



УКРАЇНА

(19) UA (11) 42638 (13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГІРКА НАСТОЙКА "ВИШЕНЬКА"

(21) 2001064302

(22) 20 06 2001

(24) 15 10 2001

(33) UA

(46) 15 10 2001, Бюл. № 9, 2001 р

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ДИЗАЙН-ЄВРОБУД", UA

(57) Гірка настойка, що містить спирт етиловий ректифікований вищого очищення, воду пом'якшену, цукровий сироп та лимонну кислоту, яка відрізня-

ється тим, що додатково містить ароматизатор "Вишня" при наступному співвідношенні інгредієнтів, на 1000 дал

ароматизатор "Вишня", кг	7,0-9,0
цукровий сироп 65,8%-вий, дм ³	350-450
лимонна кислота, кг	4,5-5,5
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 лікero-горілчаного виробництва, до композицій інгредієнтів для прких настоек

Найбільш близькою за композицією інгредієнтів до винаходу, що пропонується, є гірка настойка "Черніпівська" (Рецептури лікero-водочних изделий и водок - М, 1981 - С. 234), яка містить на 1000 дал такі компоненти

ароматний спирт "Черніпівський", 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, дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40 об. %

За зазначеною рецептурою одержують напій - настойку прку з пом'якшеним смаком і ароматом чорної смородини

В основу винаходу поставлено задачу створення такої композиції інгредієнтів для пркої настоек, в якій шляхом підбору співвідношення інгредієнтів, таких як цукровий сироп, лимонна кислота та додаткового введення ароматизатора забезпечується отримання пркої настоек з оригінальними смаковими показниками

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

ароматизатор "Вишня", кг	7,0-9,0
цукровий сироп 65,8%-вий, дм ³	350-450
лимонна кислота, кг	4,5-5,5

спирт етиловий ректифікований вищого очищення і вода пом'якшена з розрахунку на міцність 35 об. %, дм³ решта

Завдяки сполученню інгредієнтів у даному виробі, таких як спирт етиловий ректифікований вищого очищення, вода пом'якшена, цукровий сироп, лимонна кислота та ароматизатор "Вишня" одержуємо прку настойку міцністю 35 об. % з приємним смаком та ароматом вишні

Гірка настойка готується в такий спосіб

Спочатку задають у купажний чан спирт етиловий ректифікований вищого очищення з розрахунку на міцність 35 об. %, потім 1/2 частину води пом'якшеної, цукровий сироп, лимонну кислоту, 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 фільтр-пресі

Приклад конкретного виконання

На виготовлення 100,0 дм³ настоянки пркої задають при ретельному перемішуванні спирт етиловий ректифікований вищого очищення в кількості 35,0 дм³, 1/2 частину води пом'якшеної від загальної розрахованої кількості, цукровий сироп в кількості 4 дм³, лимонну кислоту в кількості 0,05 кг, залишок води та ароматизатор "Вишня" в кількості 0,08 кг

Після остаточного перемішування та фільтрації проводять лабораторні дослідження отриманого продукту. При необхідності, міцність настоянки пркої коректують. Готову настоянку прку настоянку передають на лінію розливу

(19) UA (11) 42638 (13) A

За зазначеною рецептурою одержують гірку настойку "Вишенька" з наступними показниками
 міцність 35 об %
 колір прозорий безбарвний
 смак м'який
 аромат вишні
 дегустаційний бал за 10-тибальною системою - 9,8

Оптимальний підбір композиції інгредієнтів здійснювався експериментально

Приклади 1-5 Виготовлення гіркої настойки "Вишенька" у всіх прикладах здійснено вищенаве-

деним способом з використанням інгредієнтів у кількості, наведеній в таблиці

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

Гірка настойка "Вишенька" готується виробничим способом на основі стандартного обладнання лікєро-горілкового підприємства

Таблиця

Інгредієнти на 1000 дал	Приклади				
	1	2	3	4	5
цукровий сироп	350	400	450	500	550
лимонна кислота, кг	4,0	4,5	5,0	5,5	6,0
ароматизатор "Вишня", кг	6,0	7,0	8,0	9,0	10
спирт етиловий ректифікований вищого очищення і вода пом'якшена з розрахунку на міцність 35 об %, дм ³	решта				
висновки	смак розпалений, колір не насичений	смак злагоджений, аромат і колір відповідають	смак злагоджений, аромат і колір відповідають	смак злагоджений, аромат і колір відповідають	смак розпалений, колір пересичений
дегустаційний бал за 10-бальною системою	9,2	9,7	9,8	9,7	9,3

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
 Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
 (044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку _____ 2002 р. Формат 60x84 1/8
 Обсяг _____ обл.-вид арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180
 (044) 268-25-22