



УКРАЇНА

(19) UA (11) 59195 (13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) ПІРКА НАСТОЯНКА "АРТЕМІДА З КЛЮКВОЮ"

1

2

(21) 2002129842

(22) 09 12 2002

(24) 15 08 2003

(46) 15 08 2003, Бюл. № 8, 2003 р.

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ  
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ДИЗАЙН-ЄВРОБУД"(57) Настоянка пірка, що містить спирт етиловий  
ректифікований вищої очистки, воду питну  
пом'якшену, цукор, лимонну кислоту і ароматиза-  
тор, яка відрізняється тим, що містить барвник  
червоний, а як ароматизатор - ароматизатор"Клюква" при наступному співвідношенні  
інгредієнтів, кг/1000 дал

цукор 40-50

ароматизатор "Клюква" 5,3-6,7

лимонна кислота 6,2-7,8

барвник червоний 0,18-0,22

суміш спирту етилового рек-  
тифікованого вищої очистки і води  
питної пом'якшеної з розрахунку на  
міцність купажу 40об. %, л рештаВинахід відноситься до харчової промислово-  
сті, а саме, до лікєро-горілчаного виробництва і  
стосується композиції інгредієнтів настоек піркихНайбільш близькою до винаходу, що заявля-  
ється, по складу інгредієнтів є горілка особлива  
"Вишнева" (патент України №40532 А), яка містить  
інгредієнти у наступному співвідношенні, мас. %цукор 0,9-1,1  
ароматизатор "Вишня" 0,035-0,045  
кислота лимонна 0,015-0,025водно-спиртова рідина з розра-  
хунку на міцність купажу 40об. % рештаПо зазначеній рецептурі готується горілка  
особлива міцністю 40 об. % зі смаком вишніВ основу винаходу поставлено задачу ство-  
рення настоек піркої з підвищеними органолеп-  
тичними показниками, а саме, з м'яким без піркоти  
смаком і тонким приємним ароматом клюквиПоставлена задача вирішується тим, що на-  
стойка пірка, яка містить спирт етиловий ректифі-  
кований вищої очистки, воду питну пом'якшену,  
цукор, лимонну кислоту і ароматизатор, відповідно  
до винаходу додатково містить барвник червоний  
"Азорубін Е 122", а як ароматизатор містить аро-  
матизатор "Клюква 95" при наступному співвідно-  
шенні інгредієнтів на 1000 далцукор, кг 40-50  
ароматизатор "Клюква 95", кг 5,3-6,7  
лимонна кислота, кг 6,2-7,8  
барвник червоний "Азорубін Е 122",  
кг 0,18-0,22  
спирт етиловий ректифікований рештавищої очистки і вода питна  
пом'якшена з розрахунку на  
міцність купажу 40об. %Завдяки сполученню у настоек піркій таких  
інгредієнтів, як спирт етиловий ректифікований  
вищої очистки, вода питна пом'якшена, цукор,  
ароматизатор "Клюква 95", лимонна кислота та  
барвник червоний "Азорубін Е 122", у настоек  
піркої пом'якшується смак і вона набуває тонкого  
приємного аромату клюквиВиготовлення горілки особливої з запропоно-  
ваною композицією інгредієнтів ведуть наступним  
чиномСпочатку готують сортировку міцністю близько  
39 об. % - суміш води питної пом'якшеної зі спир-  
том етиловим ректифікованим вищої очистки. От-  
риману сортировку для очищення пропускають  
через вугільні фільтри очисної батареїВ очищену сортировку послідовно вводять  
компоненти композиції. Після кожної задачі компо-  
нентів розчин ретельно перемішуютьСпочатку у сортировку задають цукор, потім  
ароматизатор "Клюква 95", за ним лимонну кисло-  
ту і останнім вводять барвник "Азорубін Е 122" у  
вигляді водно-спиртового розчину, узятото з загал-  
ьної розрахункової кількості води і спиртуРозчин додатково ретельно перемішують і  
фільтруютьОтриманий продукт направляють на лабора-  
торні дослідження і, при необхідності, корегують  
його міцність шляхом додавання розрахункової  
кількості спирту у залежності від температури на-

(13) A

(11) 59195

(19) UA

вколишнього середовища Приклад конкретного виконання

У купажний чан ємністю 100л вводять спирт етиловий ректифікований вищої очистки у кількості 40л і воду питну пом'якшену у кількості 59,737л

Готову сортировку - водно-спиртову суміш, пропускають через вугільні фільтри для очищення

В сортировку вводять цукор у кількості 0,45кг, ароматизатор "Клюква 95" у кількості 0,08кг, лимонну кислоту у кількості 0,07кг та барвник "Азорубін Е 122" у кількості 0,002кг у вигляді водно-спиртового розчину, узятого з загальної розрахункової кількості води і спирту Після вводу кожного інгредієнту розчин перемішують

Далі розчин ще раз ретельно перемішують, відстоюють і фільтрують Потім проводять лабораторні дослідження готового продукту і, при необхідності, корегують міцність додаванням розрахункової кількості спирту у залежності від температури навколишнього середовища

По зазначеній рецептурі одержують настойку гірку "Артемід з клюквою" міцністю 40об %, червоного кольору, з м'яким приємним смаком і ароматом клюкви Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,5

Приклади 1-5

Виготовлення настойки гірки "Артемід з клюквою" у всіх прикладах здійснено вищенаведеним способом з використанням інгредієнтів у кількості, наведеної у таблиці

Таблиця містить результати лабораторних досліджень прикладів 1-5, аналогічних наведеному

З таблиці видно, що кращими прикладами є 2-й, 3-й і 4-й Приклади 1-й і 5-й - негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки

Настойку гірку "Артемід чорносмородинова" можна виготовляти промисловим способом на стандартному устаткуванні лікєро-горілчанних підприємств

Таблиця

Інгредієнти на 1000 дал	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Лимонна кислота, кг	5,5	6,2	7,0	7,8	8,5
Барвник червоний "Азорубін Е 122", кг	0,16	0,18	0,20	0,22	0,24
Цукор, кг	35	40	45	50	55
Ароматизатор "Клюква 95", кг	4,5	5,3	6,0	6,7	7,5
Суміш спирту етилового ректифікованого вищої очистки і води питної пом'якшеної з розрахунку на міцність купажу 40 об %	решта				
Висновки	смак розпа- дений, слабкий аромат клюкви	смак м'який, аромат клюкви	смак м'який зба- лансований, гармонійний, тон- кий приємний аромат клюкви	смак м'який, гармонійний, аромат клюкви	Смак розпа- дений, переси- чений, з гіркотою
Дегустаційна оцінка по 10- бальній системі	8,9	9,2	9,5	9,3	8,8