



УКРАЇНА

(19) UA (11) 35412 (13) A

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГІРКА НАСТОЙКА "ЕНЕІДА З ПЕРЦЕМ"

(21) 99105510

(22) 11.10.1999

(24) 15.03.2001

(46) 15 03 2001, Бюл. № 2, 2001 р.

(72) Охабський Іван Михайлович, Ковальчук Ігор
Іванович, Грищук Зоя Аркадіївна, Лойко Ярослав
Андрійович, Олійник Романа Іванівна(73) ОХАБСЬКИЙ ІВАН МИХАЙЛОВИЧ, ГРИЩУК
ЗОЯ АРКАДІЇВНА(57) Гірка настойка, має у своєму складі спирт
етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену
та ароматний спирт червоного перцю, яка відрізняється тим, що додатково містить ароматнийспирт фенхелю та водно-спиртовий настій зві-
робією при такому співвідношенні інгредієнтів в
об %:

ароматний спирт червоного перцю	0,18 - 0,22
ароматний спирт фенхелю	0,01 - 0,05
водно-спиртовий настій звіробією	0,18 - 0,22
спирт етиловий ректифіко- ваний	41,06 - 41,97
вода питна пом'якшена	решта

Винахід відноситься до харчової промисло-
вості, а саме до лікєро-горілочного виробництва,
до складів гірких настоїв.Відома гірка настойка «Галицька» (див. "Ре-
цептури лікєро-горілочних напоїв і горілок", Київ,
1994 р., с. 147), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
настій прополісу 1 і 2 зливу	дм ³	0,1
настій звіробією 1 і 2 зливу	дм ³	1,0
настій лимонника (листя) 1 зливу	дм ³	1,0
настій липового цвіту 1 зливу	дм ³	0,5
настій ромашки 1 зливу	дм ³	0,2
настій горіха волоського молочно-воскової стиглості	дм ³	1,0
цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	0,575
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та во- да питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність ку- пажу 40%об.

Витрата інгредієнтів на 100 л:

Компоненти	Кількість, кг
прополіс	0,0112
звіробій звичайний	0,067
лимонник (листя)	0,13
липа (цвіт)	0,0313
ромашка лікарська	0,0143
горіх волоський молочно-воскової стиглості	0,0715
цукор	0,5

(19) UA (11) 35412 (13) A

По даній рецептурі отримують гірку настойку міцністю 40% об., прозору, світло-коричневого кольору, з легка пекучим смаком і округленим ароматом без виділення окремих інгредієнтів.

Недоліками цієї гіркої настойки є низькі органолептичні показники, а саме простий пекучий смак і аромат без виділення конкретних інгредієнтів, що мають добре запам'ятовуватись споживачем.

Найбільш близькою за складом є гірка настойка «Гайдамацька» (див. "Рецептури лікєро-горічаних напоїв і горілок", Київ, 1994 р., с.146), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт червоного перцю	дм ³	0,06
ароматний спирт кмину	дм ³	0,03
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40% об.

Витрата інгредієнтів на 100 л:

Компоненти	Кількість, кг
перець стручковий червоний	0,012
кмин	0,006

По даній рецептурі отримують гірку настойку міцністю 40% об., прозору, безбарвну, з легка пекучим смаком і горічаним ароматом з легким ароматом кмину.

Недоліками цієї гіркої настойки є невисокі органолептичні показники, а саме простий пекучий смак без характерних рис і аромат горілки.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення гіркої настойки з високими органолептичними показниками, а саме золотистого кольору, з трохи пекучим пряним смаком з трав'яним присмаком та легким пряним ароматом, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що гірка настойка, яка має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену та ароматний спирт червоного перцю, яка згідно винаходу додатково містить ароматний спирт фенхелю та водно-спиртовий настій звіробою при такому співвідношенні інгредієнтів в об. %:

ароматний спирт червоного перцю	0,18 - 0,22
ароматний спирт фенхелю	0,01 - 0,05
водно-спиртовий настій звіробою	0,18 - 0,22
спирт етиловий ректифікований	41,06 - 41,97
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як ароматні спирти червоного перцю і фенхелю та водно-спиртовий настій звіробою разом зі спиртом етиловим ректифікованим і водою питною пом'якшеною в гіркій настійці створюється легкий пряний аромат, а завдяки смаковій дії ароматних спиртів червоного перцю і фенхелю і водно-спиртового настою звіробою, виникає трохи пекучий пряний смак з трав'яним присмаком.

При приготуванні гіркої настойки використовують такі інгредієнти:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962;
- воду питну за ГОСТ 2874 з жорсткістю до 0,2 мг-екв/дм³ для натуральної непом'якшеної води;

- вугілля активоване марки БАУ за ГОСТ 6217 для очистки;
- звиробій звичайний за ГОСТ 15161;
- перець стручковий червоний за ГОСТ 14260;
- фенхель (плоди) за ГФ-Х ст.290.

Гірка настойка готується у такій послідовності:

Спочатку готують сортировку - водно-спиртову суміш з розрахунку на міцність біля 40% об. - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки. Далі в купажний чан задають 1/2 частину приготовленої сортировки, потім додають заздалегідь приготовлені по відомій технології ароматний спирт червоного перцю, ароматний спирт фенхелю і водно-спиртовий настій звіробою і наприкінці додають останню 1/2 частину сортировки. Потім купаж 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):

Спочатку готують сортировку, змішуючи спирт етиловий ректифікований в кількості 41,515 л і воду питну пом'якшену в кількості 58,055 л, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля. В купажний чан об'ємом 100 л задають сортировку в кількості 50л, потім додають заздалегідь приготовлені по відомій технології ароматний спирт червоного перцю в кількості 0,2 л, ароматний спирт фенхелю в кількості 0,03 л і водно-спиртовий настій звіробою в кількості 0,2 л, і наприкінці додають останні 49,57 л сортировки. Потім купаж ретельно перемішують на протязі 15 хвилин 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 се-

редовища. Проводять органолептичну оцінку готового напою. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаній рецептурі отримують гірку настойку міцністю 40%об. з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	золотистий
смак	трохи пекучий пряний смак з трав'яним присмаком
аромат	легкий пряний

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 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.

Горілка особлива готується промисловим способом на базі наявного на пікєро-горілканому підприємстві обладнання.

Інгредієнти на 100 л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
ароматний спирт червоного перцю	л	0,17	0,18	0,2	0,22	0,23
ароматний спирт фенхелю	л	0,005	0,01	0,03	0,05	0,06
водно-спиртовий настій звіробою	л	0,16	0,18	0,2	0,22	0,24
спирт етиловий ректифікований	л	41,08	41,06	41,515	41,97	41,95
вода питна пом'якшена	л	58,585	57,57	58,055	57,54	57,52
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд		прозора рідина без сторонніх домішок і осаду				
колір		ледь золотистий	золотистий	золотистий	золотистий	золотисто жовтий
смак		горілка-ний	помічено пряний присмак	трохи пекучий пряний, з трав'яним присмаком	трохи пекучий, з присмаком звіробою	сильно пекучий пряний
аромат		характерний горілка-ний	горілка-ний, з прямим відтінком	легкий пря-ний	пряний	різкий пряний
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»

Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101

(03122) 3 - 72 - 89 (03122) 2 - 57 - 03

