



УКРАЇНА

(19) UA (11) 41805 (13) A
(51) 7 C12G3/06МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГІРКА НАСТОЙКА "ФРУКТОВА"

1	2
(21) 2001064065	ароматизатор "Апельсин", кг 3,5-4,5
(22) 13.06.2001	барвник "Тартразин", кг 0,13-0,15
(24) 17.09.2001	цукровий сироп 65,8%-ий, дм ³ 550-650
(46) 17.09.2001, Бюл. № 8, 2001 р.	колер, кг 20-22
(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ДИЗАЙН-ЄВРОБУД"	лимонна кислота, кг 1,8-2,2
(57) Гірка настойка, що містить спирт етиловий ректифікований вищого очищення, воду пом'якшену, цукровий сироп, колер, лимонну кислоту, яка відрізняється тим, що додатково містить ароматизатор "Апельсин" та барвник "Тартразин" при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал:	спирт етиловий ректифікований вищого очищення і вода пом'якшена з розрахунку на міцність 35 об. %, дм ³ решта

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

Найбільш близькою по композиції інгредієнтів до винаходу, що заявляється, є гірка настойка "Чернігівська" (Рецептури лікєро-водочних изделий и водок. М., 1981, ст. 234), яка містить на 1000дал наступні компоненти:

ароматний спирт "Чернігівський", дм ³	220,0
лимонна кислота, кг	0,2
цукровий сироп 65,8%-вий, дм ³	230,0
колер, кг	15,0
спирт етиловий ректифікований вищого очищення і вода, з розрахунку на міцність дм ³ купажу 40об.%	

По зазначеній рецептурі одержують напій настойку гірку з пом'якшеним смаком і ароматом чорної смородини.

В основу винаходу поставлено задачу створення такої композиції інгредієнтів для гіркої настойки, в якій шляхом підбору співвідношення інгредієнтів, таких як цукровий сироп, колер, лимонна кислота та додаткового вводу ароматизатора і барвника, забезпечується отримання гіркої настойки з оригінальними смаковими показниками.

Поставлена задача вирішується тим, що гірка настойка, що містить спирт етиловий ректифікова-

ний вищого очищення, воду пом'якшену, цукровий сироп, колер і лимонну кислоту, додатково містить ароматизатор "Апельсин" та барвник "Тартразин" при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал:

ароматизатор "Апельсин", кг	3,5 - 4,5
барвник "Тартразин", кг	0,13 - 0,15
цукровий сироп, 65,8%-ний, дм ³	550 - 650
лимонна кислота, кг	1,8 - 2,2
колер, кг	20 - 22
спирт етиловий ректифікований вищого очищення і вода пом'якшена з розрахунку на міцність 35об.%, дм ³	решта

Завдяки сполученню інгредієнтів у даному виробі, таких як спирт етиловий ректифікований вищого очищення, вода пом'якшена, цукровий сироп, колер, барвник, лимонна кислота та ароматизатор "Апельсин", одержуємо гірку настойку оранжевого кольору міцністю 35об.% з м'яким, злегка пекучим смаком і апельсиновим ароматом.

Гірка настойка готується в такий спосіб: спочатку задають у купажний чан спирт з розрахунку на міцність 35об.%, потім 1/2 частину води, цукровий сироп, колер, барвник, лимонну кислоту, залишок

(13) A

(11) 41805

(19) UA

води та ароматизатор. Після внесення кожного інгредієнта купаж ретельно перемішують.

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

Приклад конкретного виконання.

На виготовлення 100,0дм³ гіркої настойки задають при ретельному перемішуванні спирт етиловий ректифікований в кількості 35,0дм³, 1/2 частину води пом'якшеної від загальної розрахованої кількості, цукровий сироп в кількості 6дм³, колер в кількості 0,21кг, барвник "Тартразин" в кількості 0,0014кг, лимонну кислоту в кількості 0,02кг, залишок води та ароматизатор "Апельсин" в кількості 0,04кг.

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 нас-

тойку "ФРУКТОВА" з наступними показниками:

міцність	35об.%
колір	оранжевий
смак	м'який, злегка пеку-
	чий

аромат	абрикоса
дегустаційний бал по 10-ти-бальній системі	9,8

Оптимальний підбір композиції інгредієнтів здійснювався експериментально.

Приклади 1-5. Виготовлення гіркої настойки "ФРУКТОВА" у всіх прикладах здійснено вищеведеним 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 "ФРУКТОВА" 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 ³	500	550	600	650	700
колєр, кг	18	20	21	22	24
лимонна кислота, кг	1,6	1,8	2,0	2,2	2,4
ароматизатор "Апельсин", кг	3,0	3,5	4,0	4,5	5,0
барвник "Тартразин", кг	0,12	0,13	0,14	0,15	0,16
спирт етиловий ректифі- кований вищого очищен- ня і вода пом'якшена з розрахунку на міцність 35 об. %, дм ³	решта				
висновки	смак розлад- жений, колір не насиче- ний.	смак злагод- жений, аромат і колір відпові- дають.	смак злагод- жений, аромат і колір відпові- дають.	смак злагодже- ний, аромат і колір відпові- дають.	смак розладже- ний, колір пе- ресичений.
Дегустаційний бал по 10- ти бальній системі	9,2	9,6	9,8	9,7	9,3