



УКРАЇНА

(19) UA (11) 40699 (13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) НАПІЙ ГІРКА НАСТОЯНКА "АРТЕМІДА З ПЕРЦЕМ"

(21) 2001053095

(22) 06.05.2001

(24) 15.08.2001

(46) 15.08.2001, Бюл. № 7, 2001 р.

(72) Савченко Юрій Валентинович

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬ-  
НІСТЮ "ДИЗАЙН-ЄВРОБУД"(57) Напій гірка настоянка, що містить спирт ети-  
ловий ректифікований, воду пом'якшену, колер  
та перець червоний стручковий, який відрізня-ється тим, що додатково містить мед натураль-  
ний, при наступному співвідношенні інгредієнтів,  
мас. %:

мед натуральний	0,5 - 0,6
колер	0,3 - 0,4
перець стручковий червоний, тис. шт.	0,2 - 0,45
суміш спирту етилового ректифікованого і води пом'якшеної, 40 об. %	решта.

Винахід відноситься до харчової промисло-  
вості, а саме до лікєро-горілчаного виробництва,  
до композицій інгредієнтів для напоїв гірких нас-  
тоянок. Найбільш близькою по композиції інгре-  
дієнтів до винаходу, що заявляється, є гірка нас-  
тоянка (див. Патент України № 22687 А. "Промис-  
лова власність", офіційний бюлетень № 3, 1998  
р.), яка містить наступні компоненти у співвідно-  
шенні, мас. %:

ароматний спирт чер- воного перцю	0,5 - 1,5
настій кори дуба І і ІІ зливу	0,1 - 0,22
колер	0,005 - 0,015
спирт етиловий рек- тифікований	38 - 40
вода пом'якшена	решта

По зазначеній рецептурі одержують настоян-  
ку гірку з злегка різким смаком, властивим нас-  
тоянці гіркій, і характерним відчутним ароматом  
перцю.

В основу винаходу поставлено задачу ство-  
рення такої композиції інгредієнтів для напою гірка  
настоянка, в якій шляхом підбору співвідношення  
інгредієнтів, таких як колер, перець червоний ст-  
ручковий, та вводу меду натурального, забезпе-  
чується отримання настоянки гіркої з оригінальни-  
ми м'якими смаковими показниками.

Поставлена задача вирішується тим, що на-  
пій гірка настоянка, що містить спирт етиловий  
ректифікований, воду пом'якшену, колер та перець  
червоний стручковий, додатково містить мед на-  
туральний при наступному співвідношенні інгре-  
дієнтів, мас. %:

мед натуральний	0,5-0,6
-----------------	---------

колер	0,3 - 0,4
перець стручковий червоний, тис. шт.	0,2 - 0,45
суміш спирту етилового ректифі- кованого і води пом'якшеної з розрахунку на міцність 40 об. %	решта
Витрата інгредієнтів на 1000 дал:	
мед натуральний, кг	50 - 60
колер, кг	30 - 40
перець стручковий червоний, тис. шт.	40

Завдяки сполученню інгредієнтів у даному  
виробі, таких як спирт етиловий ректифікований,  
вода пом'якшена, перець стручковий червоний, ко-  
лер та мед натуральний, що пом'якшує смак та  
стабілізує аромат, одержуємо напій гірку настоян-  
ку міцністю 40 об. % із злегка пекучим смаком, з  
легким присмаком перцю і пом'якшеним характер-  
ним горілчанним ароматом.

Напій гірка настоянка готується в такий спо-  
сіб:

У купаажний чан - емальовану ємність - послі-  
довно задаються спирт із розрахунку на міцність  
40 об. %, 1/2 частина води, мед натуральний, ко-  
лер та залишок води. Після внесення кожного інг-  
редієнта купааж ретельно перемішується.

Після повного приготування купааж ретельно  
перемішується протягом 15 - 20 хвилин для оста-  
точного з'єднання всіх інгредієнтів і фільтрується  
на фільтр-пресі. Перець стручковий червоний до-  
дається при розливі.

**Приклад** конкретного виконання.

На виготовлення 100,0 дм<sup>3</sup> напою гіркої нас-  
тоянки задається при ретельному перемішуванні

спирт етиловий ректифікований в кількості 40,0 дм<sup>3</sup>, 1/2 частина води, колер в кількості 0,3 кг, мед натуральний в кількості 0,5 кг та залишок води.

Після остаточного перемішування та фільтрації проводяться лабораторні дослідження отриманого продукту. При необхідності міцність напою гіркої настоянки коректують. Готовий напій гірку настоянку передають на лінію розливу. При розливі у пляшки додається перець стручковий червоний.

По зазначеній рецептурі одержують прозорий напій золотисто-жовтого кольору, міцністю 40 об. % з злегка пекучим смаком, з легким присмаком перцю і ароматом характерним горілчанам.

Дегустаційний бал по 10-бальній системі - 9,5.

Оптимальний підбір композиції інгредієнтів здійснювався експериментально.

**Приклади 1-5.** Виготовлення напою гіркої настоянки "АРТЕМІДА З ПЕРЦЕМ" у всіх прикладах здійснено вищенаведеним способом з використанням інгредієнтів у кількості, наведеній в таблиці.

Результати дегустації були занесені в таблицю. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3 і 4. Приклади 1 і 5 є незадовільними, чому відповідають низькі дегустаційні оцінки.

Напій гірка настоянка "АРТЕМІДА З ПЕРЦЕМ" готується виробничим способом на основі стандартного обладнання лікєро-горілчаного підприємства.

Інгредієнти на 100 дм <sup>3</sup> та показники	Приклади				
	1	2	3	4	5
Мед натуральний, кг	0,42	0,5	0,55	0,6	0,65
Колер, кг	0,2	0,3	0,35	0,4	0,45
Перець стручковий червоний для внесення у пляшку, 1 тис. шт.	0,1	0,2	0,4	0,45	0,5
Спирт етиловий ректифікований, дм <sup>3</sup>	Із розрахунку 40 об. %				
Вода пом'якшена, дм <sup>3</sup>	Решта				
Висновки	Смак розлад- жений, колір не насиче- ний	Смак злагодже- ний, аромат і колір відповідні	Смак злагодже- ний, аромат і колір відповідні	Смак злагодже- ний, аромат і колір відповідні	Смак розладже- ний, колір пересиче- ний
Дегустаційний бал по 10-бальній системі	9,0	9,4	9,5	9,5	9,2

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»

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

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