



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 32260

(13) C2

(51) 7 C12G3/06

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

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ГІРКОЇ НАСТОЙКИ

1

(21) 99020530

(22) 01.02.1999

(24) 15.07.2003

(46) 15.07.2003, Бюл. № 7, 2003 р.

(72) Глусь Степан Карлович, Гладка Світлана Борисівна

(73) Дочірнє підприємство "АЛКО ІНВЕСТ УКРАЇНА"

(56) SU 897844, 1982.

UA 96114372, 1998.

UA 97031002, 1997.

UA 97031001, 1998.

(57) 1. Спосіб виробництва гіркої настойки, що передбачає підготовку води, приготування сортировки, приготування настоїв з рослинної сировини перцю червоного стручкового і буркуну лікарсько-

2

го, приготування колеру, купажування рецептурних компонентів, витримку купажу і розлив, який **відрізняється** тим, що при купажуванні в настойку додатково вводять підсолоджувач із цукру і меду, введення до купажу рецептурних компонентів здійснюють поступово при перемішуванні, а купажування настою буркуну лікарського, підсолоджувача та настою перцю червоного стручкового ведуть при масовому співвідношенні рослинної сировини буркуну лікарського, підсолоджувача і рослинної сировини перцю червоного стручкового (0,85-1,15):(4,55-6,18):(5,7-7,7) відповідно.

2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що при розливі в пляшки з гіркою настойкою вносять стручки перцю червоного.

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

Відомий "Способ производства горькой настойки "Курская с перцем" (пат. Російської Федерації 95104115, МПК: C12 G 3/06), який включає підготовку води, приготування сортировки, приготування напівфабрикатів з рослинної сировини спиртового настою суміші рослинної сировини: перцю духмяного, кардамону і м'яти перцевої, змішування їх, приготування колеру, купажування рецептурних компонентів, витримку купажу, введення напівфабрикату з рослинної сировини ароматного спирту червоного стручкового перцю, фільтрування, розлив.

Збіжними ознаками відомого технічного рішення та рішення, що заявляється, є наступні: підготовка води, приготування сортировки, приготування настоїв з рослинної сировини, приготування колеру, купажування рецептурних компонентів, витримка купажу і розлив.

Причинами, які перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату при використанні вищезгаданого способу і композиції є наступні: через застосування як напівфабрикату з рослинної сировини ароматного спирту перцю червоного стручкового, який містить незначну кількість віта-

мінів, мікроелементів, дубильних речовин та інших сполук, гірка настойка має низькі цілющі властивості, а через відсутність підсолоджувача - недостатню м'якість, негармонійний трав'яний аромат.

Найближчим технічним рішенням до винаходу, що заявляється, є спосіб приготування "Композицій ингредиентов для горькой настойки "Кубанская степная" (а.с. СРСР №897844, МПК: C12 G 3/06, 1982р.), який включає підготовку води, приготування сортировки, приготування водно-спиртових настоїв з рослинної сировини перцю червоного стручкового, кори зимового дуба, полину гіркого, буркуну лікарського, деревію, чабрецю, м'яти перцевої, приготування спиртових настоїв із коріандру посівного, гвоздики, плодів мускатного горіха, кориці, кардамону, приготування ароматного спирту сушеної лимонної кірки, купажування всіх пригатовлених інгредієнтів, введення ароматного спирту сушеної лимонної кірки, олії шавлії, розбавленої у відношенні 1:10, колеру і портвейну білого міцністю 18-19% при наступному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал: перець стручковий 0,4-0,6, кора зимового дуба 18,0-22,0, полин гіркий 1,8-2,2, буркун лікарський 1,3-1,5, деревій 1,8-2,2, чабрець 2,2-2,6 м'ята перцева 1,5-1,7, коріандр посівний 3,0-3,4, гвоздика 0,2-0,6, плоди мускатного горіха 0,2-0,6, кориця 0,2-0,5, кардамон 0,3-0,5,

(13) C2

(11) 32260

(19) UA

сушена лимонна кірка 0,8-1,2, олія шавлії 1:10 0,015-0,02, колер 40,0-55,0, водно-спиртова рідина - решта, витримку купажу і розлив.

Збіжними ознаками відомого способу виробництва гіркої настойки і способу, що заявляється, є наступні: підготовка води, приготування сортировки, приготування настоїв з рослинної сировини перцю червоного стручкового і буркуну лікарського, приготування колеру, купажування рецептурних компонентів, витримка купажу і розлив.

Причинами, що перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату при використанні вищевказаного способу, є наступні: через багатоконпонентність композиції подовжується технологічний процес приготування гіркої настойки, знижуються її органолептичні показники, а саме гірка настойка має негармонійний трав'яний смак та невиразний насичений аромат різнотрав'я, а через відсутність підсолоджувача настойка гірка має перцевий присмак і терпкий аромат.

