

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікero-горілчаного виробництва, до складів настоянок гірких.

Відомий алкогольний напій - горілка "Суханівська" (Рецептури лікero-горілчаних напоїв і горілок. - К., 1994. - С.262), яка вміщує на 1000дал:

Компоненти	Одиниця вимі
Цукор	кг
Гідрокарбонат натрію	кг
Лимонна кислота	кг
Спирт етиловий	дм ³
ректифікований "Екстра" та вода питна пом'якшена	

По даній рецептурі отримують алкогольний напій - горілку міцністю 40об.% з м'яким горілчаным смаком і характерним горілчаным ароматом.

Недоліками цієї горілки є неоригінальні органолептичні показники.

Найбільш близькою за складом є настоянка "Клюквенная" (Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. - М., 1981. - С.120), яка вміщує на 1000дал:

Компоненти	Одиниця вимірювання
Клюквенний морс 1 та 2 зливу	дм ³
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³
Лимонна кислота	кг
Барвник харчовий червоний	кг
Спирт етиловий	дм ³
ректифікований вищої очистки та вода	

Витрата Інгрeдієнтів на 1000дал:

Компоненти	
Клюква	
Цукор	
Лимонна кислота	
Барвник харчовий червоний	

По даній рецептурі отримують настоянку міцністю 20об.% з кисло-солодким смаком і ароматом клюкви.

Недоліками цієї настоянки гіркої є невисокі органолептичні показники, в саме поширений без оригінальності смак одного з компонентів, при загальній великій їх кількості.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення настоянки гіркої з високими органолептичними показниками, а саме з оригінальним м'яким з кислуватим присмаком клюкви смак і аромат лісових ягід клюкви з малиною, шляхом підбору легкодоступних напівфабрикатів-інгрeдієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що настоянка гірка, яка має у своєму складі спирт

етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, цукор, кислоту лимонну, барвник та компонент клюкви, згідно винаходу, додатково містить двовуглекислий натрій, як компонент клюкви містить ароматизатор "Клюква" фірми Буш Боак Аллен, а як барвник містить барвник "Малиновий" Н7110 фірми Буш Боак Аллен при такому співвідношенні інгрeдієнтів, мас. %:

Цукор	0,08 - 0,12
Кислота лимонна	0,003 - 0,007
Двовуглекислий натрій	0,008 - 0,012
Ароматизатор "Клюква" фірми Буш Боак Аллен	0,008 - 0,012
Барвник "Малиновий" Н7110 фірми Буш Боак Аллен	0,00008 - 0,00012
Спирт етиловий ректифікований	40
Вода питна пом'якшена	Решта

Поєднання смакових інгрeдієнтів у настоянці гіркій, таких як цукор, двовуглекислий натрій та кислота лимонна разом з ароматизатором "Клюква" фірми Буш Боак Аллен, надає настоянці оригінальні смакові якості, а саме м'який з кислуватим присмаком клюкви смак, причому цукор та двовуглекислий натрій пом'якшують смак горілчаного виробу, нейтралізуючи характерну пекучу гіркоту. Поєднання ароматичних інгрeдієнтів, таких як ароматизатор "Клюква" фірми Буш, Боак Аллен та барвник "Малиновий" Н7110 фірми Буш Боак Аллен, надає напою аромату лісових ягід - клюкви з малиною, що підкреслюється своєрідним малиновим кольором. Разом зі спиртом етиловим ректифікованим та водою питною пом'якшеною отримуємо настоянку гірку з оригінальним м'яким з кислуватим присмаком клюкви смак і аромат лісових ягід клюкви з малиною.

Настоянка гірка готується у такій послідовності.

Спочатку готують сортировку - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки, додають розведений до сиропу концентрацією 65,8мас.% цукор, перемішують, задають розведені у питній пом'якшеній воді двовуглекислий натрій, лимонну кислоту, барвник "Малиновий" Н7110 фірми Буш Боак Аллен та ароматизатор "Клюква" фірми Буш Боак Аллен, причому інгрeдієнти розводять у 10-кратній кількості води питної пом'якшеної, взятої з загального розрахункового об'єму, і після задання кожного інгрeдієнту купаж ретельно перемішують. Потім фільтрують, після лабораторно визначають фізико-хімічні показники і органолептичні дані настоянки гіркої та в разі необхідності уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту.

Приклад конкретного виконання.

У купажний чан об'ємом 100л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 40л і воду питну пом'якшену в кількості 58,875л та готують сортировку - водно-спиртову суміш, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки. Після цього в купажний чан вносять розведений до сиропу концентрацією 65,8мас.% цукор в кількості 0,10кг, перемішують, задають розведені у питній пом'якшеній воді двовуглекислий натрій в кількості 0,010кг, лимонну кислоту в кількості 0,005кг, барвник "Малиновий" Н7110 фірми Буш Боак Аллен в кількості 0,00010кг та ароматизатор "Клюква" фірми Буш Боак Аллен в кількості 0,010кг, причому інгрeдієнти розводять у 10-кратній кількості води

питної пом'якшеної, взятої з загального розрахункового об'єму, перемішують та залишають на 1 - 2 години на відпочинок для проходження асиміляції компонентів, фільтрують, після чого лабораторно визначають фізико-хімічні показники, а саме міцність купажу, та в разі необхідності уточнюють її, додаючи необхідну кількість спирту етилового ректифікованого в залежності від температури навколишнього середовища. Проводять органолептичну оцінку готового напою. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаній рецептурі отримують настоянку гірку міцністю 40об.% з оригінальним м'яким з кислуватим присмаком клюкви смак і аромат лісових ягід клюкви з малиною.

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,5.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Настоянка гірка готується промисловим способом на базі наявного на лікero-горілчаному підприємстві обладнання.

Таблиця

Інгредієнти на 100 л	Приклади				
	1	2	3	4	5
Цукор (кг)	0,07	0,08	0,10	0,12	0,13
Кислота лимонна (кг)	0,002	0,003	0,005	0,007	0,008
Двовуглекислий натрій (кг)	0,007	0,008	0,010	0,012	0,013
Ароматизатор "Клюк-ва" фірми Буш Боак Аллен (кг)	0,007	0,008	0,010	0,012	0,013
Барвник "Малиновий" Н7110 фірми Буш Боак Аллен (кг)	0,00007	0,00008	0,00010	0,00012	0,00013
Спирт етиловий ректифікований (л)	40	40	40	40	40
Вода питна пом'якшена (л)	59,914	59,901	59,875	59,849	59,836
Висновки	Слабкий незлагоджений смак, аромат горілчаний	Помічено м'який кислуватий смак, помічено аромат клюк-ви	М'який з кислуватим присмаком клюкви смак, аромат клюк-ви з малиною	М'який кислуватий смак клюк-ви, чіткий аромат клюк-ви з малиною	Різкий незлагоджений кислуватий смак, нав'язливий аромат клюк-ви
Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі	8,9	9,3	9,5	9,2	8,7