



УКРАЇНА

(19) UA (11) 40700 (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) НАПІЙ ГІРКА НАСТОЯНКА "РОМ-КОРОНА"

(21) 2001053096

(22) 06.05.2001

(24) 15.08.2001

(46) 15.08.2001, Бюл. № 7, 2001 р.

(72) Савченко Юрій Валентинович

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІ-  
ДАЛЬНІСТЮ "ДИЗАЙН-ЄВРОБУД"(57) Напій гірка настоянка, що містить спирт ети-  
ловий ректифікований, воду пом'якшену, аромати-  
затор, яка **відрізняється** тим, що додатково  
містить цукровий сироп, морс чорносливовий,  
настій дуба, лимонну кислоту та колер, а як аро-матизатор містить ароматизатор "Ром" Д0807  
фірми «Буш Боак Аллен», при наступному  
співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал:

ароматизатор "Ром" Д0807	
фірми «Буш Боак Аллен»	2-3
цукровий сироп	115-120
настій дуба, дм <sup>3</sup>	500-600
морс чорносливовий	50-60
кислота лимонна	1-2
колер	30-34
водно-спиртова рідина з розра- хунку на міцність купажу 35 об. %	решта

Винахід відноситься до харчової промисло-  
вості, а саме до лікєро-горілчаного виробництва,  
до композицій інгредієнтів для напоїв гірких насто-  
йок.

Найбільш близькою по композиції інгредієн-  
тів до винаходу, що заявляється, є гірка настоянка  
"ДЖИН ТВИГС" (див. патент України №22702 А,  
офіційний бюлетень "Промислова власність" № 3,  
1998 р.), яка містить, об. %:

ароматизатор "Джин" ВС5549	
фірми "Буш Боак	
Аллен Аллен"	0,005-0,011
спирт етиловий рек-	
тифікований	38-42
вода пом'якшена	решта

По зазначеній рецептурі одержують настоян-  
ку гірку з присмаком джину і характерним горілча-  
ним ароматом.

В основу винаходу поставлено задачу ство-  
рення такої композиції інгредієнтів для напою гір-  
кої настоянки, в якій шляхом додаткового вводу та  
підбору співвідношення інгредієнтів таких як цук-  
ровий сироп, колер, морс чорносливовий, лимонна  
кислота і настій дуба, забезпечується отримання  
напою гіркої настоянки з оригінальними смаковими  
показниками.

Поставлена задача вирішується тим, що на-  
пій гірка настоянка, що містить спирт етиловий  
ректифікований, воду пом'якшену, ароматизатор,  
додатково містить цукровий сироп, колер, морс  
чорносливовий, лимонну кислоту та настій дубу, а  
в якості ароматизатору містить ароматизатор

"Ром" Д 0807 фірми "Буш Боак Аллен Аллен", при  
наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

ароматизатор "Ром" Д0807	
фірми "Буш Боак Аллен	
Аллен"	0,02-0,03
цукровий сироп	1,15-1,20
настій дубу	5,0-6,0
морс чорносливовий	0,5-0,6
кислота лимонна	0,01-0,02
колер	0,25-0,3
спирт етиловий	з розрахунку на
ректифікований	міцність купажу
	35 об. %
вода пом'якшена	решта
Витрата інгредієнтів, кг/1000 дал:	
ароматизатор "Ром" Д0807	
фірми "Буш Боак Аллен	
Аллен"	2-3
цукор	100-150
настій дубу	500-600
чорнослив	17-20
кислота лимонна	1-2
колер	30-34

Завдяки сполученню інгредієнтів у даному  
виробі, таких як спирт етиловий ректифікований,  
вода пом'якшена, цукровий сироп, колер, морс  
чорносливовий, настій дубу, лимонна кислота та  
ароматизатор "Ром" Д 0807 фірми «Буш Боак Ал-  
лен Аллен» одержуємо напій гірку настоянку міц-  
ністю 35 об. % з м'яким приємним смаком і арома-  
том рому.

Напій гірка настоянка готується в такий спосіб:

У купажний чан задають спирт етиловий ректифікований із розрахунку на міцність 35 об.%, потім 1/2 частину пом'якшеної води, цукровий сироп, морс чорносливовий, настій дуба, колер, лимонну кислоту, залишок пом'якшеної води та ароматизатор "Ром" Д 0807 фірми «Буш Боак Аллен». Після внесення кожного інгредієнта купаж ретельно перемішують.

Після повного готування купажу його перемішують протягом 15-20 хвилин для остаточного з'єднання всіх інгредієнтів і фільтрують на фільтрпресі.

**Приклад** конкретного виконання.

На виготовлення 100,0 дм<sup>3</sup> напою гіркої настоянки задають при ретельному перемішуванні спирт етиловий ректифікований 35,0 дм<sup>3</sup>, 1/2 частину пом'якшеної води, цукровий сироп 1,15 кг, колер 0,3 кг, лимонну кислоту 0,015 кг, морс чорносливовий 0,55 кг, настій дуба 0,55 кг, ароматизатор "Ром" Д 0807 фірми «Буш Боак Аллен» 0,02 кг та залишок пом'якшеної води.

Після остаточного перемішування та фільтрації проводять лабораторні дослідження отриманого продукту. При необхідності міцність напою гіркої настоянки коректують. Готовий напій гірку настоянку передають на лінію розливу.

По зазначеній рецептурі одержують напій гірку настоянку з наступними показниками.

Фізико-хімічні:

міцність 35 об. %, масова концентрація цукру 15,0 г на 100 см<sup>3</sup>, масова концентрація кислот 0,2 г на 100 см<sup>3</sup>.

Органолептичні:

колір прозорий коричневий  
смак м'який  
аромат рому.

Дегустаційний бал по 10-бальній системі - 9,8.

Оптимальний підбір композиції інгредієнтів здійснювався експериментально.

**Приклади 1-5.** Виготовлення напою гіркої настоянки "РОМ-КОРОНА" у всіх прикладах здійснено вищенаведеним способом з використанням інгредієнтів у кількості, наведеній в таблиці.

Результати дегустації були занесені в таблицю. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2-й, 3-й і 4-й. Приклади 1-й і 5-й є незадовільними, чому відповідають низькі дегустаційні оцінки.

Напій гірка настоянка "РОМ-КОРОНА" готується виробничим способом на основі стандартного обладнання лікєро-горілочного підприємства.

Інгредієнти на 100 дм <sup>3</sup>	Приклади				
	1	2	3	4	5
Настій дуба, дм <sup>3</sup>	4,5	5,0	5,5	6,0	6,5
Цукровий сироп, кг	0,12	1,15	1,17	1,20	1,23
Колер, кг	0,28	0,30	0,32	0,34	0,36
Морс чорносливовий, кг	0,45	0,50	0,55	0,60	0,65
Кислота лимонна, кг	0,005	0,010	0,015	0,020	0,025
Ароматизатор "Ром" Д0807, кг	0,015	0,020	0,025	0,030	0,035
Водно-спиртова рідина	З розрахунку на міцність купажу 35 об.%				
Висновки	Смак розладжений, колір не насичений	Смак злагоджений, аромат складний, колір у відповідності	Смак злагоджений, аромат складний, колір у відповідності	Смак злагоджений, аромат складний, колір у відповідності	Смак розладжений, колір пересичений
Дегустаційний бал по 10-бальній системі	9,2	9,8	9,8	9,8	9,2

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»

Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101

(03122) 3 – 72 – 89 (03122) 2 – 57 – 03