

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

Без проведення експертизи по суті
на підставі Постанови Верховної Ради України
№ 3769 XII від 23 XII 1993 р

Публікується
в редакції заявника

(54) ГІРКА НАСТОЯНКА "СТАРОУКРАЇНСЬКА З ПЕРЦЕМ"

1
(21) 97031001
(22) 06 03 97
(24) 03 02 98
(46) 30 06 98 Бюл. № 3
(47) 03 02 98
(72) Фасовський Ігор Богданович, Лазебний
Володимир Віталійович, Попова Валентина
Миколаївна
(73) Спільне українсько-російське підприємство "ТІНЕКС"
(57) Горькая настойка, содержащая ароматный спирт красного стручкового перца, спирт этиловый ректификованный высшей

2
очистки и воду умягченную, отличающаяся тем, что дополнительно содержит ароматный спирт лимонного эфирного масла и сахар при следующем соотношении ингредиентов мас. %

Ароматный спирт красного стручкового перца	0,05–0,09
Ароматный спирт лимонного эфирного масла	0,03–0,07
Сахар	0,05–0,15
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки	38,0–40,9
Вода умягченная	Остальное

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ликеро-водочному производству, к крепким напиткам – горьким настойкам

Известна Горькая настойка "Українська степова" [Рецептуры ликеро-водочных напитков и водок. Киев, 1994, с. 247], содержащая на 1000 дал

Ароматный спирт красного перца, дм ³	30,0
Настой черного перца I и II слива, дм ³	30,0
Настой мяты I и II слива, дм ³	20,0
Настой зубровки I и II слива, дм ³	640,0
Колер, кг	1,0
Спирт этиловый ректифи-	

очистки и вода, дм ³	Из расчета на крепость купажа 28%
Расход ингредиентов на 1000 дал, кг	

Перец стручковый красный (плоды)	6,0
Перец черный (плоды)	1,8
Мята перечная (листья)	1,0
Зубровка	20,0
Колер	1,0

Недостатками настойки является очень слабые органолептические показатели, а именно не характерно выраженный аромат и очень жгучий вкус.

Известна "Горькая настойка "Українська с перцем", содержащая на 1000 дал купажа

Ароматный спирт красного

Коректор М.Керецман

Підписне

України

(19) UA (11)

22253

(13)

A

на крепость купажа 40%
 Расход ингредиентов на 1000 дал
 Перец стручковый красный (плоды), кг 20,0
 Перец стручковый красный — для внесения в бутылки, тыс. шт. 40,0
 Колер, л По расчету на крепость купажа 40%

По предложенной технологии получают крепкий алкогольный напиток — горькую настойку крепостью 40% об., золотисто-желтого цвета с вкусом слегка жгучим, с характерным водочным ароматом.

Недостатками указанного напитка является слабые органолептические показатели, а именно: слегка жгучий вкус, цвет золотисто-желтый, который способен менять свою окраску в процессе хранения и вызывает нестабильность напитка.

Задачей на которую направлено изобретение, является создание крепкого алкогольного напитка с улучшенными органолептическими показателями, путем подбора компонентов в соответствующих дозах.

Поставленная задача решается тем, что в горькой настойке, содержащей ароматный спирт красного стручкового перца, спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и воду, согласно изобретению дополнительно содержит ароматный спирт лимонного эфирного масла и сахар при следующем соотношении ингредиентов, мас. %:

Ароматный спирт красного стручкового перца 0,05–0,09
 Ароматный спирт лимонного эфирного масла 0,03–0,07
 Сахар 0,05–0,15
 Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки 38,0–40,9
 Вода умягченная Остальное

По предложенной рецептуре получаем горькую настойку бесцветную, крепость 40% об., мягкого вкуса, без выраженной го-

горькую настойку со слаженным гармоничным мягким вкусом, без выраженной горечи, с охлаждающим привкусом, с легким пряным ароматом.

Настойка бесцветная, поэтому стабильна при хранении.

Готовится горькая настойка следующим образом:

В купажный чан задают 2/3 части спирта этилового ректифицированного высшей очистки, куда задают заранее приготовленный спирт красного стручкового перца, ароматный спирт лимонного эфирного масла, сахарный сироп, приготовленный из расчета раствора 1:10, где вода взята из расчетного общего количества и доводят купаж этиловым ректифицированным спиртом высшей очистки и водой до заданного объема.

