



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 56298

(13) C2

(51) 7 C12G3/06

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

(54) ПІРКА НАСТОЙКА "КАЛИНА З ПЕРЦЕМ"

1

2

(21) 2000085053

(22) 28 08 2000

(24) 15 05 2003

(46) 15 05 2003, Бюл. №5, 2003 р.

(72) Скитсьов Павло Леонідович, Друян Михайло  
Якович, Василицкая Світлана Михайлівна(73) Скитсьов Павло Леонідович, Друян Михайло  
Якович

(56) RU 2120980, 27 10 98

RU 2126820, 27 02 99

RU 2128691, 10 04 99

(57) Настоявка пірка, яка містить спирт етиловий  
ректифікований вищої очистки, воду, цукровий  
сироп 65,8%-ний, колер, лимонну кислоту, яка  
відрізняється тим, що додатково містить аромат-  
ний спирт червоного перцю, сік спиртований або  
морс калини, барвник харчовий червоний 311821при наступному співвідношенні компонентів на  
1000 дал

спирт етиловий рек-	з розрахунку на міцність
тифікований вищої	купажу 40% об
очистки та вода	
сік спиртований або	
морс калини, дм <sup>3</sup>	1900 - 2100
цукровий сироп	382 - 422з розрахунку
65,8%-ний,	доведення масової кон-
дм <sup>3</sup> лимонна кислота	центрації кислот до
	0,3г/100 см <sup>3</sup>

ароматний спирт	
червоного перцю, кг	32 - 68
барвник харчовий	0,1для внесення в пляш-
червоний 311821,	ки, 40 тисяч штук на
кпперець червоний	1000 дал (20 тисяч пляш-
стручковий	шок)

Винахід відноситься до харчової промислово-  
сті, а саме до лікєро-горілочного виробництваВідома пірка настоявка "УКРАЇНСЬКА З ПЕР-  
ЦЕМ" ("Рецептуры ликеро-водочных изделий и  
водок», Київ, 1994г, стр 205), для приготування  
якої використовують спирт, воду, ароматний спирт  
червоного перцю та колер Настоявка пірка "УКРАЇ-  
НСЬКА З ПЕРЦЕМ" містить у купажі на 1000далСпирт етиловий рек- Спирт та вода з розра-  
тифікований вищої хунку на міцність купа-  
очистки та вода жу 40% обАроматний спирт чер- 100,0дм<sup>3</sup>,  
воного перцю 2кг  
КолерПерець червоний стручковий - для внесення в  
пляшку 40тис штукЗа вказаною рецептурою одержують настояку  
пірку золотисто-жовтого кольору з характерним  
горілчанним ароматом та злегка пекучим смакомНайбільш близька за рецептурним складом  
настоявка напівсолодка "РЕНЕТ ПЕРЦЕВИЙ" ("Ре-  
цептуры ликеро-горілочних напоїв і горілок", Київ,  
1994р стр 126), для приготування якої використо-  
вують спирт, воду, цукровий сироп 65,8%-ний, ко-  
лер, яблучний спиртований сік, настій гілок вишні,  
настій червоного перцю 1 та 2 зливу Настоявка  
напівсолодка "РЕНЕТ ПЕРЦЕВИЙ" містить у купа-  
жі на 1000 далСпирт етиловий рек- Спирт та вода з розра-  
тифікований вищої хунку на міцність купажу

очистки та вода	25% об
Цукровий сироп	
65,8%-ний	437,0дм <sup>3</sup>
Колер	5кг
Лимонна кислота	для доведення масової
	концентрації кислот до
	0,4г/100см <sup>3</sup>

Яблучний спиртова- 5000дм<sup>3</sup>  
ний сікНастій червоного пе- 24дм<sup>3</sup>  
рцю 1 та 2 зливуНедоліком виготовленого за вказаною рецеп-  
турою напою є його нестійкий колір та недостатньо  
виражений аромат червоного перцюВ основу винаходу поставлено задачу по  
створенню більш гармонічного оригінального на-  
пою з приємним смаком, ароматом та кольором,  
характерним для сировини, що використовується,  
шляхом підбору відповідних співвідношень деяких  
компонентівЗавдяки співвідношенню таких компонентів як  
ароматний спирт червоного перцю, сік спиртова-  
ний або морс калини, цукровий сироп 65,8-ний  
разом із спиртом етиловим ректифікованим вищої  
очистки, колером, лимонною кислотою та барвни-  
ком харчовим червоним 311821 (Ponceau 4 R),

