



УКРАЇНА

(19) UA (11) 45173 (13) C2
(51) МПК
C12G 3/06 (2006.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ НАСТОЙКИ ГІРКОЇ "АПЕЛЬСИН-NEMIROFF"

1	2
(21) 2001063898 (22) 08.06.2001 (24) 15.11.2004 (46) 15.11.2004, Бюл.№ 11, 2004 р. (72) ГЛУСЬ СТЕПАН КАРЛОВИЧ, ГЛАДКА СВІТЛАНА БОРИСІВНА, РІШНЯК ОЛЕНА МИХАЙЛІВНА (73) ДОЧІРНЕ ПІДПРИЄМСТВО "АЛКО ІНВЕСТ УКРАЇНА" (56) RU C1 2041936, 20.08.1995 Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981, стр.187 (57) Композиция ингредиентов для настойки горькой, что содержит корицу, масло апельсинового, цукровый	сироп та водно-спиртову рідину, яка відрізняється тим, що вона додатково містить аскорбінову кислоту, причому корицю та олію апельсинову містить у вигляді ароматних спиртів при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готової продукції: ароматний спирт кориці, дм ³ 4,5 – 5,5 ароматний спирт олії апельсинової, дм ³ 90,0–110,0 цукровий сироп, кг 77,6–94,8 аскорбінова кислота, кг 0,45 – 0,55 водно-спиртова рідина з розрахунку на міцність купажу 40% об., дм ³ решта.

Винахід відноситься до лікiero-горілкової промисловості, зокрема до виробництва гірких настоек.

Відома композиція інгредієнтів для "Горькой настойки Апельсиновая" (Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. М., Легкая и пищевая промышленность, 1981. стр.187), яка містить на 1000дал готового напою настій апельсинової шкурки - 100,0л, цукор - 100,0кг, лимонну кислоту - 20кг та водно-спиртову рідину, л - решта, на міцність купажу 35%об.

Збіжними ознаками відомої композиції та композиції, що заявляється, є наявність напівфабрикату з рослинної сировини апельсина, цукру, харчової кислоти та водно-спиртової рідини.

Причинами, що перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату, є недостатньо високі органолептичні властивості напою, а саме, знижена міцність напою, перенасичений апельсиновий аромат з гіркватим присмаком та можливе утворення осаду в готовому напої, через використання настою апельсинової шкурки, що значно звужує коло споживачів.

Найближчим технічним рішенням до винаходу, що заявляється, є "Композиция ингредиентов для горькой настойки "Мстинская" (патент Російської Федерації №2041936, МПК. C12G3/06, 1995р.), яка містить бруньки берези, плоди кардамону, корицю, квіти і листя безсмертника пісчаного, листя цитрусових (мандарина, апельсина, лимона)

цукор, колер, апельсинову олію та водно-спиртову рідину при наступному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000дал готового продукту:

Бруньки берези	0,09-0,20
Плоди кардамону	0,05-0,08
Кориця	0,10-0,30
Квіти та листя безсмертника пісчаного	0,4-0,6
Листя цитрусових (мандарина, апельсина, лимона)	0,2-0,4
Цукор	40,0-55,0
Колер	15,0-25,0
Апельсинова олія	0,04-0,06
Водно-спиртова рідина	решта

Для приготування гіркої настоек використовують настої I і II зливів бруньок берези, плодів кардамону, кориці, квітів та листя безсмертника пісчаного, листя цитрусових (мандарина, апельсина, лимона), олію апельсинову, цукровий сироп та водно-спиртову рідину.

Збіжними ознаками відомої композиції та композиції, що заявляється, є наявність напівфабрикату з кориці, напівфабрикату з олії апельсинової, цукру та водно-спиртової рідини.

Причинами, що перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату, є недостатньо високі органолептичні властивості, зокрема, непривабливий коричнево-зелений колір, незлагоджений смак з гіркватим присмаком та

(19) UA (11) 45173 (13) C2

невиразний трав'янисто-пряний аромат з відтінком апельсину, через багатоманітність настоїв рослинної сировини, використовуваних у композиції гіркої настойки; недостатня м'якість настойки через зменшену кількість цукру та відсутність харчової кислоти.

Крім того, використання у композиції олії лимонної при тривалому зберіганні готового напою призводить до утворення на його поверхні олійно-жирових плям, що значно погіршує якість та зовнішній вигляд напою, порушує гармонійність аромату, тим самим знижуючи попит споживачів.

В основу винаходу поставлено задачу створити таку композицію інгредієнтів для настойки гіркої, шляхом додаткового введення аскорбінової кислоти, використання як напівфабрикату з кориці ароматного спирту кориці, а як напівфабрикату з олії апельсинової - ароматною спирту олії апельсинової та завдяки вдалому підбору компонентів і їх співвідношенню, яка б забезпечила одержання настойки гіркої і підвищеними органолептичними властивостями прозорої з блиском, без осаду, безбарвної рідини і особливо м'яким, округлим, злагодженим смаком та приємним, вишуканим пряним ароматом східної ночі з тоном апельсину.

