



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 45877

(13) C2

(51) МПК (2006)  
C12G 3/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

## (54) ГОРІЛЧАНИЙ НАПІЙ ТИПУ НАСТОЙКИ

1

2

(21) 2001085661

(22) 09.08.2001

(24) 15.02.2006

(46) 15.02.2006, Бюл. № 2, 2006 р.

(72) Охабський Іван Михайлович, Ковальчук Ігор Іванович, Гришук Зоя Аркадіївна, Лойко Ярослав Андрійович, Сватков Леонід Борисович, Жолнер Іван Дмитрович, Гладій Михайло Васильович

(73) Товариство з обмеженою відповідальністю "Гетьман Холдинг"

(56) RU C2 2154093, 10.08.2000.

(57) 1. Горілчаний напій типу настойки на основі етилового спирту, води та добавок, який відрізняється тим, що містить барвник - замутнювач, сиво-білого кольору, в кількості, достатній

для забезпечення оптичної густини продукту в межах  $D=0,150 \div 0,300$ .2. Горілчаний напій за п.1, який відрізняється тим, що містить барвник - замутнювач в кількості, що забезпечує оптичну густину продукту в межах  $D=0,210 \div 0,250$ .

3. Горілчаний напій за п.1, який відрізняється тим, що як барвник - замутнювач містить емульсію АВ-403 виробництва фірми "AROMA BAZIS KFT".

4. Горілчаний напій за п. 3, який відрізняється тим, що містить емульсію АВ-403 у кількості  $4 \text{ дм}^3$  на 1000 дал продукту.

Винахід відноситься до харчової промисловості, а точніше – до рецептури горілчаного напою типу настойки і може використовуватись на лікеро-горілчаних підприємствах.

При приготуванні настоек широко відоме застосування ароматичних речовин, а також різноманітних харчових барвників [див. наприклад, довідник "Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок", Держхарчопром України, Київ, 1994].

Призначення барвників полягає у створенні певного естетичного враження на споживача продукту, наданні продукту привабливого, "апетитного" вигляду, що сприяє підвищенню його споживчих якостей.

Однією з таких настоек є, наприклад, обрана нами за прототип відома настойка "Старокіївська", рецептура якої наведена в тому ж довіднику на стор.201.

Зазначена настойка складається з високоякісного ректифікованого спирту, води, рослинних настоїв, ароматного спирту, деяких добавок та барвника, в якості якого використовують карамелізований цукор, що надає прозорому продукту при-

ємного золотавого відтінку.

Втім, існують багатовікові народні традиції виготовлення в домашніх умовах міцних горілчаних напоїв, зокрема – самогону, який, фактично незалежно від сировини, і за умови недосконалої, "домашньої" технології виготовлення, завжди характеризувався специфічним забарвленням – мутнувато сивим, білуватим відтінком. Від так, саме таке забарвлення впевнено асоціюється у споживача з напоєм домашнього виготовлення і домашнього вжитку, що в свою чергу, у поєднанні з відповідною назвою і оформленням, може відігравати функцію додаткового стимулу до придбання і вживання такого продукту.

В основу винаходу покладено задачу розробити рецептуру горілчаного напою типу настойки на основі високоякісної сировини, який би на вигляд імітував мутнуватий домашній самогон, але був би виготовлений на основі високоякісної сировини, з дотриманням вимог існуючих стандартів та санітарних норм.

Відповідно до винаходу, ця задача вирішується шляхом введення до складу настойки спеціаль-

(13) C2

(11) 45877

(19) UA

ного барвника-замутнювача.

Відповідно до винаходу, запропонований горі-  
лчаний напій типу настойки, крім традиційних ком-  
понентів, склад яких буде розкрито нижче, містить  
спеціальний додатковий компонент, барвник-  
замутнювач, який саме і забезпечує надання про-  
дукту бажаного, сиво-білуватого мутного забарв-  
лення, інтенсивність якого має бути наближеною  
до природного забарвлення і прозорості домашніх  
напоїв типу самогону.

Оптична густина готового продукту може зна-  
ходитись у межах  $D = 0,150 - 0,300$ , переважно –  
 $0,210 - 0,250$ . Зазначені межі зумовлені тим, що  
поза першим із наведених інтервалів значення  
оптичної густини продукт має або дуже слабе  
забарвлення, або набирає надто густого молочно-  
го відтінку, не властивого самогону. Найбільша  
зорова схожість з самогоном досягається при оп-  
тичній густині в межах  $0,210 - 0,250$ .

Як барвник-замутнювач може використовувати-  
сь добавка, нешкідлива для здоров'я людини, по  
можливості нейтральна з точки зору запаху і сма-  
ку, а також здатна забезпечувати стійке, тривале  
замутнення без випадіння осаду, агрегації часток  
тощо протягом тривалого зберігання в різних умо-  
вах. Цим вимогам відповідає, наприклад, емуль-  
сійна добавка АВ-403, виробництва фірми "ARO-  
MA BAZIS KFT" (Угорщина), дозволена для вико-  
ристання в Україні відповідно до висновку Держа-  
вної санітарно-гігієнічної експертизи №510/ 2091  
від 21.06.2001. Слід зазначити, що емульсійна  
природа цієї добавки дозволяє фактично моделю-  
вати природний механізм замутнення самогону,  
який є по суті стійкою емульсією шкідливих для  
організму сивушних масел.

Прикладом конкретної реалізації винаходу

може бути рецептура такого складу:

Купаж на 1000 дал продукту

|                         |                      |
|-------------------------|----------------------|
| Спирт етиловий ректифі- | з розрахунку на міц- |
| кований "Екстра"        | ність купажу 40%     |
| Вода питна пом'якшена   | з розрахунку на міц- |
|                         | ність купажу 40%     |

|                                     |                      |
|-------------------------------------|----------------------|
| Барвник-замутнювач                  |                      |
| емульсійний "AB 403"                | 3 – 5дм <sup>3</sup> |
| Інші добавки (факультета-<br>тивно) | -                    |

Крім того, не виключене використання як бар-  
вників-замутнювачів і інших харчових добавок, які  
можуть вводитись до продукту за умови додер-  
жання вищезазначеної вимоги щодо оптичної гус-  
тини.

Так, може, наприклад, використовуватись  
продукт фірми "Wild GmbH" – ароматизатор 3 -  
110967203, або добавка фірми "International Fla-  
vors", відома як – Emulsion 14.50.2593.

Слід мати на увазі, що використання зазначе-  
них добавок супроводжується одночасною арома-  
тизацією продукту в цитрусовій гамі запахів, що  
може виявитись небажаним, тоді як добавка АВ-  
403 специфічного запаху не має.

В процесі приготування напою, барвник-  
замутнювач відомим шляхом вводять безпосеред-  
ньо в довідний чан з водно-спиртовою сумішшю.

При використанні інших добавок типу арома-  
тизаторів тощо бажано уникати введення в про-  
дукт речовин, здатних змінювати колір продукту і  
надавати йому якогось стороннього відтінку, який  
би змінював характерне забарвлення від барвни-  
ка-замутнювача. З цією метою ароматизатори,  
наприклад, рослинного походження бажано вико-  
ристовувати у вигляді ароматних спиртів.