



УКРАЇНА

(19) UA (11) 71852 (13) A
(51) 7 C12G3/06МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГІРКА НАСТОЯНКА "5 КРАПЕЛЬ ЧИЛІ"

1

2

(21) 20031213238

(22) 31.12.2003

(24) 15.12.2004

(46) 15.12.2004, Бюл. № 12, 2004 р.

(72) Гергало Надія Степанівна

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ОЛІМП", Климець Павло
Анатолійович(57) 1. Гірка настоянка, що містить водно-спиртову
суміш та ароматний спирт стручків червоного пер-
цю, яка відрізняється тим, що додатково містить
настій стручків червоного перцю та смако-
ароматичну композицію 7783200 "Перець пекучий
розчинний" фірми "Фрутаром" (Ізраїль).2. Гірка настоянка за п. 1, яка відрізняється тим,
що містить інгредієнти при такому співвідношенні
на 100 л:

ароматний спирт стручків	
червоного перцю	1,2-1,8 дм ³
настій стручків червоного	
перцю	0,50-0,78 дм ³
"Перець пекучий розчин- ний" № 7783200 фірми	
"Фрутаром" (Ізраїль)	0,01-0,03 кг
водно-спиртова суміш	решта з розра- хунку на міцність 40-42 % об.

3. Гірка настоянка за п. 2, яка відрізняється тим,
що додатково містить колер в кількості 0,01-0,03 кг
на 100 л.Винахід відноситься до харчової промислово-
сті, а саме до лікєро-горілчаного виробництва, до
складів гірких настоянок.Відомий міцний лікєро-горілчаний напій -
горілка особлива «Гайдамацька» (див. "Рецептури
лікєро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р,
ст.146), яка вміщує на 100л:

Ароматний спирт черво- ного перцю	0,06 л
Ароматний спирт ммину	0,03 л
Спирт етиловий рек- тифікований та вода	з розрахунку на
(водно-спиртова суміш)	міцність 40%об.

По даній рецептурі отримують горілку особли-
ву міцністю 40%об, безбарвну, із злегка пекучим
смаком і ароматом горілки з легким ароматом
кмину.Найбільш близькою за складом є горілка
особлива «Українська з перцем» (див. "Рецептури
лікєро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р,
ст.205), яка вміщує на 100л:

Ароматний спирт черво- ного перцю	1,0 л
Колер	0,02 кг
Спирт етиловий рек- тифікований та вода	решта з розра- хунку на міцність

(водно-спиртова суміш) 40%об.

По даній рецептурі отримують горілку особли-
ву міцністю 40%об, золотисто-жовтого кольору, із
трохи пекучим смаком і характерним горілчаным
ароматом. Недоліками цієї горілки особливої є
прості органолептичні показники - трохи пекучий
смак і горілчаний аромат.Задачею, на вирішення якої спрямовано ви-
нахід, є розширення асортименту гірких настоянок
завдяки створенню гіркої настоянки з високими та
оригінальними органолептичними показниками, а
саме червоного кольору, із гармонійним ледь пе-
кучим смаком червоного перцю та злагодженим
ледь пряним ароматом червоного перцю з
горілчаным тоном, шляхом підбору інгредієнтів у
визначених кількостях.Поставлена задача вирішується тим, що гірка
настоянка, яка містить у своєму складі водно-
спиртову суміш та ароматний спирт стручків чер-
воного перцю, згідно винаходу додатково містить
настій стручків червоного перцю та смако-
ароматичну композицію "Перець жгучий розчин-
ний" №7783200 фірми "Фрутаром" (Ізраїль). Най-
кращі органолептичні показники досягаються при
такому співвідношенні інгредієнтів на 100л:

Ароматний спирт	1,2-1,8 дм ³
-----------------	-------------------------

(13) A

(11) 71852

(19) UA

стручків червоного перцю
 Настій стручків червоного перцю
 7783200 "Перець жгучий розчинний" фірми "Фрутаром" (Ізраїль)
 Водно-спиртова суміш
 0,5 - 0,78 дм³
 0,01-0,03 кг з розрахунку на міцність 40-42%об.
 Як варіант, гірка настоянка додатково містить колер в кількості 0,01-0,03 кг на 100л.

Ароматний спирт стручків червоного перцю надає напою з водно-спиртовою сумішшю пряного аромату, тоді як настій стручків червоного перцю забезпечує характерний аромат червоного перцю. При наявності цих двох інгредієнтів аромат напою певною мірою незлагоджений, тобто в ньому присутні неузгоджені між собою перцеві та пряні тони. Саме наявність смако-ароматичної композиції "Перець жгучий розчинний" №7783200 фірми "Фрутаром" (Ізраїль) в цьому випадку узгоджує пряні і перцеві тони в ароматі, надаючи напою в цілому злагоджений ледь пряний аромат червоного перцю з горілчанним тоном.

Ароматний спирт стручків червоного перцю надає напою з водно-спиртовою сумішшю пекучого смаку, тоді як настій стручків червоного перцю забезпечує характерний смак червоного перцю. При наявності цих двох інгредієнтів смак напою певною мірою незлагоджений, тобто в ньому присутні неузгоджені між собою перцеві та пекучі тони. Саме наявність смако-ароматичної композиції "Перець жгучий розчинний" №7783200 фірми "Фрутаром" (Ізраїль) в цьому випадку узгоджує пекучі і перцеві тони у смаку, надаючи напою в цілому гармонійний ледь пекучий смак червоного перцю.

