



УКРАЇНА

(19) UA (11) 31536 (13) A

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГІРКА НАСТОЯНКА "СТАРИЙ МИСЛИВЕЦЬ"

(21) 98094969

(22) 22.09.1998

(24) 15.12.2000

(33) UA

(46) 15.12.2000, Бюл. № 7, 2000 р.

(72) Мазур Віктор Петрович, Таловер Володимир
Адиславович, Вінгаль Валентина Олександрівна,
Копичко Олена Андріївна, Голик Зоя Олексіївна(73) Мазур Віктор Петрович, Таловер Володимир
Адиславович

(57) Гірка настоянка, має у своєму складі водно-спиртову суміш, портвейн, колер, цукровий сироп 65,8%-ний, ароматні спирти настоїв імбіру, калгану, дягілю, гвоздики, перцю чорного, перцю червоного, кави, яка **відрізняється** тим, що додатково містить мед, водно-спиртові настої 1 зливу імбіру, калгану, дягілю, гвоздики, перцю чорного, перцю червоного, кави, хвої сосни та ароматний спирт настою хвої сосни при такому співвідношенні інгредієнтів в об%:

водно-спиртові настої 1 зливу, з них:	
водно-спиртовий настій імбіру	0,6-0,82
водно-спиртовий настій калгану	0,3-0,42
водно-спиртовий настій дягілю	0,3-0,42
водно-спиртовий настій гвоздики	0,3-0,42

водно-спиртовий настій перцю чорного	0,1-0,14
водно-спиртовий настій перцю червоного	0,1-0,14
водно-спиртовий настій кави	0,55-0,79
водно-спиртовий настій хвої сосни	0,75-1,05
ароматні спирти настоїв, з них:	
ароматний спирт настою імбіру	0,5-0,7
ароматний спирт настою калгану	0,25-0,35
ароматний спирт настою дягілю	0,25-0,35
ароматний спирт настою гвоздики	0,25-0,35
ароматний спирт настою перцю чорного	0,0833-0,1166
ароматний спирт настою перцю червоного	0,0833-0,1166
ароматний спирт настою кави	0,458-0,6416
ароматний спирт настою хвої сосни	0,625-0,875
портвейн	1,0-2,0
мед	0,1-0,3
колер	0,2-0,4
цукровий сироп 65,8%-ний	0,28-0,4
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність купажу 43%об	решта

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілчаного виробництва, до складів гірких настоянок.

Відома гірка настоянка "Гірський дубняк" (див. "Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994 р., ст. 148), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Настій "Гірський дубняк" 1 і 2 зливу	дм ³	3,4
Колер	кг	0,08
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40%об

Витрата інгредієнтів на 100 л:

Компоненти	Кількість, кг
Для приготування настою:	
Дягель лікарський	0,05
Імбір	0,025
Калган	0,03
Гвоздика	0,015
Дуб (плоди)	0,025
Перець чорний	0,025
Перець червоний (стручки з вмістом капсоїдину)	0,005
Яловець звичайний	0,025
Дубова стружка	0,025

(19) UA (11) 31536 (13) A

По даній рецептурі отримують гірку настоянку міцністю 40%об, прозору, світло-коричневого кольору, з гірким смаком і пряним ароматом.

Недоліками цієї гіркої настоянки є низькі органолептичні показники, а саме загальновідомий без оригінальності гіркий смак та невизначений пряний аромат.

Найбільш близькою за складом є гірка настоянка "Мисливська" (див. "Рецептури лікоро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994 р., ст. 178), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Ароматний спирт "Мисливської настойки"	дм ³	12,0
Портвейн	дм ³	2,0
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	0,58
Колер	кг	0,25
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 45% об

Витрата інгредієнтів на 100 л:

Компоненти	Кількість, кг
Для приготування ароматного спирту:	
Імбір	0,2
Калган	0,1
Дягіль	0,1
Гвоздика	0,1
Перець чорний	0,03
Яловець звичайний	0,02
Перець червоний	0,02
Кофе	0,2
Бадьян	од

По даній рецептурі отримують гірку настоянку міцністю 45%об, прозору, темно-коричневого кольору, з пряним смаком і складним пряним ароматом.

