

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: "Зубровка", "Перцовка" (Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горшок. - Київ, 1994. - С.162, 187). Ці гіркі настоянки мають недостатні тонізуючі властивості та неоригінальний зовнішній вигляд.

Найбільш близьким до заявленого технічним рішенням є композиція інгредієнтів для гіркої настоянки "Українська степова", яка містить ароматний спирт червоного перцю 30л, настій чорного перцю 30л на 1000 дал, добавки і водно-спиртову рідину (Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горшок. - Київ, 1994. - С.247).

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 ароматний спирт червоного перцю та настій чорного перцю 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 ароматний спирт червоного перцю, настій чорного перцю, добавку і водно-спиртову рідину, додатково містить настій листя вільхи сірої, настій листя горіха волоського, настій листя дуба та як добавку сполуку заліза при співвідношенні інгредієнтів, кг на 1000 дал: сполука заліза 0,01-1,3, а також, л на 1000 дал: ароматний спирт червоного перцю 50-120, настій чорного перцю 5-25, настій листя вільхи сірої 50-350, настій листя горіха волоського 20-300, настій листя дуба 100-700, водно-спиртова рідина - решта.

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

Введення в композицію інгредієнтів до ароматного спирту червоного перцю, настою чорного перцю додатково настою листя вільхи сірої, настою листя горіха волоського, настою листя 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 0,1-13л водно-спиртової рідини розчиняють 0,01-1,3кг глюконату заліза. В ємності змішують 50-120л ароматного спирту червоного перцю, 5-25л настою чорного перцю, 50-350л настою листя вільхи сірої, 20-300л настою листя горіха волоського, 100-700л настою листя дуба, 0,11-14,3л 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. В кожену пляшку вносять 1-6 плодів перцю духмяного, що відповідає 20000-120000 штук на 1000 дал.

Приклад. В 6л водно-спиртової рідини з об'ємною часткою спирту 40 % розчиняють 600г глюконату заліза. В ємності змішують 85л ароматного спирту червоного перцю, 15л настою чорного перцю, 200л настою листя вільхи сірої, 160л настою листя горіха волоського, 400л настою листя дуба, 6,6л розчину глюконату заліза. Доливають водно-спиртову рідину до об'єму 1000 дал з розрахунку об'ємної частки спирту етилового 40% у сортировці. Для збільшення інтенсивності чорного кольору вносять 1,4кг 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 перцю духмяного. Одержують гірку настоянку "Чорний перець".

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

Таблиця

(на 100 г сухої речовини, середні значення)

Найменування показників	Заявлена композиція	Композиція за прототипом
1	2	3
Дубильні речовини, мг		
гідролізовані:		
танін	700	55
галола кислота	590	70
елагова кислота	300	85
конденсовані:		
кверцетин	620	80
катехін	1200	750
епікатехін	1150	650
Мікроелементи, мкг		
Залізо (Fe)	1600	50
Мідь (Cu)	85	65
Марганець (Mn)	120	75

Цинк (Zn)	150	70
Фенольні сполуки, мг		
зеаксантин	820	95
каротиноїди	1950	60
кавова кислота	100	0

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

Гірка настоянка "Чорний перець" 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.