Настій стручків червоного перцю забезпечує напою червоний колір. Також колір напою може бути більш насиченим завдяки присутності колеру. Гірка настоянка має прозорий зовнішній вигляд, не має осаду.

Вказані співвідношення інгредієнтів у напої дозволяють досягти найкращих органолептичних показників.

Гірка настоянка готується у такій послідовності:

Спочатку готують водно-спиртову суміш - суміш спирту етилового ректифікованого з водою питною пом'якшеною, розраховану на міцність напою 40-42%об, та очищають її на фільтраційній установці. В купажний чан задають біля 50% загальної кількості водно-спиртової суміші, після чого задають заздалегідь приготовлений по відомій технології водно-спиртовий настій стручків червоного перцю та перемішують. Далі в купажний чан задають заздалегідь приготовлений по відомій технології ароматний спирт стручків червоного перцю і перемішують. Після цього в купажний чан задають при перемішуванні смако-ароматичну композицію "Перець жгучий розчинний" №7783200 фірми "Фрутаром" (Ізраїль), попередньо розведenu у 10-кратній кількості водно-спиртової суміші, та біля 80% загальної кількості колеру, попередньо розведеного у теплій воді, взятої із загальної роз-

рахункової кількості води. Купаж доводять рештою водно-спиртової суміші до необхідного об'єму, додають решту колеру до досягнення необхідного забарвлення та остаточно перемішують. Купаж залишають на 5-8 годин для асиміляції компонентів, після цього лабораторно визначають фізико-хімічні і органолептичні показники напою, та в разі необхідності уточнюють ці параметри, додаючи необхідні інгредієнти. Напій фільтрують та направляють на розлив. При розливі у кожен пляшку напою кидають по 1-3 стручки червоного перцю, які пройшли процес приготування настою стручків червоного перцю.

Настій стручків червоного перцю готують таким чином:

Для внесення у пляшку з готовою гіркою настоянкою відбирають стручки червоного перцю довжиною 4-5 см і діаметром 0,5-1 см. Стручки повинні бути доброякісними, без ознак псування та деформації.

У кожного стручка зрізають корінець для вилучення зерен і плівок, та гострий кінчик. Очищені стручки перцю миють протягом 3-5 хвилин водою з температурою 15-20°C, після чого заливають водно-спиртовою рідиною міцністю 45%об так, щоб рідина покрила стручки перцю. Після 24 годин настоювання зливають водно-спиртову рідину і повторно заливають перець для настоювання. Цю операцію повторюють 3-4 рази до повного припинення забарвлення водно-спиртової рідини. Отримані екстракти 1-4 зливів змішують між собою, отримуючи вихідний водно-спиртовий настій стручків червоного перцю, який і використовують при виробництві гіркої настоянки.

Підготовлені стручки червоного перцю вносять по одному в кожен пляшку після наливання готової продукції.

Приклад конкретного виконання (Див. Таблицю, Приклад 3):

При приготуванні гіркої настоянки в кількості 100л за даним прикладом використовують такі інгредієнти:

Перець червоний стручковий за ГОСТ 14260-89 (для приготування ароматного спирту та настою)	0,30 кг
Перець червоний стручковий за ГОСТ 14260-89 (для внесення у пляшку)	200 шт
Колер за ОСТ 18-405-83 "Перець жгучий розчинний" №7783200 фірми "Фрутаром" (Ізраїль) за висновком державної санітарно-гігієнічної експертизи №5.10/34247 від 25.09.02р	0,02 кг
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962-67	41,58 л
Вода питна за ГОСТ 2874-82	решта до 100 л

Вищевказані інгредієнти використовують, виготовляючи гірку настоянку за вищевказаною послідовністю дій. По вказаному прикладу вико-

нання винаходу отримують гірку настоянку з органолептичними показниками, вказаними у Таблиці. Було також проведено ряд інших прикладів виконання винаходу, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці. З таблиці видно, що найкращими прикладами виконання є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 виявляють недостатні органолептичні показники, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Таким чином, в межах 2, 3 та 4 прикладів виконання гіркої настоянки забезпечується досягнення вказаного технічного результату, і тому кількісний та якісний вміст інгредієнтів в межах цих прикладів визначає заявлену суть винаходу.

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

Таблиця

інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
ароматний спирт стручків червоного перцю	дм ³	1	1,2	1,5	1,8	2
настій стручків червоного перцю	дм ³	0,45	0,5	0,64	0,78	0,85
смако-ароматична композиція "Перець жгутий розчинний" №7783200 фірми "Фругаром" (Ізраїль)	кг	0,005	0,01	0,02	0,03	0,035
водно-спиртова суміш	дм ³	решта з розрахунку на міцність 40 - 42%об				
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд		прозора рідина без сторонніх домішок і осаду				
колір		жовтий	червоний	червоний	червоний	червоний
смак		горілочний з перцевим тоном	гармонійний ледь пекучий смак червоного перцю	гармонійний ледь пекучий смак червоного перцю	гармонійний ледь пекучий смак червоного перцю	пекучий смак червоного перцю
аромат		горілочний, ледь пряний	злагоджений ледь пряний аромат червоного перцю з горілочним тоном	злагоджений ледь пряний аромат червоного перцю з горілочним тоном	злагоджений ледь пряний аромат червоного перцю з горілочним тоном	пряний аромат червоного перцю
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9