



УКРАЇНА

(19) UA (11) 29807 (13) U  
(51) МПК  
C12G 3/06 (2007.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) НАСТОЯНКА "ПРИКАРПАТСЬКА З ПЕРЦЕМ"

1

2

(21) u200711334

(22) 12.10.2007

(24) 25.01.2008

(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 ароматний спирт  
червоного перцю стручкового, ароматні спирти,  
колер і водно-спиртову рідину, яка **відрізняється**  
тим, що як ароматні спирти використовуютьароматний спирт олії лимонної та ароматний  
спирт лафанту анісового при такому  
співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою:

ароматний спирт перцю червоного стручкового, дм <sup>3</sup>	120,0-130,0
ароматний спирт олії лимонної, дм <sup>3</sup>	0,3-0,7
ароматний спирт лафанту анісового, дм <sup>3</sup>	8,0-12,0
колер, кг	14,5-15,5

спирт етиловий ректифікований  
вищої очистки і вода питна  
виправлена в розрахунок на  
міцність купажу 40 %, дм<sup>3</sup> решта.

Заявляється корисна модель, що  
відноситься до лікєро-горілкової 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».  
Рецептури лікєро-горілчанних 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 -  
Настойка "Прикарпатська з перцем", що  
заявляється, є композиція, що містить ароматний  
спирт червоного перцю стручкового, ароматні  
спирти, колер і водно-спиртову рідину, при цьому  
як ароматні спирти використовують ароматний  
спирт чорного перцю, ароматний спирт кмину та  
додатково настій перцю червоного, настій перцю  
чорного і під час розливу додається перець  
стручковий червоний [Композиція інгредієнтів до  
настоянки гіркої «Українська з перцем оригінальна»,  
патент №24312 А, C12G 3/06].

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», понижує її  
органолептичні показники.

В основу корисної моделі "Настойки  
"Прикарпатська з перцем", що заявляється,  
поставлено задачу віднайти новий композиційний  
склад настоянки, наділеної енергетичною цінністю  
та високими органолептичними показниками  
шляхом додавання компонентів, що містять  
біологічно активні елементи, забезпечити  
розширення асортименту горілчанних напоїв групи  
настоянок.

Поставлена задача корисної моделі  
вирішується тим, що настоянка «Прикарпатська з  
перцем» містить ароматний спирт червоного  
перцю стручкового, ароматні спирти, колер і  
водно-спиртову рідину, при цьому як ароматні  
спирти використовують ароматний спирт олії  
лимонної та ароматний спирт лафанту анісового  
при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал  
напою:

ароматний спирт перцю червоного стручкового, дм <sup>3</sup>	120,0-130,0
ароматний спирт олії лимонної, дм <sup>3</sup>	0,3-0,7
ароматний спирт лафанту анісового, дм <sup>3</sup>	8,0-12,0
колер, кг	14,5-15,5

(19) UA (11) 29807 (13) U

спирт етиловий  
ректифікований вищої очистки і  
вода питна виправлена в  
розрахунку на міцність купажу  
40%, дм<sup>3</sup> решта.

Задача корисної моделі вирішена 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 "Прикарпатська з перцем" застосують:

спирт етиловий ректифікований вищої очистки, згідно ДСТУ 4221;  
воду питну підготовлену згідно ГОСТ 2874;  
ароматні спирти приготувані з перцю червоного стручкового, лафанту анісового і олії лимонної згідно з чинними НД;  
колер згідно ТІВ У 18.4466.

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

Одержані таким чином ароматні спирти змішують разом з водно-спиртовою рідиною і колером. При цьому в купажну ємність почергово задають ароматні спирти: перцю червоного, лафанту анісового і олії лимонної, 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 - Ароматний спирт перцю червоного стручкового готують шляхом подрібнення 25кг плодів, закладанням подрібненої сировини в куб перегінного апарату та заливанням в нього водно-спиртової рідини в кількості 250л, міцністю 50%, де здійснюють перегонку. Таким чином, але з врахуванням необхідної кількості для даної настоянки, готують ароматний спирт олії лимонної і ароматний спирт лафанту анісового.

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 купажному чані ароматних спиртів перцю червоного стручкового, олії лимонної і лафанту анісового, водно-спиртової рідини додають колер та проводять останнє 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 1000 дал:

ароматний спирт перцю червоного стручкового, дм <sup>3</sup>	120,0
ароматний спирт олії лимонної, дм <sup>3</sup>	0,3
ароматний спирт лафанту анісового, дм <sup>3</sup>	8,0
колер, кг	14,5

спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна виправлена в розрахунку на міцність купажу 40%, дм<sup>3</sup> решта.

Приклад 2. Готують настоянку так, як і в прикладі 1, але з урахуванням кількості задання в купажний чан інгредієнтів на 1000 дал:

ароматний спирт перцю червоного стручкового, дм <sup>3</sup>	125,0
ароматний спирт олії лимонної, дм <sup>3</sup>	0,5
ароматний спирт лафанту анісового, дм <sup>3</sup>	10,0
колер, кг	15,0

спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна виправлена в розрахунку на міцність купажу 40%, дм<sup>3</sup> решта.

Приклад 3. Готують настоянку так, як і в прикладі 1, але з урахуванням кількості задання в купажний чан інгредієнтів на 1000 дал:

ароматний спирт перцю червоного стручкового, дм <sup>3</sup>	130,0
ароматний спирт олії лимонної, дм <sup>3</sup>	0,7
ароматний спирт лафанту анісового, дм <sup>3</sup>	12,0
колер, кг	15,5

спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна виправлена в розрахунку на міцність купажу 40%, дм<sup>3</sup> решта.

Виготовлена згідно наведених прикладів 1, 2 і 3 настоянка "Прикарпатська з перцем" 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.