Пример конкретного приготовления горькой настойки

В купажный чан емкостью 100 л вводим 39,6 л спирта этилового ректифицированного высшей очистки и туда же задаем заранее приготовленные ароматные спирты красного стручкового перца и лимонного эфирного масла в количестве соответственно 0,07 л и 0,05 л. Затем готовим 10%-ный раствор сахара куда задаем сахар в количестве 0,1 кг. Вода взята на сахарный сироп из общего количества. Далее до объема 100 л доводим содержимое водой и тщательно перемешиваем в течение 12 часов и фильтруем на фильтр-прессе через фильтр-картон.

В готовом напитке проверяют физико-химические показатели (крепость) и передают его на розлив.

По указанному примеру было проведено ряд других вариантов горькой настойки и все они занесены в прилагаемую таблицу с полученными результатами.

Пример	1	2	3	4	0
	0,04	0,05	0,07	0,09	0,15
Ароматный спирт красного стручкового	0,02	0,03	0,05	0,07	0,15
Ароматный спирт лимонного эфирного	0,04	0,05	0,07	0,09	0,15



ДЕРЖАВНЕ
ПАТЕНТНЕ
ВІДОМСТВО

УКРАЇНА

(19) UA (11) 22253 (13) A

(51) G 12 G 3/00

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

без проведення експертизи по суті
на підставі Постанови Верховної Ради України
№ 3769-XII від 23 XII 1993 р

Публікується
в редакції заявника

(54) ГІРКА НАСТОЯНКА "СТАРОУКРАЇНСЬКА З ПЕРЦЕМ"

1

(21) 97031001
(22) 06.03.97
(24) 03.02.98
(46) 30.06.98. Бюл. № 3
(47) 03.02.98
(72) Фасовський Ігор Богданович, Лазебний Володимир Віталійович, Попова Валентина Миколаївна
(73) Спільне українсько-російське підприємство "ТІНЕКС"
(57) Горькая настойка, содержащая ароматный спирт красного стручкового перца, спирт этиловый ректификованный высшей

2

очистки и воду умягченную, отличающаяся тем, что дополнительно содержит ароматный спирт лимонного эфирного масла и сахар при следующем соотношении ингредиентов, мас. %:

Ароматный спирт красного стручкового перца	0,05-0,09
Ароматный спирт лимонного эфирного масла	0,03-0,07
Сахар	0,05-0,15
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки	38,0-40,9
Вода умягченная	Остальное

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ликеро-водочному производству, к крепким напиткам - горьким настойкам.

Известна Горькая настойка "Українська степова" [Рецептуры ликеро-водочных напитков и водок. Киев, 1994, с.247], содержащая на 1000 дал:

Ароматный спирт красного перца, дм ³	30,0
Настой черного перца I и II слива, дм ³	30,0
Настой мяты I и II слива, дм ³	20,0
Настой зубровки I и II слива, дм ³	640,0
Колер, кг	1,0
Спирт этиловый ректификованный высшей	

очистки и вода, дм³ Из расчета на крепость купажа 28%
Расход ингредиентов на 1000 дал, кг

Перец стручковый красный (плоды)	6,0
Перец черный (плоды)	1,8
Мята перечная (листья)	1,0
Зубровка	20,0
Колер	1,0

Недостатками настойки является очень слабые органолептические показатели, а именно не характерно выраженный аромат и очень жгучий вкус.

Известна "Горькая настойка "Українська с перцем", содержащая на 1000 дал купажа:

Ароматный спирт красного стручкового перца, л	100,0
---	-------

(19) UA (11) 22253 (13) A

Колер, кг 2,0
Спирт этиловый ректифи-
кованный высшей очистки
и умягченной воды, л По расчету

на крепость
купажа 40%

Расход ингредиентов на 1000 дал:

Перец стручковый
красный (плоды), кг 20,0

Перец стручковый крас-
ный – для внесения в
бутылки, тыс. шт. 40,0
Колер, л По расчету

на крепость
купажа 40%

По предложенной технологии получают
крепкий алкогольный напиток – горькую
настойку крепостью 40% об., золотисто-
желтого цвета с вкусом слегка жгучим, с
характерным водочным ароматом.

