



УКРАЇНА

(19) UA (11) 37490 (13) A

(51) 6 C12G3/06

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

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДО ГІРКОЇ НАСТОЙКИ "КНЯГИНИН"

(21) 99031543

(22) 19.03.1999

(24) 15.05.2001

(33) UA

(46) 15.05.2001, Бюл. № 4, 2001 р.

(72) Кірюк Христина Іванівна, Яковець Іван Іванович, Паньків Андрій Григорович, Тимошицький Олександр Семенович, Люба Ірина Омелянівна

(73) Кірюк Христина Іванівна, Яковець Іван Іванович, Паньків Андрій Григорович, Тимошицький Олександр Семенович, Люба Ірина Омелянівна

(57) Композиція інгредієнтів до гіркої настойки, що містить ароматний спирт житніх сухарів і водно-спиртову рідину, яка відрізняється тим, що вона

додатково містить ароматний спирт кави, ароматний спирт лимонної олії, цукровий сироп і колер, при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою:

- ароматний спирт кави, в дм ³	- 70,0 - 80,0
- ароматний спирт житніх сухарів, в дм ³	- 20,0 - 30,0
- ароматний спирт лимонної олії, в дм ³	- 12,0 - 18,0
- цукровий сироп 65,8%, в дм ³	- 20,0 - 26,0
- колер, в кг	- 10,0 - 20,0
- водно-спиртова рідина з розрахунку	- решта
на міцність купажу 40%	

Винахід відноситься до лікєро-горілочаної промисловості, зокрема, до композиції інгредієнтів для гіркої настойки.

Відома композиція інгредієнтів гіркої настойки, в якій міститься коньяк, портвейн, цукор, ароматний спирт житніх сухарів і водно-спиртова рідина (Гірка настойка "Старка "Кіровоградська", Україна, патент № 22672 А, Бюл.3-1, 1998 р.).

Проте у вказаній композиції гіркої настойки наявність коньяку і портвейну в якості інгредієнтів підвищує собівартість і обмежує масове виробництво даного напою.

Найбільш близькою до композиції інгредієнтів гіркої настойки є композиція, що містить ароматний спирт житніх сухарів і водно-спиртову рідину, крім того містить ароматний спирт коріандру (Гірка настойка "Козацька фортеця". Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок. — м. Київ, 1994 р. - с. 168).

Проте у вказаній композиції настойки гіркої незначний вміст ароматичних і біологічно активних речовин, через незначну кількість інгредієнтів, не забезпечує достатньо високими органолептичними властивостями гірку настойку, а притаманний горілчаний смак і аромат не завжди однозначно оцінюється споживачами, через ароматичне сприйняття та смакові властивості кожної окремої здорової людини.

В основу винаходу - Композиція інгредієнтів до гіркої настойки "Княгинин" - поставлено задачу створення нової гіркої настойки шляхом введення до її композиції додаткових біологічно активних

інгредієнтів і визначенням їх кількісного співвідношення - забезпечити розширення асортименту напоїв із приємними м'якими смаковими властивостями.

Поставлена задача вирішується тим, що композиція інгредієнтів до гіркої настойки, що містить ароматний спирт житніх сухарів і водно-спиртову рідину, додатково містить ароматний спирт кави, ароматний спирт лимонної олії, цукровий сироп і колер, при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою:

- ароматний спирт кави, в дм ³	- 70,0 - 80,0
- ароматний спирт житніх сухарів, в дм ³	- 20,0 - 30,0
- ароматний спирт лимонної олії, в дм ³	- 12,0 - 18,0
- цукровий сироп 65,8%, в дм ³	- 20,0 - 26,0
- колер, в кг	- 10,0 - 20,0
- водно-спиртова рідина з розрахунку	- решта
на міцність купажу 40%	

Задача винаходу вирішена за рахунок того, що додатково до композиції було введено біологічно активні інгредієнти у вигляді ароматного спирту кави і ароматного спирту лимонної олії, а також цукрового сиропу і колєру. В результаті, напою надано приємного м'якого смаку. Водночас, і за рахунок заявленого інтервалу місткості компонентів у напої, одержано оптимальне співвідношення інгредієнтів шляхом лабораторних досліджень, яке підтверджено промисловими дослідженнями і пояснюється наступним:

- при зміні місткості компонентного складу одного із інгредієнтів, в більшу чи меншу сторону від

(19) UA (11) 37490 (13) A

наведених інтервалів, виготовлена гірка настойка втрачає м'який смак - спостерігається збільшення тону того чи іншого інгредієнту.

