



УКРАЇНА

(19) UA (11) 22687 (13) C2

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) ПІРКА НАСТОЙКА "КІРОВОГРАДСЬКА З ПЕРЦЕМ"

(21) 97031005

(22) 06.03.1997

(24) 16.07.2001

(46) 16.07.2001, Бюл. № 6, 2001 р.

(72) Барабанов Костянтин Костянтинович

(73) Барабанов Костянтин Костянтинович, UA

(56) Рецептури лікєро-горіччаних напоїв і горілок.
Держхарчопром України "Концерн Укрспирт". - К.,
1994 - С 205(57) Горькая настойка, содержащая ароматный
спирт красного перца, колер, спирт этиловый рек-
тифицированный и воду умягченную, отличающаясятем, что дополнительно содержит водно-спир-
товый настой коры дуба 1 и 2 сливов, при сле-
дующем соотношении ингредиентов в мас. %:

ароматный спирт красного	
перца	0,5-1,5
колєр	0,005-0,015
водно-спиртовый настой коры	
дуба 1 и 2 сливов	0,1-0,24
спирт этиловый ректификован-	
ный высшей очистки	38-40
вода умягченная	остальное.

Изобретение относится к пищевой промыш-
ленности, а именно - к ликєро-водочному
производству, к составом крепких водочных
напитков горьким настойкамИзвестна горькая настойка "Перцовка" (см.
Рецептури лікєро-горіччаних напоїв і горілок
Держхарчопром України "Концерн Укрспирт" - К.,
1994. - С 187), содержащая купаж на 1000 дал:

Наименование	Количество	Содержа- ние эфирно- го масла, дм ³
Настойка пер- цовки первого и второго слива с содержанием капсаицина 70 г (дм ³)	288,0	0,50
Колєр (кг)	30,0	
Спирт этило- вый ректифи- кованный выс- шей очистки и вода (дм ³)	Из расчета на крепость ку- пажа 40% об.	

Расход ингредиентов на 1000 дал:

Наименование	Количе- ство	Содержа- ние эфир- ного мас- ла, дм ³
Для приготовления на- стойки: перец красный (плоды с содержанием капсаицина 50г)	10,0	
Перец черный	4,0	0,080
Кубеба	4,0	0,480
Вместе	18,0	0,560
Колєр	30,0	

По указанной рецептуре получаем горькую на-
стойку крепостью 35% об, темно-коричневого цве-
та, вкус горько-пекучий, аромат слегка пряный.Недостатками указанной горькой настойки яв-
ляются слабые органолептические показатели, а
именно - темно-коричневый цвет, который при
хранении теряет свою стабильность и изменяется,
также резкий горько-пекучий вкус, что ограничивает
потребительский спрос.Наиболее близкой по составу является горь-
кая настойка "Українська з перцем" (см.: Рецепту-
ри лікєро-горіччаних напоїв і горілок. Держхарчо-
пром України "Концерн Укрспирт". - К., 1994. -
С. 205), содержащая ингредиенты на 1000 дал на-
питка:

(19) UA (11) 22687 (13) C2

Наименование	Единица измерения	Количество
Ароматный спирт красного перца	дм ³	100,0
Колер	кг	2,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	дм ³	Из расчета на крепость купажа 40% об.

При этом расход ингредиентов на 1000 дал:

Наименование	Единица измерения	Количество
Перец стручковый красный	кг	20,0
Перец стручковый красный - для занесения в бутылку	тыс. шт	40,0
Колер	кг	2,0

По указанной рецептуре получают напиток крепостью 40% об, золотисто-желтого цвета, на вкус слегка жгучий, с характерным водочным ароматом

Недостатками указанной горькой настойки является монотонный вкус слегка жгучий и без характерного аромата

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание высокоградусного алкогольного напитка - горькой настойки с высокими органолептическими показателями путем подбора ингредиентов в соответствующих дозах

Поставленная задача решается тем, что в горькой настойке, содержащей ароматный спирт красного перца, колер, спирт этиловый ректификованный и воду умягченную согласно изобретению дополнительно содержит водно-спиртовый

настой коры дуба 1 и 2 сливов при следующем соотношении ингредиентов в мас. %:

ароматный спирт красного перца	0,5-1,5
колер	0,005-0,015
водно-спиртовый настой коры дуба 1 и 2 сливов	0,1-0,24
спирт этиловый ректификованный высшей очистки	38-40
вода умягченная	остальное.

