



УКРАЇНА

(19) UA (11) 37947 (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) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ГІРКОЇ НАСТОЙКИ "ЗЛАГОДА-СПАЛАХ"

(21) 2000052608

(22) 05.05.2000

(24) 15.05.2001

(33) UA

(46) 15.05.2001, Бюл. № 4, 2001 р.

(72) Веретенников Андрій Вікторович, Хрустальова
Зінаїда Іванівна, Бариш Ольга Анатоліївна(73) Дочірнє підприємство лікєро-горілчаній за-
вод "Злагода" акціонерної компанії "Комбінат При-
дніпровський"(57) 1. Спосіб приготування гіркої настойки, що
включає підготовку води, приготування сортиров-

ки, водно-спиртових настоїв чорного і червоного
перцю, купажування настойки, доведення купажу
до міцності, введення в пляшку червоного струч-
кового перцю і розлив, **відрізняється** тим, що при
купажуванні використовують водно-спиртові настої
чорного і червоного перцю при масовому спів-
відношенні (0,9-1,1):(2,6-3,1) мас. ч., відповідно, а
в пляшку додатково вводять плоди чорного перцю.
2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що ку-
паж доводять до міцності 35 об.%.

Винахід відноситься до лікєро-горілчаної про-
мисловості, зокрема, до виробництва гірких насто-
йок.

Відома "Настойка горькая "Орбіта" (пат. Росій-
ської Федерації № 2001094, МПК C12G3/06), яка
включає підготовку води, приготування сортиров-
ки, ароматних спиртів чорного і червоного перцю,
лимонної олії та коріандру, купажування сортиров-
ки та ароматних спиртів із цукром, доведення ку-
пажу до міцності 40 об.% і розлив.

Збіжними ознаками відомого технічного рішен-
ня та даного рішення, є наступні: підготовка води,
приготування сортировки, напівфабрикатів чорно-
го і червоного перцю, купажування сортировки з
напівфабрикатами чорного і червоного перцю та
доведення купажу до міцності, розлив.

Причинами, які перешкоджають одержанню
очікуваного технічного результату при використан-
ні вищезгаданого способу є наступні: недостатньо
високі органолептичні показники - непривабливий
білий колір рідини, невиразний смак без перцевого
пряного злетка пекучого компоненту та незбалан-
сований різкий аромат через застосування значної
кількості ароматних спиртів рослинної сировини,
які перебивають одне одного, а також міцність
купажу 40 об.%, крім того, порушення єдності візу-
ального сприйняття та композиційного складу на-
пою через відсутність в пляшці плодів компо-
нентів.

Найближчим технічним рішенням до винаходу,
є "Композиція інгредієнтів до настойки гіркої "Укра-
їнська з перцем оригінальна" (пат. України №
24312, МПК: C12G3/06), яка включає підготовку
води, приготування сортировки, ароматних спиртів

чорного і червоного перцю, кмину, водно-спир-
тових настоїв чорного і червоного перцю, купажу-
вання сортировки, ароматних спиртів та водно-
спиртових настоїв з колєром, доведення купажу до
міцності 40 об.% і розлив.

Збіжними ознаками відомого технічного рішен-
ня та даного рішення, є наступні: підготовка води,
приготування сортировки, водно-спиртових насто-
їв чорного і червоного перцю, купажування сорти-
ровки, водно-спиртових настоїв з колєром, дове-
дення купажу до міцності та розлив.

Причинами, які перешкоджають одержанню
очікуваного технічного результату при використан-
ні вищезгаданого способу є наступні: недостатньо
високі органолептичні показники - незбалансова-
ний пекучий смак через міцність купажу 40 об.%,
різкий аромат перцю через використання значної
кількості напівфабрикатів чорного і червоного пер-
цю, порушення єдності візуального сприйняття та
композиційного складу напою через відсутність у
пляшці плодів всіх компонентів, а також значний за
кількістю набір ароматних спиртів, що ускладнює
та подовжує технологію приготування гіркої на-
стойки.

