



УКРАЇНА

(19) UA (11) 35935 (13) A

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГІРКА НАСТОЯНКА "ЯВІР"

(21) 99041995

(22) 08.04.1999

(24) 16.04.2001

(33) UA

(46) 16.04.2001, Бюл. № 3, 2001 р.

(72) Іванов Володимир Вікторович, Гоч Вікторія

Олександрівна, Степаненко Любов Павлівна

(73) Наумівський спиртовий завод

(57) Гірка настоянка, що має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, ароматний компонент дуба та цукромісткий компонент, яка **відрізняється** тим, що додатково містить гліцерин, як ароматний компонент дуба міс-

тить ароматний спирт кори дуба, а як цукромісткий компонент містить мед, при такому співвідношенні інгредієнтів, об. %:

ароматний спирт кори дуба	0,02-0,04
мед	0,04-0,06
гліцерин	0,02-0,038
спирт етиловий ректифікований	40,8-42,8
вода питна пом'якшена	решта.

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

Відома гірка настоянка «Ювілейна особлива» (див. "Рецептури лікєро-горілчанних напоїв і горілок", Київ, 1994 р., ст. 210), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
коньяк	дм ³	5,0
Мед	кг	1,0
колер	кг	0,15
спирт етиловий ректифікований	дм ³	з розрахунку на міцність
вищої очистки та вода питна		купажу 40% об
Пом'якшена		

Витрата інгредієнтів на 100 л:

Компоненти	Кількість, кг
коньяк міцністю 40-42% об	5,0
мед	1,0
колер	0,15

За даною рецептурою отримують гірку настоянку міцністю 40% об, прозору, світло-коричневого кольору, із злегка пекучим смаком і складним ароматом з відтінком меду.

Недоліками цієї гіркої настоянки є низькі органолептичні показники, а саме пекучий смак, що знижує попит споживачів.

Найбільш близькою за складом є гірка настоянка «Сумська горобинова» (див. "Рецептури лікєро-горілчанних напоїв і горілок", Київ, 1994 р., ст. 203), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
чорноплідного горобиновий	дм ³	6,0
спиртовий сік		
горобиновий спиртовий морс 1 і 2 зливу	дм ³	2,32
настоянка кори дуба 1 і 2 зливу	дм ³	0,347
цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	1,15
лимонна кислота	кг	0,06
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40% об
Компоненти		Кількість, кг
горобина сушена		0,54
чорноплідна горобина		7,23
кора дуба		0,023

(19) UA (11) 35935 (13) A

цукор	0,999
лимонна кислота	0,06

В даній рецептурі як ароматний компонент дуба міститься настояка кори дуба 1 і 2 зливу, а як цукромісткий компонент міститься цукровий сироп 65,8%.

За даною рецептурою отримують гірку настоянку міцністю 40% об, прозору, оранжево-червоного кольору, із злепка пекучим з терпкістю смаком і злагодженим ароматом з відтінком горобини.

Недоліками цієї гіркої настоянки є невисокі органолептичні показники, а саме пекучість смаку, що виникає, незважаючи на присутність великої кількості пом'якшувачів компонентів.

Завданням, на вирішення якого спрямовано винахід, є створення гіркої настоянки з високими органолептичними показниками, а саме м'яким смаком без пекучої горілчаної гіркоти і округленим ароматом натурального коньяку, шляхом підбору простих у виробництві інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що гірка настоянка, яка має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, ароматний компонент дуба та цукромісткий компонент, згідно винаходу додатково містить гліцерин, як ароматний компонент дуба містить ароматний спирт кори дуба, а як цукромісткий компонент містить мед при такому співвідношенні інгредієнтів в об%:

ароматний спирт кори дуба	0,02-0,04
мед	0,04-0,06
гліцерин	0,02-0,038
спирт етиловий ректифікований	40,8-42,8
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як мед і гліцерин разом зі спиртом етиловим ректифікованим і водою питною пом'якшеною, в гіркій настоянці створюється м'який смак без пекучої горілчаної гіркоти, а завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як ароматний спирт кори дуба, що привносить до напою дубовий аромат, та мед, що має ніжний квітковий-пряний аромат, в гіркій настоянці створюється аромат натурального коньяку. Саме ароматний компонент дуба в поєднанні з іншими ароматичними інгредієнтами надає аромат, споріднений коньячному. Всі використані інгредієнти прості та дешеві у виробництві, що має великі переваги у виробництві напою.

При приготуванні гіркої настоянки використовують такі інгредієнти:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962;
- воду питну за ГОСТ 2874 з жорсткістю до 0,2 мг-екв/дм³;
- вугілля активоване марки БАУ за ГОСТ 6217 для очистки;
- мед за ГОСТ 19792;
- гліцерин за ГОСТ 6259;
- кору дуба за ГОСТ 21537 для виготовлення ароматного спирту.

Гірка настоянка готується у такій послідовнос-

ті. 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 послідовно задають мед та гліцерин, попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму, та перемішують. Потім задають заздалегідь приготовлений ароматний спирт кори дуба, 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 3):

У купажний чан об'ємом 100 л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 41,8 л і воду питну пом'якшену в кількості 58,09 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 послідовно вносять мед в кількості 0,05 кг та гліцерин в кількості 0,029 кг, попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму, та перемішують. Потім задають заздалегідь приготовлений ароматний спирт кори дуба в кількості 0,03 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 в залежності 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./10м ³	0,5

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	безбарвний
смак	м'який, без пекучої горілчаної гіркоти
аромат	округлений натурального коньяку

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 й 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

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

Таблиця.

інгредієнти на 100 л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
ароматний спирт кори дуба	кг	0,01	0,02	0,03	0,04	0,05
мед	кг	0,03	0,04	0,05	0,06	0,07
гліцерин	кг	0,016	0,02	0,029	0,038	0,42
спирт етиловий ректифікований	л	40,8	40,8	41,8	42,8	42,8
вода питна пом'якшена	л	59,144	59,12	58,091	57,062	56,66
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд			прозора рідина без сторонніх домішок і осаду			
колір				безбарвний		
смак		горілочаний, з пекучою горілочаною гіркотою	пом'якшений, без пекучої горілочаної гіркоти	м'який, без пекучої горілочаної гіркоти	м'який, без пекучої горілочаної гіркоти	м'який, без пекучої горілочаної гіркоти
аромат		характерний горілочаний	горілочаний, з відтінком дубу	округлений натурального коньяку	дубу з легким квітковим медовим присмаком	різкий дубовий
дегустаційна оцінка за 10-бальною шкалою		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 60x84 1/8.
 Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

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