Благодаря содержанию в композиции водно-спиртового настоя коры дуба 1 и 2 сливов усиливается вкус и пряный аромат красного перца. Совместно с другими вкусовыми компонентами создается горькая настойка золотисто-желтого цвета крепостью 40% об. с высокими органолептическими показателями, имеющая менее жгучий густой терпковато-вяжущий вкус и более яркий пряный аромат.

Горькая настойка готовится следующим образом

Пример

В купажный чан емкостью 100 л задают последовательно водно-спиртовый настой коры дуба 1 и 2 сливов в количестве 0,17 л, полученный по известной технологии, туда же задают ароматный спирт красного перца в количестве 0,2 л и колер в количестве 0,01 л. После этого доводят объем до 100 л заранее приготовленным водно-спиртовым раствором крепостью около 39% об. После тщательного перемешивания раствор фильтруют и проверяют на крепость. При необходимости уточняют крепость, добавляя спирт этиловый ректификованный

Было проведено ряд других примеров, аналогичных данному, и результаты занесены в таблицу. Из таблицы видно, что наилучшими примерами являются 2, 3, 4 примеры. Примеры 1 и 5 являются отрицательными, чему соответствуют низкие дегустационные оценки.

Таблица

Примеры	Пример 1	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5
Ингредиенты на 100 л					
Ароматный спирт красного перца	0,4	0,5	1,0	1,5	1,6
колер	0,004	0,005	0,01	0,015	0,016
Водно-спиртовой настой коры дуба 1 и 2 сливов	0,09	0,1	0,17	0,24	0,25
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки	38,0	38,0	39,0	40,0	40,0
Вода	61,506	61,395	59,82	58,245	58,134
Выводы:	Не замечен терпковато-вяжущий вкус и пряный аромат, вкус разложен	Замечен терпковато-вяжущий вкус и легкий пряный аромат	Ярко выражен терпковато-вяжущий вкус и легкий аромат	Ярко выражен терпковато-вяжущий вкус и пряный аромат	Сильно выражен приторный вкус и аромат
Дегустационный балл по 10-ти бальной системе	8,3	8,9	9,4	9,3	8,1

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

Підписано до друку 4.12. 2001 р. Формат 60x84 1/8.
Обсяг 0,27 обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. 6442

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



УКРАЇНА

(19) UA (11) 22687 (13) A

(51) G 12 G 3/06

ДЕРЖАВНЕ
ПАТЕНТНЕ
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІДбез проведення експертизи по суті
на підставі Постанови Верховної Ради України
№ 3769-XII від 23 XII 1993 р.Публікується
в редакції заявника

(54) ГІРКА НАСТОЙКА "КІРОВОГРАДСЬКА З ПЕРЦЕМ"

1

(21) 97031005
(22) 06.03.97
(24) 07.04.98
(46) 30.06.98. Бюл. № 3.
(47) 07.04.98
(72) Барабанов Костянтин Костянтинович
(73) Кіровоградське державне підприємство
по виробництву і маркетингу "Артеміда". Ба-
рабанов Костянтин Костянтинович
(57) Горькая настойка, содержащая аромат-
ный спирт красного перца, колер, спирт эти-
ловый ректификованный и воду умягченную,
отличающаяся тем, что дополнительно

2

содержит водно-спиртовой настой коры ду-
ба 1 и 2 сливов при следующем соотношении
ингредиентов, мас. %:

Ароматный спирт	
красного перца	0,5-1,5
Колер	0,005-0,015
Водно-спиртовой	
настой коры дуба	
1 и 2 сливов	0,1-0,24
Спирт этиловый ректи-	
фикованный высшей	
очистки	38-40
Вода умягченная	Остальное

Изобретение относится к пищевой про-
мышленности, а именно к ликеро-водочному
производству, к составам крепких водочных
напитков - горьким настойкам.

Известна горькая настойка "Перцовка",
Рецептури лікєро-горілочних напоїв і
горілок. Держхарчопром України "Концерн
Укрспирт", Київ, 1994, с.187], содержащая
купаж на 1000 дал:

Наименование	Количество	Содержание эфирного масла, дм ³
Настойка перцовки первого и второго слива с содержи- ем капсоицина 70 г (дм ³)	288,0	0,50
Колер (кг)	30,0	
Спирт этиловый ректифико- ванный высшей очистки и во- да (дм ³)	Из расчета на крепость купа- жа 40 % об	

(19) UA (11) 22687 (13) A

Расход ингредиентов на 1000 дал:

Наименование	Количество	Содержание эфирного масла, дм ³
Для приготовления настойки: Перец красный (плоды с содержанием капсаицина 50 г)	10,0	
Перец черный	4,0	0,080
Кубеба	4,0	0,480
Вместе	18,0	0,560
Колер	30,0	

По указанной рецептуре получаем горькую настойку крепостью 35% об, темно-коричневого цвета, вкус горько-пекучий, аромат слегка пряный.

