



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 41804

(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) НАСТОЯНКА ГІРКА "БАНАНОВА"

1	2
(21) 2001064063	ково містить колер і ароматизатор "Банан", при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал:
(22) 13.06.2001	ароматизатор "Банан", кг 3,5-4,5
(24) 17.09.2001	цукровий сироп 65,8%-вий, дм ³ 350-450
(46) 17.09.2001, Бюл. № 8, 2001 р.	колер, кг 20-30
(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ДИЗАЙН-СВРОБУД"	спирт етиловий ректифікований вищого очищення і вода пом'якшена з розрахунку на міцність 35об.%, дм ³ решта
(57) Гірка настоянка, що містить спирт етиловий ректифікований вищого очищення, воду пом'якшену, цукровий сироп, яка відрізняється тим, що додат-	

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілчаного виробництва, до композицій інгредієнтів для гірких настоянок.

Найбільш близькою по композиції інгредієнтів до винаходу, що заявляється, є гірка настоянка "ЗА МИЛИХ ДАМ" (див. патент України № 24731 А. Офіційний бюлетень "Промислова власність" № 5, 1998 р.), яка містить, об. %:

ароматизатор "Чорна смородина" D17-07 фірми "Буш Боак Аллен"	0,006-0,01
цукровий сироп 65,8%-вий	0,8-1,2
спирт етиловий ректифікований	38-42
вода пом'якшена	решта

По зазначеній рецептурі одержують настоянку гірку зі смаком, властивим настоянці гіркій і смородиновим ароматом.

В основу винаходу поставлено задачу створення такої композиції інгредієнтів для настоянки гіркої, в якій шляхом підбору співвідношення цукрового сиропу з додатково введеними інгредієнтами, такими як колер та ароматизатор "Банан", забезпечується отримання гіркої настоянки з оригінальними смаковими показниками.

Поставлена задача вирішується тим, що гірка настоянка, яка містить спирт етиловий ректифікований вищого очищення, воду пом'якшену, та цукровий сироп додатково містить колер, та ароматизатор "Банан", при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал:

ароматизатор "Банан", кг	3,5-4,5
цукровий сироп 65,8 %-вий, дм ³	350-450
колер, кг	20-30
спирт етиловий ректифікований вищого очищення і вода пом'якшена з розрахунку на міцність 35об.%, дм ³	решта

Завдяки сполученню інгредієнтів у даному виробі, таких як спирт етиловий ректифікований вищого очищення, вода пом'якшена, цукровий сироп, колер та ароматизатор "Банан", одержуємо настоянку гірку солом'яного кольору, міцністю 35об. % з м'яким, смаком та ароматом банану. Настоянка гірка готується в такий спосіб:

Спочатку задають у купажний чан спирт з розрахунку на міцність 35об.%, потім 1/2 частину води, цукровий сироп, колер, залишок води та ароматизатор. Після внесення кожного інгредієнта купаж ретельно перемішують.

Після повного готування купажу останній перемішують протягом 15-20 хвилин для остаточного з'єднання всіх інгредієнтів, витримують і фільтрують на фільтр-пресі.

Приклад конкретного виконання.

На виготовлення 100,0дм³ настоянки гіркої задають при ретельному перемішуванні спирт етиловий ректифікований вищого очищення в кількості 35,0дм³, 1/2 частину води, цукровий сироп 65,8%-вий в кількості 4дм³, колер в кількості 0,25кг, залишок води і ароматизатор "Банан" в кількості 0,04кг.

Після остаточного перемішування та фільтра-

(13) A

(11) 41804

(19) UA

ції проводять лабораторні дослідження отриманого продукту. При необхідності міцність настойки гіркої коректують. Готову гірку настойку передають на лінію розливу.

По зазначеній рецептурі одержують настоянку гірку "БАНАНОВА" з наступними показниками:

міцність	35об.%
колір	солом'яний
смак	м'який, приємний
аромат	банану
Дегустаційний бал по 10-бальній системі	9,8
Оптимальний підбір композиції інгредієнтів	

здійснювався експериментальне.

Приклади 1-5. Виготовлення гіркої настойки "БАНАНОВА" у всіх прикладах здійснено вищеведеним способом з використанням інгредієнтів у кількості, наведеній в таблиці.

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

Гірка настойка "БАНАНОВА" готується виробничим способом на основі стандартного обладнання лікєро-горіччаного підприємства.

Таблиця

приклади інгредієнти на 1000 дал	1	2	3	4	5
цукровий сироп 65,8 %-вий, дм ³	300	350	400	450	500
колер, кг	15	20	25	30	35
ароматизатор "Банан", кг	3,0	3,5	4,0	4,5	5,0
спирт етиловий ректифікований вищого очищення і вода пом'якшена з розрахунку на міцність 35 об. %, дм ³	решта				
висновки	смак розладжений, колір не насичений.	смак злагоджений, аромат і колір відповідають.	смак злагоджений, аромат і колір відповідають.	смак злагоджений, аромат і колір відповідають.	смак розладжений, колір пересичений.
Дегустаційний бал по 10-бальній системі	9,2	9,6	9,8	9,7	9,3