(13) C2

(11) 56298

(19) UA

Нідерланди можливо створити оригінальну прку настоянку з приємним смаком, ароматом та кольором характерним для сировини, що використовується

Поставлена задача вирішується тим, що у відомий пркій настойці, яка містить відомі ознаки спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду, цукровий сироп 65,8%-ний, колер, лимонну кислоту, відповідно винаходу, додаються нові (відмінні) ознаки, достатні у всіх випадках, на які розповсюджується обсяг правової охорони, що заявляється, додатково містить ароматний спирт червоного перцю, сік спиртований або морс калини, барвник харчовий червоний 311821 (Ponceau 4 R), Нідерланди, у наступному співвідношенні компонентів на 1000дал

Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40% об
Сік спиртований або морс калини	1900 - 2100дм <sup>3</sup>
Цукровий сироп 65,8%-ний	382 - 422дм <sup>3</sup>
Лимонна кислота	з розрахунку доведення масової концентрації кислот до 0,3г/100см <sup>3</sup>
Ароматний спирт червоного перцю	32 - 68кг
Барвник харчовий червоний 311821 (Ponceau 4 R), Нідерланди	0,1кг
Перець червоний стручковий - для внесення в	

пляшки 40тис штук на 1000дал (70 тисяч пляшок)

За вказаною рецептурою одержують настойку з округленим ароматом калини та перцю рожево-жовтого кольору Запропоновану настойку готують наступним чином

#### 1 Підготовка сировини

Сік спиртовий перед купажуванням оброблюють теплом при температурі 40 - 50°C у потоці та витримкою протягом 2 - 3 годин у цистерні з наступним охолодженням до температури 20 - 25°C і фільтрацією Далі сік оброблюють холодом з витримкою при температурі охолодження протягом від 2 - 3 годин до 2 - 3 діб та фільтрацією

Підготовка і обробка стручків червоного перцю для внесення їх у пляшку

#### 2 Приготування ароматного спирту червоного перцю

##### 3 Приготування купажу

Купажування здійснюють шляхом послідовного введення води, соку або морсу калини, спирту, кислоти лимонної, та барвника

Розчин інгредієнтів вносять у купаж у передбаченій рецептурою кількості Після купажування проводять лабораторну перевірку фізико-хімічних та органолептичних показників

Приклади конкретного виконання 1 - 5, втілені за вказаною вище послідовністю, наведені в таблиці

Аналізуючи наведені приклади можна відмітити, що найбільш придатними для виробництва є приклад 2, 3, і 4

Оптимальним для виробництва є приклад 3

Таблиця

Приклади конкретного виконання до заявки на вихід "Настойка гірка "КАЛИНА З ПЕРЦЕМ"

№ п/п	Найменування сировини , операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Сік спиртований або морс калини	дм куб	1800	1900	2000	2100	2200
2	Цукровий сироп 65,8%-ний	дм куб	382,6	382,6	402,6	422,6	442,6
3	Ароматний спирт червоного перцю	дм куб	16	32	50	68	84
4	Лимонна кислота	кг	3 розрахунку доведення масової концентрації кислот до 0,3г/100см куб				
5	Барвник харчовий червоний 311821 (Ponceau 4 R)	кг	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
6	Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм куб	3 розрахунку на міцність купажу 40% об				
	Органолептичні показники						
	Колір		рожево-жовтий	рожево-жовтий	рожево-жовтий	рожево-жовтий	рожево-жовтий
	Смак		кисло-солодкий	кисло-солодкий	кисло-солодкий	кисло-солодкий	кисло-солодкий злегка пекучий
	аромат		Калинин з педь відчутним відтінком	Калини з відтінком перцю	Калини та перцю	Калини та перцю	Калини та перцю