Поставлена задача вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак, які включають напівфабрикат з кориці, напівфабрикат з олії апельсинової, цукор і а водно-спиртову рідину, а також нових, відмінних від прототипу суттєвих ознак, достатніх у всіх випадках, на які поширюється обсяг правової охорони - додатково композиція містить аскорбінову кислоту, як напівфабрикат з кориці - ароматний спирт кориці, а як напівфабрикат з олії апельсинової ароматний спирт олії апельсинової при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал готового продукту:

Ароматний спирт кориці, дм ³	4,5÷5,5
Ароматний спирт олії апельсинової, дм ³	90,0÷110,0
Цукор, кг	67,0÷82,0
Аскорбінова кислота, кг	0,45÷0,55

Водно-спиртова рідина, дм³ решта, з розрахунку на міцність купажу 40%об.

Таким чином, завдяки використанню в композиції поєднання аскорбінової кислоти і цукру, досягається отримання інвертованого цукру, який при змішуванні з водно-спиртовою рідиною утворює незначну кількість кристалічних включень, надаючи напою особливої прозорості з блиском, а підвищена кількість цукру дозволяє надати напою особливої м'якості, використання як напівфабрикатів з кориці та апельсинової олії ароматних спиртів кориці та апельсинової олії дозволяє надати напою прозорості, безбарвного кольору, стабільності аромату, однорідності складу без сторонніх включень, а також завдяки вдалому поєднанню всіх компонентів у якісному та кількісному вираженні, досягається одержання настойки гіркої з підвищеними органолептичними

властивостями - прозорої з блиском, без осаду, безбарвної рідини з особливо м'яким, округлим, злагодженим смаком і приємним, вишуканим ароматом східної ночі з тоном апельсину.

Крім того, має місце синергетичний ефект по відношенню до всієї композиції, тобто сумарний ефект використання всіх інгредієнтів більший, ніж ефект, який досягається при використанні кожного окремо взятого інгредієнта.

Отже, використання в композиції інгредієнтів для гіркої настойки всіх суттєвих ознак дозволяє вирішити поставлену задачу.

Для приготування настойки гіркої використовують:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962;
- воду питну за ГОСТ 2874 з твердістю не більше 0,1мг екв. дм³;
- аскорбінову кислоту за ФС 42-2668, або ГФХ ст. 6;
- ароматні спирти виготовлені з:
олії апельсинової за ТУ 10-04-13-31;
кориці за ГОСТ 29049;
- цукор-пісок за ДСТУ 2316.

Для отримання 1000дал настойки тркої "Апельсин-Nemiroff" спочатку готують відомим способом сортировку зі спирту етилового ректифікованого вищої очистки та води питної пом'якшеної з розрахунку на міцність купажу 40об.%, яку далі фільтрують та подають у доводний чан.

Попередньо готують ароматні спирти.

Для приготування ароматного спирту кориці беруть 0,9-1,1кг сировини кориці, загрузають у куб перегінного апарату і заливають 9÷11дм³ 50%-ного водно-спиртового розчину, переганяють і відбирають 4,5÷5,5дм³ ароматного спирту кориці.

Аналогічно готують ароматний спирт олії апельсинової, для чого 0,59÷0,73кг олії апельсинової (ρ=0,844) заливають 149,4÷182,6дм³ 50%-ного водно-спиртового розчину і переганяють у кубі, відбираючи 90,0÷110,0дм³ ароматною спирту олії апельсинової.

Попередньо готують 65,8%-ний цукровий сироп у кількості 77,6÷94,8дм³, для чого 67,5÷82,5кг цукру розчиняють у воді.

В доводний чан на купажування подають попередньо підготовлені цукровий сироп і ароматні спирти кориці та апельсинової олії, після чого проводять корегування купажу до 40%об. Готовий напій подають на розлив.

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

Композицію інгредієнтів для настойки гіркої за прикладами 1-5 готують аналогічно загальному прикладу.

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

Приготовлені дослідні партії настойки гіркої за композицією, що заявляється, користуються підвищеним попитом у споживачів.

Таблиця

Приклади конкретною виконання композиції інгредієнтів для настойки гіркої "Апельсин-Nemiroff"

на 1000 дал гот. прод.=\

№ п/п	Інгредієнти та органолептичні показники	Одиниці виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1.	Кориця	кг	0,85	0,9	1,0	1,1	1,15
1.1.	Водно-спиртовий розчин (50%-ний)	дм ³	8,5	9	10,0	11	11,5
1.2.	Ароматний спирт кориці	дм ³	4,2	4,5	5,0	5,5	5,8
2.	Олія апельсинова	кг	0,56	0,59	0,66	0,73	0,77
2.1.	Водно-спиртовий розчин (50%-ний)	дм ³	142,0	149,4	166,0	182,6	191,7
2.2.	Ароматний спирт олії апельсинової	дм ³	85,0	90,0	100,0	110,0	115,0
3.	Цукор	кг	63,7	67,5	75,0	82,5	86,3
3.1.	Цукровий сироп 65,8%	дм ³	73,7	77,6	86,2	94,8	99,5
4.	Аскорбінова кислота	кг	0,42	0,45	0,5	0,55	0,58
5.	Водно-спиртова рідина	дм ³	Решта, з розрахунки на міцність купажу 40%об.				
Органолептичні показники							
Зовнішній вигляд			Прозора рідина без сторонніх включень і осаду				
Колір			Безбарвна рідина				
Смак та аромат			М'який смак з ледь відчутним пряним ароматом	Особливо м'який, округлий смак та вишуканий, пряний аромат східної ночі з тоном апельсину	м'який, злагоджений та приємний, пряний	Особливо м'який смак з перенасиченим пряно-апельсиновим ароматом	