



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 41806

(13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) ГІРКА НАСТОЙКА "ПЕРСИКОВА"

(21) 2001064066

(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, воду пом'якшену, цукровий сироп,  
колер та лимонну кислоту, яка **відрізняється** тим,  
що додатково містить ароматизатор "Шнапс пер-сиковий" при наступному співвідношенні інгредієн-  
тів на 1000дал:

ароматизатор "Шнапс персиковий", кг	1,0-2,0
цукровий сироп 65,8%-вий, дм <sup>3</sup>	550-650
лимонна кислота, кг	1,8-2,2
колер, кг	25-35
спирт етиловий ректифікований ви- щого очищення і вода пом'якшена з розрахунку на міцність 35об.%	решта

Винахід відноситься до харчової промисловос-  
ті, а саме до лікєро-горілкового виробництва, до  
композиції інгредієнтів для гірких настоек.

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

ароматний спирт "Чернігівський", дм <sup>3</sup>	220,0
лимонна кислота, кг	0,2
цукровий сироп 65,8%-вий, дм <sup>3</sup>	230,0
колер, кг	15,0
спирт етиловий ре- ктифікований вищо- го очищення і вода,	з розрахунку на міцність дм <sup>3</sup> купажу 40об.%

По зазначеній рецептурі одержують гірку нас-  
тойку з пом'якшеним смаком і ароматом чорної  
смородини.

В основу винаходу поставлено задачу ство-  
рення такої композиції інгредієнтів для гіркої нас-  
тойки, в якій шляхом підбору співвідношення інгре-  
дієнтів таких як цукровий сироп, колер, лимонна  
кислота та додаткового вводу ароматизатора за-  
безпечується отримання гіркої настойки з оригіна-  
льними смаковими показниками.

Поставлена задача вирішується тим, що гірка  
настойка, що містить спирт етиловий ректифікован-  
ий вищого очищення, воду пом'якшену, цукровий

сироп, колер та лимонну кислоту, додатково мі-  
стить ароматизатор "Шнапс персиковий", при насту-  
пному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал:

ароматизатор "Шнапс персико- вий", кг	1,0 - 2,0
цукровий сироп 65,8%-вий, дм <sup>3</sup>	550 - 650
лимонна кислота, кг	1,8 - 2,2
колер, кг	25 - 35
спирт етиловий ре- ктифікований вищо- го очищення і вода пом'якшена з роз- рахунку на міцність 35об.%	решта

Завдяки сполученню інгредієнтів, таких як  
спирт етиловий ректифікований вищого очищення,  
вода пом'якшена, цукровий сироп, колер, лимонна  
кислота та ароматизатор "Шнапс персиковий" одер-  
жуємо гірку настойку міцністю 35об.% із злегка  
пекучим смаком та персиковим ароматом.

Гірка настойка готується в такий спосіб:

Спочатку задають у купажний чан спирт з роз-  
рахунку на міцність 35об.%, потім 1/2 частину води,  
цукровий сироп, колер, лимонну кислоту, залишок  
води ароматизатор. Після внесення кожного інгре-  
дієнта купаж ретельно перемішують.

Після повного готування купажу, останній пе-  
ремішують протягом 15-20 хвилин для остаточного  
з'єднання всіх інгредієнтів, витримують і фільтру-

(19) UA (11) 41806 (13) A

ють на фільтрпресі.

Приклад конкретного виконання.

На виготовлення 100,0дм<sup>3</sup> гіркої настойки задають при ретельному перемішуванні спирт етиловий ректифікований вищого очищення в кількості 35,0дм<sup>3</sup>, 1/2 частину води від загальної розрахованої кількості, цукровий сироп в кількості 6дм<sup>3</sup>, колер в кількості 0,3г, лимонну кислоту в кількості 0,02кг, залишок води та ароматизатор "Шнапс персиковий" в кількості 0,015кг. Після остаточного перемішування та фільтрації проводять лабораторні дослідження отриманого продукту. При необхідності, міцність гіркої настоянки коректують. Готову гірку настойку передають на лінію розливу.

По зазначеній рецептурі одержують гірку настойку "ПЕРСИКОВА" з наступними показниками:

Міцність 35 об. %  
Колір жовтий

Смак

Аромат

Дегустаційний бал по 10-ти-бальній системі

злегка пекучий персика

9,8

Оптимальний підбір композиції інгредієнтів здійснювався експериментально.

Приклади 1-5. Виготовлення гіркої настойки "ПЕРСИКОВА" 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 "ПЕРСИКОВА" готується виробничим способом на основі стандартного обладнання лікєро-горілчаного підприємства.

Таблиця

приклади інгредієнти на 1000 дал	1	2	3	4	5
цукровий сироп 65,8%-вий, дм <sup>3</sup>	500	550	600	650	700
колер, кг	20	25	30	35	40
лимонна кислота, кг	1,5	1,8	2,0	2,2	2,5
ароматизатор "Шнапс персиковий", кг	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5
спирт етиловий ректифікований вищого очищення і вода пом'якшена з розрахунку на міцність 35 об. %	решта				
висновки	смак розладжений, колір не насичений.	смак злагоджений, аромат і колір відповідають.	смак злагоджений, аромат і колір відповідають.	смак злагоджений, аромат і колір відповідають.	смак розладжений, колір пересичений.
дегустаційний бал по 10-бальній системі	9,2	9,6	9,8	9,7	9,3