



УКРАЇНА

(19) UA (11) 37948 (13) A

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ГІРКОЇ НАСТОЯНКИ "ЖУРНАЛІСТ"

(21) 2000052609

(22) 05.05.2000

(24) 15.05.2001

(33) UA

(46) 15.05.2001, Бюл. № 4, 2001 р.

(72) Веретенніков Андрій Вікторович, Хрустальова
Зінаїда Іванівна, Бариш Ольга Анатоліївна, Журавель
Світлана Олександрівна, Попова Валентина
Миколаївна, Чумак Тамара Іванівна(73) Дочірнє підприємство лікєро-горілочний завод
"Злагода" акціонерної компанії "Комбінат "Придні-
провський"(57) 1. Спосіб приготування гіркої настоянки, що
включає підготовку води, приготування сортиров-
ки, розчинення підсолоджувача і колєру, купажу-
вання сортировки з розчиненими підсолоджувачем
і колєром, коньяком, приготуванням напівфабри-

катом з рослинної сировини полину та коріандру,
доведення купажу до міцності і розлив, **відрізня-
ється** тим, що при купажуванні як напівфабрикат з
рослинної сировини полину та коріандру викорис-
товують ароматичну композицію № 32 з полину
лимонного і гіркою та коріандру Акціонерного то-
вариства закритого типу "Аромат", як підсолоджу-
вач - цукор та коньяк при масовому співвідношенні
(0,9÷1,1):(13,6÷16,6):(54,2÷66,3) мас. част., відпо-
відно.

2. Спосіб за п. 1 **відрізняється** тим, що розчинен-
ня підсолоджувача проводять шляхом приготуван-
ня інвертованого цукрового сиропу.

3. Спосіб за п. 1 **відрізняється** тим, що купаж до-
водять до міцності 42 об.%.

Винахід відноситься до лікєро-горілочної про-
мисловості, зокрема, до виробництва гірких насто-
янок.

Відома композиція для гіркої настоянки "Лю-
бава" (пат. України № 14751, МПК: C12G 3/06), яка
включає підготовку води, приготування сортиров-
ки, купажування сортировки з приготуванням на-
півфабрикатом з рослинної сировини - ароматним
спиртом полину лимонного, доведення купажу до
міцності 40 об.% та розлив.

Збіжними ознаками відомого технічного рішен-
ня та рішення, що пропонується, є наступні: підго-
товка води, приготування сортировки, купажування
сортировки з приготуванням напівфабрикатом з
рослинної сировини полину, доведення купажу до
міцності і розлив.

Причинами, які перешкоджають одержанню
очікуваного технічного результату при використан-
ні вищезгаданого способу є наступні: гірка насто-
янка має непривабливий білий колір, незлагодже-
ний невиразний спиртовий смак через відсутність
пом'якшуючих компонентів та різкий цитрусовий
аромат, через надмірну кількість ароматичного
спирту полину лимонного.

Найближчим технічним рішенням до винаходу,
що пропонується, є "Композиція інгредієнтів для
гіркої настоянки "Волгоградская" (пат. Російської
Федерації № 2038371, МПК: C12G 3/06), яка вклю-
чає підготовку води, приготування сортировки,

розчинення меду, ваніліну і колєру, купажування
сортировки з розчиненими медом і колєром, конь-
яком, приготуванням напівфабрикатом з рослин-
ної сировини - настоєм рослинних інгредієнтів по-
лину, гірчиці, гвоздики, буркуну, материнки зви-
чайної, звіробою пронзенного, коріандру посівного,
калгану, м'яти перцевої, кмину, чебрецю, шавлії
мускатної, доведення купажу до міцності 40 об.% і
розлив.

Збіжними ознаками відомого технічного рішен-
ня та рішення, що пропонується, є наступні: підго-
товка води, приготування сортировки, розчинення
підсолоджувача і колєру, купажування сортировки
з розчиненими підсолоджувачем і колєром, конья-
ком, приготуванням напівфабрикатом з рослинної
сировини полину та коріандру, доведення купажу
до міцності і розлив.

Причинами, які перешкоджають одержанню
очікуваного технічного результату при використан-
ні вищезгаданого способу, є наступні: гірка насто-
янка, приготування за вказаним способом, має не-
збалансований пекучий смак та негармонійний не-
виразний аромат з виділенням тонів окремих аро-
матично-праних компонентів, які перебивають од-
не одного, а спосіб її приготування значно трива-
ліший і складніший через використання значного
за кількістю набору компонентів, крім того, підви-
щується собівартість настоянки через використан-

(19) UA (11) 37948 (13) A

ня дорогих компонентів - меду та коньяку у великій кількості.

