



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 45199

(13) C2

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

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

1

2

(21) 2001064146

(22) 15.06.2001

(24) 15.03.2005

(46) 15.03.2005, Бюл. № 3, 2005 р.

(72) Глусь Степан Карлович, Гладка Світлана Борисівна, Неселовська Олена Михайлівна

(73) Дочірнє підприємство "АЛКО ІНВЕСТ УКРАЇНА"

(56) RU C1 2150495, 10.06.2000

RU C1 2145350, 10.02.2000

(57) Композиція інгредієнтів для гіркої настойки, яка містить ароматний спирт олії лимонної, ароматний спирт рослинної сировини, цукор, спирт ети-

ловий ректифікований вищої очистки та воду питну пом'якшену, яка **відрізняється** тим, що як ароматний спирт рослинної сировини композиція містить ароматний спирт кардамону при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готової продукції:ароматний спирт олії лимонної, дм³ 94,5-115,5ароматний спирт кардамону, дм³ 0,9-1,1

цукор, кг 63,0-77,0

спирт етиловий ректифікований ви-

щої очистки та вода питна пом'як-

шена, з розрахунку на міцність ку-

пажу 40% об., дм³ решта.

Винахід відноситься до лікєро-горілочної промисловості, зокрема до виробництва гірких настоек.

Відома композиція інгредієнтів для "Горькой настойки "Лимонная" (патент Російської Федерації, №2025480, МПК: C12G3/06, 1994р.), яка містить на 1000дал готового напою: ароматний спирт олії лимонної - 375л, 65,8%-ний цукровий сироп - 100л та водно-спиртову рідину, л - решта, з розрахунку на міцність купажу 40%об.

Збіжними ознаками відомої композиції та композиції, що заявляється, є наявність ароматного спирту олії лимонної, цукру та водно-спиртової рідини.

Причинами, що перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату, є недостатньо високі органолептичні властивості напою, а саме перенасичений лимонний аромат через надмірну кількість ароматного спирту олії лимонної (втричі більше), що значно знижує попит і звужує коло споживачів.

Найближчим технічним рішенням до винаходу, що заявляється, є "Настойка горькая "Орбита" (Патент Російської Федерації №2001094, МПК: C12G3/06, 1993р.), яка містить ароматний спирт олії лимонної, ароматний спирт коріандру, ароматний спирт чорного перцю, ароматний спирт червоного перцю, цукровий пісок та водно-спиртову рідину при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал готового напою:

ароматний спирт олії лимонної, л 76,0-82,0

ароматний спирт коріандру, л 34,0-38,0

ароматний спирт чорного перцю, л 24,0-28,0

ароматний спирт червоного пер-

цю, л 8,0-12,0

цукровий пісок, кг 15,0-19,0

водно-спиртова рідина, л: решта, з

- спирт етиловий ректифікова-

ний "екстра" розрахунку

- вода питна пом'якшена на міцність

купажу 40% об.

Збіжними ознаками відомої композиції та композиції, що заявляється, є наявність ароматного спирту олії лимонної, ароматного спирту рослинної сировини, цукру, спирту етилового ректифікованого та води питної пом'якшеної.

Причинами, що перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату, є недостатньо високі органолептичні властивості гіркої настойки, а саме пекучість смаку та незбалансованість, незлагодженість аромату через багатоконпонентний склад ароматичних компонентів.

В основу винаходу поставлено задачу створити таку композицію інгредієнтів для настойки гіркої шляхом використання як ароматний спирт рослинної сировини ароматного спирту кардамону та завдяки вдалому експериментальному підбору всіх компонентів та їх співвідношенню, яка б забезпечила одержання настойки гіркої з особливо

(13) C2

(11) 45199

(19) UA

м'яким, округлим приємним смаком без пекучого присмаку та легким, вишуканим лимонним ароматом з ледь відчутним пряним тоном кардамону, що дозволить підвищити її органолептичні властивості.