Отже, запропоновано комплексне вирішення поставленої задачі, внаслідок чого одержано технічний результат, при оптимальному співвідношенні інгредієнтів композиції забезпечується розширення асортименту напою із приємними і м'якими смаковими властивостями.

Запропоновану композицію інгредієнтів до гіркої настойки "Княгинин" готують таким чином.

Для виготовлення гіркої настойки "Княгинин" використовуюється:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962;
- воду питну пом'якшену за ГОСТ 2874, з твердістю не більше 0,2 мг. екв/дм³;
- кава натуральна за ГОСТ 6805;
- олія лимонна за ТУ 18-16-445;
- житні сухарі за ГОСТ 686;
- цукор за ГОСТ 2316;
- колер, згідно з "Рецептурою лікеро-горілчаних напоїв і горілок", м. Київ, 1994 р.

Приклад 1. Попередньо готують ароматні спирти. Для цього закладають в куб перегонного апарату 15 кг кави натуральної та, заливши в нього водно-спиртову рідину в кількості 150 дм³, міцністю 50%, здійснюють перегонку. Таким же чином, але із врахуванням виходу необхідної кількості ароматного спирту, готують ароматний спирт житніх сухарів і ароматний спирт лимонної олії. Виходить 80% ароматного спирту кави в кількості 70 дм³, 80% ароматного спирту житніх сухарів в кількості 20 дм³ і 75% ароматного спирту лимонної олії в кількості 10 дм³ фільтрують через картон та задають в купаажний чан.

Спирт і воду, що відповідають вимогам стандартів, задають в сортуочий чан із розрахунку одержання суміші міцністю 40%, після цього суміш перемішують протягом 20 хвилин та пропускають через шар вугілля висотою 4 м з швидкістю 40 дал в годину на свіжому вугіллі.

Приготовлені таким чином водно-спиртову рідину, ароматний спирт кави, ароматний спирт житніх сухарів і ароматний спирт лимонної олії задають в купаажний чан, туди ж задають цукровий сироп 65,8% і проводять ретельне перемішування протягом 10 - 25 хвилин. Згодом вводять колер і повторно перемішують.

Готова композиція запропонованого складу має наступне співвідношення інгредієнтів на 1000 дал напою:

- ароматний спирт кави, в дм³ - 70,0

- ароматний спирт житніх сухарів, в дм³ - 20,0
- ароматний спирт лимонної олії, в дм³ - 12,0
- цукровий сироп 65,8%, в дм³ - 20,0
- колер, в кг - 10,0
- водно-спиртова рідина з розрахунку - решта на міцність купаажу 40%

При такому співвідношенні інгредієнтів композиція має м'який округлий аромат і добре фільтрується.

Приклад 2. Готують композицію так, як і в прикладі 1, але із врахуванням необхідної кількості задання, в купаажний чан, інгредієнтів для даної композиції. Одержана композиція має наступне співвідношення інгредієнтів на 1000 дал напою:

- ароматний спирт кави, в дм³ - 75,0
- ароматний спирт житніх сухарів, в дм³ - 25,0
- ароматний спирт лимонної олії, в дм³ - 15,0
- цукровий сироп 65,8%, в дм³ - 23,0
- колер, в кг - 15,0
- водно-спиртова рідина з розрахунку - решта на міцність купаажу 40%

При такому співвідношенні інгредієнтів композиція має м'який смак, округлий аромат і добре фільтрується.

Приклад 3. Готують композицію так, як і в прикладі 1, але із врахуванням необхідної кількості задання, в купаажний чан, інгредієнтів для даної композиції. Одержана композиція має наступне співвідношення інгредієнтів на 1000 дал напою:

- ароматний спирт кави, в дм³ - 80,0
- ароматний спирт житніх сухарів, в дм³ - 30,0
- ароматний спирт лимонної олії, в дм³ - 18,0
- цукровий сироп 65,8%, в дм³ - 26,0
- колер, в кг - 20,0
- водно-спиртова рідина з розрахунку - решта на міцність купаажу 40%

При такому співвідношенні інгредієнтів композиція має м'який смак, округлий аромат і добре фільтрується.

Виготовлена згідно з прикладами 1, 2 і 3 гірка настойка "Княгинин" подається на розлив, пакування, маркування, транспортування і зберігання за ГОСТ 4827.

В усіх випадках гірка настойка "Княгинин" має наступні органолептичні показники:

- колір - золотисто-жовтий;
- смак - м'який;
- аромат - округлий.

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
