



УКРАЇНА

(19) UA (11) 15881 (13) U
(51) МПК
C12G 3/06 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАСТОЯНКА "ДЖИН. GIN"

1	2
(21) u200601072	мед натуральний, кг 8,0-12,0
(22) 06.02.2006	спирт етиловий ректифікований і вода питна підготовлена в розрахунку на міцність купажу 40%, дм ³
(24) 17.07.2006	
(46) 17.07.2006, Бюл. № 7, 2006 р.	
(72) Кірюк Христина Іванівна	
(73) Кірюк Христина Іванівна	решта,
(57) Настоянка, що містить ароматний компонент джину, ароматний компонент апельсина, цукор, спирт етиловий ректифікований і воду питну підготовлену, яка відрізняється тим, що як ароматний компонент джину використовують ароматний спирт джину "Джин", як ароматний компонент апельсина - ароматний спирт апельсинової шкірки і додатково в компонентному складі використовують мед натуральний при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:	при цьому для приготування ароматного спирту джину "Джин" використовують:
ароматний спирт джину 204,0-214,0	ялівець звичайний (плоди), кг 25,0
"Джин", дм ³	кріп пахучий (насіння), кг 3,0
ароматний спирт апельсинової 12,0-15,0	коріандр (насіння), кг 2,0
шкірки (свіжої), дм ³	кардамон (плоди), кг 1,0
цукор, кг 45,0-55,0	меліса лимонна (трава), кг 3,0
	поліні гіркий (трава), кг 0,5,
	і для приготування ароматного спирту апельсинової шкірки, відповідно, використовують:
	Апельсини 5,4
	(шкірка свіжа), кг
	цукор, кг 50,0
	мед, кг 10,0.

Заявляється корисна модель, що відноситься до харчової промисловості, а саме до лікеро-горілчаного виробництва, зокрема до виробництва міцних алкогольних напоїв, групи настоянки гіркі.

Відома настоянка "Джин Капітанський", що містить ароматний спирт джину, ароматний спирт апельсинового масла, масло розове (1:10), масло кориці (1:10), цукровий сироп 65,8 %-ний, спирт етиловий ректифікований вищої очистки і воду очищену, з розрахунку на міцність купажу 45%, при такому їх співвідношенні, в дм³ на 1000дал купажу:

ароматний спирт джину	292,0
ароматний спирт апельсинового масла	338,0
масло розове (1:10)	0,3
масло кориці (1:10)	0,12
цукровий сироп 65,8 %-ий	60,0
спирт етиловий ректифікований вищої очистки і воду очищену з розрахунку на міцність купажу 45%	решта.

При цьому, для отримання ароматного спирту джину використовують наступні інгредієнти, в кг на 1000дал:

ялівець звичайний (шишко-ягода)	36,4
коріандр посівний (плоди)	5,8
аніс звичайний (плоди)	2,3
солодкий корінь	1,6
і для отримання ароматного спирту апельсинового масла відповідно:	
апельсинове масло	2,7л
масло розове	0,03л
масло кориці	0,012л
цукор	52кг

[Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. М., «Легкая и пищевая промышленность», 1981, с. 196-197].

Проте для виготовлення відомої настоянки потрібна значна кількість складних компонентів, крім того, напій наділений монотонним, непевним смаком, складним ароматом, міцністю 45%, що дещо обмежує попит і споживання продукту.

(13) U

(11) 15881

(19) UA

Найбільш близькою до корисної моделі - настоянка "Джин. Gin", що заявляється, є винахід "Іній", що містить ароматний компонент джину і ароматний компонент апельсину, цукровий сироп 65,8 %-ний, спирт етиловий ректифікований і воду пом'якшену, який в якості ароматного компоненту джину містить ароматизатор "Джин" ВС-5549, а в якості ароматного компоненту апельсину містить ароматизатор "Апельсин" Д4049, при наступному співвідношенні інгредієнтів, об. %:

ароматизатор "Джин" ВС-5549	0,03-0,07
ароматизатор "Апельсин" Д4049	0,03-0,07
цукровий сироп 65,8 %-ий	0,1-0,13
спирт етиловий ректифікований	42,785
вода пом'якшена	решта

[Україна. Патент на винахід №20266 А С12С 3/06, Бюл. №1, 1998 р.].

