



УКРАЇНА

(19) UA (11) 33772 (13) A

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГІРКА НАСТОЯНКА "ГОРІЛКА З ПЕРЦЕМ"

(21) 99031818

(22) 31.03.1999

(24) 15.02.2001

(33) UA

(46) 15.02.2001, Бюл. № 1, 2001 р.

(72) Лещинський Олександр Олегович

(73) Лещинський Олександр Олегович

(57) Гірка настоянка, має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, водно-спиртовий настій перчинок чорного перцю 1 і 2 зливу, колер та цукровміщуючий компонент, яка відрізняється тим, що додатково містить аромат-

ний спирт хвої ялини і ароматний спирт лимонної олії, а як цукровміщуючий компонент містить мед, при такому співвідношенні інгредієнтів в об. %:

водно-спиртовий настій перчинок чорного перцю 1 і 2 зливу	0,8-1,2
колер	0,03-0,05
ароматний спирт хвої ялини	0,1-0,2
ароматний спирт лимонної олії	0,08-0,12
мед	0,04-0,06
спирт етиловий ректифікований	40,55-42,55
вода питна пом'якшена	решта.

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме - до лікєро-горілочного виробництва, до складів гірких настоянок.

Відома гірка настоянка "Українська з перцем" (див.: Рецепттури лікєро-горілочаних напоїв і горілок". - К., 1994. - С. 205), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Ароматний спирт чорного перцю	дм ³	1,0
Колер	кг	0,02
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40% об.

Витрата інгредієнтів на 100 л:

Компоненти	Кількість, кг
Перець стручковий червоний	0,2
Перець стручковий червоний - для внесення в пляшку (шт)	0,4
Колер	0,02

За даною рецептурою отримують гірку настоянку міцністю 40% об., прозору, золотисто-жовтого кольору, з злегка пекучим смаком і характерним горілочним ароматом.

Недоліками цієї гіркої настоянки є низькі органолептичні показники, а саме - пекучий смак і загальновідомий горілочний аромат.

Найбільш близькою за складом є гірка настоянка "Азовська" (див.: Рецепттури лікєро-горілочаних напоїв і горілок. - К., 1994. - С. 140), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Водно-спиртовий настій перчинок чорного перцю 1 і 2 зливу	дм ³	0,64
Настій гілок вишні 1 зливу	дм ³	0,8
Коньяк	дм ³	2,0
Ванілін 1:10	дм ³	0,005
Колер	кг	0,2
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	0,15
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	0,8

Витрата інгредієнтів на 100 л:

Компоненти	Кількість, кг
Перець чорний	0,04
Гілки вишневі	0,1
Коньяк міцністю 40-42%	2,0
Ванілін	0,0005
Колер	0,2
Цукор	0,13

(19) UA (11) 33772 (13) A

В цій рецептурі як цукровміщуючий компонент використано цукровий сироп 65,8%-ний.

За даною рецептурою отримують гірку настоянку міцністю 40% об., прозору, світло-золотистого кольору, із злегка пекучим смаком і округленим ароматом без виділення аромату окремих інгредієнтів.

Недоліками цієї гіркої настоянки є невисокі органолептичні показники, а саме пекучий смак і невизначений аромат без виділення окремих інгредієнтів, що погано запам'ятовується, бо не володіє характерною оригінальністю.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення гіркої настоянки з високими органолептичними показниками, а саме золотисто-жовтого кольору, з пряним з гармонійною гірчинкою смаком без пекучої горілчаної гіркоти та оригінальним пряно-холодящим ароматом, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що гірка настоянка, яка має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, водно-спиртовий настій перчинок чорного перцю 1 і 2 зливу, колер та цукровміщуючий компонент, згідно з винаходом, додатково містить ароматний спирт хвої ялини і ароматний спирт лимонної олії, а як цукровміщуючий компонент містить мед при такому співвідношенні інгредієнтів в об. %:

водно-спиртовий настій перчинок чорного перцю 1 і 2 зливу	0,8-1,2
колер	0,03-0,05
ароматний спирт хвої ялини	0,1-0,2
ароматний спирт лимонної олії	0,08-0,12
мед	0,04-0,06
спирт етиловий ректифікований	40,55-42,55
вода питна пом'якшена	решта.

