



УКРАЇНА

(19) UA (11) 35397 (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 НАСТОЙКА "УКРАЇНСЬКА КОЗАЧКА" З ПЕРЦЕМ

(21) 99105455

(22) 06 10 1999

(24) 15 03 2001

(46) 15 03 2001 Бюл № 2 2001 р

(72) Брусенська Євдокія Іванівна Сапожнікова
Ніна Федорівна Брусенська Ала Андріївна(73) КОЛЕКТИВНЕ ПІДПРИЄМСТВО "ВЕЛИКОДАЛЬ-
НИЦЬКИЙ ЗАВОД ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ"(57) Настойка гірка з перцем яка містить у купажі
ароматний спирт червоного перцю спирт етиловий
ректифікований вищої очистки і воду питну пом'як-
шену відрізняється тим що додатково містить
колер та ароматний спирт духмяного перцю при
наступному співвідношенні компонентів у купажі на
1000 дал

| | |
|---|--|
| Спирт етиловий ректи- фікований вищої очистки Вода питна пом'якшена | Спирт і вода з розрахунку на міцність купажу 40% |
| Ароматний спирт червоного перцю | 90,0–110,0 дм ³ |
| Колер | 2,9–3,0 кг |
| Ароматний спирт духмяного перцю | 15,9–16,1 дм ³ |

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

| Найменування | Кількість, кг |
|--|---------------|
| Перець червоний стручковий | 19–21 кг |
| Перець червоний для внесення в пляшку тис | 40 шт |
| Колер | 2,9–3,1 кг |
| Перець духмянний | 0,9–1,1 кг |

Винахід відноситься до харчової промис-
ловості а саме до лікєро-горілочного вироб-
ництва, виробництва міцних напоїв типу насто-
йок гіркихВідома настойка гірка "Перцовка" ("Рецеп-
тури лікєро-горілочних напоїв і горілок",
Держхарчпром України, Київ 1994 р стор 187)
для приготування якої використовують спирт еті-
ловий ректифікований вищої очистки і воду а та-
кож настій "перцовки" I і II зливу з вмістом капсої-
цину 70 гНастойка гірка "Перцовка" містить в купажі
на 1000 дал

| | |
|---|--|
| Спирт етиловий ректи- фікований вищої очистки Вода питна пом'якшена | Спирт і вода з розрахунку на міцність купажу 40% |
| Настій "Перцовки" I і II зливу з вмістом капсоїцину 70 г | 280,0 дм ³ |
| Колер | 30,0 кг |

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

| | |
|-----------------|----------|
| Перець червоний | 10,0 кг, |
| Перець чорний | 4,0 кг, |
| Кубеба | 4,0 кг, |
| Колер | 30 0 кг |

За вказаною рецептурою одержують настойку
гірку міцністю 40% об темно-коричневу рідину з злегка
пекучим гірким смаком і злегка пряним ароматомНайбільш близька за рецептурним складом
настойка гірка "Гайдамацька" ("Рецептури лікєро-
горілочних напоїв і горілок" Держхарчпром України,
Київ 1994 р, стор 146) для приготування якої ви-
користовують спирт етиловий ректифікований вищої
очистки і воду питну пом'якшену ароматний спирт
червоного перцю та ароматний спирт кминуГірка настойка "Гайдамацька" містить в купа-
жі на 1000 дал

| | |
|---|--|
| Спирт етиловий ректи- фікований вищої очистки Вода питна пом'якшена | Спирт і вода з розрахунку на міцність купажу 40% |
| Ароматний спирт черво- ного перцю | 6,0 дм ³ |
| Ароматний спирт кмину | 3,0 дм ³ |

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

| Найменування | Кількість, кг |
|-------------------------------|---------------|
| Перець стручковий червоний | 1,2 кг, |
| Кмин | 0,6 кг |

За вказаною рецептурою одержують настой-
ку гірку міцністю 40% об, безбарвну, з м'яким,

злегка пекучим смаком і ароматом горілки, з легким ароматом кмину

Недоліком настойки, виготовленої за вказаною рецептурою, є монотонний смак

В основу винаходу поставлено задачу по створенню міцного горілкового напою з оригінальним смаком золотисто-жовтого кольору, з характерним горілчанним смаком і злегка пряним ароматом шляхом підбору відповідних інгредієнтів у відповідних співвідношеннях

