



УКРАЇНА

(19) UA (11) 10099 (13) C1

(51)6 C 12 G 3/06

ДЕРЖАВНЕ  
ПАТЕНТНЕ  
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІД

(54) НАСТОЙКА ГІРКА "ВОРСКЛА"

1

2

(21) 93006915

(22) 28.10.93

(24) 12.11.99

(46) 12.11.99 Бюл. № 7

(56) 1 Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. - М.: Легкая и пищевая промышленность. - 1981. - С. 203.

2 Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. - М.: Легкая и пищевая промышленность. - 1981. - С. 207.

(72) Блажиевський Едуард Миколайович, Гривко Володимир Якович, Тютюнник Надія Андріївна, Литвинова Людмила Василівна, Товмач Віктор Федорович, Марюхненко Валерій Миколайович, Дудник Светлана Миколаївна, Луговська Віра Василівна

(73) Гривко Володимир Якович, Блажиевський Едуард Миколайович

(57) Настойка горькая, включающая водно-спиртовую жидкость, водно-спиртовой настой зубровки и тартазин, отличающаяся тем, что дополнительно содержит водно-спиртовые настои веток вишни и мяты при следующем соотношении ингредиентов, кг/1000 дал:

Водно-спиртовой настой веток вишни	11,5-13,5
Водно-спиртовой настой зубровки	18,3-20,3
Водно-спиртовой настой мяты	6,6-8,6
Тартазин	0,09-0,2
Водно-спиртовая жидкость	Остальное по расчету на крепость купажа 40%.

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ликеро-водочной отрасли, к настойкам горьким.

Известен алкогольный напиток - настойка горькая "Житомирская ароматная" [1].

Настойка горькая "Житомирская ароматная" на 1000 дал содержит, л:

Настой березовой почки I и II слива	200,0
Настой зубровки I и II слива	256,0
Ароматный спирт кориандр	12,0
Сахарный сироп 65,8%	173,0

Портвейн	300,0
Колер, кг	15,0
Лимонная кислота, кг	2,0
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	По расчету на крепость купажа 40%

Указанная настойка имеет жгучий вкус с невыраженным ароматом

Многокомпонентность настойки усложняет технологию приготовления напитка.

Известен напиток настойка горькая "Зубровка" [2].

(19) UA (11) 10099 (13) C1

Настойка горькая "Зубровка" на 1000 дал содержит, кг:

Настой зубровки I и II слива	800,0	
Тертразин	0,15	5
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	По расчету на крепость купажа 40%	10

В качестве недостатков настойки можно отметить однообразие вкуса и аромата.

Напиток имеет незначительные целебные свойства, которые слабо воздействуют на организм человека.

В основу изобретения поставлена задача создания настойки горькой "Ворскла", в которой путем введения определенных настоек и в заданном количестве обеспечивается повышение целебных свойств настойки и за счет ввода этих компонентов придается настойке привкус и аромат растения душицы.

Поставленная задача решается тем, что настойка, содержащая водно-спиртовую жидкость, водно-спиртовой настой зубровки, тартразин, согласно изобретению дополнительно содержит водно-спиртовые настои веток вишни и мяты при следующем соотношении ингредиентов, кг/1000 дал:

Водно-спиртовой настой веток вишни	11,5-13,5	
Водно-спиртовой настой зубровки	18,3-20,3	35
Водно-спиртовой настой мяты	6,6-8,6	
Тартразин	0,09-0,2	
Водно-спиртовая жидкость	Остальное по расчету на крепость купажа 40%.	40

Благодаря количественному составу ингредиентов и ввод в настойку дополнительно водно-спиртовых настоев веток вишни и мяты достигается поставленная задача - создание настойки горькой с целебными свойствами, привкусом и ароматом растения душицы, получающегося за счет сочетания вяжущих вкусовых свойств веток вишни и ароматно-холодящих вкусовых свойств мяты.

Заявляемую настойку горькую "Ворскла" готовят следующим образом.

Вначале приготавливается водно-спиртовая жидкость, которая затем очищается путем фильтрации. Подготовленную таким образом смесь задают в купажную емкость.