В основу винаходу поставлена задача удосконалення способу приготування гіркої настоянки, за яким, шляхом використання при купажуванні як напівфабрикату з рослинної сировини полину та коріандру ароматичної композиції № 32 з полину лимонного і гіркого та коріандру Акціонерного товариства закритого типу "Аромат", як підсолоджувача - цукру та коньяку при масовому співвідношенні $(0,9 \div 1,1) : (13,6 \div 16,6) : (54,2 \div 66,3)$ мас. част., відповідно, причому розчинення підсолоджувача проводять шляхом приготування інвертованого цукрового сиропу, а також завдяки підвищенню міцності купажу до 42 об.% та вдало підбраному кількісному та якісному складу всіх компонентів, забезпечується одержання гіркої настоянки особливої прозорості золотисто-коричневого кольору, з надзвичайно м'яким, округлим, виразним смаком без спиртового присмаку та приємним освіжаючим ароматом степових трав без спиртових тонів, крім того, скорочується та спрощується технологічний процес приготування гіркої настоянки та зменшується її собівартість.

Поставлена задача вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак способу, які передбачають підготовку води, приготування сортировки, розчинення підсолоджувача і колеру, купажування сортировки з розчиненими підсолоджувачем і колером, коньяком, приготовленим напівфабрикатом з рослинної сировини полину та коріандру, доведення купажу до міцності, і розлив, а також нових, відмінних від прототипу суттєвих ознак, достатніх у всіх випадках, на які поширюється обсяг правової охорони, при купажуванні як напівфабрикат з рослинної сировини полину та коріандру використовують ароматичну композицію № 32 з полину лимонного і гіркого та коріандру Акціонерного товариства закритого типу "Аромат", як підсолоджувач - цукор та коньяк при масовому співвідношенні $(0,9 \div 1,1) : (13,6 \div 16,6) : (54,2 \div 66,3)$ мас. част., відповідно, а також ознак, які характеризують винахід в конкретному випадку його виконання - розчинення підсолоджувача проводять шляхом приготування інвертованого цукрового сиропу, а купаж доводять до міцності 42 об.%.

Таким чином, завдяки використанню при купажуванні в способі приготування гіркої настоянки як підсолоджувача - цукру у вигляді інвертованого цукрового сиропу, який при змішуванні з водно-спиртовою рідиною утворює незначну кількість кристалічних включень, гірка настоянка набуває особливої прозорості, крім того, тому як інвертований цукровий сироп вміщує молекули глюкози та фруктози, які мають більшу солодкість ніж цукроза, з якої складається цукор, гірка настоянка набуває надзвичайно м'якого, округлого смаку без спиртового присмаку. Введення в купаж ароматичної композиції № 32 з полину лимонного і гіркого та коріандру Акціонерного товариства закритого типу "Аромат", цукру та коньяку при вказаному співвідношенні $(0,9 \div 1,1) : (13,6 \div 16,6) : (54,2 \div 66,3)$ мас. част., відповідно, і вдало підібраний кількісний і якісний склад всіх компонентів надає настоянці золотисто-коричневого кольору, приємного освіжаючого аромату степових трав без спиртових тонів та дозволяє зменшити її собівартість, причо-

му застосування приготовленої ароматичної композиції № 32 з полину лимонного і гіркого та коріандру дозволяє також скоротити та спростити технологічний процес приготування гіркої настоянки, тому як отримання водно-спиртових настоїв з рослинної сировини потребує значних витрат часу та додаткових технологічних операцій.

Крім того, введення в купаж зазначеної кількості коньяку та підвищення міцності купажу до 42 об.% дозволяє підкреслити смакові якості та склад компонентів, забезпечуючи виразність смаку гіркої настоянки, тобто досягається поставлена задача.

Спосіб приготування гіркої настоянки включає підготовку води шляхом пом'якшення, приготування сортировки шляхом змішування води зі спиртом, розчинення цукру шляхом приготування інвертованого цукровою сиропу 65,8%, розчинення колеру, розчинення ароматичної композиції № 32 з полину лимонного і гіркого та коріандру у сортировці, купажування сортировки, колеру, ароматичної композиції № 32 з полину лимонного і гіркого та коріандру, інвертованого цукрового сиропу та коньяку, причому масове співвідношення ароматичної композиції № 32 з полину лимонного і гіркого та коріандру, цукру та коньяку становить $(0,9 \div 1,1) : (13,6 \div 16,6) : (54,2 \div 66,3)$ мас. част., відповідно, доведення купажу до міцності 42 об.% і розлив.

