



УКРАЇНА

(19) UA (11) 29353 (13) U
(51) МПК
C12G 3/06 (2007.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАСТОЯНКА "КАРПАТСЬКА ПЕРЧИНКА"

1

2

(21) u200710296

(22) 17.09.2007

(24) 10.01.2008

(72) СТАСІВ ТЕТЯНА ГЕННАДІЇВНА, UA,
ЧЕВОРИС АННА МИКОЛАЇВНА, UA, СВИЩОВА
ОЛЕНА МИКОЛАЇВНА, UA

(73) СТАСІВ ТЕТЯНА ГЕННАДІЇВНА, UA,
ЧЕВОРИС АННА МИКОЛАЇВНА, UA, СВИЩОВА
ОЛЕНА МИКОЛАЇВНА, UA

(56)

(57) Настоянка, що містить настій перцю
червоного, настій перцю чорного, ароматний спирт
червоного перцю, ароматний спирт чорного
перцю, ароматний спирт кмину, колер і водно-
спиртову рідину, яка **відрізняється** тим, що

додатково містить мед натуральний при такому
співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою:

настій перцю червоного 38,0-42,0
стручкового, дм³

настій перцю чорного, дм³ 9,0-10,2

ароматний спирт перцю червоного 75,0-85,0

стручкового, дм³

ароматний спирт перцю чорного, 18,0-22,0
дм³

ароматний спирт кмину, дм³ 5,5-6,5

колер, кг 14,5-15,5

мед натуральний, кг 7,2-8,2

спирт етиловий ректифікований решта.

"Екстра" і вода питна виправлена
в розрахунку на міцність купажу 40
%, дм³

Корисна модель, що відноситься до лікero-горілчаної промисловості, зокрема до композиційного складу інгредієнтів для настоянки.

Відома настоянка гірка, що містить ароматний спирт червоного перцю червоного, колер, водно-спиртову рідину і також перець стручковий червоний [Настойка гірка "Українська з перцем". Рецептuri лікero-горілчаних напоїв і горілок, Київ, 1994, ст.205].

Проте дана композиція настойки гіркої не може забезпечити настойку достатньо високими органолептичними властивостями і біологічною цінністю.

Найбільш близькою до корисної моделі - Настоянка "Карпатська перчинка", що заявляється, є композиція, що містить настій перцю червоного, настій перцю чорного, ароматний спирт червоного перцю, ароматний спирт чорного перцю, ароматний спирт кмину, колер і водно-спиртову рідину, при цьому також під час розливу додається перець стручковий червоний [Композиція інгредієнтів до настойки гіркої "Українська з перцем оригінальна", патент №24312A, C12G3/06].

Проте у вказаній композиції настойки гіркої незначний вміст інгредієнтів біологічно-активних речовин, а кількість для даної композиції перцю стручкового надають напою однотипність смаку і аромату та слабо діють на організм людини, через

незначну біологічну цінність. Крім того, у прототипі використовують спирт вищої очистки, що в порівнянні із спиртом "Екстра", знижує її органолептичні показники.

В основу корисної моделі "Настойки "Карпатська перчинка", що заявляється, поставлено задачу віднайти новий композиційний склад настоянки, наділеної енергетичною цінністю та високими органолептичними показниками шляхом додавання компоненту, зокрема меду натурального, що містить біологічно активні елементи, забезпечити розширення асортименту горілчаних напоїв групи настоянок.

Поставлена задача корисної моделі вирішується тим, що настоянка "Карпатська перчинка" містить настій перцю червоного, настій перцю чорного, ароматний спирт червоного перцю, ароматний спирт чорного перцю, ароматний спирт кмину, колер і водно-спиртову рідину, при цьому додатково містить мед натуральний при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою:

настій перцю червоного стручкового, дм² 38,0-42,0

настій перцю чорного, дм³ 9,0-10,2

ароматний спирт перцю червоного стручкового, дм³ 75,0-85,0

ароматний спирт перцю чорного, дм³ 18,0-22,0

(13) U

(11) 29353

(19) UA

ароматний спирт кмину, дм³ 5,5-6,5
 колер, кг 14,5-15,5
 мед натуральний, кг 7,2-8,2
 спирт етиловий ректифікований
 "Екстра" і вода питна виправлена в
 розрахунку на міцність купажу 40%,
 дм³ решта.

