



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 60144

(13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ НАСТОЙКИ ГІРКОЇ "М'ЯГКОВ ЛИМОННА"

1

2

(21) 2003021207

(22) 11 02 2003

(24) 15 09 2003

(46) 15 09 2003, Бюл. № 9, 2003 р.

(72) Кауфман Борис Рафаїлович, Мамонтенко  
Олександр Борисович(73) ЗАКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО  
"ПЕРШИЙ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИЙ ЗАВОД"(57) Композиція інгредієнтів для настойки гіркої,  
що містить цукор, ароматичний компонент і водно-  
спиртову суміш спирту етилового ректифікованого  
вищої очистки і питної підготовленої води, якавідрізняється тим, що як ароматичний компонент  
вона містить ментол кристалічний і лимонну олію  
при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000  
дал

|   |   |
|---|---|
| ментол кристалічний, кг   | 0,0006-0,001                              |
| лимонна олія, кг  | 0,3-0,5                                   |
| цукор, кг   | 25,0-35,0                                 |
| водно-спиртова суміш<br>спирту етилового рек-<br>тифікованого вищої очи-<br>стки і питної підготовленої<br>води | решта з розрахунку<br>на міцність 40 % об |

Винахід відноситься до виробництва лікєро-  
горілчаних виробів, зокрема до композиції  
інгредієнтів для приготування настойки гіркої "М'я-  
ков лимонна"

Найближчим до винаходу, що заявляється, є  
композиція інгредієнтів для настойки гіркої "Ли-  
монна", яка містить наступні компоненти (на 1000  
дал)

|   |  |
|---|--|
| цукор, кг   |  |
| ароматний спирт лимонної шкірки, кг   |  |
| тартазин, кг  |  |
| водно-спиртова суміш спирту етилового ректифікованого вищої очистки і питної підготовленої води |  |

(див. Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і  
горілок Держархпрому України Концерн "Укр-  
пирт" Київ, 1994, с. 174)

Але приготування настойки із застосуванням  
відомої композиції значно збільшує собівартість  
продукту за рахунок використання ароматного  
спирту лимонної шкірки. Крім того, цей компонент  
викликає алергичні подразнення у певної кількості  
споживачів. Настойка, виготовлена із застосуван-  
ням ароматного спирту має не гармонійний смак.

Відомо також, що тартазин (барвник) був за-  
боронений певний час для вживання в харчовій  
промисловості.

В основу винаходу, що заявляється, постав-  
лена задача розробити композицію інгредієнтів  
для настойки гіркої "М'яков лимонна", в якій за  
рахунок заміни ароматичного компоненту і частко-  
вої зміни водно-спиртової суміші, забезпечити по-

кращення органолептичних властивостей і змен-  
шення собівартості настойки.

Поставлена задача вирішена в композиції ін-  
гредієнтів для настойки гіркої, що містить цукор,  
ароматичний компонент і водно-спиртову суміш  
тим, що як ароматичний компонент композиція  
містить ментол кристалічний і лимонну олію, а як  
водно-спиртову суміш композиція містить суміш  
спирту етилового ректифікованого вищої очистки і  
питної підготовленої води, при такому співвідно-  
шенні інгредієнтів на 1000 дал

|  |   |
|--|---|
| ментол кристалічний, кг  | 0,0006-0,001                                  |
| лимонна олія, кг   | 0,3-0,5                                       |
| цукор, кг  | 25,0-35,0                                     |
| водно-спиртова суміш спирту<br>етилового ректифікованого<br>вищої очистки і питної<br>підготовленої води | решта з роз-<br>рахунку на<br>міцність 40% об |

Новим у винаході, що заявляється, є наявність  
в композиції як ароматичного компоненту кри-  
сталічного ментолу і лимонної олії, а також  
кількісний склад інгредієнтів. Крім того, частково  
зміненій і склад водно-спиртової суміші.

Використання ментолу кристалічного і лимон-  
ної олії як ароматичного компоненту, надає гото-  
вому продукту тонкий цитронний букет, а також  
пом'якшує настойку.

