



УКРАЇНА

(19) UA (11) 26661 (13) U

(51) МПК (2006)

C12G 3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГІРКА НАСТОЯНКА "ПОЛІСЬКА ПЕРЦЕВА"

1

2

(21) 20040503939

(22) 25.05.2004

(24) 10.10.2007

(72) ІВАНОВ РОСТИСЛАВ ІВАНОВИЧ, UA,
ВИХОДЕЦЬ ІГОР БОРИСОВИЧ, UA,
КРЕЧКОВСЬКА СВІТЛАНА ПЕТРІВНА, UA,
РОМАНЧУК ВАЛЕНТИНА СТЕПАНІВНА, UA,
ПІДДУБНА НІНА ПЕТРІВНА, UA(73) ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО "ЛУЦЬКИЙ
СПИРТОГОРІЛЧАНИЙ КОМБІНАТ", UA

(56)

(57) Настоянка гірка, що містить ароматний спирт
перцю червоного, колер, спирт етиловийректифікований вищої очистки та воду питну
пом'якшену, яка **відрізняється** тим, що додатково
містить олію лимонну, при такому співвідношенні
інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:ароматний спирт перцю червоного 40...65 дм³

колер 2,1...2,7 кг

олія лимонна 0,015...0,026 кг

спирт етиловий ректифікований

вищої очистки та вода питна

пом'якшена з розрахунку на

міцність купажу 40 % об. решта.

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілочного виробництва, і може бути використана для виготовлення міцних напоїв.

Відома горілка особлива „Чарка з перцем“, що містить мальтозу, цукровий сироп 65,8%-ний, оцет столовий, ароматний спирт червоного стручкового перцю, ароматний спирт духмяного перцю, водно-спиртовий екстракт з рослин сімейства (*Salsona colina*) і спирту етилового ректифікованого вищої очистки, воду питну пом'якшену, при такому співвідношенні інгредієнтів в кг на 1000 дал: мальтози 0,04-0,06, а також, л цукровий сироп 65,8%-ний 11,012,0, оцет столовий 0,1-0,3, ароматний спирт червоного стручкового перцю 19,5-20,5, ароматний спирт духмяного перцю 1,5-2,5, водно-спиртовий екстракт з рослин сімейства (*Salsona colina*) 1,0-20,0, спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена у з розрахунку на міцність купажу 40% - решта. [Див. пат. Росії №2135570, C12G3/06, 1999р.].

Недоліком такого напою є його недостатньо високі органолептичні показники та складність виготовлення через велику кількість інгредієнтів, що його складають.

Відома також настоянка гірка „Перцовка“ [Див. „Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок“, Київ. 1994р. стор.187], яка вміщує на 1000дал напою: настій „Перцовки“ 1 і 2 зливів з вмістом капсоїцину 70-288, колер - 30,0, спирт етиловий

ректифікований вищої очистки та воду питну пом'якшену з розрахунку на міцність купажу 35% об. - решта.

За даною рецептурою одержують настоянку гірку міцністю 35% об. з пекучим гірким злегка пряним смаком та з тим самим ароматом. Недоліком цієї настоянки гіркої є специфічний гірко-пекучий смак, який спрямований на аматора, і який по різному сприймається споживачем, а тому обмежує попит.

Найбільш близькою за рецептурним складом є настоянка гірка „Українська з перцем“, [Див. „Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок“ м. Київ, 1994р., стор.205], для приготування якої використовують ароматний спирт червоного перцю, колер, спирт етиловий ректифікований та воду. Настоянка гірка „Українська з перцем“ містить у купажі на 1000дал готового продукту: ароматний спирт червоного перцю, дм³ 100,0, колер, кг 2,0, спирт етиловий ректифікований вищої очистки та воду з розрахунку на міцність купажу 40% - решта, перець червоний стручковий для внесення в пляшки - 40тис. штук (для 20тис. пляшок).

За вказаною рецептурою одержують настоянку гірку золотисто-жовтого, кольору, з легка пекучим смаком та характерним горілочним ароматом.

