

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 "Ігульська", "Козацька левада" (Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок. - Київ, 1994. - С. 163, 169). Ці гіркі настоянки мають недостатні тонізуючі властивості та неоригінальний зовнішній вигляд.

Найбільш близьким до заявленого технічним рішенням є композиція інгредієнтів для гіркої настоянки Українська з перцем, яка містить ароматний спирт червоного перцю в кількості 100л, колєр 2кг на 1000 дал і водно-спиртову рідину (Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок. - Київ, 1994. - С.205).

Причиною, що перешкоджає одержанню потрібного технічного результату, є те, що композиція інгредієнтів за відомим способом не дає можливості одержати гірку настоянку з тонізуючими та профілактичними властивостями через те, що ароматний спирт червоного перцю містить недостатньо біологічно активних речовин (мікроелементів, фенольних сполук), при цьому гірка настоянка не має оригінального 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 чорної, що містить ароматний спирт червоного перцю, колєр і водно-спиртову рідину, додатково містить настій чорного насіння соняшника однолітнього і та барвники азорубін та патентований синій при співвідношенні інгредієнтів, кг на 1000 дал: колєр 1-10, азорубін 0,1-0,3, патентований синій 0,1-0,3, а також, л на 1000 дал: ароматний спирт червоного перцю 10-70, настій чорного насіння соняшника однолітнього 5-50, водно-спиртова рідина - решта.

Введення в композицію інгредієнтів настою чорного насіння соняшника однолітнього та барвників азорубіну та патентованого синього збільшує вміст біологічно активних речовин в 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 водно-спиртовій рідині розчиняють барвники азорубін 0,1-0,3кг, патентований синій 0,1-0,3кг та колєр 1-10 кг. Розчини барвників змішують з 10-70 л ароматного спирту червоного перцю, 5-50л настою чорного насіння соняшника однолітнього. Доливають водно-спиртовою рідиною до необхідного об'єму. Визначають об'ємну частку етилового спирту в купажі і, при необхідності, її коригують. Гірку настоянку фільтрують і розливають в пляшки.

Приклад. У водно-спиртовій рідині розчиняють барвники азорубін 0,2кг, патентований синій 0,2кг та колєр 5кг. Розчини барвників змішують з 40л ароматного спирту червоного перцю та 26л настою чорного насіння соняшника однолітнього. Доливають водно-спиртовою рідиною до об'єму 1000 дал з розрахунку об'ємної частки етилового спирту в купажі 40%. Визначають об'ємну частку етилового спирту в купажі і, при необхідності, її коригують. Гірку настоянку фільтрують і розливають в пляшки.

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

Таблиця

(на 100г сухої речовини, середні значення)

Найменування показників	Заявлена композиція	Композиція за прототипом
Дубильні речовини, мг		
гідролізовані:		
галола кислота	15	8
елагола кислота	55	15
конденсовані:		
кверцетин	38	10
катехін	65	25
епікатехін	70	30
Мікроелементи, мкг		
Залізо (Fe)	10	4
Мідь (Cu)	25	13
Марганець (Mn)	60	16
Цинк (Zn)	22	8
Фенольні сполуки, мг		
зеаксантин	50	14
каротиноїди	30	5

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

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

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