



УКРАЇНА

(19) UA (11) 25189 (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 "СТАРА РАТУША"

1	2
(21) u200703893	настій кави І зливу, дм ³ 110,0-115,0
(22) 10.04.2007	ароматний спирт житніх су-
(24) 25.07.2007	харів, дм ³ 20,0-30,0
(46) 25.07.2007, Бюл. № 11, 2007 р.	ароматний спирт лимонної
(72) Стасів Тетяна Геннадіївна, Чеворис Анна Ми-	шкірки (свіжої), дм ³ 10,0-25,0
колаївна, Свіщова Олена Миколаївна	коньяк, дм ³ 150,0-250,0
(73) Стасів Тетяна Геннадіївна, Чеворис Анна Ми-	цукровий сироп 65,8 %-ний,
колаївна, Свіщова Олена Миколаївна	дм ³ 25,0-35,0
(57) Настоянка, що містить ароматний спирт жит-	колер, кг 12,0-17,0
ніх сухарів, коньяк, цукровий сироп 65,8 %-ний,	ванілін 1:10, кг 0,1
колер, спирт етиловий ректифікований вищої очи-	спирт етиловий ректифікова-
стки і воду питну підготовлену, яка відрізняється	ний вищої очистки і вода пи-
тим, що додатково в компонентному складі вико-	тна підготовлена з розрахун-
ристовують настій кави І зливу, ароматний спирт	ку на міцність купажу 40 %, дм ³
лимонної шкірки (свіжої) та ванілін при наступному	решта.
співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал купажу.	

Заявляється корисна модель, що відноситься до харчової промисловості, а саме до лікеро-горілчаного виробництва, зокрема до виробництва міцних алкогольних напоїв, групи настоянок.

Відома лікерний напій "Бенедиктин", що містить настій «Бенедиктин» І зливу, ароматний спирт «Бенедиктин», коньяк, мед, цукровий сироп 65,8%-ий, колер, тертразин та спирт етиловий ректифікований вищої очистки і воду очищену, з розрахунку на міцність купажу 43% [Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок. К., 1994, с.18].

Проте для виготовлення відомого лікерного напою потрібна значна кількість складних компонентів, крім того, напій наділений монотонним, солодким смаком, з ароматом без виділення окремих інгредієнтів, міцністю 43%, що дещо обмежує попит і споживання продукту.

Також відома гірка настоянка «Старка», що містить настій «Старки» І зливу, портвейн, коньяк, ванілін, цукровий сироп 65,8%-ий, колер та спирт етиловий ректифікований вищої очистки і воду очищену, з розрахунку на міцність купажу 43% [Рецептури лікеро-водочних изделий и водок. М., 1981, с.227].

Однак цей напій має невисокі органолептичні показники, що неоднозначно сприймаються споживачем, а саме через ледь пекучий смак, склад-

ний з виділенням ароматом коньяку та підвищеною міцністю напою.

Найбільш близькою до корисної моделі - настоянка "Стара Ратуша", що заявляється, є гірка настоянка "Петровська", що містить ароматний спирт житніх сухарів, коньяк, цукровий сироп 65,8%-ий, колер, спирт етиловий ректифікований вищої очистки і воду пом'якшену [Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок. К., 1994, с.189].

За даною рецептурою отримують гірку настоянку міцністю 40% об., прозору, світло-коричневого кольору, з ледь пекучим смаком і ароматом горілки та житніх сухарів. Проте і вона має недостатньо високі органолептичні показники, а саме пекучий смак і розлагоджений аромат горілки і житніх сухарів.

В основу корисної моделі - Настоянка "Стара Ратуша", що заявляється, поставлено технічну задачу створення алкогольного напою з високими органолептичними показниками шляхом підбору інгредієнтів і визначення оптимального співвідношення їх вмісту забезпечити технологічну доступність рецептури виготовлення готового продукту та розширення асортименту міцних алкогольних напоїв вітчизняного виробництва групи настоянки з високими органолептичними показниками.

(13) U
(11) 25189
(19) UA

Поставлена задача корисної моделі вирішується тим, що в композиційному складі настоянки, що містить ароматний спирт житніх сухарів, коньяк, цукровий сироп 65,8%-ий, колер, спирт етиловий ректифікований вищої очистки і воду питну підготовлену, згідно корисної моделі, додатково в компонентному складі використовують настій кави і зливу, ароматний спирт лимонної шкірки (свіжої) та ванілін при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал купажу:

настій кави і зливу, дм ³	110,0-115,0
ароматний спирт житніх сухарів, дм ³	20,0-30,0
ароматний спирт лимонної шкірки (свіжої), дм ³	10,0-25,0
коньяк, дм ³	150,0-250,0
цукровий сироп 65,8%-ий, дм ³	25,0-35,0
колер, кг	12,0-17,0
ванілін 1:10, кг	0,1
спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна підготовлена з розрахунку на міцність купажу 40%, дм ³	Решта.

Завдяки використанню настою кави і ароматного спирту лимонної шкірки, доступних у власному виробництві, та за рахунок підбору оптимального співвідношення граничних інтервалів місткості інгредієнтів у композиційному складі настоянки забезпечується створення стійкої прозорої золотисто-жовтої настоянки, яка характеризується гармонійним смаком, з присмаком кави та лимону з відтінком складного аромату кави та лимону.

Оптимальне співвідношення інтервалів місткості інгредієнтів у продукті було одержано експериментальним шляхом і пояснюється тим, що при зміні місткості інгредієнтів у меншу сторону від наведених інтервалів, напій втрачає гармонійний смак, а при зміні інгредієнтів у більшу сторону втрачається прозорість.

