



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 54909

(13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІДВИДАЄТЬСЯ ПІД
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ
ВЛАСНИКА
ПАТЕНТУ

(54) СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ НАСТОЮ ТОПІНАМБУРА

1

2

(21) 2002053940

(22) 14 05 2002

(24) 17 03 2003

(46) 17 03 2003, Бюл. № 3, 2003 р.

(72)

(73) Піптюк Олександр Володимирович, Стасів
Тетяна Геннадівна

(57) Спосіб виготовлення настою топінамбура, який передбачає отримання настоїв першого і другого зливів за технологією, змішування їх між собою, який відрізняється тим, що проводять настоювання топінамбура у такому співвідношенні інгредієнтів на 1 кг топінамбура беруть 2 дм³ водно-спиртової рідини

Винахід відноситься до лікєро-горілочної промисловості, та фармацевтичної промисловості, зокрема до приготування настоїв

Для приготування настоїв проводять відсортування, подрібнення рослинної сировини, завантаження в екстрактор екстракційно-випарної установки, куди надходить спиртовий розчин необхідної міцності і змішувача. Готовий настій збирають в збірник

Настой поділяють на основні і допоміжні, основні настої є основною частиною напоїв, надають їм властивий сировині смак і аромат. Допоміжні настої входять в купаж в незначній кількості для підсилення характерного аромату або смаку напою, або їх відтінків. Виготовлення настоїв на екстракційній установці складається із слідуєчих операцій: приймання сировини, сортування сировини і видалення відходів, зважування відходів, подрібнення сировини, завантаження сировини в екстрактор, приготування водно-спиртового розчину, залив сировини водно-спиртовим розчином, первинне екстрагування при періодичному перемішуванні, злив і перекачка одержаного настою в збірник для зберігання і вимір одержаного об'єму настою, другий залив сировини водно-спиртовим розчином при періодичному перемішуванні, злив, перекачка і вимір одержаного об'єму настою першого та другого зливу (Технологічний регламент на виробництво горілок і лікєро-горілочаних напоїв - Київ -1966 -С 177-184)

В основу винаходу поставлена задача створення способу виготовлення настою топінамбура. Поставлена задача вирішується слідуєчим чином

Відсортовані клубні топінамбура промивають, підсушують, подрібнюють на дробинці і залишають на 2-3 години в емальованій або сталій ємності, при доступі повітря, а потім заливають водно-спиртовою сумішшю (рідиною) міцністю 50-90% у співвідношенні на 1 кг топінамбура - 2 дм³ водно-спиртової рідини. Процес настоювання проводять протягом 14-30 діб, при періодичному помішуванні, після чого настій першого зливу зливають в окрему ємність, а залишок топінамбура заливають новою водно-спиртовою рідиною, міцністю 50% у кількості рівній кількості злитого першого зливу. Процес другого настоювання триває 7 діб, після чого проводять другий злив, який зливають до першого, перемішують, фільтрують. Настій готовий для подальшої переробки

Приклад 1. Приготування настою топінамбура

Найменування "Настій топінамбура" - 100 кг відібраного, промитого і подрібненого топінамбура, заливається 200 дм³ водно-спиртової суміші, міцністю 70%. Проводиться настоювання на протязі 14 діб. Після чого настій зливається і отримується настій першого зливу 160 дм³, 80% від залитої водно-спиртової суміші, міцністю 45%.

В подальшому проводиться другий залив водно-спиртовою сумішшю 160 дм³, міцністю 50%. Проводиться настоювання на протязі 7 діб.

Отримується настій другого зливу 160 дм³, 100% від залитої водно-спиртової суміші, міцністю 40%.

Настой першого і другого зливу змішуються і одержано настоїв першого та другого зливу 320 дм³ (42,5%)

(13) A

(11) 54909

(19) UA

