

ГІРКА НАСТОЯНКА "РОМ -<sup>tv</sup>4ОРНЕ ДЕРЕВО"

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

Відома гірка настоянка «Горний дубняк» (див."Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок", Москва, 1981г, ст.193), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
настій «Горного дубняка» 1 і 2 зливу	дм <sup>3</sup>	3,4
колер	кг	0,08
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність купажу 40% об

Витрата Інгредієнтів на 100л:

Компоненти	Кількість, кг
Для отримання настою:	
дягіль лікарський (корінь)	0,05
імбір (корінь)	0,025
калган (корінь)	0,03
гвоздика (нерозкриті бруньки квітів)	0,015
дуб (плоди)	0,025
перець чорний (плоди)	0,025
перець стручковий червоний (плоди)	0,005
ялівник звичайний	0,025
дубова стружка	0,025

По даній рецептурі отримують гірку настоянку міцністю 40%об, прозору, світло-коричневого кольору, з гірким, злегка в'язким смаком і пряним ароматом.

Недоліками цієї гіркої настоянки є невисокі органолептичні показники, а саме гіркий смак та невизначений пряний аромат.

Найбільш близькою за складом є гірка настоянка «Советский ром» (див."Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок", Москва, 1981г, ст.226), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
спирт ромовий міцністю 48%об	дм <sup>3</sup>	70,3
чорносливовий морс 1 зливу	дм <sup>3</sup>	2,0
цукровий сироп 65,8%-ний	дм <sup>3</sup>	2,07
колер	кг	0,12
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність купажу 45% об

Витрата Інгредієнтів на 100л:

Компоненти	Кількість, кг
спирт ромовий 5-річної витримки	70,3
чорнослив	1,15
цукор	1,8
колер	0,12

По даній рецептурі отримують гірку настоянку міцністю 45% об, прозору, коричневого кольору, з злегка пекучим смаком і складним ароматом з відтінком коньяку.

Недоліками цієї гіркої настоянки є низькі органолептичні показники, а саме пекучий смак та невизначений аромат.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення гіркої настоянки з високими органолептичними показниками, а саме злегка в'язким коньячним смаком без пекучої горілкової гіркоти та складним гармонійним ароматом з мускатно-шоколадними тонами, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що гірка настоянка, має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, чорносливовий морс, цукровий сироп 65,8%-ний та колер, яка згідно винаходу додатково містить водно-спиртовий настій дубу та ароматизатор «Ром» при такому співвідношенні інгредієнтів в об%:

водно-спиртовий настій дубу	3,0 - 4,0
морс чорносливовий	0,3 - 0,7
цукровий сироп 65,8%-ний	1,0- 1,3
ароматизатор «Ром»	0,01 - 0,03

колер	0,2 - 0,6
спирт етиловий ректифікований	38,8 - 40,8
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню смакових Інґредієнтів, таких як цукровий сироп, морс чорносливовий, водно-спиртовий настій дубу та колер разом зі спиртом етиловим ректифікованим та водою питною пом'якшеною в гіркій настоянці виникає темно-коричневий колір та створюється злегка в'язкий коньячний смак *без* пекучої гіркоти, а завдяки поєднанню ароматичних інґредієнтів, таких як водно-спиртовий настій дубу, морс чорносливовий та ароматизатор «Ром» в гіркій настоянці створюється складний гармонійний аромат з мускатно-шоколадними тонами.

При приготуванні гіркої настоянки використовують такі Інґредієнти:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962-67;
- воду питну за ГОСТ 2874-82 з жорсткістю до 1 мг-екв/дм<sup>3</sup> для натуральної непом'якшеної води;
- цукор-пісок по ДСТУ 2316-93;
- вугілля активоване марки БАУ-А за ГОСТ 6217-74 для очистки;
- ароматизатор «Ром» ДО807 виробництва фірми «Буш Боак Аллен»;
- колер, водно-спиртовий настій дубу міцністю 40-43% об, морс чорносливовий - 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 цукровий сироп 65,8%-ний *та* перемішують. Після цього задають водно-спиртовий настій дубу та морс чорносливовий і знов перемішують. Наприкінці технологічного процесу задають колер та ароматизатор «Ром», попередньо розведені в ІО-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму, 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 39,8л і воду питну пом'якшену в кількості 54,63л 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 вносять цукровий сироп 65,8%-ний в кількості 1,15л та перемішують. Після цього задають водно-спиртовий настій дубу міцністю 40%об в кількості 3,5л та морс чорносливовий в кількості 0,5л, і знов перемішують. Наприкінці технологічного процесу задають колер в кількості 0,4кг та ароматизатор «Ром\* в кількості 0,02кг, попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму. Потім купаж 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
загальний екстракт, гр/{00м <sup>3</sup>	0,5

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	темно-коричневий
смак	злегка в'язкий, коньячний, без пекучої горілчаної гіркоти
аромат	складний, гармонійний, з мускатно-шоколадними тонами

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 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

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

Таблиця

інгредієнти на 1000 дал	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
водно-спиртовий настій дубу	л	2,8	3	3,5	4	4,2
морс чорносливовий	л	0,2	0,3	0,5	0,7	0,8
цукровий сироп 65,8 % -ний	л	0,9	1	1,15	1,3	1,4
ароматизатор «Ром»	кг	0,005	0,01	0,02	0,03	0,035
колер	кг	0,1	0,2	0,4	0,6	0,7
спирт етиловий ректифікований	л	38,8	38,8	39,8	40,8	40,8
вода питна пом'якшена	л	57,195	56,69	54,63	52,57	52,065
Органолептичні показники						
зовнішній вигляд			прозора рідина без сторонніх домішок і осаду			
колір		коричневий	темно-коричневий	темно-коричневий	темно-коричневий	темно-коричневий
смак		з пекучою горіччю	помічено коньячний присмак, без пекучої гіркоти	члегка в'язкий, коньячний, без пекучої горіччю гіркоти	злегка в'язкий, пряно-коньячний, без пекучої гіркоти	в'язкий, різкий коньячний, без пекучої гіркоти
аромат		легкий спиртово-коньячний	пряно-коньячний	складний, гармонійний, імускатно-шоколадними тонами	сильний мускатно-шоколадний	нав'язливий пряно-шоколадний
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9