



УКРАЇНА

(19) UA (11) 29362 (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 "УКРАЇНСЬКА ОСОБЛИВА З ПЕРЦЕМ"

(21) 98073802

(22) 14.07.1998

(24) 16.10.2000

(33) UA

(46) 16.10.2000, Бюл. № 5, 2000 р.

(72)

(73) ДЕРЖАВНИЙ КОНЦЕРН СПИРТОВОЇ ТА
ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ "УКР-
СПИРТ"(57) Гірка настоянка, яка містить настій "Перцов-
ки", колер, спирт етиловий ректифікований вищоїочистки і воду, **відрізняється** тим, що в якості на-
стою "Перцовки" використано настій перцю черво-
ного стручкового при наступному співвідношенні
інгредієнтів на 1000 дал:

спирт етиловий ректифі- кований вищої очистки вода настій перцю червоного стручкового I і II зливу, дм ³ колер, кг	- Спирт і вода з розрахунку на міц- ність купажу 40% 19,9-20,1 3,9-4,1.
--	---

Винахід відноситься до харчової промислово-
сті, а саме до лікєро-горілчаного виробництва, ви-
робництва міцних напоїв типу настійки гіркі.

Відома настоянка гірка "Українська з перцем"
(збірник "Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і
горілок", Держхарчопрому України. — К., 1994. -
С. 205), яка містить у своєму складі на 1000 дал:

спирт етиловий ректифі- кований вищої очистки вода ароматний спирт черво- ного перцю, дм ³ колер, кг	- Спирт і вода з розрахунку на міц- ність купажу 40% 100,0 2,0.
--	---

За вказаною рецептурою одержують настійку
золотисто-жовтого кольору міцністю 40% об., із
злегка пекучим смаком і характерним горілчанам
ароматом.

Найбільш близька за рецепторним складом
настоянка "Перцовка" (збірник "Рецептури лікєро-
горілчаних напоїв і горілою", Держхарчопрому
України. — К., 1994. - С. 187), яка містить у своєму
складі на 1000 дал:

спирт етиловий ректифі- кований вищої очистки вода настій "Перцовки" I і II зливу з вмістом капсоїцину 70 г, дм ³ колер, кг	- Спирт і вода з розрахунку на міц- ність купажу 35% 288,0 30,0.
--	--

За вказаною рецептурою одержують настійку
гірку темно-коричневого кольору міцністю 35% об.,
з пекучим гірким смаком і злегка пряним аро-
матом.

Недоліком гіркої настійки, виготовленої за
вказаною рецептурою, є пекучий гіркий смак при

низькій міцності напою та непривабливий вигляд
темного напою.

В основу винаходу поставлено задачу по ство-
ренню міцного напою з характерним оригінальним
злаженим смаком і ароматом шляхом підбору від-
повідних інгредієнтів у відповідних співвідно-
шеннях.

Поставлена задача вирішується тим, що в ві-
домій настійці, яка містить відомі ознаки: спирт
етиловий ректифікований вищої очистки, воду, на-
стій "Перцовки" I і II зливу і колер, відповідно вина-
ходу додається нова (відмінна) ознака, достатня у
всіх випадках, на які розповсюджується обсяг пра-
вової охорони, що пропонується, а саме: в якості
настою "Перцовки" I і II зливу використано настій
перцю червоного I і II зливу при наступному спів-
відношенні інгредієнтів на 1000 дал:

спирт етиловий ректифі- кований вищої очистки вода настій перцю червоного стручкового I і II зливу, дм ³ колер, кг	- Спирт і вода з розрахунку на міц- ність купажу 40% 19,9-20,1 3,9-4,1.
--	---

За вказаною рецептурою одержують настійку
приємного золотистого кольору міцністю 40% об.,
з пекучим смаком та горілчанам ароматом і відтін-
ком перцю.

Завдяки співвідношенню інгредієнтів таких як
настій перцю червоного стручкового і колєру, взя-
тих у відповідних формулі кількостях, разом з
спиртом етиловим ректифікованим вищої очистки і
водою у відповідних кількостях, отримано міцний
алкогольний напій гірку настоянку з пекучим сма-
ком і злаженим легким горілчанам ароматом з від-
тінком перцю.

(19) UA (11) 29362 (13) A

Співвідношення інгредієнтів підібрано експериментальне таким чином, що вони створюють злажений легкий аромат горшки з відтінком перцю, який надає продукту оригінальну смакову і ароматичну гаму, що добре запам'ятовується.

Пропоновану гірку настоянку "Українська особлива з перцем" готують наступним чином.

В купажну ємкість задають спирт та воду з розрахунку на міцність купажу 40%, туди ж додають настій перцю червоного стручкового, який приготовлено згідно з табл. 1.

Купаж старано перемішують і фільтрують на рамному фільтр-пресі через фільтрувальний картон. Після цього задають колер у вигляді водного розчину.

Готовий напій ще раз старанно перемішують, проводять лабораторну перевірку фізико-хімічних та органолептичних показників і подають на розлив.

Приклади конкретного виконання 1-5, втілені за вказаною вище послідовністю, наведені в табл. 2.

Таблиця 1

Приготування настою перцю червоного стручкового для гіркої настоянки "Українська особлива з перцем"

Найменування сировини	Сировина		Залив І			Строк настоювання, днів	Настій І зливу			Залив 2			Строк настоювання, днів	Настій 2 зливу			Одержання всього настоїв і 2 зливу	Вихід ефірної олії	
			водно-спиртова рідина		кількість					кільк., дал	міцн., %	кільк., дал		міцн., %	кількість	дал			
	кільк., дал	міцн., %	дал	% від залитої водно-спиртової рідини			дал	% від залитої водно-спиртової рідини											
	кг	вміст ефірної олії, %	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
І	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
Перець червоний стручковий	1,0	0,0080	1,0	45	10	0,800	80	44	0,80	40	10	0,800	100	41	1,6	90	0,007 капсаїну		

Таблиця 2

Приклади конкретного виконання до заявки на винахід "Гірка настоянка "Українська особлива з перцем"

№ п/п	Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1		3	4	5	6	7	8
1	Настій перцю червоного стручкового І і ІІ зливу	дм ³	19,8	19,9	20,1	20,2	19,4
2	Колір	кг	3,8	3,9	4,0	4,1	4,2
3	Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³		в розрахунку на міцність купажу			
4	Вода	дм ³		40%			

Органолептичні показники

Зовнішній вигляд

Прозора рідина

	Прозора рідина			
	жовтуватий	золотистий	золотистий	насичений жовтий
Колір				дуже пекучий
Смак	злегка пекучий	пекучий	пекучий	перцевий
Аромат	характерний горічаний	горічаний з відтінком перцю	горічаний з відтінком перцю	горічаний з відтінком перцю

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
