



УКРАЇНА

(19) UA (11) 41803 (13) A  
(51) 7 C12G3/06МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ИНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) ГІРКА НАСТОЙКА "ГІРКИЙ ШОКОЛАД"

(21) 2001064062

(22) 13.06.2001

(24) 17.09.2001

(46) 17.09.2001, Бюл. № 8, 2001 р.

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДА-  
ЛЬНІСТЮ "ДИЗАЙН-СВРОБУД"(57) Гірка настойка, що містить спирт етиловий ре-  
ктифікований вищого очищення, воду пом'якшену,  
цукровий сироп, яка **відрізняється** тим, що додат-  
ково містить колер, ароматизатори "Шоколад" та"Кофе" при наступному співвідношенні інгредієнтів  
на 1000 дал:

ароматизатор "Шоколад", кг	1,4-1,6
ароматизатор "Кофе", кг	0,25-0,35
колор, кг	75-85
цукровий сироп 65,8%	550-650

спирт етиловий ректифікований ви-  
щого очищення і вода пом'якшена з  
розрахунку на міцність 35об.%, дм<sup>3</sup> рештаВинахід відноситься до харчової промисловос-  
ті, а саме до лікєро-горіпчаного виробництва, до  
композицій інгредієнтів для гірких настоек.Найбільш близькою по композиції інгредієнтів  
до винаходу, що заявляється, є гірка настоянка  
"ЗА МИЛИХ ДАМ" (див. патент України № 24731 А.  
Офіційний бюлетень "Промислова власність"  
№ 5, 1998 р.), яка містить, об. %:

ароматизатор "Чор- на смородина" D 17-07 фірми "Буш Боак Аппен"	0,006-0,01
цукровий сироп 65,8%-вий	0,8-1,2
спирт етиловий ре- ктифікований	38-42
вода пом'якшена	решта

По зазначеній рецептурі одержують гірку нас-  
тойку зі смаком, властивим настойці гіркій і сморо-  
диновим ароматом.В основу винаходу поставлено задачу ство-  
рення такої композиції інгредієнтів для гіркої нас-  
тойки, в якій шляхом підбору співвідношення цук-  
рового сиропу з додатково введеними інгредієнта-  
ми, такими як колер та ароматизатори "Шоколад" і  
"Кофе", забезпечується отримання гіркої настойки  
з оригінальними смаковими показниками.Поставлена задача вирішується тим, що гірка  
настойка, яка містить спирт етиловий ректифікова-  
ний вищого очищення, воду пом'якшену, та цукро-  
вий сироп додатково містить колер, та ароматиза-  
тори "Шоколад" і "Кофе" при наступному співвідно-

шенні інгредієнтів на 1000 дал:

ароматизатор "Шоко- лад", кг	1,4-1,6
ароматизатор "Кофе", кг	0,25-0,35
цукровий сироп 65,8%- вий, дм <sup>3</sup>	550-650
колор, кг	75-85

спирт етиловий ректи-  
фікований вищого очи-  
щення і вода пом'якше-  
на з розрахунку на міц-  
ність 35об.%, дм<sup>3</sup> рештаЗавдяки сполученню інгредієнтів у даному ви-  
робі, таких як спирт етиловий ректифікований ви-  
щого очищення, вода пом'якшена, цукровий сироп,  
колор та ароматизатори "Шоколад" і "Кофе" одер-  
жуємо гірку настойку міцністю 35об.% з м'яким,  
злегка пекучим смаком та ароматом шоколаду. Гі-  
рка настойка готується в такий спосіб:Спочатку задають у купажний чан спирт з роз-  
рахунку на міцність 35об.%, потім 1/2 частину во-  
ди, цукровий сироп, колер, залишок води та аро-  
матизатори. Після внесення кожного інгредієнта  
купаж ретельно перемішують.Після повного готування купажу останній пере-  
мішують протягом 15-20 хвилин для остаточного  
з'єднання всіх інгредієнтів, витримують і фільтру-  
ють на фільтр-пресі. Приклад конкретного вико-  
нання.На виготовлення 100,0 дм<sup>3</sup> гіркої настойки за-  
дають при ретельному перемішуванні спирт ети-  
ловий ректифікований вищого очищення в кількос-

(13) A

(11) 41803

(19) UA

ті 35,0 дм<sup>3</sup>, 1/2 частину води, цукровий сироп в кількості 6 дм<sup>3</sup>, колер в кількості 0,8 кг, залишок води, ароматизатор "Шоколад" в кількості 0,015 кг і ароматизатор "Кофе" в кількості 0,003 кг.

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

По зазначеній рецептурі одержують гірку настойку "ГІРКИЙ ШОКОЛАД" з наступними показниками:

міцність	35 об. %
колір	коричневий
смак	м'який, злегка пекучий
аромат	шоколаду

Дегустаційний бал по 10-ти-бальної системі – 9,8.

Оптимальний підбір композиції інгредієнтів здійснювався експериментальне.

Приклади 1-5. Виготовлення гіркої настойки "ГІРКИЙ ШОКОЛАД" у всіх прикладах здійснено вищенаведеним способом з використанням інгредієнтів у кількості, наведеній в таблиці.

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

Гірка настойка "ГІРКИЙ ШОКОЛАД" готується виробничим способом на основі стандартного обладнання лікєро-горілкового підприємства.

Таблиця

приклади інгредієнти на 1000 дал	1	2	3	4	5
цукровий сироп 65,8 %-ий, дм <sup>3</sup>	500	550	600	650	700
колер, кг	70	75	80	85	90
ароматизатор "Шоколад", кг	1,3	1,4	1,5	1,6	1,7
ароматизатор "Кофе", кг	0,20	0,25	0,30	0,35	0,40
спирт етиловий ректифікований вищого очищення і вода пом'якшена з розрахунку на міцність 35 об. %, дм <sup>3</sup>	решта				
висновки	смак розладжений, колір не насичений.	смак злагоджений, аромат і колір відповідає.	смак злагоджений, аромат і колір відповідає.	смак злагоджений, аромат і колір відповідає.	смак розладжений, колір пересичений.
Дегустаційний бал по 10-ти бальної системі	9,2	9,7	9,8	9,7	9,3