Недоліком виготовленої за вказаною рецептурою настоянки є її недостатньо оригінальний смак та аромат. Таким чином,

(13) U

(11) 26661

(19) UA

названа настоянка не відрізняється оригінальністю щодо органолептичних показників.

В основу корисної моделі поставлене завдання по створенню більш оригінального напою із значно м'яким смаком, приємним ароматом шляхом підбору співвідношень деяких компонентів.

Завдяки підбору відповідного співвідношення таких компонентів, як ароматний спирт перцю червоного з додатковим введенням купаж олії лимонної можливе забезпечення створення напою з більш високими органолептичними показниками.

Поставлене завдання вирішується тим, що у відому гірку настоянку, що містить ароматний спирт перцю червоного, колер, спирт етиловий ректифікований вищої очистки та воду питну пом'якшену, згідно з корисною моделлю, що заявляється, додають олію лимонну, при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000дал готового продукту: ароматний спирт перцю червоного 40...65дм³, колер 2,1...2,7кг, олія лимонна 0,013-0,026 спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена з розрахунку на міцність купажу 40% об. - решта.

За співставним аналізом сукупності відмінних ознак корисної моделі, що заявляється, з'ясовано, що існує настоянка гірка „Горілка з перцем“, яка містить наступні суттєві ознаки: спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, водно-спиртовий настій перчинок чорного перцю 1 і 2 зливу, колер та мед та олію лимонну, при визначеному їх співвідношенні за сукупністю інгредієнтів у своєму складі має усі ті, що заявляються, але з іншою їх кількістю.

Крім того, поєднання водно-спиртового настою перчинок чорного перцю 1 і 2 зливів, меду, разом зі спиртом етиловим ректифікованим і водою питною, надають смак напою без пекучої горілкової гіркоти, а поєднання ароматичних інгредієнтів (ароматних спиртів хвої ялини та олії лимонної) з ароматичною дією меду, створюють надмірний пряний з холодящим ефектом аромат, який сприймається більш як лікувальний засіб. Тому у порівнянні з композицією інгредієнтів настоянки гіркої, що заявляється, остання має смак та аромат більш притаманний для зазначеного класу напоїв, а тому володіє більш високими органолептичними показниками.

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 крізь вугільний фільтр для очистки. Далі задають колер, попередньо розведений в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму, і перемішують. Після цього послідовно задають ароматний спирт червоного перцю, лимонну олію ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторно визначають фізико-хімічні показники і органолептичні дані напою та в разі необхідності уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту.

Приклади конкретного виконання (див. табл. приклад).

У купажний чан об'ємом 100л. вносять в кількості 41, 45л. ароматного спирту перцю червоного 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 колер в кількості 0,21кг, попередньо розведений в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму, і перемішують. Після цього послідовно задають ароматний спирт червоного перцю кількості 4л., лимонну олію в кількості 0,023л., яка розведена у 96% спирті етиловому ректифікованому вищої очистки. Потім розчин ретельно перемішують і фільтрують, а на останнє лабораторно 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 в тару.

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

міцність, %	40
інтенсивність забарвлення,	0,220-00,350
та з такими органолептичними показниками:	
зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	золотисто-жовтий
смак	з гармонійною гірчинкою, злегка пекучий
аромат	оригінальний горілковий

Дегустаційна оцінка за 10-бальною системою - 9,8. Було проведено ряд випробувань, і результати занесені в таблицю. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Інгредієнти на 1000дал	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Г
Ароматний спирт перцю червоного	дм ³	35,0	40,0	
колер	кг	2,0	2,1	
олія лимонна	кг	0,010	0,015	
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	решта	решта	
Органолептичні показники:				
зовнішній вигляд		прозора рідина		
колір		золотисто-жовтий		
смак		монотонний горілковий	злегка пекучий	зл пе
аромат		характерний горілковий		
дегустаційна оцінка по 10-бальній системі		9,6	9,8	