В основу винаходу поставлено задачу удоско-
налення способу виробництва гіркої настойки, за
яким, шляхом введення в купаж оптимально під-
браного співвідношення настоїв чорного і червоно-
го перцю, додаткового внесення в пляшку плодів
чорного перцю, зниженню міцності купажу до 35
об.%, а також завдяки якісному і кількісному підбо-
ру всіх компонентів, забезпечується одержання
гіркої настойки золотисто-жовтого привабливого
кольору, з м'яким, округлим, злагодженим перце-

(19) UA (11) 37947 (13) A

вим; пряним смаком без пекучого спиртового присмаку та пікантним перцевим ароматом, що значно підвищує смакові якості, органолептичні показники та забезпечує єдність візуального сприйняття та композиційного складу напою.

Поставлена задача вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак способу, які передбачають підготовку води, приготування сортировки, водно-спиртових настоїв чорного і червоного перцю, купажування настоянки, доведення купажу до міцності, введення в пляшку червоного стручкового перцю і розлив, а також нових відмінних від прототипу суттєвих ознак, достатніх у всіх випадках, на які поширюється обсяг правової охорони - при купажуванні використовують водно-спиртові настої чорного і червоного перцю при масовому співвідношенні (0,9-1,1):(2,6-3,1) мас. ч., відповідно, вводять плоди чорного перцю, а також ознак, які характеризують винахід в конкретному випадку його виконання - купаж доводять до міцності 35 об. %.

Таким чином, завдяки використанню в способі приготування гіркої настоянки водно-спиртових настоїв чорного і червоного перцю при масовому співвідношенні (0,9-1,1):(2,6-3,1) мас. ч., відповідно, внесенню плодів чорного перцю та якісному і кількісному підбору всіх компонентів, гірка настоянка набуває золотисто-жовтого привабливого кольору, округлого, злагодженого перцевого, пряного смаку та пікантного перцевого аромату, крім того, зниження міцності купажу до 35 об. % пом'якшує смак гіркої настоянки та усуває спиртову різкість її аромату, а композиційне об'єднання водно-спиртових настоїв чорного і червоного перцю та внесених в пляшку плодів чорного і червоного перцю підсилює пряність смаку та забезпечує єдність візуального сприйняття та композиційного складу напою.

Спосіб виробництва гіркої настоянки включає підготовку води, приготування сортировки шляхом змішування води зі спиртом, приготування водно-спиртових настоїв чорного і червоного перцю, приготування барвника - колера, купажування сортировки, водно-спиртових настоїв чорного і червоного перцю при масовому співвідношенні (0,9-1,1):(2,6-3,1) мас. ч., відповідно з колером, доведення купажу до міцності 35 об. %, введення в пляшку червоного стручкового перцю та плодів чорного перцю і розлив.

Для виготовлення гіркої настоянки використовують такі види сировини: спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962; воду питну за ГОСТ 2874 пом'якшену; плоди чорного перцю за ГОСТ 29050; плоди червоного перцю за ГОСТ 14260; колер - за діючою нормативною документацією.

Для приготування 1000 дал гіркої настоянки "Злагода-Спалах" спочатку ведуть підготовку води, пом'якшуючи її відомим способом, потім готують сортировку шляхом змішування підготовленої води і спирту етилового ректифікованого вищої очистки.

Попередньо готують водно-спиртовий настій чорного перцю, для чого плоди чорного перцю (горошки) в кількості 0,788-0,962 кг заливають водно-спиртовим розчином у кількості 7,87-9,63 дм³ міцністю 70 об. %. Після настоювання протягом 5 діб, зливають отриманий настій 1-го зливу, а плоди чорного перцю повторно заливають водно-спиртовим розчином у кількості 6,3-7,7 дм³ міцністю 50 об. %. Настоювання ведуть 5 діб, після чого відбирають настій II-го зливу і змішують його з настоем 1-го зливу, отримуючи 12,6-15,4 дм³ водно-спиртового настою чорного перцю.