Недостатками указанной горькой настойки являются слабые органолептические показатели, а именно темно-коричневый цвет, который при хранении теряет свою стабильность и изменяется, а также резкий

горько-пекучий вкус, что ограничивает потребительский спрос.

5 Наиболее близкой по составу является горькая настойка "Українська з перцев" [Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок. Держхарчопром України "Концерн Укрспирт", Київ, 1994, с.205], содержащая ингредиенты на 1000 дал напитка

Наименование	Единица измерения	Количество
Ароматный спирт красного перца	дм ³	100,0
Колер	кг	2,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	дм ³	Из расчета на крепость купажа 40 % об

При этом расход ингредиентов на 1000 дал:

Наименование	Единица измерения	Количество
Перец стручковый красный	кг	20,0
Перец стручковый красный - для занесения в бутылку	тыс. шт.	40,0
Колер	кг	2,0

По указанной рецептуре получают напиток крепостью 40% об, золотисто-желтого цвета, на вкус слегка жгучий, с характерным водочным ароматом.

Недостатками указанной горькой настойки является монотонный вкус - слегка жгучий и без характерного аромата.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание высокоградусного алкогольного напитка - горькой настойки с высокими органолептическими

показателями путем подбора ингредиентов в соответствующих дозах.

15 Поставленная задача решается тем, что в горькой настойке, содержащей ароматный спирт красного перца, колер, спирт этиловый ректификованный и воду умягченную согласно изобретению дополнительно содержит водно-спиртовой настой коры дуба 1 и 2 сливов при следующем соотношении ингредиентов, мас. %:

Ароматный спирт
красного перца 0,5-1,5
Колер 0,005-0,015

Водно-спиртовой
настой коры дуба
1 и 2 сливов 0,1-0,24

Спирт этиловый
ректификованный
высшей очистки 38-40

Вода умягченная Остальное

Благодаря содержанию в композиции водно-спиртового настоя коры дуба 1 и 2 сливов усиливается вкус и пряный аромат красного перца. Совместно с другими вкусовыми компонентами создается горькая настойка золотисто-желтого цвета крепостью 40% об с высокими органолептическими показателями, имеющая менее жгучий густой терпковатоважущий вкус и более яркий пряный аромат.

Горькая настойка готовится следующим образом.

5

10

15

20

Пример. В купажный чан емкостью 100 л задают последовательно водно-спиртовой настой коры дуба 1 и 2 сливов в количестве 0,17 л, полученный по известной технологии, туда же задают ароматный спирт красного перца в количестве 0,2 л и колер в количестве 0,01 л. После этого доводят объем до 100 л заранее приготовленным водно-спиртовым раствором крепостью около 39% об. После тщательного перемешивания раствор фильтруют и проверяют на крепость. При необходимости уточняют крепость, добавляя спирт этиловый ректифицированный.

Было проведено ряд других примеров, аналогичных данному, и результаты занесены в таблицу. Из таблицы видно, что наилучшими примерами являются 2, 3, 4 примеры. Примеры 1 и 5 являются отрицательными, чему соответствуют низкие дегустационные оценки.

Ингредиенты на 100 л	Пример 1	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5
Ароматный спирт красного перца	0,4	0,5	1,0	1,5	1,6
Колер	0,004	0,005	0,01	0,015	0,016
Водно-спиртовой настой коры дуба 1 и 2 сливов	0,09	0,1	0,17	0,24	0,25
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки	38,0	38,0	39,0	40,0	40,0
Вода	61,506	61,395	59,82	58,245	58,134
Выводы	Не замечен терпковатоважущий вкус и пряный аромат, вкус разлажен	Замечен терпковатоважущий вкус и легкий пряный аромат	Ярко выражен терпковатоважущий вкус и легкий пряный аромат	Ярко выражен терпковатоважущий вкус и пряный аромат	Сильно выражен приторный вкус и аромат
Дегустационный балл по 10-ти балльной системе	8,3	8,9	9,4	9,3	8,1

Упорядник	Техред М.Келемеш	Коректор М. Керецман
-----------	------------------	----------------------

Замовлення 4500

Тираж

Підписне

Державне патентне відомство України,
254655, ГСП, Київ-53, Львівська пл., 8

Відкрите акціонерне товариство "Патент", м. Ужгород, вул.Гагаріна, 101