Недоліками цієї гіркої настоянки є невисокі органолептичні показники, а саме невизначений смак і аромат - пряний, без характерної оригінальності, що запам'ятовується споживачем.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення гіркої настоянки з високими органолептичними показниками, а саме злагодженим винно-пряним смаком без різкої пекучої гіркоти та освіжаючо-пряним ароматом з винним тоном, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що гірка настоянка, має у своєму складі водно-спиртову суміш, портвейн, колер, цукровий сироп 65,8%-ний, ароматні спирти настоїв імбіру, калгану, дягілью, гвоздики, перцю чорного, перцю червоного, кави, яка згідно винаходу додатково містить мед, водно-спиртові настої 1 зливу імбіру, калгану, дягілью, гвоздики, перцю чорного, перцю червоного, кави, хвої сосни та ароматний спирт настою хвої сосни при такому співвідношенні інгредієнтів в об%:

водно-спиртові настої 1 зливу, з них:	
водно-спиртовий настій імбіру	0,6-0,82
водно-спиртовий настій калгану	0,3-0,42
водно-спиртовий настій дягілью	0,3-0,42
водно-спиртовий настій гвоздики	0,3-0,42
водно-спиртовий настій перцю чорного	0,1-0,14
водно-спиртовий настій перцю червоного	0,1-0,14
водно-спиртовий настій кави	0,55-0,79
водно-спиртовий настій хвої сосни	0,75-1,05
ароматні спирти настоїв, з них:	
ароматний спирт настою імбіру	0,5-0,7
ароматний спирт настою калгану	0,25-0,35
ароматний спирт настою дягілью	0,25-0,35
ароматний спирт настою гвоздики	0,25-0,35
ароматний спирт настою перцю чорного	0,0833-0,1166
ароматний спирт настою перцю червоного	0,0833-0,1166
ароматний спирт настою кави	0,458-0,6416
ароматний спирт настою хвої сосни	0,625-0,875
портвейн	1,0-2,0
мед	0,1-0,3
колер	0,2-0,4
цукровий сироп 65,8%-ний	0,28-0,4
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність купажу 43%об	решта

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як мед, цукор, портвейн разом із спиртом етиловим ректифікованим і водою питною пом'якшеною створюється своєрідний злагоджений винно-пряний смак напою без різкої пекучої гіркоти, що добре запам'ятовується, а завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як мед, портвейн, настої 1 зливу та ароматні спирти імбіру, калгану, дягілью, гвоздики, перцю чорного, перцю червоного, кави, хвої сосни в гіркій настоянці створюється складний освіжаючо-пряний аромат з винним тоном.

При приготуванні гіркої настоянки використовують такі інгредієнти:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962-67;
- воду питну за ГОСТ 2874-82 з жорсткістю до 1 мг-екв/дм³ для натуральної непом'якшеної води;
- цукор-пісок по ДСТУ 2316-93;
- вугілля активоване марки БАУ-А за ГОСТ 6217-74 для очистки;
- інші інгредієнти - згідно діючих ДСТУ та нормативних документів.

Гірка настоянка готується у такій послідовності.

Спочатку готують водно-спиртову суміш міцністю біля 43%об - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки, далі задають

водно-спиртові настої 1 зливу рослинної сировини: імбіру, калгану, дягілю, гвоздики, перцю чорного, перцю червоного, кави, хвої сосни, і далі – портвейн. Далі, перемішуючи після кожної задачі інгредієнтів, послідовно вводять колер, мед, попередньо розчинені в 10-кратній кількості водно-спиртової суміші, взятої з загального об'єму, та цукровий сироп 65,8%-ний. Все ретельно перемішують та задають ароматні спирти настоїв рослинної сировини: імбіру, калгану, дягілю, гвоздики, перцю чорного, перцю червоного, кави, хвої, сосни, знов ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторно визначають фізико-хімічні показники і органолептичні дані напою та в разі необхідності уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту.

Приклад конкретного виконання (див. таблицю, приклад 3)

