



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 28855

(13) C2

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) НАСТОЯНКА ГІРКА "ТЕРНОПІЛЬСЬКА З ПЕРЦЕМ"

1

2

(21) 97105034

(22) 14 10 1997

(24) 15 02 2002

(46) 15 02 2002, Бюл. № 2, 2002 р.

(72) Багрий Євгенія Петрівна, Криницька Галина  
Степанівна, Кіняк Павло Якубович(73) Тернопільська орендна виробничо-комерційна  
фірма "Харчопром" Тернопільський завод продто-  
варів(56) "Рецептура лікєро-горілчаних напоїв і горілок",  
Київ, 1994р., стор 205(57), Настоянка гірка, яка має у своєму складі аро-  
матний спирт червоного перцю, колер, спирт ети-  
ловий ректифікований та воду питну пом'якшену  
Яка відрізняється тим, що додатково містить вод-  
но-спиртові настої духмяного перцю 1 та 2 зливіківі м'яти перцевої, при такому співвідношенні інгре-  
дієнтів, об. %

ароматний спирт червоного перцю	0,4 – 0,6
водно-спиртовий настій дух- мяного перцю 1 та 2 зливіків	0,14 - 0,18
водно-спиртовий настій м'яти перцевої	0,7 – 0,9
колер	0 02 - 0 04
спирт етиловий ректифікова- ний	40,53 - 40,85
вода питна пом'якшена	решта

Винахід відноситься до харчової промислово-  
сті, а саме до лікєро-горілчаного виробництва, до  
складів настоянок гіркихВідома настоянка гірка «Перцовка» (див. "Ре-  
цептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок", Київ,  
1994р., ст. 187), яка вміщує на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість	Вміст ефірної олії, дм <sup>3</sup>
настій «Перцов- ки» 1 та 2 зливу з вмістом капсо- цину 70г	дм <sup>3</sup>	288,0	0,50
колер	кг	30,0	—
спирт етиловий ректифікований та вода питна пом'якшена	дм <sup>3</sup>	з розра- хунку на міцність купажу 35%об	—

Витрата інгредієнтів на 1000 дал

Компоненти	Кількість, кг	Вміст ефір- ної олії, дм <sup>3</sup>
Для приготування настою		

перець червоний (пло- ди з вмістом капсоци- ну 80г)	10,0	—
перець чорний	4,0	0,080
кубеба	4,0	0,480
Разом	18,0	0,560
колер	30,0	—

По даній рецептурі отримують настоянку прку  
міцністю 35%об, з лекучим, прким, злегка пряним  
смаком і злегка пряним ароматомНедопіками цієї настоянки пркої є специфічний  
пркий та лекучий смак, що по-різному сприйма-  
ється споживачем та обмежує попитНайбільш близькою за складом є настоянка  
гірка «Українська з перцем» (див. "Рецептури лікє-  
ро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р.,  
ст 205), яка вміщує на 1000 дал

Компоненти	Одиниця ви- мірювання	Кількість
ароматний спирт червоного перцю	дм <sup>3</sup>	100,0
колер	кг	2,0
спирт етиловий ректифікований	дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність

(13) C2

(11) 28855

(19) UA

вищої очистки та вода	купажу 40%об
-----------------------	--------------

Витрата інгредієнтів на 1000 дал

Компоненти	Кількість, кг
перець стручковий червоний	20,0
перець стручковий червоний – для внесення в пляшку (тис шт)	40,0
копер	2,0

По даній рецептурі отримують настоянку гірку міцністю 40%об, з злегка пекучим смаком і характерним горілчанним ароматом

Недоліками цієї настоянки гірки є виявлення неоригінального, пекучого, без характерних особливостей смаку та звичайного горілчаного аромату із-за використання та поєднання вказаних інгредієнтів

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення настоянки гірки з оригінальним незабутнім злегка пекучим смаком з холодащим післясмаком та складним пряно-холодащим ароматом шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях

Поставлена задача вирішується тим, що настоянка гірка, яка має у своєму складі ароматний спирт червоного перцю, копір, спирт етиловий ректифікований та воду питну пом'якшену, згідно винаходу додатково містить водно-спиртові настої духмяного перцю 1 та 2 зливів і м'яти перцевої при такому співвідношенні інгредієнтів в об%

ароматний спирт червоного перцю	0,4 – 0,6
водно-спиртовий настій духмяного перцю 1 та 2 зливів	0,14 – 0,18
водно-спиртовий настій м'яти перцевої	0,7 – 0,9
копір	0,02 – 0,04
спирт етиловий ректифікований	40,53 – 40,85
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню інгредієнтів у горілці особливої, таких як ароматний спирт червоного перцю та водно-спиртові настої духмяного перцю 1 та 2 зливів та м'яти перцевої, у напої виникає злегка пекучий смак з холодащим післясмаком та складний пряно-холодащий аромат, копір надає напою золотисто-жовтого кольору, підкреслюючи оригінальні смакові якості, і разом зі спиртом етиловим ректифікованим та водою питною пом'якшеною отримуюємо настоянку гірку з вказаними органолептичними показниками

Настоянка гірка готується у такій послідовності

Спочатку готують сортировку – спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки, куди послідовно задають, перемішуючи після кожної задачі інгредієнтів, ароматний спирт червоного перцю, водно-спиртові настої духмяного перцю 1 та 2 зливів та м'яти перцевої, копір, розведений в 10-кратній кількості сортировки, далі ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторне визначають фізико-хімічні показники і органолептичні дані настоянки гірки та в разі необхідності уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту

Приклад конкретного виконання

У купажний чан об'ємом 100л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 40,69л і воду питну пом'якшену в кількості 59,28л та готують сортировку – водно-спиртову суміш, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки. Після цього в купажний чан вносять ароматний спирт червоного перцю в кількості 0,5л, перемішують, вносять водно-спиртовий настій м'яти перцевої в кількості 0,8л, знов перемішують та додають водно-спиртовий настій духмяного перцю 1 та 2 зливів в кількості 0,16л та, перемішав, додають копір в кількості 0,03кг, розведений в 10-кратній кількості сортировки. Після задання інгредієнтів купаж ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторне визначають 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 настоянку гірку міцністю 40%об з злегка пекучим смаком з холодащим післясмаком та складним пряно-холодащим ароматом

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі – 9,5

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

Горілка особлива готується промисловим способом на базі наявного на лікєро-горілчаному підприємстві обладнання

Таблиця

Приклади інгредієнти на 100л	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
ароматний спирт червоного перцю (л)	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7
водно-спиртовий настій духмяного перцю 1 та 2 зливів (л)	0,12	0,14	0,16	0,18	0,20

Продовження таблиці

водно-спиртовий настій м'я- ти перцевої (л)	0,6	0,7	0,8	0,9	1,0
колір (кг)	0,01	0,02	0,03	0,04	0,05
спирт етиловий ректифіко- ваний (л)	41,01	40,85	40,69	40,53	40,37
вода питна пом'якшена (л)	58,98	59,13	59,28	59,43	59,58
висновки	смак горілча- ний з харак- терною пеку- чою пркотою, аромат відсу- тній	помічено смак без пекучої пркоти, помі- чено аромат пряний з хо- лодящим від- тінком	злегка пекучий смак з холо- дящим після- смаком, скла- дний пряно- холодящий аромат	злегка пекучий холодящий смак, сильний пряно- холодящий аромат	пекучий холо- дящий смак, приторно- пряний холо- дящий аромат
Дегустаційна оцінка по 10-ти бальній системі	8,9	9,3	9,5	9,2	8,7