В основу винаходу поставлено задачу удосконалення способу виробництва гіркої настойки, в якому шляхом додаткового введення підсолоджувача із цукру і меду і поступового перемішування всіх рецептурних компонентів при введенні їх до купажу, а також завдяки якісному і кількісному підбору компонентів та їх співвідношенню та внесенню в пляшки з гіркою настояю стручків перцю червоного, забезпечується одержання високоякісної гіркої настойки з особливо м'яким благородним округлим смаком з пікантною гірчинкою, горілчанним зі своєрідним терпкуватим тоном ароматом, що підвищує дегустаційні та органолептичні показники.

Поставлена задача вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак способу, які передбачають підготовку води, приготування сортировки, приготування настоїв з рослинної сировини перцю червоного стручкового і буркуну лікарського, приготування колеру, купажування рецептурних компонентів, витримку купажу і розлив, а також нових, відмінних від прототипу суттєвих ознак, достатніх у всіх випадках, на які поширюється обсяг правової охорони - при купажуванні в настойку додатково вводять підсолоджувач із цукру і меду, введення до купажу рецептурних компонентів здійснюють поступово при перемішуванні, а купажування настою буркуну лікарського, підсолоджувача та настою перцю червоного стручкового ведуть при масовому співвідношенні рослинної сировини буркуну лікарського, підсолоджувача і рослинної сировини перцю червоного стручкового: (0,85-1,15):(4,55-6,18):(5,7-7,7) відповідно, а також ознак, які характеризують винахід в конкретному випадку його виконання - при розливі в пляшки з гіркою настояю вносять стручки перцю червоного.

Таким чином, завдяки використанню в способі виробництва гіркої настойки всіх суттєвих ознак, досягається поставлена задача, а саме: додаткове введення в купаж підсолоджувача, а саме цукрового сиропу 65,8%-ного і горілчаного розчину меду, а також поступове перемішування всіх рецептурних компонентів при введенні їх до купажу та купажування настою буркуну лікарського, підсолоджувача і настою перцю червоного стручкового

при масовому співвідношенні рослинної сировини буркуну лікарського, підсолоджувача і рослинної сировини перцю червоного стручкового (0,85-1,15):(4,55-6,18):(5,7-7,7) відповідно, дозволяє отримати високоякісну гірку настойку з характерним смаком, який відрізняє її від однотипних настоїв, а саме особливо м'якого округлого благородного смаку з пікантною гірчинкою, горілчанним ароматом зі своєрідним терпкуватим тоном, що значно підвищує її дегустаційні та органолептичні показники.

Спосіб виробництва гіркої настойки передбачає підготовку води, приготування сортировки шляхом змішування води зі спиртом, приготування напівфабрикатів з рослинної сировини - водно-спиртових настоїв перцю червоного стручкового та буркуну лікарського, приготування колеру, приготування підсолоджувача, купажування всіх рецептурних компонентів поступово при перемішуванні, причому купажування настою буркуну лікарського, підсолоджувача та настою перцю червоного стручкового ведуть при масовому співвідношенні рослинної сировини буркуну лікарського, підсолоджувача і рослинної сировини перцю червоного стручкового (0,85-1,15):(4,55-6,18):(5,7-7,7) відповідно, витримку купажу і розлив з внесенням в пляшки з гіркою настояю стручків перцю червоного.

Для приготування гіркої настойки використовують наступні види сировини:

- цукор-пісок за ДСТУ 2316;
- мед натуральний за ГОСТ 19792;
- перець червоний стручковий (плоди) за ГОСТ 14260;
- буркун лікарський за ГОСТ 14101;
- колер за ТІУ 18.4466.

Для приготування 1000 дал гіркої настойки "Українська медова з перцем" спочатку ведуть підготовку води, пом'якшуючи її відомим способом, потім готують сортировку шляхом змішування підготовленої води і спирту етилового ректифікованого вищої очистки з розрахунку на міцність 40об.%.

Попередньо готують водно-спиртовий настій перцю червоного стручкового. Для цього рослинну сировину перцю червоного стручкового в кількості 15,94-21,56кг м'ють протягом 3-5хв. водою з температурою 15-20°C, після чого заливають водно-спиртовим розчином міцністю 45об.% з таким розрахунком, щоб рідина покрила стручки перцю. Після 24-годинного настоювання зливають забарвлену рідину і повторно заливають стручки перцю. Цю операцію повторюють до отримання знебарвленої водно-спиртової рідини, в результаті чого одержують 255,0-345,0 л водно-спиртового настою перцю червоного стручкового.