Потім готують водно-спиртовий настій червоного стручкового перцю. Для цього, рослинну сировину червоного стручкового перцю в кількості 2,25-2,75 кг заливають 22,5-27,5 дм³ водно-спиртового розчину міцністю 45 об. % і настоюють 10 діб, після чого зливають настій 1-го зливу і повторно заливають стручки червоного перцю водно-спиртовим розчином в кількості 18,0-22,0 дм³ міцністю 40 об. %. Після настоювання протягом 10 діб отримують настій 2-го зливу. Змішуючи настої I та II зливів, отримують 36,0-44,0 дм³ водно-спиртового настою червоного стручкового перцю.

Далі ведуть купажування попередньо підготовлених сортировки, водно-спиртових настоїв чорного і червоного перцю та колеру, причому купажування водно-спиртових настоїв чорного і червоного перцю ведуть при масовому співвідношенні (0,9-1,1):(2,6-3,1) мас. ч., відповідно, після чого купаж доводять до міцності 35 об. % і направляють на розлив.

Перед розливом в пляшки вводять попередньо підготовлені стручки червоного перцю в кількості 20 тис. шт. та плоди чорного перцю (горошки) в кількості 40 тис. шт. з розрахунку на 1000 дал готового продукту.

Приклади конкретного виконання зведені в таблицю (додаток до опису).

Спосіб приготування гіркої настоянки за прикладами 1-5 аналогічні загальному прикладу.

Аналізуючи приведені приклади, можна відмітити, що придатними для виробництва являються приклади 2, 3, 4.

Оптимальним прикладом є приклад 3.

Приготовлені дослідні партії гіркої настоянки за вказаним способом користуються підвищеним попитом у споживачів.

№п/п	Найменування операцій, сировини, компонентів і органолептичних показників	Одиниці виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1.	Підготовка води шляхом пом'якшення						
2	Приготування сортировки шляхом змішування підготовленої води і спирту етилового ректифікованого вищої очистки	дм ³	За розрахунком на міцність кулажу 35 об.%				
3.	Приготування водно-спиртового настою чорного перцю:	дм ³	119	126	14,0	154	162
	а) плоди чорного перцю	кг	0,749	0,788	0,875	0,962	1,01
	б) 70%-ний водно-спиртовий розчин для I зливу настою чорного перцю	дм ³	7,48	7,87	8,75	9,63	10,11
	в) 50%-ний водно-спиртовий розчин для II зливу настою чорного перцю	дм ³	6,0	6,3	7,0	7,7	8,0
4.	Приготування водно-спиртового настою червоного стручкового перцю	дм ³	34,2	36,0	40,0	44,0	46,2
	а) Плоди червоного перцю	кг	2,14	2,25	2,5	2,75	2,88
	б) 45%-ний водно-спиртовий розчин для I зливу настою червоного стручкового перцю	дм ³	21,4	22,5	25,0	27,5	28,8
	в) 40%-ний водно-спиртовий розчин для II зливу настою червоного стручкового перцю	дм ³	17,0	18,0	20,0	22,0	23,0
5.	Приготування колеру	кг	17	18	20	22	23
6.	Кулажування настойки						
7.	Масове співвідношення водно-спиртових настоїв чорного і червоного стручкового перцю при кулажуванні	мас. ч.	0,85:2,4	0,9:2,6	1:2,85	1,1:3,1	1,15:3,3
8.	Доведення кулажу до міцності	об.%	33	35	35	35	37
9.	Введення в пляшку плодів чорного перцю	тис. шт.	40	40	40	40	40
10.	Введення в пляшку стручків червоного перцю	тис. шт.	20	20	20	20	20
11.	Розлив						
Органолептичні показники							
1.	Зовнішній вигляд		Прозора рідина з включенням стручків червоного перцю та плодів чорного перцю				
2.	Колір		Золотисто-жовтого привабливого кольору				
3.	Смак і аромат		Спиртовий смак з ледь відчутним присмаком і ароматом перцю	М'який, округлий, злагоджений, перцевий, пряний смак без пекучого спиртового присмаку та пікантний перцевий аромат			Перенагнений різкий пекучий перцевий смак і аромат

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