

Винахід відноситься до харчової промисловості, зокрема, до лікєро-горілочного виробництва, і може бути використаний на заводах, що виготовляють алкогольні напої.

Відомі алкогольні напої, які містять настій рослинної сировини, добавки і водно-спиртову рідину: гіркі настоянки "Дніпропетровська", "Яремча" (Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок. - Київ, 1994. - С. 153, 211). Ці гіркі настоянки мають недостатні тонізуючі властивості та неоригінальний зовнішній вигляд.

Найбільш близьким до заявленого технічним рішенням є композиція інгредієнтів для гіркої настоянки "Сумська горобинова", яка містить сік чорноплідогоробиновий спиртований 600л, настій кори дуба 34,7л на 1000 дал, добавки і водно-спиртову рідину (Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок. - Київ, 1994. - С.203).

Причиною, що перешкоджає одержанню потрібного технічного результату, є те, що відома композиція інгредієнтів не дає можливості одержати гірку настоянку з тонізуючими та профілактичними властивостями через те, що чорноплідогоробиновий спиртований сік та настій кори дуба містить недостатньо біологічно активних речовин (мікроелементів, фенольних сполук), при цьому гірка настоянка не має оригінального чорного зовнішнього вигляду.

В основу винаходу поставлено задачу створення оригінальної за зовнішнім виглядом, тонізуючої, з профілактичними властивостями композиції інгредієнтів для гіркої настоянки на основі нетрадиційної сировини.

Технічний результат винаходу - збільшення вмісту біологічно активних речовин, їх гармонійне поєднання і кількісне узгодження і, як наслідок, надання композиції тонізуючої, профілактичної дії і оригінального несподіваного зовнішнього вигляду.

Споживчі властивості об'єкту винаходу, пов'язані з технічним результатом, полягають в поліпшенні якості кінцевого продукту, а також у розширенні асортименту високоякісних оригінальних алкогольних напоїв.

Досягається технічний результат тим, що композиція інгредієнтів для гіркої настоянки, що містить сік чорноплідогоробиновий спиртований, настій кори дуба, добавку і водно-спиртову рідину, додатково містить сік плодів гранату спиртований, сік плодів черемхи спиртований, настій шкірки плодів гранату, настій плодів бузини чорної та як добавку сполуку заліза при співвідношенні інгредієнтів, кг на 1000дал: сполука заліза 0,01-1,0, а також, л на 1000дал; сік чорноплідогоробиновий спиртований 50-350, сік плодів гранату спиртований 10-200, сік плодів черемхи спиртований 60-400, настій шкірки плодів гранату 100-700, настій плодів бузини чорної 20-40, настій кори дуба 80-350, водно-спиртова рідина - решта.

Переважаю композиція інгредієнтів як добавку сполуки заліза містить глюконат заліза, як добавку може містити барвник діамантовий чорний та плоди чорноплідної горобини у кількості 20000-120000 штук на 1000 дал.

Введення в композицію інгредієнтів до соку чорноплідогоробинового спиртованого, настою кори дуба додатково соку плодів гранату спиртованого, соку плодів черемхи спиртованого, настою шкірки плодів гранату, настою плодів бузини чорної і сполуки заліза збільшує вміст біологічно активних речовин композиції і надає композиції тонізуючої, профілактичної дії і оригінального зовнішнього вигляду. Як наслідок, поліпшується якість кінцевого продукту, а також розширюється асортимент високоякісних алкогольних напоїв.

Вміст інгредієнтів композиції, що заявляється, є оптимальним і встановлений шляхом експериментальних досліджень.

Композицію інгредієнтів для гіркої настоянки готують таким чином.

У 0,1-10л водно-спиртової рідини розчиняють 0,01-1,0кг глюконату заліза. В ємкості змішують 50-350л соку чорноплідогоробинового спиртованого, 10-200л соку плодів гранату спиртованого, 60-400л соку плодів черемхи спиртованого, 100-700л настою шкірки плодів гранату, 20-40л настою плодів бузини чорної, 80-350л настою кори дуба 0,11-11,0л розчину глюконату заліза. Доливають водно-спиртову рідину до об'єму 1000дал. За потребою, якщо чорний колір гіркої настоянки не достатньо інтенсивний, вносять у сортировку барвник діамантовий чорний. Визначають об'ємну частку етилового спирту у сортировці і, при необхідності, її коригують. Сортировку фільтрують і розливають в пляшки. В кожену пляшку вносять 1-6 плодів чорноплідної горобини, що відповідає 20000-120000 штук на 1000дал.

Приклад.

В 5л водно-спиртової рідини з об'ємною часткою спирту 40% розчиняють 500г глюконату заліза. В ємкості змішують 200л соку чорноплідогоробинового спиртованого, 105л соку плодів гранату спиртованого, 230л соку плодів черемхи спиртованого, 400л настою шкірки плодів гранату, 30л настою плодів бузини чорної, 215л настою кори дуба, 5,5л розчину глюконату заліза. Доливають водно-спиртову рідину до об'єму 1000дал з розрахунку об'ємної частки спирту етилового 40% у сортировці. Для збільшення інтенсивності чорного кольору вносять 1,2кг барвника діамантового чорного. Сортировку перемішують і фільтрують, перевіряють міцність напою, при необхідності коригують і розливають у пляшки. В пляшки місткістю 0,5л вносять по 3 плода чорноплідної горобини. Одержують гірку настоянку "Чорна горобина".

Дані, які характеризують досягнення технічного результату та переваги заявленої композиції інгредієнтів в порівнянні з прототипом, приведені в таблиці.

Таблица

(на 100 г сухої речовини, середні значення)

Найменування показників	Заявлена композиція	Композиція за прототипом
1	2	3
Дубильні речовини, мг		
гідролізовані:		
танін	650	70
галола кислота	465	60
елагола кислота	130	80

конденсовані:		
кверцетин	560	120
катехін	980	500
епікатехін	1200	700
Мікроелементи, мкг		
Залізо (Fe)	1750	35
Мідь (Cu)	70	60
Марганець (Mn)	90	35
Цинк (Zn)	160	60
Фенольні сполуки, мг		
зеаксантин	700	120
каротиноїди	180	70
кавова кислота	80	0

Як видно з таблиці, у заявленій композиції кількість біологічно активних речовин за всіма показниками значно вища, ніж за прототипом.

Гірка настоянка "Чорна горобина" на основі заявленої композиції інгредієнтів має приємний гармонійний смак, оригінальний чорний колір.

Використання заявленого винаходу сприятиме підвищенню якості гіркої настоянки та розширенню асортименту високоякісних алкогольних напоїв.