



УКРАЇНА

(19) UA (11) 40530 (13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАСТОЙКА ГІРКА "ПЕРЦІВКА КІРОВОГРАДСЬКА"

(21) 2001052991

(22) 03.05.2001

(24) 16.07.2001

(33) UA

(46) 16.07.2001, Бюл. № 6, 2001 р.

(72) Савченко Юрій Валентинович

(73) Товариство з обмеженою відповідальністю
"ДИЗАЙН-ЄВРОБУД", UA

(57) Настойка гірка, що містить спирт етиловий ректифікований, воду пом'якшену, ароматний спирт

червоного перцю, яка **відрізняється** тим, що додатково містить колер і настій кори дуба при наступному співвідношенні інгредієнтів, об. %:

ароматний спирт червоного перцю	1,1-1,3
настій кори дуба I і II зливу	0,2-0,24
колер	0,4-0,7
водно-спиртова рідина з розрахунку на міцність 40 об. %	решта.

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме - до лікєро-горілочного виробництва, до композицій інгредієнтів для настоек гірких.

Відома настойка гірка "Діброва" (див.: Рецептuri лікєро-горілочаних напоїв і горілок. - К., 1994. - С. 152), яка містить наступні компоненти у співвідношенні, об. %:

ароматний спирт соснових бруньок	7,5
вода питна	з розрахунку на міцність купажу 40 об. %
пом'якшена	
спирт етиловий	з розрахунку на міцність купажу 40 об. %
ректифікований	

По зазначеній рецептурі одержують настойку гірку зі смаком, властивим настойці гіркій і характерним ароматом соснових бруньок.

Найбільш близькою по композиції інгредієнтів до винаходу є настойка гірка "Гайдамацька" (див.: Рецептuri лікєро-горілочаних напоїв і горілок. - К., 1994. - С. 146), що містить на 1000 дал:

вода питна	з розрахунку на міцність купажу 40 об. %
зм'якшена, дм ³	
спирт етиловий	з розрахунку на міцність купажу 40 об. %
ректифікований, дм ³	
ароматний спирт тмину, дм ³	3,0
ароматний спирт червоного перцю дм ³	6,0.

По зазначеній рецептурі одержують настойку гірку міцністю 40 об. % зі злегка пекучим смаком, з ароматом кмину.

В основу винаходу поставлено задачу створення такої композиції інгредієнтів для настоек гіркої, в якій шляхом підбору співвідношення інгредієнтів, таких як колер, ароматний спирт червоного перцю, настій кори дуба забезпечується отриман-

ня настоек гіркої з оригінальними смаковими показниками.

Поставлена задача вирішується тим, що настойка гірка, що містить спирт етиловий ректифікований, воду пом'якшену та ароматний спирт червоного перцю, додатково містить колер та настій кори дуба при наступному співвідношенні інгредієнтів, об. %:

ароматний спирт червоного перцю	1,1-1,3
настій кори дуба I і II зливу	0,2-0,24
колер	0,4-0,7
водно-спиртова рідина з розрахунку на міцність 40 об. %	решта.

Витрата інгредієнтів на 1000 дал:

перець стручковий червоний, кг	18,3-21,7
колер, дм ³	40,0-70,0
кора дуба, кг	1,9-2,9
водно-спиртова рідина з розрахунку на міцність 40 об. %	решта.

Завдяки сполученню інгредієнтів у даному алкольному виробі, таких як спирт етиловий ректифікований, вода пом'якшена, ароматний спирт червоного перцю, колер і настій кори дуба, одержуємо настойку гірку міцністю 40 об. % із злегка пекучим смаком і складним ароматом, без виділення аромату окремих інгредієнтів.

Настойка гірка готується в такий спосіб.

У купажний чан - емальовану ємність - задають спирт етиловий ректифікований із розрахунку на міцність 40 об. %, 1/2 частину води, колер, залишок води та настій кори дуба. Після внесення кожного інгредієнта купаж ретельно перемішується.

Після повного готування купажу останній перемішують протягом 15-20 хвилин для остаточного

з'єднання і асимілювання всіх інгредієнтів і фільтрують на фільтр-пресі.

Приклад конкретного виконання

На виготовлення 100,0 дм³ настойки гіркої за-
дають при ретельному перемішуванні 1,2 дм³
ароматного спирту червоного перцю, 0,2 дм³ на-
стою кори дуба та 0,5 кг колера.

Після остаточного перемішування та фільтра-
ції отриманий продукт проходить лабораторні до-
слідження. При необхідності міцність настойки гір-
кої коректують. Готову настойку гірку передають
на лінію розливу.

По зазначеній рецептурі одержують настойку
гірку міцністю 40 об. % з наступними органолепти-
чними показниками.

Колір прозорий світло-жовтий.

Смак злегка пекучий.

Аромат оригінальний складний.

Дегустаційний бал по 10-ти-бальній систе-
мі - 9,5.

Оптимальний підбір композиції інгредієнтів
здійснювався експериментально.

Приклади 1-5. Виготовлення настойки гіркої
"Перцівка Кіровоградська" у всіх прикладах здійс-
нено вищенаведеним способом з використанням
інгредієнтів у кількості, наведеній в таблиці.

Результати дегустації були занесені в табли-
цю. З таблиці видно, що найкращими прикладами
є 2, 3 і 4 приклади. Приклад 1 і 5 є незадовільни-
ми, чому відповідають низькі дегустаційні оцінки.

Настойка гірка "Перцівка Кіровоградська" готу-
ється виробничим способом на основі стандартно-
го обладнання лікєро-горілкового підприємства.

Таблиця

Приклади Інгредієнти на 100 дм ³	1	2	3	4	5
Ароматний спирт черво- ного перцю, дм ³	1,0	1,1	1,2	1,3	1,4
Настій кори дуба, дм ³	0,10	0,2	0,22	0,24	0,26
Колер, кг	0,2	0,4	0,5	0,7	0,9
Спирт етиловий ректифі- кований, дм ³	38	38	40	42	42
Вода пом'якшена, дм ³	61,995	61,99	59,98	57,97	57,65
Висновки	Смак розла- джений, ко- лір не наси- чений	Смак злаго- джений, аромат складний, колір відпо- відає	Смак злаго- джений, аромат складний, колір відпо- відає	Смак злаго- джений, аромат складний, колір відпо- відає	Смак розла- джений, ко- лір переси- чений
Дегустаційний бал по 10- ти бальній системі	8,8	9,3	9,5	9,4	8,9

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку _____ 2001 р. Формат 60x84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.
(044) 268-25-22