Крім того, настойка, яка виготовлена з викори-  
станням заявленої композиції, коштує дешевше,  
за рахунок заміни ароматного спирту лимонної  
шкірки.

(13) A

(11) 60144

(19) UA

Для приготування заявленої композиції використовують такі інгредієнти

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5982,
- воду питну за ГОСТ 2874 підготовлену,
- цукор за ДСТУ 2316 (ГОСТ 21),
- олію лимонну за ТУ 18-16-445,
- ментол кристалічний за ГФ-Х ст. 387

Настойку гірку, з використанням заявленої композиції інгредієнтів, готують таким чином

Підготовлену питну воду, яка пройшла стадію очистки і відповідає вимогам ГОСТ 2874, змішують із спиртом етиловим ректифікованим вищої очистки в безперервно діючій автоматизованій установці приготування водно-спиртових розчинів. Приготована водно-спиртова суміш надходить до напірної ємкості і звідти самопливом направляється на фільтрацію спочатку на попереднє фільтрування через пісочні фільтри, а потім через копонки з активованим вугіллям. Оброблену активованим вугіллям настойку гірку направляють на заключне фільтрування на пісочних фільтрах. Відфільтровану на пісочних фільтрах настойку гірку направляють в збірник для готової продукції і додають рецептурну кількість ментолу кристалічного і ароматний спирт лимонної олії.

Після цього перевіряють міцність отриманої таким чином настойки гіркої і, в разі необхідності, доводять міцність до 40% об.

Готову настойку фільтрують на контрольних фільтрах і розливають в пляшки.

Приклад 1

Приготували настойку гірку "Мягков лимонна" так, як описано вище. Інгредієнти брали у такому співвідношенні на 1000 дал.

|  |                        |
|--|------------------------|
| ментол кристалічний, кг  | 0,0008                 |
| лимонна олія, кг   | 0,4                    |
| цукор, кг  | 30,0                   |
| водно-спиртова суміш спирту                                    | решта з                |
| етилового ректифікованого вищої очистки і питної підготовленої | розрахунку на міцність |
| води   | 40% об.                |

Отримана настойка гірка мала такі фізико-хімічні і органолептичні показники

|             |                  |
|-------------|------------------|
| Міцність, % | 40,0             |
| Колір       | безбарвний       |
| Смак        | м'який, лимонний |
| Аромат      | лимону           |

Дегустаційна оцінка - 9,6 балів

Приклади 2-5 ілюструють одержання настойки гіркої "Мягков лимонна" з використанням композицій з різним кількісним вмістом інгредієнтів

Дані наведені в Таблиці

Приклади 2, 3 - кількісний склад композицій знаходиться в межах заявленого

Приклад 4 - кількісний склад інгредієнтів композиції менший, ніж заявлено

Приклад 5 - кількісний склад інгредієнтів перебільшує заявлений

Напої, які одержані з використанням композицій згідно Прикладів 2 і 3 за своєю якістю і органолептичними властивостями були аналогічними напою згідно Прикладу 1. Напої, які одержані з використанням композицій згідно Прикладів 4 і 5 мали смак, не специфічний для настойки гіркої, приготованої з використанням композицій по Прикладах 1, 2, 3. Дегустаційні оцінки 9,3 і 9,4 балів відповідно.

Таблиця

Кількісний склад композиції інгредієнтів для настойки гіркої "Мягков лимонна"

| №№ Прикладів | Інгредієнти на 1000 дал |                  |           | Водно-спиртова суміш спирту етилового ректифікованого вищої очистки та питної підготовленої води |
|--------------|-------------------------|------------------|-----------|--|
|              | ментол кристалічний, кг | лимонна олія, кг | цукор, кг |  |
| 1            | 0,0008                  | 0,4              | 30,0      | Решта з розрахунку на міцність 40 % об.  |
| 2            | 0,0006                  | 0,3              | 25,0      | —  |
| 3            | 0,001                   | 0,5              | 35,0      | —  |
| 4            | 0,0003                  | 0,2              | 20,0      | —  |
| 5            | 0,005                   | 0,8              | 40,0      | —  |