

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 ароматные спирты плодов перца красного стручкового, коры дуба зимнего, полыни горькой, донника лекарственного, тысячелистника, чабреца, мяты перечной, кориандра посевного, гвоздики, плодов мускатного ореха, корицы, кардамона, сушеной лимонной корки, масло шалфея и водно-спиртовую жидкость крепостью 40% об. [Авт. св. СССР № 897844, кл. С 12 G 3/06, опублик. 1982].

Заявляемое изобретение совпадает с известным по следующей совокупности существенных признаков, а именно: содержит ароматные спирты полыни, плодов красного перца стручкового и водно-спиртовую жидкость.

Однако известная горькая настойка не обеспечивает технического результата заявляемого изобретения, что обусловлено ее качественным и количественным составом, обеспечивающим горькой настойке жгучий вкус и стойкий аромат степных трав.

Задача, на решение которой направлено изобретение состоит в создании такой горькой настойки, которая благодаря новому качественному и количественному составу, обеспечила создание новых органолептических свойств, сочетающих слегка жгучий вкус с гармонично сбалансированным ароматом красного перца стручкового и полыни.

Поставленная задача решается в горькой настойке, содержащей ароматный спирт полыни, ароматный спирт красного перца стручкового, и водно-спиртовую жидкость тем, что согласно предмета изобретения, она дополнительно содержит сахар, при следующем соотношении компонентов, дм на 1000 дал готового продукта:

Ароматный спирт полыни	45-55
Ароматный спирт плодов красного перца стручкового	45-55
Сироп сахарный (65,8 %)	10-15
Водно-спиртовая жидкость	Остальное

Заявляемая совокупность существенных признаков обеспечивает результат, состоящий в придании готовому напитку слегка жгучего вкуса с гармонично сбалансированным ароматом красного перца и полыни.

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

- при приготовлении горькой настойки с содержанием компонентов меньшим, чем нижние границы заявленного интервала содержания компонентов, полученный напиток не обладает слегка жгучим вкусом и сбалансированным ароматом красного перца и полыни, преобладает аромат полыни;

- при приготовлении горькой настойки с содержанием компонентов большим, чем верхней границы заявленных интервалов содержания компонентов, полученный напиток не обладает сочетанием слегка жгучего вкуса и сбалансированного аромата красного перца и полыни, вкус жгучий, ароматы красного перца и полыни выражены резко в виде отдельных тонов.

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 показателями: прозрачная бесцветная жидкость, сочетающая слегка жгучий вкус с гармонично сбалансированным ароматом красного перца и полыни.

Пример 1. Приготовление горькой настойки осуществляют следующим образом.

Предварительно готовят ароматные спирты из растительных компонентов по любому из известных методов. Для приготовления ароматных спиртов используют: 4,9 кг полыни на 8,3 дал водно-спиртовой жидкости крепостью 50 % об., 9 кг плодов красного перца на 5,0 дал водно-спиртовой жидкости крепостью 50% об.

Для приготовления водно-спиртовой жидкости используют питьевую воду, которая прошла предварительную очистку 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 10 дал 65,8% сахарного сиропа и ароматными спиртами: полыни - 45 дм<sup>3</sup>, плодов перца красного стручкового - 45 дм<sup>3</sup>.

Смешивание компонентов горькой настойки с водно-спиртовой жидкостью осуществляют при постоянном перемешивании

Приготовленная таким образом горькая настойка обладает следующими органолептическими свойствами: бесцветная прозрачная жидкость, сочетающая слегка жгучий Вкус с гармонично слаженным ароматом красного перца и полыни.

Пример 2. Приготовление горькой настойки осуществляют аналогично примеру 1 за исключением количественного содержания компонентов, используемых для приготовления: 15 дм<sup>3</sup> 65,8% сахарного сиропа; 55 дм<sup>3</sup> ароматного спирта полыни и 55 дм<sup>3</sup> ароматного спирта плодов красного перца стручкового.

Приготовленная при таком количественном соотношении горькая настойка обладает следующими органолептическими свойствами: бесцветная прозрачная жидкость, сочетающая слегка жгучий вкус с гармонично слаженным ароматом красного перца и полыни.

Пример 3. Приготовление горькой настойки осуществляют аналогично примеру 1 за исключением количественного соотношения компонентов, используемых для ее приготовления: 9 дм<sup>3</sup> 65,8% сахарного сиропа, 40 дм<sup>3</sup> ароматного спирта полыни, 40 дм<sup>3</sup> ароматного спирта плодов красного перца стручкового.

Приготовленная с указанным соотношением компонентов горькая настойка обладает следующими органолептическими свойствами: бесцветная прозрачная жидкость, отсутствует сочетание слегка жгучего вкуса с гармонично слаженным ароматом красного перца и полыни, преобладает аромат полыни.

Пример 4. Приготовление горькой настойки осуществляют аналогично примеру 1 за исключением соотношения компонентов, используемых для ее приготовления: 16 дм<sup>3</sup> 65,8% сахарного сиропа; 57 дм<sup>3</sup> ароматного спирта полыни, 57 дм<sup>3</sup> ароматного спирта i плодов красного перца стручкового.

Приготовленная с указанным соотношением компонентов горькая настойка обладает следующими органолептическими свойствами: бесцветная жидкость, с резким i жгучим вкусом, аромат полыни и красного перца выражены резко в виде отдельных тонов.

Т а б л и ц а 1

Ароматный спирт	Загружено в куб			Выход ароматного спирта		
	Сырье, кг	Количество водно-спиртовой жидкости, дал	Крепость, % об.	В дал	В % загруженной водно-спиртовой жидкости	Крепость, % об.
Полынь	4,9–6,2	8,3	50	5,0	60	75
Плоды красного перца стручкового	9–11	5,0	50	3,0	60	75

Т а б л и ц а 2

Компоненты	Ед. изм.	Количество	Содержание эфирного масла, дм <sup>3</sup>
Ароматный спирт:			
полынь	дм <sup>3</sup>	45-55	0,015-0,019
плоды красного перца	дм <sup>3</sup>	45-55	
Сахар (в виде 65,8% сиропа)	дм <sup>3</sup>	10-15	
Сироп этиловый ректификованный высшей очистки и вода	По расчету на крепость купажа 40%.		