал горькой настойки приведены в табл.2.

Приготовленная таким образом горькая настойка обладает следующими органолептическими свойствами: прозрачная бесцветная жидкость, сочетающая мягкость вкуса с нежным оттенком аромата шиповника и рябины.

Пример 1. Приготовление горькой настойки осуществляют следующим образом.

Предварительно готовят ароматные спирты из растительных компонентов по любому из известных методов. Расход сырья для приготовления ароматных спиртов приведен в табл.1.

Приготовление водно-спиртовой жидкости осуществляют из питьевой воды, прошедшей стадию очистки от солей.

Обработанная вода самотеком из напорного сборника поступает в сортировочную емкость, где смешивается со спиртом этиловым ректификованным высшей очистки. Смешивание осуществляют с помощью сжатого воздуха. Спирт и воду смешивают с таким расчетом, чтобы получить сортировку крепостью 40 об. %.

Полученную водно-спиртовую жидкость подвергают последовательной очистке на песочном фильтре, затем на угольной колонке, после чего осуществляют заключительную очистку на песочном фильтре.

Очищенную водно-спиртовую жидкость направляют в сборник готовой продукции, где осуществляют ее смешивание с 45,0 дм³ ароматного спирта рябины, 90,0 дм³ ароматного спирта шиповника, 13,5 дм³ меда. Смешивание осуществляют при постоянном перемешивании.

Приготовленная с указанным качественным и количественным составом компонентов горькая настойка обладает следующими органолептическими свойствами: бесцветная прозрачная жидкость, сочетающая мягкость вкуса с нежным ароматом шиповника и рябины.

Пример 2. Приготовление горькой настойки осуществляют аналогично как и в примере 1, за исключением количественного содержания компонентов. Для приготовления 1000 дал горькой настойки используют; 55,0

дм ароматного спирта рябины, 110,0 дм³ ароматного спирта шиповника, 14,9 дм³ мед, водно-спиртовая жидкость крепостью 40 об.% - остальное.

Приготовленная с таким содержанием компонентов, горькая настойка обладает следующими органолептическими свойствами: бесцветная прозрачная жидкость, сочетающая мягкость вкуса с нежным оттенком аромата шиповника и рябины.

Пример 3. Приготовление горькой настойки осуществляют аналогично как и в примере 1, за исключением количественного содержания компонентов. Для приготовления 1000 дал горькой настойки используют: 40,0 дм³ ароматного спирта рябины, 85,0 дм³ ароматного спирта шиповника, 13,0 дм³ меда, водно-спиртовая жидкость крепостью 40% - остальное.

Приготовленная с таким содержанием компонентов, горькая настойка обладает следующими органолептическими свойствами: бесцветная прозрачная жидкость, отсутствует мягкость во вкусе, аромат шиповника и рябины не ощущается.

Пример 4. Приготовление горькой настойки осуществляют аналогично как и в примере 1, за исключением содержания компонентов, используемых для ее приготовления. Для приготовления 1000 дал горькой настойки используют: 60,0 дм³ ароматного спирта рябины, 120,0 дм³ ароматного спирта шиповника, 15,5 дм³ меда, и водно-спиртовая жидкость крепостью 40 об.% - остальное.

Приготовленная с указанным содержанием компонентов горькая настойка обладает следующими органолептическими свойствами: бесцветная слегка опалесцирующая жидкость, вкус жгучий, отсутствует сложенный аромат, во вкусе ощущаются отдельные тона исходных компонентов с резким ароматом рябины.

Т а б л и ц а 1

Ароматный спирт	Загружено в куб		Крепость, об. %	Выход ароматного спирта		
	Сырье, кг	Количество водно-спиртовой жидкости, дал		дал	% от загруженной водно-спиртовой жид.	Крепость
Шиповник	19–21	200,0	50,0	100,0	50	70
Рябина	9–11	100,0	50,0	50,0	50	70

Т а б л и ц а 2

Содержание компонентов	Количество	Содержание эфирных масел
Ароматный спирт шиповника, дм ³	90,0–110,0	
Ароматный спирт рябины, дм ³	45,0–55,0	
Мед, дм ³	13,5–14,9	
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки, дм ³ и вода, крепостью 40% об.	Остальное	