Для виготовлення гіркої настоянки використовують наступні види сировини:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962;
- воду питну за ГОСТ 2874 пом'якшену;
- ароматичну композицію № 32 з полину лимонного, коріандру, полину гіркого за ТУ 18-168;
- коньяк за ГОСТ 13741;
- цукор-пісок за ГОСТ 21 та ДСТУ 2316;
- колер за ТУ 10-04-06-67.

Для приготування 1000 дал гіркої настоянки "Журналіст" спочатку готують воду, пом'якшуючи за відомим способом, потім шляхом змішування підготовленої води і спирту етилового ректифікованого вищої очистки готують сортувалку.

Попередньо розчиняють цукор шляхом приготування інвертованого цукрового сиропу відомим способом, для чого цукор-рафінад у кількості $22,5 \div 27,5$ кг розчиняють у пом'якшеній воді з розрахунку 0,5 л на 1 кг цукру і отримують цукровий сироп концентрацією 65,8%, куди вносять водний розчин лимонної кислоти, одержуючи $25,9 \div 31,7$ дм³ інвертованого цукрового сиропу.

Також попередньо готують колер у кількості 18÷22 кг, шляхом розчинення його у воді відомим способом.

Приготовлену ароматичну композицію № 32 з полину лимонного і гіркого та коріандру у кількості $1,49 \div 1,83$ кг розчиняють у сортувалці у співвідношенні 1:10, отримуючи $1,8 \div 2,2$ дм³ розчину ароматичної композиції № 32.

Далі ведуть купажування сортировки, колеру, ароматичної композиції № 32 з полину лимонного і гіркого та коріандру, цукрового сиропу та коньяку, який беруть у кількості $90 \div 110$ дм³, причому масове співвідношення ароматичної композиції № 32 з полину лимонного і гіркого та коріандру, цукру та коньяку становить $(0,9 \div 1,1) : (13,6 \div 16,6) : (54,2 \div$

±66,3) мас. част., відповідно, доводять купаж по міцності 42 об.% і подають на розлив.

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

Спосіб приготування гіркої настоянки за прикладами 1-5, аналогічний загальному прикладу.

Аналізуючи наведені приклади, можна відмітити, що придатними для виробництва являються приклади 2, 3, 4.

Оптимальним прикладом є приклад 3.

Приготовлені дослідні партії гіркої настоянки за вказаним способом користуються підвищеним попитом у споживачів.

Таблиця

№№ п/п	Найменування операцій, сировини, компонентів і органолептичні показники	Одиниці виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
1	Підготовка води шляхом пом'якшення	дм ³					
2	Приготування сортировки шляхом змішування підготовленої води і спирту етилового ректифікованого ВО	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 42 об. %				
3	Розчинення цукру шляхом приготування інвертованого цукрового сиропу 65,8% - цукор - інвертований цукровий сироп	кг дм ³	21,4 24,6	22,5 25,9	25,0 28,8	27,5 31,7	28,9 33,3
4	Розчинення колеру у воді	кг	17	18	20	22	23
5	Розчинення ароматичної композиції № 32 з полину лимонного і гірко та коріандру у сортувалці: - ароматична композиція № 32 - розчин ароматичної композиції № 32	частини кг дм ³	1:10 1,42 1,7	1:10 1,49 1,8	1:10 1,66 2,0	1:10 1,83 2,2	1:10 1,92 2,3
6	Коньяк	дм ³	85,5	90	100	110	115,5
7	Купажування сортувалки, колеру, ароматичної композиції № 32 з полину лимонного і гірко та коріандру, інвертованого цукрового сиропу та коньяку						
8	Масове співвідношення ароматичної композиції № 32 з полину лимонного і гірко та коріандру, цукру та коньяку	мас. част.	0,86:12,6: :51,8	0,9:13,6:54,2	1:15,1:60,2	1,1:16,6:66,3	1,16:17,4: :69,9
9	Доведення купажу до міцності	об. %	40	42	42	42	44
10	Розлив						
Органолептичні показники:							
Зовнішній вигляд			Особливо прозора рідина				
Колір			Золотисто-коричневий				
Смак і аромат			М'який, ледь пекучий смак зі слабким ароматом польових трав	Надзвичайно м'який, округлий виразний смак без спиртового присмаку та приємний осві- жаючий аромат степових трав без спиртових тонів		Спиртовий смак з пере- насиченим ароматом рі- зотрав'я	

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
