



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 57311

(13) A

(51) 7 C12G3/06

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

(54) ГІРКА НАСТОЯНКА "БУКОВИНСЬКА З ПЕРЦЕМ"

1

2

(21) 2002076385

(22) 31 07 2002

(24) 16 06 2003

(46) 16 06 2003, Бюл. № 6, 2003 р.

(72) Нежурбіда Ігор Андрійович, Рожкова Тетяна  
Олександрівна(73) Нежурбіда Ігор Андрійович, Рожкова Тетяна  
Олександрівна(57) Гірка настоянка, що містить у своєму складі  
водно-спиртову суміш, ароматний спирт червоного

перцю та копер, яка відрізняється тим, що додатково містить гліцерин та цукор при такому співвідношенні інгредієнтів на 100 л

Ароматний спирт	
червоного перцю	0,6 - 0,9л
Гліцерин	0,002 - 0,004кг
Копер	0,06 - 0,1кг
Цукор	0,15 - 0,25 кг
Водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 40-42% об

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілочного виробництва, до складів гірких настоянок

Відомий міцний лікєро-горілочний напій - горілка особлива «Гайдамацька» (див "Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок", Київ, 1994р., ст 146), яка вміщує на 100л

Ароматний спирт червоного перцю	0,06л
---------------------------------	-------

Ароматний спирт кмину	0,03л
-----------------------	-------

Спирт етиловий ректифікований та вода (водно-спиртова суміш)	з розрахунку на міцність 40%об
--	--------------------------------

По даній рецептурі отримують горілку особливу міцністю 40%об, безбарвну, із злегка пекучим смаком і ароматом горілки з легким ароматом кмину

Найбільш близькою за складом є горілка особлива «Українська з перцем» (див "Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок", Київ, 1994р., ст 205), який вміщує на 100л

Ароматний спирт червоного перцю	1,0л
---------------------------------	------

Копер	0,02кг
-------	--------

Спирт етиловий ректифікований та вода (водно-спиртова суміш)	решта з розрахунку на міцність 40%об
--	--------------------------------------

По даній рецептурі отримують горілку особливу міцністю 40%об, золотисто-жовтого кольору, із трохи пекучим смаком і характерним горілочним ароматом

Недоліками цієї горілки особливої є прості органолептичні показники - трохи пекучий смак і горілочний аромат, які швидко погрішуються при зберіганні напою у відкритій посуді або в умовах температурних коливань

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є розширення асортименту гірких настоянок завдяки створенню гіркої настоянки з високими та оригінальними органолептичними показниками, а саме світло-коричневим кольором, з м'яким трохи пекучим смаком та злагодженим ледь пряним горілочним ароматом, яка має підвищену стійкість та стабільність органолептичних показників при зберіганні, шляхом підбору інгредієнтів у визначених кількостях

Поставлена задача вирішується тим, що гірка настоянка, яка містить у своєму складі водно-спиртову суміш, ароматний спирт червоного перцю та копер, згідно винаходу додатково містить гліцерин та цукор при такому співвідношенні інгредієнтів на 100л

Ароматний спирт	
червоного перцю	0,6 - 0,9л
Гліцерин	0,002 - 0,004кг
Копер	0,06 - 0,1кг
Цукор	0,15 - 0,25кг
Водно-спиртова суміш	решта з розрахунку на міцність 40 - 42%об

Завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів у вказаних кількостях, таких як ароматний спирт червоного перцю з водно-спиртовою сумішшю,

(13) A

(11) 57311

(19) UA

гірка настоянка має ледь пряний горілковий аромат. Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як цукор та гліцерин в присутності ароматного спирту червоного перцю у водно-спиртовій суміші, в гіркій настоянці забезпечується м'який трохи пекучий смак. Колер надає напою світло-коричневого кольору. Наявність гліцерину у вказаній кількості в складі гіркої настоянки забезпечує зв'язування компонентів ароматного спирту та колеру в стабільний колоїдний комплекс, в результаті чого суттєво зменшується вивільнення цих компонентів у оточуюче середовище та випадання в осад при зберіганні протягом тривалого часу або у невідповідних умовах, як то у відкритій посуді або в умовах температурних коливань, що в цілому забезпечує стійкість напою та стабільність його органолептичних показників. Гірка настоянка має прозорий вигляд, не має осаду.

Гірка настоянка готується у такій послідовності:

Спочатку готують водно-спиртову суміш - суміш спирту етилового ректифікованого з водою питною пом'якшеною, розраховану на міцність напою, та очищають її на фільтраційній установці. В купажний чан задають біля 50% загальної кількості водно-спиртової суміші, після чого задають заздалегідь приготовлений по відомій технології ароматний спирт червоного перцю і перемішують. Далі в купажний чан послідовно, перемішуючи після кожної задачі інгредієнту, задають цукор у вигляді заздалегідь приготовленого цукрового сиропу, гліцерин, попередньо розведений у водно-спиртовій суміші, та біля 80% загальної кількості колеру, попередньо розведеного у теплій воді. Купаж доводять рештою водно-спиртової суміші до необхідного об'єму, додають решту колеру до досягнення необхідного забарвлення та остаточно перемішують. Після цього лабораторно визначають фізико-хімічні і органолептичні показники напою, та в разі необхідності уточнюють ці параметри, додаючи необхідні інгредієнти. Напій фільтрують та направляють на розлив.

