



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 57489

(13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) НАСТОЙКА ГРКА "КЛУБ-ЛИМОН"

1

2

(21) 2002108646

(22) 31 10 2002

(24) 16 06 2003

(46) 16 06 2003, Бюл. № 6, 2003 р.

(72) Майор Наталя Костянтинівна

(73) Майор Наталя Костянтинівна

(57) Настойка грка, яка містить у купажі спирт етиловий ректифікований, воду пом'якшену, цукровий сироп 65,8%-ний та лимонну кислоту, яка відрізняється тим, що вона додатково містить

ароматний спирт лимонної олії, при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту

цукровий сироп 65,8%-ний, дм <sup>3</sup>	40,0-50,0
лимонна кислота, кг	0,4-0,6
ароматний спирт лимонної олії, дм <sup>3</sup>	35,0-45,0
суміш спирту етилового ректифікованого вищої очистки і води пом'якшеної з розрахунку на міцність 40% об, дм <sup>3</sup>	решта

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілочного виробництва, виробництва міцних напоїв типу грких настоек.

Відомий лікєро-горілочний напій, наприклад, горілка "Січеславська" (див "Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок", К, 1994, с 260), яка найбільш близька за складом з настойкою гркою, яка заявляється.

Відомий напій містить на 1000дал наступні компоненти

цукровий сироп 65,8%-ний, дм <sup>3</sup>	12,0
лимонна кислота, кг	0,08
суміш спирту етилового ректифікованого "Екстра" та вода пом'якшена	решта

По даній рецептурі отримують горілку міцністю 40% об з монотонним смаком і неоригінальним горілочним ароматом.

В основу винаходу поставлено задачу по створенню міцного горілочного напою з ледь пекучим смаком і лимонним ароматом.

Поставлена задача вирішується тим, що створена настойка, яка містить у купажі спирт етиловий ректифікований, воду пом'якшену, цукровий сироп 65,8%-ний та лимонну кислоту, згідно з винаходом, вона додатково містить ароматний спирт лимонної олії, при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000дал готового продукту

цукровий сироп 65,8%-ний, дм <sup>3</sup>	40,0-50,0
лимонна кислота, кг	0,4-0,6
ароматний спирт лимонної олії, дм <sup>3</sup>	35,0-45,0
суміш спирту етилового ректифікованого вищої очистки і води пом'якшеної з розрахунку на міцність 40% об, дм <sup>3</sup>	решта

Завдяки сполученню інгредієнтів у даному виробі, таких як цукровий сироп і лимонна кислота, в настойці відсутня гркість, яка має місце в міцних алкогольних напоях, а ароматний спирт лимонної олії надає настойці особливий цитрусово-лимонний аромат, а спільно із спиртом ректифікованим вищої очистки та водою пом'якшеною отримуємо настойку 40% об з гармонійним ледь пекучим смаком і лимонним ароматом.

При приготуванні настойки гркої використовують такі інгредієнти

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962,
- воду питну за ГОСТ 2874, підготовлену,
- лимонну кислоту за чинним НД,
- кислоту лимонну за ГОСТ 908
- цукор рафінований за ДСТУ 2213

Приклад приготування ароматного спирту олії лимонної

Завантажують в куб 0,27кг лимонної олії і заливують 67,5дм<sup>3</sup> водно-спиртової суміші міцністю 50% об. Вихід ароматного спирту 40дм<sup>3</sup>.

Настойку готують таким чином

Спочатку готують сортировку міцністю 39% об воду питну пом'якшену із спиртом етиловим ректифікованим вищої очистки, яку пропускають через вугільні фільтри для очищення. Після того додають цукровий сироп, ароматний спирт лимонної кислоти, яку заздалегідь розчиняють в 10-ноі кількості пом'якшеної води. Після внесення кожного інгредієнта купаж ретельно перемішується. Після повного приготування купаж ретельно перемішується протягом 20-25 хвилин для остаточного

(13) A

(11) 57489

(19) UA

з'єднання всіх інгредієнтів і фільтрується на фільтр-пресі. Після фізико-хімічного аналізу, при необхідності, проводять коригування міцності настойки і подають її на розлив.

Приклад конкретного виконання (див таблицю, приклад 3).

У купажний чан об'ємом 100л вносять спирт етиловий ректифікований вищої очистки в кількості 40,5л і воду питну пом'якшену в кількості 58,8л та готують сортировку водно-спиртову суміш, яку пропускають через вугільні фільтри для очищення. Після цього вносять цукровий сироп 85,6%-ний 0,46л, ароматний спирт лимонної кислоти 0,4л і лимонну кислоту 0,005кг, яку заздалегідь розчиняють в 10-ній кількості води.

Після внесення кожного інгредієнта купах ретельно перемішується. Після остаточного перемішування на протязі 25 хвилин і фільтрації прово-

дять лабораторні дослідження отриманої настойки.

При необхідності міцність настойки коригують та відправляють на розлив.

По вказаній рецептурі отримують настойку прку міцністю 40% об безбарвного кольору, з ледь пекучим смаком і лимонним ароматом.

Дегустаційна оцінка по 10-ти бальній системі - 9,5.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці 3. Таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3, 4. Приклади 1 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Настойка прка "Клуб-лимон" готується промисловим способом на базі наявного на лікерогорілчаному підприємстві обладнання.

Таблиця

Інгредієнти на 100л	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Цукровий сироп 65%-ний, л	0,35	0,40	0,46	0,50	0,55
Лимонна кислота, кг	0,003	0,004	0,005	0,006	0,007
Ароматний спирт лимонної кислоти, л	0,30	0,35	0,40	0,45	0,50
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки, л	із розрахунку 40% об				
Вода питна пом'якшена, л	решта				
Висновки	Смак ледь пекучий, аромат лимонний, виражений слабо	Смак ледь пекучий, аромат лимонний	Смак ледь пекучий, аромат лимонний	Смак ледь пекучий, аромат лимонний	Аромат лимонний, різкий
Дегустаційна оцінка по 10-ти бальній системі	9,0	9,2	9,5	9,3	9,0