

Винахід стосується харчової промисловості, зокрема лікєро-горілчаного виробництва і може бути використаний для виробництва гірких настоянок.

Прототипом вибрана гірка настоянка „Українська особлива з перцем" [Патент України №29362, Кл. С12G3/06, публ. 2000р.], яка містить у своєму складі таке співвідношення інгредієнтів на 1000 дал:

Спирт етиловий	з розрахунку
ректифікований	на міцність
Воду	купажу 40%
Настій перцю червоного	
стручкового I і II зливу, дм <sup>3</sup>	19,9-20,1
Колер, кг	3,9-4,1

Гірка настоянка має міцність 40%, пекучий смак та горілчаний аромат з відтінком перцю.

Проте для розширення асортименту, гіркій настоянці можна надати новий смак.

В основу винаходу поставлене завдання розробити рецептуру гіркої настоянки з новими смаковими якостями, зокрема м'якого смаку з відтінком перцю та ароматом чаполочі.

Поставлене завдання вирішується тим, що гірка настоянка, яка містить у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну, екстрактивні речовини червоного перцю та колер згідно з винаходом додатково містить ароматний спирт полину гіркою, настій чаполочі пахучої, а як екстрактивну речовину червоного перцю використовують ароматний спирт червоного перцю, при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал:

Спирт етиловий	спирт і вода з
ректифікований „Екстра"	розрахунку
Вода питна підготовлена	на міцність
	купажу - 40%
Ароматний спирт червоного перцю, дм <sup>3</sup>	14,0-16,0
Ароматний спирт полину гіркою, дм <sup>3</sup>	3,0-5,0
Настій чаполочі пахучої, дм <sup>3</sup>	9,0-11,0
Колер, кг	4,0-6,0

Запропонована рецептура гіркої настоянки має м'який смак та складний аромат з відтінком чаполочі.

Для приготування гіркої настоянки „ПЕРЛОВА З ПЕРЦЕМ" застосовують наступну сировину та матеріали:

- спирт етиловий ректифікований „Екстра" згідно з ГОСТ 5962;
- воду питну згідно з ГОСТ 2874, підготовлену;
- ароматний спирт червоного перцю стручкового згідно з ГОСТ 14260;
- ароматний спирт полину гіркою згідно з ГОСТ 3558;
- настій чаполочі згідно з ГОСТ 21570;
- колер згідно з ТУ 18.4466

Запропоновану гірку настоянку готують таким чином.

Спочатку готують водно-спиртовий розчин. Воду для розчину використовують питну підготовлену, яку очищають від солей, пом'якшують Na-катіонуванням, додатково обробляють активованим вугіллям, фільтрують пісочними фільтрами та проводять осмотичну очистку. З напірного збірника воду подають на інжекторну установку „Полтавчанка" де змішують зі спиртом етиловим ректифікованим „Екстра". Отриманий розчин очищають на пісочному фільтрі, потім на вугільній колонці та знову фільтрують на пісочному фільтрі. Далі водно-спиртовий розчин направляють у збірник готової продукції, змішують з ароматними спиртами, настоєм чаполочі пахучої, та колером у вигляді відфільтрованого розчину у горіліці. Ароматні спирти та настій чаполочі готують згідно з таблицями 1, 2. Після додавання всіх інгредієнтів горілку ретельно перемішують, витримують протягом 24 годин, фільтрують та направляють на розлив.

Гірка настоянка має такі показники. Фізико-хімічні:

- міцність - 40%;
  - колір по ФЕК: при  $\lambda = 413\text{ нм}$   $S=10\text{ мм}$   $D=350-400$
- Органолептичні:
- зовнішній вигляд - прозора рідина;
  - колір - золотисто-жовтий;
  - смак - м'який;
  - аромат - складний, з відтінком чаполочі.

В таблиці 3 наведено 5 прикладів конкретного виконання виготовлення гіркої настоянки за вищеписаним способом, а також отримані при цьому показники якості в залежності від кількості інгредієнтів.

Таблиця 1

Приготування ароматних спиртів  
на 1000 дал гіркої настоянки „ПЕРЛОВА З ПЕРЦЕМ"

Найменування ароматного спирту	Завантажено в куб				Вихід ароматного спирту				
	Сировина		Водно-спиртова суміш		дм <sup>3</sup>	% від завантаженої в куб водно-спиртової суміші	Приблизна міцність, %	Вміст ефірної олії в ароматному спирті, дм <sup>3</sup>	Вихід ефірної олії, % від вмісту в сировині
	кг	Вміст ефірної олії	дм <sup>3</sup>	міцність %					
Червоного перцю	3,0	-	25,0	50	15,0	60	75	-	-

Полину гіркого	0,8	0,0003	7,0	50	4,0	60	75	0,0002	70
----------------	-----	--------	-----	----	-----	----	----	--------	----

Таблиця 2

Приготування настою на 1000 дал  
гіркої настоянки „ПЕРЛОВА З ПЕРЦЕМ”

Найменування настою	Витрати сировини, кг	вміст ефірної олії, дм <sup>3</sup>	залив 1		настій 1 заливу			залив 2		настій 2 заливу			Одержання настоїв в літ зливів, дм <sup>3</sup>	вихід ароматної олії			
			Водно-спиртова рідина		Кількість, дм <sup>3</sup>	Міцність, %	вихід, % від залитої водно-спиртної рідини	Водно-спиртова рідина		Строк настоювання, діб	Кількість, дм <sup>3</sup>	Міцність, %		вихід, % від залитої водно-спиртної рідини	%	вмісту в сировині	
			Кількість, дм <sup>3</sup>	Міцність, %				Кількість, дм <sup>3</sup>	міцність, %								
Чаполочі	0,3	-	7,0	45	5	5,0	44	80	5,0	40	5	5,0	41	100	10,0	-	-

Таблиця 3

Приклади конкретного виконання  
при виготовленні гіркої настоянки „ПЕРЛОВА З ПЕРЦЕМ”

№ п/п	Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	Спирт етиловий ректифікований „Екстра”	дм <sup>3</sup>	3 розрахунку на міцність купажу 40%				
2	Вода питна підготовлена	дм <sup>3</sup>					
3	Ароматний спирт червоного перцю	дм <sup>3</sup>	13,0	14,0	15,0	16,0	17,0
4	Ароматний спирт полину гіркого	дм <sup>3</sup>	2,0	3,0	4,0	5,0	6,0
5	Настій чаполочі пахучої	кг	8,0	9,0	10,0	11,0	12,0
7	Колер	кг	3,0	4,0	5,0	6,0	7,0
Органолептичні показники							
Зовнішній вигляд			Прозора рідина				
Колір			Блідо-жовтий	Жовтий	Золотисто-жовтий	Золотистий	Темно-жовтий
Смак			Слабо виражений	Розладжений	м'який	Розладжений	Розладжений з гіркотою
Аромат			Різкий	Складний з легким відтінком чаполочі	Складний, з відтінком чаполочі	Складний, з відтінком чаполочі	В ароматі виділені окремі компоненти