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як водно-спиртовий настій перчинок чорного перцю 1 і 2 зливу та мед разом зі спиртом етиловим ректифікованим і водою питною пом'якшеною, в гіркій настоянці створюється пряний з гармонійною гірчинкою смак без пекучої горілчаної гіркоти, а завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як ароматні спирти хвої ялини та лимонної олії спільно з ароматичною дією меду та водно-спиртового настою перчинок чорного перцю 1 і 2 зливу, в гіркій настоянці створюється оригінальний пряно-холодящий аромат, що добре запам'ятовується споживачем. Колер надає напою приємного золотисто-жовтого кольору.

Гірка настоянка готується у такій послідовності. Спочатку готують сортировку з розрахунку на міцність біля 40% об. - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки. Далі задають колер та мед, попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з за-

гального об'єму, і перемішують. Після цього послідовно задають водно-спиртовий настій перчинок чорного перцю 1 і 2 зливу, ароматний спирт хвої ялини та ароматний спирт лимонної олії, ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторно визначають фізико-хімічні показники і органолептичні дані напою та в разі необхідності уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту.

Приклад конкретного виконання (див. таблицю, приклад)

У купажний чан об'ємом 100 л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 41,55 л і воду питну пом'якшену в кількості 57,11 л та готують сортировку - водно-спиртову суміш, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля висотою 4 м із швидкістю фільтрації 40 дал/год. Після очисної обробки у доводний чан вносять колер в кількості 0,04 кг та мед в кількості 0,05 кг, попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму, і перемішують. Після цього послідовно задають водно-спиртовий настій перчинок чорного перцю 1 і 2 зливу в кількості 1 л, ароматний спирт хвої ялини в кількості 0,15 л та ароматний спирт лимонної олії в кількості 0,1 л. Потім розчин ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторно визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме міцність купажу, та в разі необхідності уточнюють її, додаючи необхідну кількість спирту етилового ректифікованого залежно від температури навколишнього середовища. Проводять органолептичну оцінку готового напою. Готову продукцію відправляють на розлив.

За вказаною рецептурою отримують гірку настоянку з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %	40
загальний екстракт, гр/100 м ³	0,5

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	золотисто-жовтий
смак	пряний з гармонійною гірчинкою, без пекучої горілчаної гіркоти
аромат	оригінальний пряно-холодящий

дегустаційна оцінка за 10-бальною системою 9,5.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Гірка настоянка готується промисловим способом на базі наявного на лікєро-горілчаному підприємстві обладнання.

інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
водно-спиртовий настій перчинок чорного перцю 1 і 2 зливу	л	0,7	0,8	1	1,2	1,3
колер	кг	0,02	0,03	0,04	0,05	0,06
ароматний спирт хвої ялини	л	0,08	0,1	0,15	0,2	0,22
ароматний спирт лимонної олії	л	0,07	0,08	0,1	0,12	0,13
мед	кг	0,03	0,04	0,05	0,06	0,07
спирт етиловий ректифікований	л	40,55	40,55	41,55	42,55	42,55
вода питна пом'якшена	л	58,55	58,4	57,11	55,82	55,67
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд		прозора рідина без сторонніх домішок і осаду				
колір		золотистий	золотисто-жовтий	золотисто-жовтий	золотисто-жовтий	жовтий
смак		горілочаний, з пекучою горілочаною гіркотою	трохи пряний, без пекучої горілочаної гіркоти	пряний гармонійною гірчинкою, без горілочаної гіркоти	пряний з гірчинкою, без горілочаної гіркоти	сильно пряний, з пекучим
аромат		горілочаний	ледь пряний	оригінальний пряно-холодящий	сильний пряний холодящий	різкий пряний
дегустатійна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку _____ 2001 р. Формат 60х84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.
(044) 268-25-22