



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 41855

(13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ИНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) ГІРКА НАСТОЙКА "МИГДАЛЬНА"

1	2
(21) 2001064064	ароматизатор "Амаретто", кг 7,0-9,0
(22) 13.06.2001	цукровий сироп 65,8%-вий, дм <sup>3</sup> 550-650
(24) 17.09.2001	колер, кг 55-65
(46) 17.09.2001, Бюл. № 8, 2001 р.	лимонна кислота, кг 1,8-2,2
(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ДИЗАЙН-ЄВРОБУД"	
(57) Гірка настойка, що містить спирт етиловий ректифікований вищого очищення, воду пом'якшену, цукровий сироп, колер та лимонну кислоту, яка відрізняється тим, що додатково містить ароматизатор "Амаретто" при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал:	спирт етиловий ректифікований вищого очищення і вода пом'якшена з розрахунку на міцність 35об.%, дм <sup>3</sup> решта

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горіпчаного 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, с. 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 ректифікований вищого очищення і вода з розрахунку на міцність купажу 40об.%, дм <sup>3</sup>	решта

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 забезпечується отримання гіркої настойки з оригінальними смаковими показниками.

Поставлена задача вирішується тим, що гірка настойка, що містить спирт етиловий ректифікований вищого очищення, воду пом'якшену, цукровий сироп, колер та лимонну кислоту, додатково містить ароматизатор "Амаретто", при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал:

ароматизатор "Амаретто", кг	7,0 - 9,0
цукровий сироп 65,8%-ний, дм <sup>3</sup>	550 - 650
лимонна кислота, кг	1,8 - 2,2
колер, кг	55 - 65
спирт етиловий ректифікований вищого очищення і вода пом'якшена з розрахунку на міцність 35об.%, дм <sup>3</sup>	решта

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

Гірка настойка готується в такий спосіб:

Спочатку задають у купажний чан спирт етиловий ректифікований вищого очищення з розрахунку на міцність 35об.%, потім  $\frac{1}{2}$  частину води пом'якшеної, цукровий сироп, колер, лимонну кислоту,

(13) A

(11) 41855

(19) UA

залишок 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 100,0дм<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 пом'якшеної від загальної розрахованої кількості, цукровий сироп 65,8%-вий в кількості 6дм<sup>3</sup>, колер в кількості 0,6кг, лимонну кислоту в, кількості 0,02кг, залишок води та ароматизатор "Амаретто" в кількості 0,08кг.

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 "МИГДАЛЬНА" з наступними показниками:

міцність  
колір

смак  
аромат  
дегустаційний  
бал по 10-баль-  
ній системі

35об.%

прозорий, світло-коричневий  
м'який, злегка пекучий  
мигдалевого горіха

9,8

Оптимальний підбір композиції інгредієнтів здійснювався експериментально.

Приклади 1-5. Виготовлення гіркої настойки "МИГДАЛЬНА" 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 "МИГДАЛЬНА" готується виробничим способом на основі стандартного обладнання лікero-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	50	55	60	65	70
лимонна кислота, кг	1,5	1,8	2,0	2,2	2,5
ароматизатор "Амаретто", кг	6,0	7,0	8,0	9,0	10
спирт етиловий ректифі- кований вищого очищен- ня і вода пом'якшена з розрахунку на міцність 35 об. %, дм <sup>3</sup>	решта				
Висновки	смак розлад- жений, колір не насиче- ний.	смак злагод- жений, аромат і колір відпові- дають.	смак злагодже- ний, аромат і колір відповіда- ють.	смак злагодже- ний, аромат і колір відповіда- ють.	смак розладже- ний, колір пе- ресичений.
Дегустаційний бал по 10-бальній системі	9,2	9,7	9,8	9,7	9,3