



УКРАЇНА

(19) UA (11) 29340 (13) A

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) ГІРКА НАСТОЯНКА "СТАРКА ПАНСЬКА"

(21) 98052694

(22) 25.05.1998

(24) 16.10.2000

(33) UA

(46) 16.10.2000, Бюл. № 5, 2000 р.

(72) Мазур Віктор Петрович, Щепілов Валерій  
Олександрович, Копичко Олена Андріївна, Вінгаль  
Валентина Олександрівна(73) Мазур Віктор Петрович, Таловер Володимир  
Адиславович(57) Гірка настоянка, має у своєму складі водно-  
спиртові настої листя яблунь та листя груш, порт-  
вейн, коньяк, спиртовий розчин ваніліну 10%-ний,  
цукровий сироп 65,8%-ний, колер, спирт етиловий  
ректифікований та воду питну пом'якшену, яка **від-  
різняється** тим, що додатково містить мед, а як  
водно-спиртові настої листя яблунь та листя груш  
містить відповідно водно-спиртовий настій листяяблунь "Старк" та водно-спиртовий настій листя  
груш "Кюре", при такому співвідношенні інгредієн-  
тів в мас%:

водно-спиртовий настій листя яблунь "Старк"	0,82-0,94
водно-спиртовий настій листя груш "Кюре"	0,26-0,38
портвейн	10,0-12,0
коньяк	3,0-5,0
спиртовий розчин ваніліну 10%-ний	0,0005-0,0015
цукровий сироп 65,8%-ний	0,5-0,66
мед	0,1-0,5
колер	0,08-0,10
спирт етиловий ректифіко- ваний	39,0-41,0
вода питна пом'якшена	решта.

Винахід відноситься до харчової промисловос-  
ті, а саме до лікєро-горілчаного виробництва, до  
складів гірких настоянок.Відома гірка настоянка "Переяславська" (див.  
"Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок", Ки-  
їв, 1994 р., ст. 184), яка вміщує на 1000 дал:

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кількість
настій березових бруньок 1 зливу	дм <sup>3</sup>	192,0
настій чаполочі 1 і 2 зливу	дм <sup>3</sup>	200,0
настій липового цві- ту 1 зливу	дм <sup>3</sup>	50,0
ароматний спирт плодів коріандру	дм <sup>3</sup>	20,0
портвейн	дм <sup>3</sup>	300,0
цукровий сироп 65,8%-ний	дм <sup>3</sup>	115,0
коньяк	дм <sup>3</sup>	200,0
лимонна кислота	кг	1,0
колер	кг	15,0
спирт етиловий рек- тифікований вищої очистки та вода пит- на пом'якшена	дм <sup>3</sup>	з розрахун- ку на міц- ність купа- жу 40%об

Витрата інгредієнтів на 1000 дал:

Компоненти	Кількість, кг
березові бруньки	6,0
чаполоч пахуча	6,25
липа (цвіт)	3,1
коріандр посівний	6,7
портвейн міцністю 18-19% (л)	300,0
лимонна кислота	1,0
цукор	100,0
коньяк міцністю 40-42% (л)	200,0
колер	15,0

По даній рецептурі отримують гірку настоянку  
міцністю 40%об, прозору, світло-коричневого ко-  
льору, з злегка пекучим смаком і округленим аро-  
матом без виділення окремих інгредієнтів.Недоліками цієї гіркої настоянки є низькі орга-  
нолептичні показники, а саме пекучий смак, що об-  
межує попит споживачів, і аромат без характерних  
особливостей.Найбільш близькою за складом є гірка настоя-  
нка "Старка" (див. "Рецептури лікєро-горілчаних  
напоїв і горілок", Київ, 1994 р., ст. 200), яка вміщує  
на 1000 дал:

(19) UA (11) 29340 (13) A

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
настій "Старк" 1 зливу	дм <sup>3</sup>	240,0
портвейн	дм <sup>3</sup>	1000,0
коньяк	дм <sup>3</sup>	500,0
ванілін 1:10	дм <sup>3</sup>	0,1
цукровий сироп 65,8%-ний	дм <sup>3</sup>	100,0
колер	кг	9,0
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність купажу 43% об

Витрата інгредієнтів на 1000 дал:

Компоненти	Кількість, кг
Для приготування настою:	
листя яблунь Розмарин	22,0
листя груш Олександр Бере	8,0
портвейн білий міцністю 18-19%об (л)	1000,0
коньяк міцністю 40-42% (л)	500,0
ванілін	0,01
цукор	87,0
колер	9,0

По даній рецептурі отримують гірку настоянку міцністю 44%об, прозору, світло-коричневого кольору, з злегка пекучим смаком і складним ароматом з виділенням коньяку.

