



УКРАЇНА

(19) UA (11) 34340 (13) A

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГІРКА НАСТОЯНКА "КЛАСИК-ДЖИН"

(21) 99063621

(22) 25.06.1999

(24) 15.02.2001

(33) UA

(46) 15.02.2001, Бюл. № 1, 2001 р.

(72) Лещинський Олександр Олегович, Білоцерковець Лариса Михайлівна

(73) Лещинський Олександр Олегович, Приватна фірма Науково-виробниче підприємство "Пищевые продукты "Мультимикс"

(57) Гірка настоянка, що має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, ароматний спирт шишки-ягоди ялівцю, ароматний спирт цитрусової олії та цукровміщуючий компо-

нент, яка **відрізняється** тим, що додатково містить ароматний спирт хвої, як цукровміщуючий компонент містить глюкозу, а як ароматний спирт цитрусової олії містить ароматний спирт лимонної олії при такому співвідношенні інгредієнтів в об%:

ароматний спирт шишки-ягоди ялівцю	0,3-0,5
ароматний спирт лимонної олії	0,2-0,4
ароматний спирт хвої	0,5-0,9
глюкоза	0,05-0,15
спирт етиловий ректифікований	39,8-41,8
вода питна пом'якшена	решта.

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме - до лікєро-горілчаного виробництва, до складів гірких настоянок.

Відома гірка настоянка "Джин "КАПИТАНСКИЙ" (див.: Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. - М., 1981. - С. 196), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт джина "Капитанский"	дм ³	2,92
ароматний спирт апельсинової олії	дм ³	3,38
масло рожеве 1:10	дм ³	0,003
масло коричневе 1:10	дм ³	0,0012
цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	0,6
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 45%об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	Кількість, кг
Для отримання ароматного спирту джину "Капитанский":	
ялівець звичайний (шишки-ягоди)	0,364

коріандр посівний (плоди)	0,058
аніс звичайний (плоди)	0,023
кмин звичайний (плоди)	0,022
кардамон (плоди)	0,003
солодковий корінь	0,016
Всього:	0,486
олія апельсинова	0,027
олія рожева	0,0003
олія коричнева	0,00012
цукор	0,52

За даною рецептурою отримують гірку настоянку міцністю 45%об, прозору, безбарвну, з смаком джину і складним ароматом.

Недоліками цієї гіркої настоянки є низькі органолептичні показники, а саме невизначений аромат, що погано запам'ятовується споживачем.

Найбільш близькою за складом є гірка настоянка "Джин "КАРАВЕЛЛА" (див.: Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. - М., 1981. - С. 197), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт джину "Каравелла"	дм ³	4,8
ароматний спирт апельсинової олії	дм ³	5,0

(19) UA (11) 34340 (13) A

цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	0,8
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 45% об

Витрата інгредієнтів на 100 л:

Компоненти	Кількість, кг
Для отримання ароматного спирту джину "Каравелла":	
ялівець звичайний (шишки-ягоди)	0,4
коріандр (плоди)	0,1
аніс звичайний (плоди)	0,08
тмин звичайний (плоди)	0,03
кардамон (плоди)	0,01
кріп запашний	0,01
Всього:	0,63
апельсинова олія	0,004
цукор	0,7

В даній рецептурі як ароматний спирт цитрусової олії використано ароматний спирт апельсинової олії, а як цукровміщуючий компонент - цукровий сироп 65,8%-ний.

За даною рецептурою отримують гірку настоянку міцністю 45%об, прозору, безбарвну, з м'яким трохим пекучим смаком і складним ароматом з відтінком ягоди ялівцю.

Недоліками цієї гіркої настоянки є невисокі органолептичні показники, а саме - пекучий смак, що зменшує попит споживачів.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення гіркої настоянки з високими органолептичними показниками, а саме смаком без пекучої гіркоти та класичним ароматом напою джину, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що гірка настоянка, що має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, ароматний спирт шишки-ягоди ялівцю, ароматний спирт цитрусової олії та цукровміщуючий компонент, згідно винаходу додатково містить ароматний спирт хвої, як цукровміщуючий компонент містить глюкозу, а як ароматний спирт лимонної олії при такому співвідношенні інгредієнтів в об%:

ароматний спирт шишки-ягоди ялівцю	0,3-0,5
ароматний спирт лимонної олії	0,2-0,4
ароматний спирт хвої	0,5-0,9
глюкоза	0,05-0,15
спирт етиловий ректифікований	39,8-41,8
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як глюкоза разом зі спиртом етиловим ректифікованим і водою питною пом'якшеною, і при пом'якшувачій дії ароматних спиртів, в гіркій настоянці створюється приємний смак без пекучої горілчаної

ної гіркоти, а завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як ароматні спирти шишки-ягоди ялівцю, лимонної олії та хвої, в гіркій настоянці створюється класичний аромат напою джину, який добре запам'ятовується споживачем завдяки своїй специфічній виразності.

Гірка настоянка готується у такій послідовності. Спочатку готують сортировку з розрахунку на міцність біля 40%об - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки. Далі задають глюкозу, попередньо розведену в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму, і перемішують. Після цього задають ароматні спирти шишки-ягоди ялівцю, лимонної олії та хвої, ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторно визначають фізико-хімічні показники і органолептичні дані напою та в разі необхідності уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту.

Приклад конкретного виконання (див. таблицю, приклад 3).

У купажний чан об'ємом 100 л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 40,8 л і воду питну пом'якшену в кількості 56,7 л та готують сортировку - водно-спиртову суміш, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля висотою 4 м із швидкістю фільтрації 40 дал/год. Після очисної обробки у доводний чан задають глюкозу в кількості 0,1 кг, попередньо розведену в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму, і перемішують. Після цього задають ароматні спирти шишки-ягоди ялівцю в кількості 0,4 л, лимонної олії в кількості 0,3 л та хвої в кількості 0,7 л. Потім розчин ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторно визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме міцність купажу, та в разі необхідності уточнюють її, додаючи необхідну кількість спирту етилового ректифікованого в залежності від температури навколишнього середовища. Проводять органолептичну оцінку готового напою. Готову продукцію відправляють на розлив.

За вказаною рецептурою отримують гірку настоянку з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %	40
загальний екстракт, г/100м ³	0,5

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	безбарвний
смак	без пекучої гіркоти
аромат	класичний аромат напою джину.

Дегустаційна оцінка за 10-бальною системою - 9,5.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Гірка настоянка готується промисловим способом на базі наявного на лікero-горілчаному підприємстві обладнання.

Таблиця

Інгредієнти на 100 л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Ароматний спирт шишки-ягоди ялівцю	л	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6
Ароматний спирт лимонної олії	л	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5
Ароматний спирт хвої	л	0,3	0,5	0,7	0,9	1
Глюкоза	кг	0,03	0,05	0,1	0,15	0,18
Спирт етиловий ректифікований	л	40,8	40,8	41,8	42,8	42,8
Вода питна пом'якшена	л	58,57	58,15	56,7	55,25	54,92
Органолептичні показники:						
Зовнішній вигляд			прозора рідина без сторонніх домішок і осаду			
Колір				безбарвний		
Смак		горілчаний, з пекучою гіркотою	горілчаний, зникає пекуча гіркота	без пекучої гіркоти	без пекучої гіркоти	трохи солодкуватий, що не пасує гіркій настоянці
Аромат		характерний горілчаний	помічено аромат джину	класичний аромат напою джину	виразний освіжаючий аромат джину	різкий навіязливий пряно-рослинний
Дегустаційна оцінка за 10-бальною шкалою		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку _____ 2001 р. Формат 60х84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.
(044) 268-25-22