Приклад конкретного виконання (Див. Таблицю, Приклад 3)

При приготуванні гіркої настоянки в кількості 100л за даним прикладом використовують такі інгредієнти:

Перець червоний стручковий за ГОСТ 14260-89 (для приготування ароматного спирту)	0,15кг
Колер за ОСТ 18-405-83	0,08кг
Гліцерин дистильований за ГОСТ 6824-76	0,003кг
Цукор за ГОСТ 21-78	0,2кг
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962-67	41,58л
Вода питна за ГОСТ 2874-82	решта до 100л

Спочатку готують водно-спиртову суміш, розраховану на міцність гіркої настоянки 40%об - суміш спирту етилового ректифікованого в кількості 41,02л з водою питною пом'якшеною, та очищають її на фільтраційній установці. В купажний чан за-

дають водно-спиртову суміш в кількості 50л, після чого задають заздалегідь приготовлений по відомій технології з спирту етилового ректифікованого в кількості 0,58л та перцю червоного стручкового в кількості 0,15кг ароматний спирт червоного перцю в кількості 0,75л, і перемішують. Далі в купажний чан послідовно, перемішуючи після кожної задачі інгредієнту, задають цукор в кількості 0,2кг у вигляді заздалегідь приготовленого цукрового сиропу 65,8%-ного, гліцерин в кількості 0,003кг, попередньо розведений у 10-кратній кількості водно-спиртової суміші, та колер в кількості 0,08кг, попередньо розведений у 10-кратній кількості теплої води. Купаж доводять рештою водно-спиртової суміші до об'єму 100л, додають решту колеру в кількості 0,03кг до досягнення необхідного забарвлення та остаточно перемішують. Після лабораторно визначають фізико-хімічні і органолептичні показники напою, та в разі необхідності уточнюють ці параметри, додаючи необхідні інгредієнти. Напій фільтрують та направляють на розлив.

По вказаному прикладу виконання винаходу отримують гірку настоянку з органолептичними показниками, вказаними у таблиці. Було також проведено ряд інших прикладів виконання винаходу, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці. З таблиці видно, що найкращими прикладами виконання є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 виявляють недостатні органолептичні показники, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Вміст гліцерину в кількості, меншій ніж 0,002кг на 100л не призводить до суттєвого покращення стійкості гіркої настоянки та стабільності органолептичних показників, а також є недостатнім для забезпечення доброго смаку напою.

При вмісті гліцерину в межах 0,002 - 0,004кг на 100л забезпечується підвищення стійкості гіркої настоянки, що виражена в незмінності органолептичних показників напою при зберіганні у закритому посуді у 1,5 - 2 рази довше прототипу, зниження температури вимерзання, та незмінність органолептичних показників напою при зберіганні у відкритому посуді у 2 - 5 разів довше. При такому вмісті гліцерин завдяки своєму смаку та змочувальним властивостям суттєво покращує смак горілки особливого.

При вмісті гліцерину більше 0,004 кг на 100л спостерігається погіршення смаку гіркої настоянки, так як з'являється солодкуватий присмак, що контрастує із пекучим смаком, що погіршує дегустаційну оцінку. Крім того, використання більшої кількості гліцерину в розрахунку на вказану кількість ароматного спирту не призводить до суттєвого підвищення стійкості напою та стабільності органолептичних показників, але підвищує витрату гліцерину.

Таким чином, в межах 2, 3 та 4 прикладів виконання гіркої настоянки забезпечується досягнення вказаного технічного результату, і тому кількісний та якісний вміст інгредієнтів в межах цих прикладів визначає заявлену суть винаходу.

Гірка настоянка готується промисловим способом на базі наявного на лікоро-горілковому підприємстві обладнання.

Таблиця

інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
ароматний спирт червоного перцю	л	0,4	0,6	0,75	0,9	1
гліцерин	кг	0,001	0,002	0,003	0,004	0,005
колер	кг	0,05	0,06	0,08	0,1	0,12
цукор	кг	0,1	0,15	0,2	0,25	0,3
водно-спиртова суміш	л	решта з розрахунку на міцність 40 - 42%об				
Органолептичні показники						
зовнішній вигляд		прозора рідина без сторонніх домішок і осаду				
колір	золотистий	світло-коричневий	світло-коричневий	світло-коричневий	темно-коричневий	
смак	горілчаний	м'який, трохи пекучий	м'який, трохи пекучий	м'який, трохи пекучий	пекучий, ледь солодкуватий	
аромат	горілчаний	злагоджений, ледь пряний горілчаний	злагоджений, ледь пряний горілчаний	злагоджений, ледь пряний горілчаний	пряний горілчаний	
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9