Проте компонентний склад Джину "Іній" для приготування готового продукту потребує використання спеціальних ароматизаторів, готових до приготування з іншими рецептурними компонентами, які хоч і спрощують технологію виготовлення джину, але, як правило, випускаються іноземними фірмами і є відносно дорогими.

В основу корисної моделі - Настоянка "Джин. Gin", що заявляється, поставлено технічну задачу створення міцного алкогольного напою - джину з високими органолептичними показниками шляхом підбору інгредієнтів і визначення певного співвідношення їх вмісту забезпечити технологічну доступність рецептури виготовлення готового продукту та розширення асортименту міцних алкогольних напоїв вітчизняного виробництва групи настоянки.

Поставлена технічна задача корисної моделі вирішується тим, що в композиційному складі настоянки джину, що містить ароматний компонент джину, ароматний компонент апельсину, цукор, спирт етиловий ректифікований і воду питну підготовлену, згідно корисної моделі, як ароматний компонент джину використовують ароматний спирт джину "Джин", як ароматний компонент апельсину - ароматний спирт апельсинової шкірки і додатково в компонентному складі використовують мед натуральний при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал купажу;

ароматний спирт джину "Джин", дм ³	209,0
ароматний спирт апельсинової шкірки (свіжої), дм ³	13,5
цукор, кг	50,0
мед натуральний, кг	10,0
спирт етиловий ректифікований і вода питна підготовлена в розрахунку на міцність купажу 40%, дм ³	решта.

При цьому для приготування ароматного спирту джину "Джин" використовують:

ялівець звичайний (плоди), кг	25,0
кріп пахучий (насіння), кг	3,0
коріандр (насіння), кг	2,0
кардамон (плоди), кг	1,0
мелісу лимонну (траву), кг	3,0
полін гіркий (траву), кг	0,5
і для приготування ароматного спирту апельсинової шкірки, відповідно:	
апельсини (шкірка свіжа), кг	5,4
цукор, кг	50,0

мед, кг 10,0

Завдяки використанню в якості ароматних компонентів ароматного спирту джину "Джин" і ароматного спирту апельсинової шкірки, доступних у власному виробництві, у поєднанні з додатковим компонентом - медом натуральним створюється міцний напій - джин міцністю 40%об. Водночас за рахунок підбору оптимального співвідношення граничних інтервалів місткості інгредієнтів у композиційному складі настоянки джину забезпечується створення стійкої прозорої безколірної настоянки, яка характеризується злагодженим смаком, з характерним гіркувато-пекучим присмаком з ароматом натурального ялівцю.

Оптимальне співвідношення інтервалів місткості інгредієнтів у продукті було одержано експериментальним шляхом і пояснюється тим, що при зміні місткості інгредієнтів у меншу сторону від наведених інтервалів, напій втрачає округлений аромат і гіркувато-пекучий присмак натурального ялівцю, притаманні джину, а при зміні інгредієнтів у більшу сторону втрачається прозорість, збільшується гіркота і пекучість.

Таким чином між сукупністю суттєвих ознак корисної моделі та технічним результатом, якого можна досягти, існує причинно-наслідковий зв'язок, який пояснюється тим, що запропоновані ароматні спирти джину "Джин" і апельсинової шкірки технологічно доступні для виготовлення простою і наявністю необхідних інгредієнтів, а в поєднанні з медом натуральним і іншими складовими забезпечують створення напою, наділеного високими споживчими властивостями та органолептичними показниками. Крім того, міцність настоянки 40%об. дещо нижча, ніж міцність джину за прототипом, 43%об., що забезпечує більш приємне споживання готового продукту.

Запропоновану настоянку "Джин. Gin" готують таким чином.

Для приготування настоянки застосовують:

- спирт етиловий ректифікований "Екстра", згідно ДСТУ 4221;
- воду питну підготовлену згідно ГОСТ 2874;
- ароматний спирт джину "Джин", приготовлений з ялівцю звичайного, кропу пахучого, коріандру, кардамону, меліси лимонної і полину згідно з чинною НД;
- ароматний спирт апельсинової шкірки (свіжої), приготовлений згідно з чинною НД;
- цукор-пісок згідно з ДСТУ 2316 (ГОСТ 21);
- мед натуральний згідно з ГОСТ 19792.

