



УКРАЇНА

(19) UA (11) 40704 (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 НАСТОЙКА "РОМ ЧОРНЕ ДЕРЕВО"

(21) 2001053148

(22) 08.05.2001

(24) 15.08.2001

(46) 15.08.2001, Бюл. № 7, 2001 р.

(72) Савченко Юрій Валентинович

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬ-
НІСТЮ "ДИЗАЙН-ЄВРОБУД"(57) Напій - гірка настойка, що містить спирт ети-
ловий ректифікований, воду пом'якшену, цукровий
сироп, морс чорносливовий, настій дуба та колер,
яка **відрізняється** тим, що додатково міститьароматизатор "Ром" при наступному співвідно-
шенні інгредієнтів, мас %:

ароматизатор "Ром" д 0807	0,032-0,05
настій дуба, л	3,5-4,0
морс чорносливовий, л	0,05-0,06
цукровий сироп	1,15-1,20
колер	0,2-0,27
суміш спирту етилового рек- тифікованого і води пом'як- шеної з розрахунку на міцність 40 об. %	решта

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

Найбільш близькою по композиції інгре-
дієнтів до винаходу, що заявляється, є настоянка
гірка "Запорізька" (див. патент України № 22933 А.
Промислова власність. Офіційний бюлетень № 3,
1998 р.), яка містить наступні компоненти у співвід-
ношенні, об. %:

водно-спиртовий настій материнки	0,3-0,66
водно-спиртовий настій буркуну	1,0-1,88
водно-спиртовий настій помаранчевої кірки	0,4-1,2
водно-спиртовий настій кориці	0,24-0,40
водно-спиртовий настій мускатного горіху	0,1-0,188
водно-спиртовий настій кардамону	0,1-0,188
водно-спиртовий настій гвоздики	0,02-0,044
коньяк	2,0-3,0
цукровий сироп 65,8 %-ний	0,3-0,62
колер	0,04-0,1
вода питна пом'якшена	з розрахунку на міцність купажу 38 об. %
спирт етиловий ректифі- кований	з розрахунку на міцність купажу 38 об. %

По зазначеній рецептурі одержують настой-
ку гірку зі смаком, властивим настойці гіркій і ха-
рактерним ароматом.

В основу винаходу поставлено задачу ство-
рення такої композиції інгредієнтів для напою - гір-
ка настойка, в якій шляхом підбору співвідношення
інгредієнтів, таких як цукровий сироп, колер, морс
чорносливовий, настій дуба та ароматизатор, за-
безпечується отримання напою - гіркої настойки з
оригінальними смаковими показниками без засто-
сування настоїв складного готування.

Поставлена задача вирішується тим, що на-
пій - гірка настойка, що містить спирт етиловий
ректифікований, воду пом'якшену, цукровий сироп,
колер, морс чорносливовий та настій дуба, додат-
ково містить ароматизатор "Ром" фірми "Буш Боак
Аллен" при наступному співвідношенні інгредієн-
тів, мас. %:

ароматизатор "Ром" Д 0807	0,032-0,05
настій дуба, л	3,5-4,0
морс чорносливовий, л	0,05-0,06
цукровий сироп	1,15-1,20
колер	0,2-0,27
суміш спирту етилового ректи- фікованого і води пом'якшеної з розрахунку на міцність 40 об. %	решта
Витрата інгредієнтів кг/1000 дал:	
ароматизатор "Ром"	3,2-5,0
цукор	90-110
настій дуба міцністю 40-43%, л	350-400
чорнослив	20-25
колер	20-27
суміш спирту етилового	з розра-

ректифікованого і хунку на міцність
води пом'якшеної 40 об. %

Завдяки сполученню інгредієнтів у даному виробі, таких як спирт етиловий ректифікований, вода пом'якшена, цукровий сироп, морс чорносливовий, настій дуба, колер та ароматизатор "Ром" одержуємо напій - гірку настойку міцністю 40 об. % із смаком злегка пекучим коньячним і складним ароматом з виділенням аромату окремих інгредієнтів.

Напій - гірка настойка готується в такий спосіб:

У купажний чан - емальовану ємність - задається спирт із розрахунку на міцність 40 об. %, частина води з загальної розрахованої кількості, цукровий сироп, морс чорносливовий, настій дуба, колер, залишок води та ароматизатор. Після внесення кожного інгредієнта купаж ретельно перемішується.

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

Приклад конкретного виконання.

На виготовлення 100,0 дм³ напою - гіркої настойки задають при ретельному перемішуванні спирт етиловий ректифікований в кількості 40,0 дм³, 1/2 частину води, цукровий сироп в кількості 1,15 дм³, морс чорносливовий у кількості 0,05 дм³, настій дуба у кількості 3,5 дм³, колер в кількості 0,2

кг, ароматизатор "Ром" в кількості 0,032 кг та залишок води.

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

По зазначеній рецептурі одержують прозорий напій - гірку настойку міцністю 40 об. %, темно-коричневого кольору з смаком злегка пекучим коньячним і складним ароматом з виділенням аромату окремих інгредієнтів.

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

Оптимальний підбір композиції інгредієнтів здійснювався експериментально.

Приклади 1-5. Виготовлення напою - гіркої настойки "РОМ ЧОРНЕ ДЕРЕВО" 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, 3 і 4 приклади. Приклади 1 і 5 є незадовільними, чому відповідають низькі дегустаційні оцінки.

Напій - гірка настойка "РОМ ЧОРНЕ ДЕРЕВО" готується виробничим способом на основі стандартного обладнання лікєро-горілчаного підприємства.

Інгредієнти на 100 дм ³	Приклади				
	1	2	3	4	5
Настій дуба, дм ³	3	3,2	3,5	3,7	4
Цукор, кг	0,8	0,9	1,0	1,10	1,20
Колер, кг	0,15	0,20	0,25	0,27	0,30
Чорнослив, кг	0,1	0,2	0,22	0,25	0,30
Ароматизатор "Ром" Д 0807, кг	0,025	0,032	0,04	0,05	0,06
Спирт етиловий ректифікований, дм ³	Із розрахунку 40 об. %				
Вода пом'якшена, дм ³	Решта				
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-ти 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