Поставлена задача вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак, які включають ароматний спирт олії лимонної, ароматний спирт рослинної сировини, цукор, спирт етиловий ректифікований та воду питну пом'якшену, а також нових, відмінних від прототипу суттєвих ознак, достатніх у всіх випадках, на які поширюється обсяг правової охорони - як ароматний спирт рослинної сировини в композиції використовують ароматний спирт кардамону при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал готової продукції:

ароматний спирт олії лимонної, дм ³	94,5÷115,5
ароматний спирт кардамону, дм ³	0,9÷1,1
цукор, кг	63,0÷77,0
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена, дм ³	решта, з розрахунку на міцність купажу 40% об

Таким чином, завдяки поєднанню інгредієнтів, в силу їх якісного та кількісного синергізму, таких як цукор, що завдяки його підвищеному вмісту в композиції, значно пом'якшує смак настойки гіркої і ліквідує характерну пекучість, та ароматних спиртів олії лимонної і кардамону, дякуючи взаємодії яких, настойка гірка набуває легкого, ненав'язливого лимонного аромату з ледь відчутним пряним тоном кардамону, та разом зі спиртом етиловим ректифікованим і водою питною пом'якшеною, досягається отримання настойки гіркої з особливо м'яким, округлим приємним смаком без пекучого присмаку та легким, вишуканим лимонним ароматом з ледь відчутним пряним тоном кардамону, тобто досягається поставлена задача.

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;

- цукор пісок за ДСТУ 2316;

- ароматні спирти виготовлені з:

олії лимонної за ТУ 18-16-445;

кардамону за ГОСТ 29052.

Для отримання 1000дал настойки гіркої "Лимон-Nemiroff" спочатку готують відомим способом сортировку зі спирту етилового ректифікованого вищої очистки та води питної пом'якшеної з розрахунку на міцність купажу 40%об., яку потім фільтрують і направляють в доводний чан.

Попередньо готують ароматні спирти.

Для приготування ароматного спирту олії лимонної 0,63÷0,77кг сировини олії лимонної ($\rho=0,858$) завантажують у куб перегінного апарату і заливають 157,5÷192,5дм³ 50%-ного водно-спиртового розчину, переганяють і відбирають 94,5÷115,5дм³ ароматного спирту олії лимонної.

Аналогічно готують ароматний спирт кардамону, для чого 0,18÷0,22кг сировини кардамону заливають 0,18÷0,22дм³ 50%-ного водно-спиртового розчину і переганяють у кубі, відбираючи 0,9÷1,1дм³ ароматного спирту кардамону.

Попередньо готують 72,45÷88,55дм³ 65,8%-ного цукрового сиропу шляхом розчинення у воді 63,0-77,0кг цукру-піску.

В доводний чан на купажування подають підготовлені цукровий сироп і ароматні сиропи лимонної олії та кардамону, після чого проводять корегування купажу до 40%об. Готовий напій подають на розлив.

Приклади конкретного виконання зведені в таблицю.

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

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

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

Таблиця

Приклади конкретного виконання композиції Інгредієнтів для настойки гіркої "Лимон-Nemiroff"

на 1000дал гот. прод.

№№ п/п	Сировина, інгредієнти та органолептичні показники	Одиниці виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1.	Олія лимонна	кг	0,6	0,63	0,7	0,77	0,8
1.1	Водно-спиртовий розчин (50%-ний)	дм ³	149,6	157,5	175,0	192,5	202,1
1.2.	Ароматний спирт олії лимонної	дм ³	89,5	94,5	105,0	115,5	120,0
2.	Кардамон	кг	0,17	0,18	0,2	0,22	0,23
2.1	Водно-спиртовий розчин (50%-ний)	дм ³	0,17	0,18	0,2	0,22	0,23
2.2	Ароматний спирт кардамону	дм ³	0,85	0,90	1,00	1,10	1,15
3.	Цукор	кг	60,0	63,0	70,0	77,0	80,0
3.1	Цукровий сироп 65,8%	дм ³	68,43	72,45	80,5	88,55	92,57
4.	Спирт етиловий ректифікований вищої очистки		Решта, на міцність купажу 40%об.				
5.	Вода питна пом'якшена						
Органолептичні показники							
1.	Зовнішній вигляд		Прозора рідина без сторонніх включень і осаду				
2.	Колір		Безбарвна рідина				
3.	Смак		М'який злегка пекучий	Особливо м'який, округлий приємний смак без пекучого присмаку		Особливо м'який смак без пекучого присмаку	
4.	Аромат		З ледь відчутним лимонним тоном	З легким вишуканим лимонним ароматом з ледь відчутним пряним тоном кардамону		З перенасиченим лимонним ароматом	