

ГІРКА НАСТОЯНКА "ЖИТНЯ"

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікоро-горілчаного виробництва, до складів гірких настоянок.

Відома гірка настоянка «Золотий колос» (див. "Рецептури лікоро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.160), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт житніх сухарів	дм ³	0,5
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 30% об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	Кількість, кг
житні сухарі	0,08

По даній рецептурі отримують гірку настоянку міцністю 30%об, прозору, безбарвну, з м'яким смаком і округленим ароматом з злегка відчутним ароматом житніх сухарів.

Недоліками цієї гіркої настоянки є низькі органолептичні показники, а саме невизначеним смаком і таким же ароматом з проявом лише *одного* компоненту.

Найбільш близькою за складом є гірка настоянка «Кодацька фортеця» (див. "Рецептури лікоро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.168), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт житніх сухарів	дм ³	0,6
ароматний спирт коріандру	дм ³	0,015
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40% об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	КІЛЬКІСТЬ, КГ
житні сухарі	0,024
коріандр посівний (плоди)	0,005

По даній рецептурі отримують гірку настоянку міцністю 40%об, прозору, безбарвну, з злегка пекучим смаком і горілчаним ароматом з відтінком коріандру.

Недоліками цієї гіркої настоянки є невисокі органолептичні показники, а саме пекучий смак та неоригінальний, без характерних особливостей аромат, що знижує попит споживачів.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення гіркої настоянки з високими органолептичними показниками, а саме смаком без пекучої горілчаної гіркоти та ароматом свіжеспеченого хліба, 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 та ароматний спирт житніх сухарів, згідно винаходу додатково містить ароматний спирт кориці при такому співвідношенні Інгредієнтів в об%:

ароматний спирт житніх сухарів	2,4 - 3,6
ароматний спирт кориці	ОД - 0,2
спирт етиловий ректифікований	38,3 - 39,0
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню інгредієнтів, таких як ароматні спирти житніх сухарів і кориці разом зі спиртом етиловим ректифікованим та водою питною пом'якшеною в гіркій настоянці створюється смак без пекучої горілчаної гіркоти та аромат свіжеспеченого житнього хліба. Саме ароматний спирт кориці підсилює аромат житніх сухарів в ароматному спирті житнього хліба та надає йому специфічного аромату свіжеспеченого хліба.

При приготуванні гіркої настоянки 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;
- ароматні спирти житніх сухарів і кориці - згідно діючих ДСТУ та нормативних документів.

Гірка настоянка готується у такій послідовності:

Спочатку готують сортировку з розрахунку на міцність біля 40%об - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки. Далі задають ароматний спирт житніх сухарів і ароматний спирт кориці, 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):

У купажний чан об'ємом 100л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 38,65л і воду питну пом'якшену в кількості 58,2л та готують сортировку - водно-спиртову суміш, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля висотою 4м із швидкістю фільтрації 40дал/год. Після очисної обробки у доводний чан задають ароматний спирт житніх сухарів в кількості 3л і ароматний спирт кориці в кількості 0,15л. Потім розчин ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторно визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме міцність купажу, 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 настоянку з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %

40

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд

прозора рідина

колір

безбарвний

смак

без пекучої горілкової гіркоти

аромат

свіжеспеченого хліба

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 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 и 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

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

Таблиця

інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	П р иклад 2	П р иклад 3	П риклад 4	Приклад 5
ароматний спирт житніх сухарів	л	2,2	2,4	3	3,6	3,8
ароматний спирт кориці	л	0,05	0,1	0,15	0,2	0,25
спирт етиловий ректифікований	л	39	39	38,65	38,3	38,3
вода питна пом'якшена	л	58,75	58,5	58,2	57,9	57,65
Органолептичні показники						
зовнішній вигляд		прозора рідина без сторонніх домішок і осаду				
колір				безбарвний		
смак		з пекучого горілкою гіркотою	без пекучої горілкою гіркоти	без пекучої горілкою гіркоти	без пекучої горілкою гіркоти	без пекучої горілкою гіркоти
аромат		горілковий	помічено аромат хліба	свіжеченого хліба	сильний житнього хліба	різкий пряно-хлібний
дегустаційна оцінка по 10- бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9