

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

Наиболее близким к изобретению является горькая настойка, содержащая спиртовые настои перца стручкового, коры дуба зимнего, полыни горькой, донника лекарственного, тысячелистника, чабреца, пята перечной, кориандра посевного, гвоздики, плодов мускатного ореха, корицы, кардамона, сушеной лимонной корки, масло шалфея и водно-спиртовую жидкость [Авторское свидетельство СССР № 897844, кл. С 12 G 3/06, опублик. 1982].

Заявляемое изобретение совпадает с известным по следующей совокупности существенных признаков, а именно: содержит полынь, пряности 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 новым компонентам и их количественному соотношению, обеспечила бы создание новых органолептических свойств, сочетающих мягкость вкуса и сложного пряного аромата слаженного с ароматом полыни.

Поставленная задача решается тем, что в горькой настойке, содержащей ароматные спирты полыни и пряностей, водно-спиртовую жидкость, дополнительно содержится мед, а в качестве пряностей - тмин и укроп, при следующих соотношениях компонентов,  $\text{дм}^3$  на 1000 дал готового продукта;

Ароматный спирт тмина	18,0-22,0
Ароматный спирт укропа	28,0-42,0
Ароматный спирт полыни	18,0-20,0
Мед	6,4-7,8
Водно-спиртовая жидкость	Остальное

Готовому напитку свойственен мягкий вкус в сочетании со сложным пряным ароматом, слаженным с ароматом 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 сочетанием мягкости вкуса и сложного пряного аромата, аромат полыни не ощущается;

- при приготовлении горькой настойки с содержанием компонентов большим, чем верхние границы заявленных интервалов содержания компонентов, полученный напиток не обладает сочетанием мягкости вкуса и сложного пряного аромата, во вкусе ощущаются отдельные тона исходных компонентов, с преобладанием аромата укропа.

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 мягкость вкуса и сложного пряного аромата, слаженного с ароматом 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: 1,5 кг тмина на 4,0 дал водно-спиртовой жидкости 2,3 кг укропа на 8,0 дал водно-спиртовой жидкости и 2,1 кг полыни на 4,0 дал водно-спиртовой жидкости.

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, что бы 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 из расчета на 1000 дал готового продукта с 6,4  $\text{дм}^3$  меда, 18  $\text{дм}^3$  ароматного спирта тмина. 38  $\text{дм}^3$  ароматного спирта укропа, 18  $\text{дм}^3$  ароматного спирта полыни. 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 мягкость вкуса со сложным пряным ароматом, слаженным с ароматом полыни.

Пример 2. Приготовление горькой настойки осуществляют аналогично примеру 1 за исключением количественного содержания компонентов. Для приготовления 1000 дал горькой настойки используют: 22 дм<sup>3</sup> ароматного спирта тмина, 42 дм<sup>3</sup> ароматного спирта укропа, 22 дм<sup>3</sup> ароматного спирта полыни, 7,8 дм<sup>3</sup> меда, водно-спиртовая жидкость крепостью 40% об. -остальное.

Приготовленная при таком количественном соотношении горькая настойка обладает следующими органолептическими свойствами: бесцветная прозрачная жидкость, сочетающая мягкость вкуса со сложным пряным ароматом, слаженным с ароматом полыни.

Пример 3. Приготовление горькой настойки осуществляют аналогично примеру 1 за исключением количественного соотношения компонентов. Для приготовления 1000 дал горькой настойки используют: 16 дм<sup>3</sup> ароматного спирта тмина, 36 дм<sup>3</sup> ароматного спирта укропа, 16 дм<sup>3</sup> ароматного спирта полыни, 6 дм<sup>3</sup> меда, водно-спиртовая жидкость крепостью купажа 40% - остальное.

Приготовленная с указанным соотношением компонентов горькая настойка обладает следующими органолептическими свойствами: бесцветная прозрачная жидкость, отсутствует сочетание мягкости вкуса и сложногопряного аромата, аромат полыни не ощущается.

Пример 4. Приготовление горькой настойки осуществляют аналогично как и в примере 1 за исключением соотношения компонентов. Для приготовления 1000 дал горькой настойки используют: 24 дм<sup>3</sup> ароматного спирта тмина, 44 дм<sup>3</sup> ароматного спирта укропа, 24 дм<sup>3</sup> ароматного спирта полыни, 8 дм<sup>3</sup> меда, водно-спиртовая жидкость крепостью 40% - остальное.

Приготовленная с указанным соотношением компонентов горькая настойка обладает следующими органолептическими свойствами: бесцветная жидкость, слегка опалесцирующая, вкус жгучий, отсутствует сложный пряный аромат, во вкусе ощущается отдельные тона исходных компонентов с преобладанием аромата укропа.

**Т а б л и ц а 1**

Ароматный спирт	Загружено в куб			Выход ароматного спирта		
	Сырье, кг	Водно-спиртовая жидкость, дал	Крепость, об. %	Дал	В % загруженной водно-спиртовой жидкости	Крепость, об. %
Тмин	1,5–1,8	4,0	50,0	2,0	50	70
Укроп	2,3–2,5	8,0	50,0	4,0	50	70
Полынь	2,1–2,3	4,0	50,0	2,0	50	70

**Т а б л и ц а 2**

Компоненты	Ед. изм.	Количество	Содержание эфирного масла, дм
Ароматный спирт:			
Тмина	дм <sup>3</sup>	18–22	0,099–0,11
Укропа	дм <sup>3</sup>	38–42	0,071–0,073
Полыни	дм <sup>3</sup>	18–22	0,008–0,01
Мед	дм <sup>3</sup>	6,4–7,8	
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода (крепость 40%)		Остальное	