



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 37849

(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 "БІЛИЙ ТУМАН"

(21) 2000042340

(22) 24.04.2000

(24) 15.05.2001

(33) UA

(46) 15.05.2001, Бюл. № 4, 2001 р.

(72) Вакаров Василь Михайлович, Корнєв В'ячеслав Васильович, Чумак Тамара Іванівна, Курносікова Валентина Миколаївна, Швидка Лідія Миколаївна

(73) Відкрите акціонерне товариство "Пивзавод "Іванівський", Акціонерне товариство закритого типу "Аромат"

(57) Гірка настоянка, що має у своєму складі водно-спиртову суміш, цукровий сироп 65,8% та арома-

тичний компонент звіробією, яка **відрізняється** тим, що додатково містить ароматизатор «Полин цитринний» та гліцерин, а як ароматичний компонент звіробією містить ароматизатор «Звіробій» при такому співвідношенні інгредієнтів в %об:

ароматизатор «Полин цитринний»	0,01-0,014
ароматизатор «Звіробій»	0,005–0,007
гліцерин	0,3-0,05
цукровий сироп 65,8%	0,7-0,9
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 35 %об	решта

Винахід відноситься до харчової, промислової, а саме до лікєро-горілочного виробництва, до складів гірких настоек.

Відомий міцний лікєро-горілочний виріб - горілка особлива «Кристалл-Дзидрайс» (див. "Рецептури лікєро-водочных изделий и водок", Москва, 1981 г, ст. 273), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
тминна олія	кг	0,0001
гіркомигдальна олія	кг	0,00023
гліцерин	кг	0,013
цукровий сироп 65,8%	дм ³	0,12
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40% об

По даній рецептурі отримують горілку особливу міцністю 40% об, прозору, безбарвну, з м'яким округленим смаком і характерним горілочним ароматом.

Недоліками цього лікєро-горілочного виробу є низькі органолептичні показники, а саме характерний горілочний аромат без оригінальності.

Найбільш близьким за складом є гірка настоянка «Галицька» (див. "Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок", К., 1994р, ст.147), яка вміщує на 100л:

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 лимоннику (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%	дм ³	0,575
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40%об

Як ароматичний компонент звіробією в цій гіркій настоекі використовують настій (водно-спиртовий) звіробією 1 і 2 зливу.

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

Недоліками цієї настоек є невисокі органолептичні показники, а саме пекучий смак і аромат без

(19) UA (11) 37849 (13) A

виділення окремих інгредієнтів, що погано запа-м'ятовується споживачем.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення лікєро-горілочного виробу - гіркої настойки з оригінальними високими органолептичними показниками, а саме м'яким трохи пряним смаком без пекучої горілкової гіркоти і свіжим цитринно-квітковим ароматом, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що гірка настойка, яка має у своєму складі водно-спиртову суміш, цукровий сироп 65,8% та ароматичний компонент звиробу, згідно винаходу додатково містить ароматизатор «Полин цитринний» та гліцерин, а як ароматичний компонент звиробу містить ароматизатор «Звіробій» при такому співвідношенні інгредієнтів в %об:

ароматизатор «Полин цитринний»	0,010-0,014
ароматизатор «Звіробій»	0,005-0,007
гліцерин	0,03-0,05
цукровий сироп 65,8%	0,7-0,9
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 35%об	решта

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як гліцерин та цукровий сироп 65,8% разом з водно-спиртовою сумішшю, в гіркій настойці створюється м'який трохи пряний смак, в якому зникає пекуча горілка гіркота, а завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як ароматизатори «Полин цитринний» та «Звіробій», в гіркій настойці створюється оригінальний свіжий цитринно-квітковий аромат.

Горілка особлива готується у такій послідовності:

Спочатку готують водно-спиртову суміш - сортировку з розрахунку на міцність біля 35% об - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки. В купаажний чан задають біля 1/2 частини загальної кількості сортировки. Потім в купаажний чан задають гліцерин, попередньо розчинений в 10-кратній кількості сортировки, взятої з загальної розрахункової кількості, та цукровий сироп 65,8%, і перемішують. Далі задають ароматизатори «Полин цитринний» та «Звіробій», попередньо розчинені в 10-кратній кількості взятої з загальної розрахункової кількості води питної пом'якшеної, і знов перемішують. Купааж доводять сортировою до заданого об'єму і остаточно 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):

При приготуванні горілки особливої використовують такі інгредієнти:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962;

- воду питну за ГОСТ 2874 з жорсткістю до 1 мг-екв/дм3 для натуральної непом'якшеної води;

- цукор-пісок за ДСТУ 2316 і ГОСТ 21;

- гліцерин дистильований за ГОСТ 6824;

- ароматизатор № 8 «Полин цитринний» виробництва АТЗТ «Аромат» згідно ТУУ 18.504-99 «Натуральні ароматизатори з рослинної сировини»;

- ароматизатор № 9 «Звіробій» виробництва АТЗТ «Аромат» згідно ТУУ 18.504-99 «Натуральні ароматизатори з рослинної сировини». Спочатку готують сортировку, змішуючи спирт етиловий ректифікований в кількості 36,6 л і воду питну пом'якшену в кількості 62,537 л, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля. В купаажний чан об'ємом 100 л задають сортировку в кількості 50 л. Потім в купаажний чан задають гліцерин в кількості 0,04 л, попередньо розчинений в 10-кратній кількості сортировки, взятої з загальної розрахункової кількості, та цукровий сироп 65,8% в кількості 0,805 л, та перемішують. Далі задають ароматизатори № 8 «Полин цитринний» (АТЗТ «Аромат») в кількості 0,012 л та № 9 «Звіробій» (АТЗТ «Аромат») в кількості 0,006 л, попередньо розчинені в 10-кратній кількості взятої з загальної розрахункової кількості води питної пом'якшеної, і знов перемішують. Купааж доводять сортировою в кількості 49,137 л до заданого об'єму і остаточно ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторно визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме міцність купаажу, 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.

По вказаній рецептурі отримують гірку настойку з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %	35
загальний екстракт, г/100см ³	0,7
загальний цукор, г/100см ³	0,7

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	безбарвний
смак	м'який, трохи пряний, без пекучої горілкової гіркоти
аромат	свіжий цитринно-квітковий

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 настойка готується промисловим способом на базі наявного на лікєро-горілочному підприємстві обладнання.

Таблиця

інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
ароматизатор № 8 «Полин цитринний» (АТЗТ «Аромат»)	л	0,008	0,01	0,012	0,014	0,016
ароматизатор № 9 «Звіробій» (АТЗТ «Аромат»)	л	0,004	0,005	0,006	0,007	0,008
гліцерин	л	0,02	0,03	0,04	0,05	0,06
цукровий сироп 65,8%-ний	л	0,6	0,7	0,805	0,9	1
спирт етиловий ректифікований	л	36,38	36,38	36,38	36,38	36,38
вода питна пом'якшена	л	62,988	62,875	62,757	62,649	62,536
Органолептичні показники:						
Зовнішній вигляд						
Прозора рідина без сторонніх домішок і осаду						
Колір						
безбарвний						
Смак		Горічаний, з пекучою гіркістю	М'який, без пекучої гіркоти	М'який, трохи пряний, без пекучої гіркоти	М'який, пряний, без пекучої гіркоти	Сильно пряний, без пекучої гіркоти
Аромат		Характерний горічаний	Легкий квітковий	Свіжий цитринно-квітковий	Свіжий рослинний	Різкий рослинний
Дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		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
