

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 "Звіробій", "Перлина Приазов'я" (Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок. - Київ, 1994. -С.158, 186). Ці гіркі настоянки мають недостатні тонізуючі властивості та неоригінальний зовнішній вигляд.

Найбільш близьким до заявленого технічним рішенням є композиція інгредієнтів для гіркої настоянки "Сумська чарівниця", яка містить вільхові шишки в кількості 2,37-2,45кг на 1000дал, добавки і водно-спиртову рідину (Патент України 27595 Композиція інгредієнтів для гіркої настоянки "Сумська чарівниця", 6С12G3/06, опубл. 15.09.2000).

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 вільхові шишки містять 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 вільхові шишки, добавку і водно-спиртову рідину, додатково містить плоди горіха волоського молочно-воскової стиглості, кору дуба та як добавку сполуку заліза при співвідношенні інгредієнтів, кг на 1000 дал:

вільхові шишки	2-55
плоди горіха волоського молочно-воскової стиглості	25-65
кора дуба	1,5-4,8
сполука заліза	0,01-1,5
а також в л на 1000дал: водно-спиртова рідина	решта

Переважаю композиція інгредієнтів як добавку сполуки заліза містить лактат заліза, як добавку може містити барвник діамантовий чорний та плоди маслини європейської у кількості 20000-60000 штук на 1000дал.

Введення в композицію інгредієнтів додатково до вільхових шишок плодів горіха волоського молочно-воскової стиглості та 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 водно-спиртовій рідині протягом 8-10 діб порізно настоюють 2-55кг вільхових шишок, 25-65кг плодів горіха волоського молочно-воскової стиглості та 1,5-4,8кг кори дуба. Настой зливають та фільтрують. У 0,1-15л водно-спиртової рідини розчиняють 0,01-1,5кг лактату заліза. Після повного розчинення лактату заліза розчин фільтрують. Змішують настой інгредієнтів та розчин лактату заліза і доливають водно-спиртовою рідиною до необхідного об'єму. 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 1-3 маслини, що відповідає 20000-60000 штук на 1000дал.

Приклад

В 280л водно-спиртової рідини з об'ємною часткою спирту етилового 40% настоюють 28кг вільхових шишок протягом 10 діб. В 450л водно-спиртової рідини з об'ємною часткою спирту етилового 45% настоюють 45кг плодів горіха волоського молочно-воскової стиглості 8 діб. В 32л водно-спиртової рідини з об'ємною часткою спирту етилового 42% настоюють 3,2кг кори дуба протягом 10 діб. Після закінчення терміну настоювання настой зливають. В 8л водно-спиртової рідини з об'ємною часткою спирту 40% розчиняють 800г лактату заліза. Настой та розчин лактату заліза фільтрують. Змішують настой інгредієнтів та розчин лактату заліза і доводять об'єм водно-спиртовою рідиною до об'єму 1000дал, щоб об'ємна частка спирту етилового була 40%. Для збільшення інтенсивності чорного кольору вносять 1,1кг барвника діамантового чорного. Сортировку перемішують і фільтрують, перевіряють міцність напою, при необхідності коригують і розливають у пляшки. В пляшки місткістю 0,5л вносять по 2 маслини зелені без кісточок. Одержують гірку настоянку "Чорна перлина".

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

Таблица

(на 100г сухої речовини, середні значення)		
Найменування показників	Заявлена композиція	Композиція за прототипом
1	2	3
Дубильні речовини, мг		
гідролізовані:		
танін	310	65
галола кислота	205	57
елагола кислота	110	25
конденсовані:		

кверцетин	400	80
катехін	670	370
епікатехін	490	490
Мікроелементи, мкг		
Залізо (Fe)	1180	40
Мідь (Cu)	190	53
Марганець (Mn)	70	12
Цинк (Zn)	115	28
Фенольні сполуки, мг		
зеаксантин	420	70
каротиноїди	200	45
кавова кислота	95	0

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

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

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