



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 34162

(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 НАСТОЯНКА "МРІЯ"

(21) 99063181

(22) 09.06.1999

(24) 15.02.2001

(33) UA

(46) 15.02.2001, Бюл. № 1, 2001 р.

(72) Держак Леонід Нестерович, Єфремова Ольга
Василівна(73) Закрите акціонерне товариство "Луганський
лікєро-горілочний завод Луга-Нова"(57) Гірка настоянка має у своєму складі спирт
етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену,
ароматний спирт полину гіркої та ароматичний
компонент пряно-рослинної сировини, яка відрізн-няється тим, що додатково містить цукровий си-
роп 65,8%-ний, а як ароматичний компонент пря-
но-рослинної сировини містить ароматний спирт
материнки звичайної при такому співвідношенні
інгредієнтів в об. %:

ароматний спирт полину гіркої	0,16-0,20
ароматний спирт материнки зви- чайної	0,16-0,20
цукровий сироп 65,8%-ний	0,10-0,14
спирт етиловий ректифікований	40,5-42,5
вода питна пом'якшена	решта

Винахід відноситься до харчової промислово-
сті, а саме, до лікєро-горілочного виробництва, до
складів гірких настоянок.Відома гірка настоянка "Звіробій" (див. Рецеп-
тури лікєро-горілочних напоїв і горілок. - Київ,
1994. - С. 158), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кількість
Настій "Звіробієм" 1 і 2 зливу	дм ³	4,6
Колер	кг	0,07
Спирт етиловий рек- тифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40%об.

Витрата інгредієнтів на 100 л:

Компоненти	Кількість, кг
Для приготування настою:	
Звіробій звичайний	0,3
Буркун лікарський	0,005
Материнка звичайна	0,005
Разом:	0,31
Колер	0,07

За даною рецептурою отримують гірку настоя-
нку міцністю 40%об., прозору, світло-коричневогокольору, з гіркуватим смаком і ароматом трави
звіробію.Недоліками цієї гіркої настоянки є низькі орга-
нолептичні показники, а саме, гіркуватий смак та
аромат лише одного з наявних інгредієнтів – зви-
робію.Найбільш близькою за складом є гірка настоя-
нка "Артемівська" (див. Рецептури лікєро-горіло-
чаних напоїв і горілок. - Київ, 1994. - С. 141), яка
вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кількість
Ароматний спирт звіро- бію звичайного	дм ³	0,9
Ароматний спирт поли- ну гіркої	дм ³	0,54
Спирт етиловий ректи- фікований вищої очис- тки та вода питна пом'я- кшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40%об.

Витрата інгредієнтів на 100 л:

Компоненти	Кількість, кг
Звіробій звичайний	0,1
Полин гіркий	0,06

В даній рецептурі як ароматичний компонент
пряно-рослинної сировини використовується аро-
матний спирт звіробієм звичайного.

(13) A

(11) 34162

(19) UA

За даною рецептурою отримують гірку настоянку міцністю 40%об., прозору, безбарвну, зі злегка пекучим смаком і горілчанним ароматом.

Недоліками цієї гіркої настоянки є невисокі органолептичні показники, а саме, пекучий смак та загальновідомий без характерної оригінальності горілчанний аромат, що знижує попит споживачів.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення гіркої настоянки з високими органолептичними показниками, а саме, пряним смаком з легкою гірчинкою та округленим полинно-пряним ароматом, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що гірка настоянка, яка має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, ароматний спирт полину гіркого та ароматичний компонент пряно-рослинної сировини, згідно з винаходом, додатково містить цукровий сироп 65,8%-ний, а як ароматичний компонент пряно-рослинної сировини містить ароматний спирт материнки звичайної при такому співвідношенні інгредієнтів в об. %:

ароматний спирт полину гіркого	0,16-0,20
ароматний спирт материнки звичайної	0,16-0,20
цукровий сироп 65,8%-ний	0,10-0,14
спирт етиловий ректифікований	40,5-42,5
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як ароматний спирт материнки звичайної та ароматний спирт полину гіркого, в гіркій настоянці створюється округлений полинно-пряний аромат, а завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як цукровий сироп 65,8%-ний та смаковій дії ароматних спиртів материнки звичайної та полину гіркого, разом зі спиртом етиловим ректифікованим і водою питною пом'якшеною в гіркій настоянці створюється оригінальний пряний смак з легкою гірчинкою. Гірка настоянка готується за такою послідовністю:

Спочатку готують сортировку з розрахунку на міцність близько 40%об. - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки. Далі задають цукровий сироп 65,8%-ний, попередньо розведений в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму, і перемішують. Після цього задають ароматний спирт материнки звичайної та ароматний спирт полину гіркого, ретельно перемішують і фільтрують, після лабора-

торне 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):

У купажний чан об'ємом 100 л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 41,5 л і воду питну пом'якшену в кількості 58 л та готують сортировку - водно-спиртову суміш, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля висотою 4 м зі швидкістю фільтрації 40 дал/год. Після очисної обробки у довідний чан задають цукровий сироп 65,8%-ний в кількості 0,12 л, попередньо розведений в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої із загального об'єму, і перемішують. Після цього задають ароматний спирт материнки звичайної в кількості 0,18 л та ароматний спирт полину гіркого в кількості 0,18 л. Потім розчин ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторне визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме, міцність купажу, та в разі необхідності уточнюють її, додаючи необхідну кількість спирту етилового ректифікованого залежно від температури навколишнього середовища. Проводять органолептичну оцінку готового напою. Готову продукцію відправляють на розлив.

За вказаною рецептурою отримують гірку настоянку з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %	40
загальний екстракт, гр/100 м ³	0,5
та з такими органолептичними показниками:	
зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	безбарвний
смак	пряний, з легкою гірчинкою
аромат	округлений полинно-пряний

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 настоянка готується промисловим способом на базі наявного на лікero-горілчаному підприємстві обладнання.

Інгредієнти на 100 л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
ароматний спирт полину гіркого	л	0,14	0,16	0,18	0,2	0,22
ароматний спирт материнки звичайної	л	0,14	0,16	0,18	0,2	0,22
цукровий сироп 65,8%-ний	л	0,08	0,1	0,12	0,14	0,16
спирт етиловий ректифікований	л	40,6	40,6	41,5	42,6	42,6
вода питна пом'якшена	л	59,04	58,98	58,02	56,86	56,8
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд		прозора рідина без сторонніх домішок і осаду				
колір				безбарвний		
смак		горілочаний	злегка пряний	пряний, з легкою гірчиною	пряний, з гірчиною	пряний гіркий
аромат		характерний горілочаний	помічено легкий пряний відтінок	округлений полинно-пряний	сильний полинно-пряний	різкий полинно-пряний
дегустаційна оцінка за 10-бальною шкалою		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 60x84 1/8.
 Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

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