Завдяки використанню меду натурального, наділеного високими біологічно-активними елементами, і спирту етилового ректифікованого "Екстра", дана настоянка наділена високою енергетичною цінністю та високими органолептичними показниками.

Водночас, задача вирішена і за рахунок підбору оптимального співвідношення граничних інтервалів місткості інгредієнтів у композиційному складі, що забезпечує створення прозорої рідини янтарного кольору, яка характеризується злегка пекучим смаком з приємним ароматом.

Оптимальне співвідношення інтервалів місткості інгредієнтів у продукті було одержано експериментальним шляхом і пояснюється тим, що при зміні місткості у більшу чи меншу сторону від наведених інтервалів, напій втрачає округлений аромат.

Запропоновану настоянку готують таким чином.

Для приготування настоянки "Карпатська перчинка" застосують:

| | |
|--|---------------|
| спирт етиловий ректифікований "Екстра" | ДСТУ 4221 |
| воду питну підготовлену | ГОСТ 2874 |
| плоди перцю червоного стручкового | ГОСТ 14260-89 |
| незрілі плоди перцю чорного | ГОСТ 29050-91 |
| плоди кмину звичайного | ГОСТ 29056-91 |
| мед натуральний | ГОСТ 19792 |
| колер із концентрацією | 70%. |

Попередньо готують водно-спиртові настої. Для цього плоди перцю червоного стручкового заливають водно-спиртовою рідиною міцністю 45%, а перцю чорного 70%, в співвідношенні 1:10 і настоюють перець червоний стручковий на протязі 10 діб, а перець чорний на протязі 5 діб при періодичному перемішуванні, після цього проводять 80 % злив настоїв I зливу, а залишки повторно заливають водно-спиртовою рідиною (на кількість рідини що злита), залишок перцю червоного стручкового водно-спиртовою рідиною, міцністю 40%, а залишок перцю чорного заливають водно-спиртовою рідиною міцністю 50% і настоюють перець червоний стручковий протягом 10 діб, а перець чорний протягом 5 діб, після цього проводять 80% злив настоїв II зливу.

Згодом готують ароматні спирти. Для цього інгредієнти, що входять до настоянки, кожен зокрема, подрібнюють, закладають в куб перегінного апарату, заливають водно-спиртовою рідиною міцністю 50% і здійснюють перегонку.

Одержані таким чином водно-спиртові настої і ароматні спирти змішують разом з водно-спиртовою рідиною, медом натуральним і колером. При цьому в купажну ємність по чергово задають водно-спиртові настої I і II зливу перцю червоного стручкового і перцю чорного, ароматні

спирти: перцю червоного стручкового, перцю чорного і кмину, мед натуральний, колер і водно-спиртову рідину, проводячи перемішування.

Провівши купажування, проводять витримку протягом 2-х діб для асиміляції всіх смакових і ароматичних речовин. Після витримки купаж настоянки фільтрують і направляють на розлив.

Приклад 1.

Водно-спиртовий настій перцю червоного стручкового I і II зливу готують шляхом подрібнення плодів перцю червоного стручкового і заливають їх водно-спиртовою рідиною, міцністю 45%, у співвідношенні 1:10, із розрахунку виходу водно-спиртового настою перцю червоного стручкового в кількості 19,5л і настоюють протягом 10діб при періодичному перемішуванні, після цього проводять 80% злив настою I зливу. Залишок повторно заливають водно-спиртовою рідиною, в кількості 19,5л, міцністю 40%, також настоюють при періодичному перемішуванні протягом 10діб із 80% зливом настою II зливу. Аналогічно готують із врахуванням необхідної кількості, водно-спиртовий настій чорного перцю, тільки незрілі плоди чорного перцю заливають водно-спиртовою рідиною міцністю 70% для настою I зливу і міцністю 50% для настою II зливу та настоюють при періодичному перемішуванні протягом 5діб. Об'єднані водно-спиртові настої I і II зливу перцю червоного стручкового в кількості 38,0дм³ і перцю чорного в кількості 9,0дм³ задають в купажний чан.