Поставлена задача вирішується тим, що в відомій гіркій настойці, яка містить відомі ознаки спирту етилового ректифікованого вищої очистки, воду питну пом'якшену і ароматний спирт червоного перцю, відповідно винаходу додаються нові (відмінні) ознаки, достатні у всіх випадках, на які розповсюджується обсяг правової охорони, що заявляється, а саме додатково вона містить колер та

ароматний спирт духмяного перцю при наступному співвідношенні компонентів у купажі на 1000 дал:

| | |
|--|--|
| Спирт етиловий ректифікований вищої очистки Вода питна пом'якшена | Спирт і вода з розрахунку на міцність купажу 40% |
| Ароматний спирт червоного перцю | 90,0–110,0 дм ³ |
| Колер | 2,9–3,0 кг |
| Ароматний спирт духмяного перцю | 15,9–16,1 дм ³ |

Витрати інгредієнтів на 1000 дал.

| Найменування | Кількість, кг |
|--|---------------|
| Перець червоний стручковий | 19–21 кг |
| Перець червоний для внесення в пляшку тис | 40 шт |
| Колер | 2,9–3,1 кг |
| Перець духмянний | 0,9–1,1 кг |

Виготовлення ароматного спирту червоного перцю

| Найменування сировини | Витрати сировини, кг | Водно-спиртова сировина, дал | Міцність, % об. | Вихід ароматного спирту | | |
|----------------------------|----------------------|------------------------------|-----------------|-------------------------|-----------------|--|
| | | | | дал | Міцність, % об. | % від за- грузки спиртової рідини |
| Перець червоний стручковий | 20 | 20 | 50 | 10 | 80 | 50 |
| Перець духмянний | 1 | 1 | 50 | 0,5 | 80 | 50 |

За вказаною рецептурою одержують золотисто-жовту, прозору, без сторонніх включень і осаду, настойку гірку міцністю 40% об, приємного кольору з характерним горілчанним смаком та злегка пряним ароматом

Завдяки адало підбраному співвідношенню інгредієнтів та додатковому використанню колеру і ароматного спирту духмяного перцю, взятих у відповідних кількостях, отримано настойку гірку з характерним горілчанним смаком та злегка пряним ароматом

Співвідношення компонентів підбрано експериментально таким чином, що вони створюють настойку гірку приємного золотисто-жовтого кольору, з новою смаковою і ароматичною гамою, що викликає приємні смакові відчуття, які надовго запам'ятовуються.

Запропоновану гірку настойку "Українська козачка" з перцем готують наступним чином:

1. Підготовка води і сировини.

2 Приготування ароматного спирту червоного перцю стручкового та перцю духмяного

3. Купажування рецептурних компонентів проводиться у такій послідовності: спочатку вносять ароматний спирт, воду і спирт ректифікат. Колер задають в купаж після розбавлення водою у співвідношенні 1:1

4 Перемішування купажу і перевірка її фізико-хімічних та органолептичних показників

5. Фільтрація через фільтр-прес "Прогрес" на картоні марки КТФ-1 із швидкістю фільтрації 40 дал/год

6 Розлив, пакування.

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

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

Приклади конкретного виконання до заявки на винахід "Гірка настояка "Українська козачка" з перцем"

| № п/п | Найменування сировини, операцій та показників | Одиниця виміру | Приклади | | | | |
|--------------------------|---|----------------|--------------------------------------|--------------------------------|------------------------|--------------------------------|--------------|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. | Ароматний спирт червоного перцю | кг | 80,00 | 90,00 | 100 | 110 | 120 |
| 2. | Ароматний спирт перцю духмяного | кг | 14 | 15,9 | 16 | 16,1 | 17 |
| 3. | Копер | кг | 2,5 | 2,9 | 3 | 3,1 | 3,5 |
| 4. | Спирт етиловий ректифікований вищої очистки | дм. куб. | В розрахунку на міцність купажу 40 % | | | | |
| 5. | Вода питна | дм. куб | | | | | |
| Органолептичні показники | | | | | | | |
| Зовнішній вигляд | | | Прозора рідина | | | | |
| Колір | | | Жовтуватий | Жовтий | Золотисто-жовтий | Жовтий | Жовтий |
| Смак | | | Властивий горілці | Властивий горілці, з гірчинкою | Характерний горілчаний | Властивий горілці, з гірчинкою | Солодкуватий |
| Аромат | | | Характерний горілчаний | Злепка пряний | Злепка пряний | Злепка пряний | Пряний |

35397

Тираж 50 екз

Відкрите акціонерне товариство «Патент»
Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101
(03122) 3 – 72 – 89 (03122) 2 – 57 – 03