У купажний чан об'ємом 100 л вносять водно-спиртову суміш з розрахунку на загальну міцність купажу 43%, для цього вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 38,26 л і воду питну пом'якшену в кількості 52,8 л. Водно-спиртову суміш обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля висотою 4 м із швидкістю фільтрації 40 дал/год. Після очисної обробки у доводний чан вносять водно-спиртові настої 1 зливу рослинної сировини: імбіру в кількості 0,71 л, калгану в кількості 0,36 л, дягілю в кількості 0,36 л, гвоздики в кількості 0,36 л, перцю чорного в кількості 0,12 л, перцю червоного в кількості 0,12 л, кави в кількості 0,67 л, хвої сосни в кількості 0,9 л, і далі - портвейн в кількості 1,5 л. Далі, перемішуючи після кожної задачі інгредієнтів, послідовно вводять колер в кількості 0,3 кг, мед в кількості 0,2 кг, попередньо розчинені в 10-кратній кількості водно-спиртової суміші, взятої з загального об'єму, та цукровий сироп 65,8%-ний в кількості 0,34 л. Все ретельно перемішують та задають ароматні спирти настоїв рослинної сировини: імбіру в кількості 0,6 л, калгану в кількості 0,3 л, дягілю в кількості 0,3 л, гвоздики в кількості 0,3 л, перцю чорного в кількості 0,1 л, перцю червоного в кількості 0,1 л, кави в кількості 0,55 л, хвої сосни в кількості 0,75 л. Потім розчин ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторно визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме міцність купажу, та в разі необхідності уточнюють її, додаючи необхідну кількість спирту етилового ректифікованого в залежності від температури навколишнього середовища. Проводять органолептичну оцінку готового напою. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаній рецептурі отримують гірку настоянку з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %	40
лужність, об'єм соляної кислоти (HCl) 0,1 моль/дм ³ , що пішов на титрування 100 см ³ гіркої настоянки, см ³ , не більше	3,5
масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів (3:1) в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	4,0
масова концентрація ефірів у перерахунку на оцтово-етиловий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	30,0
об'ємна частка метилового спирту в розрахунку на безводний спирт, %, не більше	0,05

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	безбарвний
смак	злагоджений винно-пряний смак без різкої пекучої гіркоти
аромат	освіжаючо-пряний аромат з винним тоном
Дегустаційна оцінка	по 10-бальній системі - 9,5.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Гірка настоянка готується промисловим способом на базі наявного на лікоро-горілчаному підприємстві обладнання.

Таблиця

Інгредієнти на 1000 дал		Одиниця	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
водно-спиртові настої і зливи, з них:							
водно-спиртовий настій імбиру	л	0,55	0,6	0,71	0,82	0,97	
водно-спиртовий настій калгану	л	0,27	0,3	0,36	0,42	0,45	
водно-спиртовий настій дягілью	л	0,27	0,3	0,36	0,42	0,45	
водно-спиртовий настій гвоздики	л	0,27	0,3	0,36	0,42	0,45	
водно-спиртовий настій перцю чорного	л	0,08	0,1	0,12	0,14	0,16	
водно-спиртовий настій перцю червоного	л	0,08	0,1	0,12	0,14	0,16	
водно-спиртовий настій кави	л	0,5	0,55	0,67	0,79	0,84	
водно-спиртовий настій хвої сосни	л	0,7	0,75	0,9	1,05	1,1	
ароматні спирти настоїв, з них:							
ароматний спирт настою імбиру	л	0,45	0,5	0,6	0,7	0,75	
ароматний спирт настою калгану	л	0,22	0,25	0,3	0,35	0,38	
ароматний спирт настою дягілью	л	0,22	0,25	0,3	0,35	0,38	
ароматний спирт настою гвоздики	л	0,22	0,25	0,3	0,35	0,38	
ароматний спирт настою перцю чорного	л	0,08	0,0833	0,1	0,1166	0,12	
ароматний спирт настою перцю червоного	л	0,08	0,0833	0,1	0,1166	0,12	
ароматний спирт настою кави		л	0,45	0,458	0,55	0,6416	0,6496
ароматний спирт настою хвої сосни	л	0,6	0,625	0,75	0,875	0,9	
портвейн	л	0,8	1	1,5	2	2,2	
мед	л	0,08	0,1	0,2	0,3	0,32	
колер	л	0,15	0,2	0,3	0,4	0,45	
цукровий сироп 65,8%-ний	л	0,24	0,28	0,34	0,4	0,45	
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність купажу 43% об	л	93,69	92,9204	91,06	89,2002	88,4204	
Органолептичні показники:							
зовнішній вигляд			прозора рідина без сторонніх домішок і осаду				
колір			безбарвний				
смак		горілочаний, з характерною гіркотою	помічено пряний смак без різкої пекучої гіркоти	злагоджений винно-пряний смак без різкої пекучої гіркоти	пряний, різкої пекучої гіркоти	пряний, навіяний солодкуватий, без пекучої гіркоти	
аромат		горілочаний	помічено легкий пряний аромат	освіжаючо-пряний, з винним тоном	сильний, освіжаючо-пряний	навіяний пряний	
дегустативна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9	

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку _____ 2002 р. Формат 60х84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 35 прим. Зам. _____

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.
(044) 268-25-22
