



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 23675

(13) C2

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) ПІРКА НАСТОЯНКА "ЛУГАНЬ"

1

2

(21) 96114372

(22) 21 11 1996

(24) 16 12 2002

(46) 16 12 2002, Бюл. № 12, 2002 р.

(72) Запорожцев Олександр Петрович, Авершина
Зоя Федорівна

(73) Луганський лікєро-горіпчаній завод

(56) "Рецептури лікєро-водочних іздєлій і водок" М, Легкая і пїщевая промїшленность, 1981, С 211

(57) Горькая настойка, содержащая ароматный спирт лимонного масла, сахарный сироп 65,8 %-

ный, спирт этиловый ректификованный высшей очистки и воду, отличающаяся тем, что дополнительно содержит мед при следующем соотношении ингредиентов, в мас. %

ароматный спирт лимонного масла	0,2-0,4
мед	0,05-0,15
сахарный сироп 65,8 %-ный	0,16-0,3
спирт этиловый ректификованный высшей очистки	38,0-41,55
вода	остальное

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к производству алкогольных высокоградусных напитков — горьким настойкам

Известна рецептура горькой настойки "Кубанская любительская" (см. книгу «Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок», М. Легкая и пищевая промышленность, 1981 г., стр. 211), которая содержит купаж на 1000 дал

ароматный спирт лимонной корки (л)	50,0
ароматный спирт померанцевой корки (л)	27,0
сахарный сироп 65,8%-ный (л)	60,0
лимонная кислота (кг)	0,15

по
расчету на
крепость
купажа

спирт этиловый ректификованный 40% об

При этом расход ингредиентов на 1000 дал

лимонная корка сушеная	10,0
померанец (корка сушеная)	5,5
сахар	52,0
лимонная кислота	0,15

Полученная по указанной рецептуре горькая настойка имеет крепость 40% об, бесцветная, вкус слегка жгучий, аромат цитрусовый

При этом недостатком есть то, что используют померанцевую корку, которая усиливает и делает очень резким цитрусовый аромат, при жгучем вкусе. Указанные органолептические показатели

ухудшают потребительский спрос

Наиболее близкой по составу является Горькая настойка "Дар по виена" (см. книгу "Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок", М. Легкая и пищевая промышленность, 1981 г., стр. 211), содержащая купаж на 1000 дал в кг

ароматный спирт лимонного масла	150,0
ароматный спирт апельсинового масла	63,0
сахарный сироп 65,8%-ный	57,0

по
расчету на
крепость

спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода 40% об

Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

лимонное масло	1,0
апельсиновое масло	0,5
сахар	50,0

Полученная по указанной рецептуре горькая настойка крепостью 40% об, бесцветная, вкус слегка жгучий, аромат цитрусовый

Горькая настойка не несет целебных для здоровья человека компонентов

Недостатком указанного напитка являются невысокие органолептические показатели, а именно жгучий вкус, при общеизвестном цитрусовом аромате

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание состава горькой настойки, об-

(13) C2

(11) 23675

(19) UA

ладающей высокими органолептическими свойствами с элементами целебности, путем подбора ингредиентов в соответствующих дозах. Поставленная задача решается тем, что состав горькой настойки, содержащий ароматный спирт лимонного масла, сахарный сироп 65,8%-ный, спирт этиловый ректификованный высшей очистки и воду, согласно изобретению дополнительно содержит мед при следующем соотношении ингредиентов в мае %

ароматный спирт лимонного масла	0,2-0,4
мед	0,05-0,15
сахарный сироп 65,8%-ный	0,16-0,3
спирт этиловый ректификованный высшей очистки	38,0-41,55
вода	остальное

Получаем напиток крепостью 40% об, бесцветный с мягким нежгучим вкусом и нежным цветочным ароматом

В указанном напитке благодаря сочетанию компонентов ароматного спирта лимонного масла с сахарным сиропом и медом, спирта этилового ректификованного высшей очистки и воды получаем высокоградусный алкогольный напиток из класса горькой настойки с мягким нежгучим вкусом и цветочным ароматом

Горькая настойка готовится следующим обра-

зом

В купажный чан задают спирт этиловый ректификованный высшей очистки, определенное по рецептуре количество. Туда же подают приготовленные заранее ароматный спирт лимонного масла и водный раствор меда 1:10, где вода используется из расчетного количества, и сахарный сироп 65,8%-ный. Затем доводят объем до 100л и тщательно перемешивают. Подают на отдых для ассимиляции компонентов на 12 часов. После этого фильтруют и лабораторно проверяют крепость напитка. После чего подают на розлив и укупорку.

Пример

В купажный чан емкостью на 100л задают спирт этиловый ректификованный высшей очистки (при $t=20^{\circ}\text{C}$) в количестве 39,775л, туда же задают ароматный спирт лимонного масла в количестве 0,3л и водный раствор меда 1:10 в количестве меда 0,1 кг, (при этом воду используют из расчетного количества) и задают сахарный сироп 65,8%-ный в количестве 0,23л. Весь купаж доводят водой до объема 100л.

По указанному примеру получаем напиток крепостью 40% об, бесцветный, с мягким нежгучим вкусом и нежным цветочным ароматом.

По описанному примеру было проведено ряд других примеров и сведено в таблицу

Таблица

Примеры ингредиенты на 100л	Пример 1	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5
ароматный спирт лимонного масла	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5
мед	0,04	0,05	0,1	0,15	0,16
сахарный сироп 65,8%-ный	0,14	0,16	0,23	0,3	0,32
спирт этиловый ректификованный высшей очистки	37,0	38,0	39,775	41,55	42,55
вода	62,72	61,59	59,595	57,6	56,47
выводы	вкус разплаженный, не замечен цветочный аромат	вкус мягкий, не жгучий, замечен нежный цветочный аромат	вкус мягкий, не жгучий, ярко выражен нежный цветочный аромат	вкус слаженный, не жгучий, выражен цветочный аромат	вкус разплаженный, резкий, не выявлен цветочный аромат
Дегустационный балл по 10-ти бальной системе	8,4	9,2	9,4	9,0	8,5

ДП «Український інститут промислової власності» (Укрпатент)

вул. Сим'ї Хохлових, 15, м. Київ, 04119, Україна

(044) 456 – 20 – 90

ТОВ «Міжнародний науковий комітет»

вул. Артема, 77, м. Київ, 04050, Україна

(044) 216 – 32 – 71