

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

Відомі гіркі настоянки, які містять настій рослинної сировини, добавки і водно-спиртову рідину: "Еней", "Травнева" (Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горшок. - Київ, 1994. - С.155, 204). Ці гіркі настоянки мають недостатні тонізуючі властивості та неоригінальний зовнішній вигляд.

Найбільш близьким до заявленого технічним рішенням є алкогольний напій - наливка "Чайна", яка містить настій чаю чорного 2540л на 1000 дал, добавки (ванілін, цукор, лимонну кислоту, колер) і водну-спиртову рідину (Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горшок. - Київ, 1994. - С.96).

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 настій чаю чорного 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 настій чаю чорного, добавку і водно-спиртову рідину, додатково містить настій листя берези, настій шишок вільхи чорної, настій листя обліпихи, настій кори дуба та як добавку сполуку заліза при співвідношенні інгредієнтів, кг на 1000 дал: сполука заліза 0,02-1,4, а також, л на 1000 дал: настій чаю чорного 200-4500, настій листя берези 50-150, настій шишок вільхи чорної 80-120, настій листя обліпихи 30-70, настій кори дуба 20-60, водно-спиртова рідина - решта.

Переважаю композиція інгредієнтів як добавку сполуки заліза містить глюконат заліза, як добавку може містити барвник діамантовий чорний.

Введення в композицію інгредієнтів додатково до настою чаю чорного настою листя берези, настою шишок вільхи чорної, настою листя обліпихи, настою кори дуба 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 0,2-14л водно-спиртової рідини розчиняють 0,02-1,4кг глюконату заліза. В ємності змішують 200-4500л настою чаю чорного, 50-150л настою листя берези, 80-120л настою шишок вільхи чорної, 30-70л настою листя обліпихи, 20-60л настою кори дуба, 0,22-15,4л розчину глюконату заліза. Доливають водно-спиртову рідину до об'єму 1000 дал. 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.

Приклад. В 7л водно-спиртової рідини з об'ємною часткою спирту 40% розчиняють 700г глюконату заліза. В ємності змішують 2350л настою чаю чорного, 100л настою листя берези, 200л настою шишок вільхи чорної, 50л настою листя обліпихи, 40л настою кори дуба, 7,7л розчину глюконату заліза. До 1000 дал сортировки доливають водно-спиртову рідину з об'ємною часткою спирту етилового 40%. 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. Одержують гірку настоянку "Різдвяна ніч".

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	400	75
галола кислота	200	65
елагола кислота	120	30
конденсовані:		
кверцетин	400	140
катехін	870	500
епікатехін	900	200
Мікроелементи, мкг		
Залізо (Fe)	1300	40
Мідь (Cu)	135	50
Марганець (Mn)	90	60
Цинк (Zn)	130	65
Фенольні сполуки, мг зеаксантин	400	110

каротиноїди	200	80
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 "Різдвяна ніч" 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.