Затем предварительно подготовленные водно-спиртовые настои вишни, зубровки и мяты вместе с тартразином подают на купажирование.

Содержимое купажа непрерывно перемешивают и доводят до крепости 40% путем добавления воды или спирта этилового ректификованного высшей очистки в купаж.

Готовый продукт разливают в емкости.

**Пример 1 (оптимальный).** Для получения 1000 дал настойки горькой "Ворскла" предварительно готовят водно-спиртовую смесь, которую очищают путем фильтрации и подают на купажирование. Затем последовательно в купажный чан задают 12,5 кг настоя веток вишни, 19,3 кг настоя зубровки, 7,6 кг настоя мяты и 0,1 кг тартразина.

После задачи всех ингредиентов объемом купажа доводят до крепости купажа 40%.

Готовый купаж направляют на розлив в стеклотару.

Полученная настойка при данном соотношении ингредиентов обладает приятным привкусом и ароматом растения душицы, а сочетание водно-спиртовых настоев веток вишни, зубровки и мяты повышает целебные свойства напитка, улучшает функционирование желудочно-кишечного тракта.

Настойку горькую "Ворскла" для примеров № 2, 3, 4, 5 готовят аналогично примеру 1, только ингредиенты используют в количествах, представленных в таблице, в кг на 1000 дал.

Из анализа примеров, указанных в таблице, вытекает следующее:

в примере 2, где количество ингредиентов меньше нижних пределов, указанных в формуле изобретения, в приготовленной настойке практически не улавливается запах и привкус растения душицы, а преобладает вяжуще-горький вкус и аромат, свойственный зубровке и вишне;

в примере 3, где количество ингредиентов соответствует нижнему пределу, указанному в формуле изобретения, приготовленная настойка приобретает мягкий улавливаемый привкус и запах растения душицы. Настойка горькая "Ворскла" пригодна для производства промышленным способом. При данном количестве настоя мяты и вишни в смеси проявляются их целебные свойства, т.к. напиток оказывает успокаивающее и регулирующее действие на желудочно-кишечный тракт;

в примере 4, где количество ингредиентов соответствует верхнему пределу, указанному в формуле изобретения, настойка имеет запах и привкус растения душицы с вяжуще-терпким вкусом вишни. При данном количестве настоя мяты и вишни в смеси проявляются их целебные свойства, т.к. напиток оказывает успокаивающее и регулирующее действие на желудочно-кишечный тракт. Пригодна

для производства промышленным способом;

5 в примере 5 количество ингредиентов превышает верхний предел, указанный в формуле изобретения. Настойка не пригодна для изготовления промышленным способом, т.к. в готовом продукте преобладает ароматно-холодящий вкус и запах мяты с горько-вяжущим вкусом вишни

Сырье и ингредиенты, кг	Пример №2	Пример №3	Пример №4	Пример №5
Водно-спиртовой настой веток вишни	10,5	11,5	13,5	14,5
Водно-спиртовой настой зубровки	17,3	18,3	20,3	21,3
Водно-спиртовой настой мяты	5,6	6,6	8,6	9,6
Тартразин	0,08	0,09	0,2	0,3
Водно-спиртовая жидкость	Остальное по расчету на крепость купажа 40%			
Органолептические показатели	Настойка имеет выраженный вяжуще-горький вкус и аромат, свойственный зубровке и вишне. Не улавливается запах и привкус растения душицы	Настойка приобретает мягкий улавливаемый привкус и запах растения душицы	Ощущается запах и привкус растения душицы с вяжуще-терпким вкусом вишни	Приобладает ароматно-холодящий вкус и запах мяты, а также горько-вяжущий вкус вишни

Упорядник

Техред М. Келемеш

Коректор Л.Пчолинська

Замовлення 522

Тираж

Підписне

Державне патентне відомство України,  
254655, ГСП, Київ-53, Львівська пл., 8

Відкрите акціонерне товариство "Патент", м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101

3

3

4 2

11

1

1

1

1

1

1

1

1

1 1 1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1 1 1 1

1

1

1

1

1

1

1 1 1

1 1

1

1

1

1