Таким чином між сукупністю суттєвих ознак корисної моделі та технічним результатом, якого можна досягти, існує причинно-наслідковий зв'язок, який пояснюється тим, що запропоновані настій кави та ароматний спирт лимонної шкірки технологічно доступні для виготовлення, простотою і наявністю необхідних інгредієнтів, і в поєднанні з іншими складовими забезпечують створення напою, наділеного високими споживчими властивостями та органолептичними показниками. Крім того, міцність настоянки 40% об. дещо нижча, ніж міцність гіркої настоянки за прототипом, 43% об., що забезпечує більш приємне споживання готового продукту.

Запропоновану настоянку "Стара Ратуша" готують таким чином.

Для приготування настоянки застосовують:

спирт етиловий ректифікований вищої очистки згідно ДСТУ 4221;
воду питну підготовлену згідно ГОСТ 2874;
коньяк згідно ГОСТ 13741;
настій кави згідно ГОСТ 6805;
ароматний спирт лимонної шкірки (свіжої) згідно ГОСТ 4429;
ароматний спирт сухарів житніх згідно ГОСТ 686;

цукор-пісок згідно з ДСТУ 2316 (ГОСТ 21);

ванілін згідно ГОСТ 16599;

колер згідно ТІ У 18.4466.

Приклад 1. Спочатку готують ароматні спирти і настій.

Для приготування 110дм³ настою кави беруть каву в зернах у кількості 15,0кг і заливають водно-спиртовою рідиною в кількості 150,0дм³ міцністю 50,0%. Настояють упродовж 10 діб і зливають.

Для приготування 20дм³ ароматного спирту житніх сухарів беруть 10,0кг житніх сухарів заливають водно-спиртовою сумішшю міцністю 50% у кількості 50,0дм³, завантажують в перегінний апарат і переганяють до отримання 55 відсотків виходу ароматного спирту житніх сухарів міцністю 80%.

Аналогічно для приготування 10дм³ ароматного спирту лимонної шкірки беруть наперед заготовлені лимонну шкірку свіжу, у кількості 5кг, і заливають водно-спиртовою сумішшю міцністю 60,0% у кількості 25дм³, завантажують в перегінний апарат і переганяють до отримання 60 відсотків виходу ароматного спирту лимонної шкірки міцністю 75%.

Сортівку ж, задану до змішувача з розрахунку одержання суміші спирту етилового ректифікованого вищої очистки і води питної приготовленої міцністю 40% перемішують упродовж 20хв. Потім пропускають через шар вугілля марки БАУ-АГОСТ 6217-34 висотою 4м, із швидкістю до 60дал/год.

Після обробки сортівки активованим вугіллем в довідний чан в очищену таким чином водно-спиртову рідину вносять 110дм³ настою кави, 20дм³ ароматного спирту житніх сухарів, 10дм³ ароматного спирту лимонної шкірки, 150,0дм³ коньяку, 25дм³ цукрового сиропу 65,8%, 0,1кг ваніліну 1:10 та 12кг колеру. При цьому в довідному чані проводять постійне перемішування усіх заданих інгредієнтів упродовж 15-20 хвилин. Готовий продукт після контрольної перевірки міцності, органолептичних та фізико-хімічних показників фільтрують і направляють на розлив. Отримана готова настоянка характеризується наступним співвідношенням компонентів, на 1000 дал:

настій кави і зливу, дм ³	110,0
ароматний спирт житніх сухарів, дм ³	20,0
ароматний спирт лимонної шкірки (свіжої), дм ³	10,0
коньяк, дм ³	150,0
цукровий сироп 65,8 %-ий, дм ³	25,0
колер, кг	12,0
ванілін 1:10, кг	0,1
спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна підготовлена з розрахунку на міцність купажу 40%, дм ³	Решта.

Приклад 2. Готують настоянку так, як і в прикладі 1, але з урахуванням кількості заданих в довідний чан інгредієнтів.

Отримана готова настоянка характеризується наступним співвідношенням компонентів, на 1000 дал:

настій кави і зливу, дм ³	112,5
ароматний спирт житніх сухарів, дм ³	25,0

ароматний спирт лимонної шкірки (свіжої), дм ³	15,0
коньяк, дм ³	200,0
цукровий сироп 65,8 %-ий, дм ³	30,0
колер, кг	15,0
ванілін 1:10, кг	0,1
спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна підготовлена з розрахунку на міцність купажу 40%, дм ³	Решта.
Приклад 3. Готують настоянку так, як і в прикладі 1, але з урахуванням кількості задання в довідний чан інгредієнтів на 1000 дал:	
настій кави і зливу, дм ³	115,0
ароматний спирт житніх сухарів, дм ³	30,0
ароматний спирт лимонної шкірки (свіжої), дм ³	20,0

коньяк, дм ³	250,0
цукровий сироп 65,8%-ий, дм ³	35,0
колер, кг	17,0
ванілін 1:10, кг	0,1
спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна підготовлена з розрахунку на міцність купажу 40%, дм ³	Решта.
Виготовлена згідно наведених прикладів 1, 2 і 3 настоянка "Стара Ратуша" має такі органолептичні показники:	
зовнішній вигляд - прозора без сторонніх домішок та осаду рідини,	
колір - золотисто-жовтий,	
смак - гармонійний, з присмаком кави та лимону,	
аромат - складний, з відтінком кави та лимону.	