Приклад 1. Для приготування 209 дм³ ароматного спирту джину "Джин" беруть наперед заготовлені згідно вимог чинних стандартів плоди ялівцю звичайного, у кількості 25 кг, насіння кропу пахучого - 3,0 кг, насіння коріандру - 2,0 кг і плоди кардамону - 1,0 кг, траву меліси лимонної - 3,0 кг і траву полину гіркою - 0,5 кг, заливають водно-спиртовою сумішшю у кількості 250 дм³ міцністю 50,0%, загрузають в перегінний апарат і переганяють до отримання 55 відсотків виходу ароматного спирту джину "Джин" міцністю 80%. Аналогічно для приготування 13,5 дм³ ароматного спирту апельсинової шкірки беруть наперед заготовлені апельсини нову шкірку свіжу, у кількості 5,4 кг, цукор - 50,0 кг і

мед натуральний - 10,0кг, заливають водно-спиртовою сумішшю міцністю 60,0% у кількості 27,0дм³, загрузають в перегінний апарат і перега-няють до отримання 50 відсотків виходу ароматно-го спирту апельсинової шкірки.

Сортівку ж, задану до змішувача в розрахунку одержання суміші спирту етилового ректифікова-ного "Екстра" і води питної приготовленої міцністю 40% перемішують упродовж 20 хв. Потім пропус-кають через шар вугілля марки БАУ-А ГОСТ 6217-34 висотою 4м, із швидкістю до 60дал/год.

Після обробки сортівки активним вугіллем в довідний чан в очищену таким чином водно-спиртову рідину вносять 209дм³ ароматного спир-ту джину "Княгинин", 13,5дм ароматного спирту апельсинової шкірки, 50кг цукру і 10,0кг меду нат-урального у вигляді їх розчинів у горілці. При цьому в довідному чані проводять постійне перемішу-вання усіх заданих інгредієнтів упродовж 15-20 хвилин. Готовий продукт після контрольної переві-рки міцності, органолептичних та фізико-хімічних показників фільтрують і направляють на розлив. Отримана готова настоянка джину характеризу-ється наступним співвідношенням компонентів, на 1000дал:

ароматний спирт джину "Джин", дм ³	209,
ароматний спирт апельсинової шкірки (свіжої), дм ³	0
цукор, кг	13,5
мед натуральний, кг	50,0
спирт етиловий ректифікований і вода	10,0
питна підготовлена в розрахунку на міц-ність купажу 40%, дм ³	ре-шта.

Приклад 2. Готують горілку так, як і в прикладі 1, але з урахуванням кількості задання в довідний чан інгредієнтів. Отримана готова настоянка джину характеризується наступним співвідношенням компонентів, на 1000дал:

ароматний спирт джину "Джин", дм ³	204,
ароматний спирт апельсинової шкірки (свіжої), дм ³	0
цукор, кг	12,0
мед натуральний, кг	45,0
спирт етиловий ректифікований і вода	8,0
питна підготовлена в розрахунку на міц-ність купажу 40%, дм ³	ре-шта.

Приклад 3. Готують горілку так, як і в прикладі 1, але з урахуванням кількості задання в довідний чан інгредієнтів на 1000дал:

ароматний спирт джину "Джин", дм ³	214,0
ароматний спирт апельсинової шкі-рки (свіжої), дм ³	15,0
цукор, кг	55,0
мед натуральний, кг	12,0
спирт етиловий ректифікований і вода	
питна підготовлена в розрахунку на міцність купажу 40%, дм ³	решта.

Виготовлена згідно наведених прикладів 1, 2 і 3 настоянка "Джин. Gin" має такі органолептичні показники:

зовнішній вигляд - прозора без сторонніх до-мішок та осаду рідина,
колір - безбарвний,
смак - злагоджений, з гіркувато-пекучим прис-маком,
аромат - ялівцю.