Недоліками цієї гіркої настоянки є невисокі органолептичні показники, а саме пекучий смак, що знижує попит споживачів, та незлагоджений аромат з виділенням одного інгредієнту.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення гіркої настоянки з високими органолептичними показниками, а саме з винно-пряним смаком без пекучої горілчаної гіркоти і складним злагодженим пряно-шоколадним ароматом, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що гірка настоянка, яка має у своєму складі водно-спиртові настої листя яблунь та листя груш, портвейн, коньяк, спиртовий розчин ваніліну 10%-ний, цукровий сироп 65,8%-ний, колер, спирт етиловий ректифікований та воду питну пом'якшену, яка згідно винаходу додатково містить мед, а як водно-спиртові настої листя яблунь та листя груш містить відповідно водно-спиртовий настій листя яблунь "Старк" та водно-спиртовий настій листя груш "Кюре", при такому співвідношенні інгредієнтів в мас %:

водно-спиртовий настій листя яблунь "Старк"	0,82-0,94
водно-спиртовий настій листя груш "Кюре"	0,26-0,38
портвейн	10,0-12,0
коньяк	3,0-5,0
спиртовий розчин ваніліну 10%-ний	0,0005-0,0015
цукровий сироп 65,8%-ний	0,5-0,66

мед	0,1-0,5
колер	0,08-0,10
спирт етиловий ректифікований	39,0-41,0
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як портвейн, коньяк, цукровий сироп 65,8%-ний та мед разом зі спиртом етиловим ректифікованим виникає своєрідний винно-пряний смак, а завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як водно-спиртові настої листя яблунь "Старк" та листя груш "Кюре", спиртовий розчин ваніліну 10%-ний, мед, портвейн, коньяк в гіркій настоянці створюється злагоджений пряно-шоколадний аромат. Барвник колер надає напою золотистого кольору, який узгоджується зі смаком і ароматом напою.

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/дм<sup>3</sup> для натуральної непом'якшеної води;
- цукор-пісок по ДСТУ 2316-93;
- вугілля активоване марки БАУ-А за ГОСТ 6217-74 для очистки;
- водно-спиртові настої листя яблунь "Старк" та листя груш "Кюре", портвейн, коньяк, спиртовий розчин ваніліну 10%-ний, цукровий сироп 65,8%-ний, колер, мед - згідно діючих ГОСТ та нормативних документів.

Гірка настоянка готується у такій послідовності.

Спочатку готують сортировку міцністю біля 40%об - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки, далі послідовно задають водно-спиртові настої листя яблунь "Старк" та листя груш "Кюре", перемішують, далі послідовно задають портвейн, коньяк та спиртовий розчин ваніліну 10%-ний. Купаж знов ретельно перемішують та послідовно задають мед, цукровий сироп 65,8%-ний та колер, попередньо розведені в 10-кратній кількості сортировки, взятої з загального об'єму. Купаж 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

У купажний чан об'ємом 100 л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 40 л і воду питну пом'якшену в кількості 42,83 л та готують сортировку - водно-спиртову суміш, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля висотою 4 м із швидкістю фільтрації 40 дал/год. Після очисної обробки у доводний чан послідовно вносять водно-спиртові настої листя яблунь "Старк" в кількості 0,88 л та листя груш "Кюре" в кількості 0,32 л, перемішують, далі послідовно задають портвейн в кількості 11 л, коньяк в кількості 4 л та спиртовий розчин ваніліну 10%-ний в кількості 0,001 л. Купаж знов ретельно перемішують та послідовно задають мед в кількості 0,3 кг, цукровий сироп 65,8%-ний в кількості 0,58 кг та колер в кількості 0,09 кг, які попередньо розве-

дені в 10-кратній кількості сортировки, взятої з загального об'єму. 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, %	42,
лужність, об'єм соляної кислоти (HCl) 0,1 моль/дм <sup>3</sup> , що пішов на титрування 100 см <sup>3</sup> гіркої настоянки, см <sup>3</sup> , не більше	3,5
масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм <sup>3</sup> , не більше	8,9
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів (3:1) в безводному спирті, мг/дм <sup>3</sup> , не більше	4,0

масова концентрація ефірів у перерахунку на оцтово-етиловий в безводному спирті, мг/дм<sup>3</sup>, 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	золотистий
смак	винно-пряний, без пекучої горілчаної гіркоти
аромат	складний злагоджений пряно-шоколадний

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 виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
водно-спиртовий настій листя яблунь "Старки"	л	0,8	0,82	0,88	0,94	0,96
водно-спиртовий настій листя груш "Кюре"	л	0,24	0,26	0,32	0,38	0,4
портвейн	л	9	10	11	12	13
ко냇як	л	2	3	4	5	6
спиртовий розчин ваніліну 10%-ний	л	0,0003	0,0005	0,001	0,0015	0,0017
цукровий сироп 65,8%-ний	л	0,46	0,5	0,58	0,60	0,7
мед	кг	0,05	0,1	0,3	0,5	0,55
колер	кг	0,06	0,08	0,09	0,1	0,12
спирт етиловий ректифікований	л	39	39	40	41	41
вода питна пом'якшена	л	48,3897	46,2395	42,829	39,4185	37,2883
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд	прозора рідина без сторонніх домішок і осаду					
колір	світло-жовтий	жовтий	золотистий	світло-коричневий	коричневий	
смак	незбалансований з пекущою горілчаною гіркотою	трохи пряний, без пекучої горілчаної гіркоти	винно-пряний, без пекучої горілчаної гіркоти	винно-пряний, трохи солодкуватий	приторно-солодкуватий	
аромат	слабкий, з горілчанним відтінком	помічено пряний аромат	складний злагоджений пряно-шоколадний	яскраво пряний	сильний пряно-кофейний	
дегустаційна 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 34 прим. Зам. \_\_\_\_\_

---

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

---