Попередньо готують водно-спиртовий настій I та II зливів буркуну лікарського. Для цього 2,38-3,22 кг рослинної сировини буркуну лікарського завантажують в ємність, заливають 23,2-32,0 л 50%-ної водно-спиртової рідини і настоюють 5 діб. Отриманий настій I зливу перекачують у збірник для зберігання.

Для отримання настою II зливу рослинну сировину буркуну лікарського повторно заливають 16,7-22,5л 40%-ної водно-спиртової рідини і настоюють діб, після чого змішують з настоєм I зли-

ву. В результаті описаного способу одержують 33,3-45, л водно-спиртового настою I і II зливів буркуну лікарського.

Далі готують підсолоджувач.

Із 8,5-11,5кг цукру, шляхом розведення його водою, готують 9,77-13,23л цукрового сиропу 65,8%.

Мед натуральний в кількості 4,25-5,7кг розчиняють загальновідомим способом у горілці у співвідношенні 1:10 (на 1кг меду натурального беруть 10л горшки).

Колер готують відомим способом, кількість якого становить 4,25-5,75кг

Всі попередньо підготовлені рецептурні компоненти поступово при перемішуванні подають на купажування, причому купажування настою буркуну лікарського, підсолоджувача та настою перцю червоного стручкового ведуть при масовому співвідношенні рослинної сировини буркуну лікарсько-

го, підсолоджувача і рослинної сировини перцю червоного стручкового (0,85-1,15):(4,55-6,16):(5,7-7,7) відповідно.

Купаж витримують і направляють на розлив.

При розливі в пляшки з гіркою настойкою вносять стручки перцю червоного в кількості 40тис.штук на 1000 дал готового продукту.

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

Спосіб виробництва гіркої настойки за прикладами 1-5 аналогічний 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 настойки за вказаним способом користуються підвищеним попитом у споживачів.

Продовження таблиці

№ п.п.	Прядок проведення технологічних операцій, найменування використ. сировини, компонентів та показників	Одиниці вимірювання	Приклади				
			1	2	3	4	5
1.	Підготовка води шляхом пом'якшення за ГОСТ 2874-82						
2.	Приготування сортировки шляхом змішування підготовленої води і спирту етилового ректифікованого вищої очистки		По розрахунку на міцність 40% об.				
3.	Приготування напівфабрикату з рослинної сировини перцю червоного стручкового: - рослина сировина перцю червоного стручкового - настій перцю червоного стручкового	кг	15,14	15,94	18,75	21,56	22,64
		л	232	255	300	345	362
4.	Приготування напівфабрикату з рослинної сировини буркуну лікарського: - рослинна сировина буркуну лікарського - водно-спиртова рідина 50% - водно-спиртова рідина 40% - настій I та II зливу буркуну лікарського	кг	2,26	2,38	2,8	3,22	3,38
		л	22,6	23,8	28,0	32,2	33,8
		л	15,0	16,7	19,6	22,5	24,8
		л	31,6	33,3	39,2	45,1	47,3
5.	Приготування барвника /колери/	кг	4,04	4,25	5,0	5,75	6,04
6.	Приготування підсолоджувача: - цукор - цукровий сироп 65,8%-ний - мед	кг	8,1	8,5	10,0	11,5	12,65
		л	9,28	9,77	11,5	13,23	13,89
		кг	4,0	4,25	5,0	5,7	6,0
7.	Приготування купажу з усіх рецептурних компонентів при перемішуванні та при масовому співвідношенні рослинної сировини буркуну лікарського, підсолоджувача і рослинної сировини перцю червоного стручкового /0,85÷1,15/ : /4,55÷6,16/ : /5,7÷7,7/	частини	0,81:4,33: :5,4	0,85:4,55: :5,7	1,0:5,36: :6,7	1,15:6,16: :7,7	1,21:6,47: :8,1
8.	Витримка гіркої настойки						
9.	Розлив						
10.	Внесення підготовлених стручків перцю червоного в пляшки	тис.шт.	40	40	40	40	40
	Органолептичні показники:						
	Зовнішній вигляд		Прозора рідина				
	Колір		Золотистий з блиском				

Продовження таблиці

№ п.п.	Прядок проведення технологічних операцій, найменування використ. сировини, компонентів та показників	Одиниці вимірювання	Приклади				
			1	2	3	4	5
	Смак	пекучий спиртовий	м'який округлий з ледь помітним перцевим тоном	особливо м'який, благородний округлий, з пікантною гірчинкою	особливо м'який, благородний округлий, з пікантною гірчинкою	пекучий з солодко-кислим смаком	
	Аромат	горілочний	горілочний з ледь відчутним терпкуватим тоном	горілочний зі своєрідним терпкуватим тоном	горілочний зі своєрідним терпкуватим тоном	горілочний зі своєрідним терпкуватим тоном	