Ароматний спирт перцю червоного стручкового готують шляхом подрібнення 16кг плодів, закладанням подрібненої сировини в куб перегінного апарату та заливанням в нього водно-спиртової рідини в кількості 160л, міцністю 50%, де здійснюють перегонку. Таким чином, але з врахуванням необхідної кількості для даної настоянки, готують ароматний спирт чорного перцю і ароматний спирт кмину. Виходи, 80% ароматного спирту перцю червоного стручкового 75,0л, 80% ароматного спирту перцю чорного 18,0л і 75% ароматного спирту кмину 5,5л фільтрують і задають в купажний чан.

Спирт і воду, що відповідають вимогам чинних стандартів, задають до змішувача в розрахунку одержання суміші міцністю 40% і проводять змішування упродовж 20хв. Потім пропускають через шар вугілля БАУ-А ГОСТ 6217-34 висотою 4м, із швидкістю до 60дал/годину. Одержану таким чином водно-спиртову рідину задають в купажний чан.

До заданих в купаному чані, воно-спиртових настоїв перцю червоного стручкового і перцю чорного, ароматних спиртів перцю червоного стручкового, чорного перцю і кмину, водно-спиртової рідини додають мед натуральний і колер із концентрацією 70% та проводять остійне перемішування усіх заданих інгредієнтів упродовж 20-25 хвилин. Готовий продукт після контрольної перевірки міцності, органолептичних та фізико-хімічних показників фільтрують і направляють на розлив.

Настоянка має таке співвідношення інгредієнтів, на 1000дал:

настій перцю червоного стручкового, дм³ 38,0
 настій перцю чорного, дм³ 9,0
 ароматний спирт перцю червоного стручкового, дм³ 75,0
 ароматний спирт перцю чорного, дм³ 18,0
 ароматний спирт кмину, дм³ 5,5
 колер, кг 14,5
 мед натуральний, кг 7,2
 спирт етиловий ректифікований "Екстра" і вода питна виправлена в розрахунку на міцність купажу 40%, дм³ решта.
 Приклад 2.

Готують настоянку так, як і в прикладі 1, але з урахуванням кількості задання в купажний чан інгредієнтів на 1000 дал:

настій перцю червоного стручкового, дм³ 40,0
 настій перцю чорного, дм³ 9,6
 ароматний спирт перцю червоного стручкового, дм³ 80,0
 ароматний спирт перцю чорного, дм³ 20,0
 ароматний спирт кмину, дм³ 6,0
 колер, кг 15,0
 мед натуральний, кг 8,0
 спирт етиловий ректифікований "Екстра" і вода питна виправлена в розрахунку на міцність купажу 40%, дм³ решта.
 Приклад 3.

Готують настоянку так, як і в прикладі 1, але з урахуванням кількості задання в купажний чан інгредієнтів на 1000 дал:

настій перцю червоного стручкового, дм³ 42,0
 настій перцю чорного, дм³ 10,2
 ароматний спирт перцю червоного стручкового, дм³ 85,0
 ароматний спирт перцю чорного, дм³ 22,0
 ароматний спирт кмину, дм³ 6,5
 колер, кг 15,5
 мед натуральний, кг 8,2
 спирт етиловий ректифікований "Екстра" і вода питна виправлена в розрахунку на міцність купажу 40%, дм³ решта.
 Виготовлена згідно наведених прикладів 1, 2 і

3 настоянка "Карпатська перчинка" має такі органолептичні показники:

| | |
|------------------|-------------------------------------|
| зовнішній вигляд | прозора рідина |
| колір | янтарний |
| смак | злегка пекучий |
| аромат | характерний горілчаний, округлений. |

Корисна модель забезпечує розширення асортименту горілчаних напоїв групи настоянок.