Недостатками указанного напитка явля-
ются слабые органолептические показатели,
а именно: слегка жгучий вкус, цвет золоти-
сто-желтый, который способен менять свою
окраску в процессе хранения и вызывает

нестабильность напитка.
Задачей на которую направлено изо-
бретение, является создание крепкого
алкогольного напитка с улучшенными орга-
нолептическими показателями, путем подбо-
ра компонентов в соответствующих дозах.

Поставленная задача решается тем, что
в горькой настойке, содержащей ароматный
спирт красного стручкового перца, спирт
этиловый ректификованный высшей очистки
и воду, согласно изобретению дополнитель-
но содержит ароматный спирт лимонного
эфирного масла и сахар при следующем со-
отношении ингредиентов, мас. %:

Ароматный спирт красного
стручкового перца 0,05–0,09

Ароматный спирт лимон-
ного эфирного масла 0,03–0,07

Сахар 0,05–0,15

Спирт этиловый ректифи-
кованный высшей очистки 38,0–40,9

Вода умягченная Остальное

По предложенной рецептуре получаем
горькую настойку бесцветную, крепость
40% об. мягкого вкуса, без выраженной го-

речи слегка охлаждающего вкуса с легким пря-
ным ароматом.

Благодаря подобранному сочетанию
ингредиентов: ароматного спирта красного
стручкового перца и ароматного спирта ли-
монного эфирного масла в совокупности с
сахаром, спиртом этиловым и водой получа-
ем крепкий алкогольный напиток – горькую
настойку со слаженным гармоничным
мягким вкусом, без выраженной горечи, с
охлаждающим привкусом, с легким пряным
ароматом.

Настойка бесцветная, поэтому стабиль-
на при хранении.

Готовится горькая настойка следующим
образом.

В купажный чан задают 2/3 части спир-
та этилового ректификованного высшей
очистки, куда задают заранее приготовлен-
ный спирт красного стручкового перца, аро-
матный спирт лимонного эфирного масла,
сахарный сироп, приготовленный из расче-
та раствора 1:10, где вода взята из расчет-
ного общего количества и доводят купаж
этиловым ректификованным спиртом вы-
сшей очистки и водой до заданного объема.

Пример конкретного приготовления
горькой настойки.

В купажный чан емкостью 100 л вводим
39,6 л спирта этилового ректификованного
высшей очистки и туда же задаем заранее
приготовленные ароматные спирты крас-
ного стручкового перца и лимонного эфир-
ного масла в количестве соответственно
0,07 л и 0,05 л. Затем готовим 10%-ный
раствор сахара куда задаем сахар в количе-
стве 0,1 кг. Вода взята на сахарный сироп из
общего количества. Далее до объема 100 л
доводим содержимое водой и тщательно
перемешиваем в течение 12 часов и филь-
труем на фильтр-прессе через фильтр-кар-
тон.

В готовом напитке проверяют физико-
химические показатели (крепость) и переда-
ют его на розлив.

По указанному примеру было проведе-
но ряд других вариантов горькой настойки и
все они занесены в прилагаемую таблицу с
полученными результатами.

Ингредиенты, мас. %	Пример				
	1	2	3	4	5
Ароматный спирт крас- ного стручкового перца	0,04	0,05	0,07	0,09	0,1
Ароматный спирт лимонного эфирного масла	0,02	0,03	0,05	0,07	0
Сахар	0,04	0,05	0,1	0,15	0,16
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки	37,0	38,0	39,5	40,9	41,9
Вода	57,5	58,5	60,3	61,7	62,1
Выводы	Вкус не слаженный, не проявлено крепкий холодящий привкус пряности	Вкус мягкий без выраженной горечи, с легким холодящим привкусом с легким пряным ароматом	Гармоничный мягкий вкус, без выраженной горечи с холодящим привкусом с легким пряным ароматом	Вкус насыщенный, без выражения горечи с холодящим привкусом и пряным ароматом	Вкус резкий, пересыщен горечью и резким холодящим привкусом
Дегустационный балл (по 10-ти бальной системе)	9,0	9,3	9,6	9,2	8,9

5

22253

6

Упорядник	Техред М.Келемеш	Коректор М.Керецман
-----------	------------------	---------------------

Замовлення 4478

Тираж
Державне патентне відомство України,
254655, ГСП, Київ-53, Львівська пл., 8

Підписне

Відкрите акціонерне товариство "Патент", м. Ужгород, вул.Гагаріна 101
