



УКРАЇНА

(19) UA (11) 34161 (13) A

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) ГІРКА НАСТОЯНКА "ЕНЕЇДА"

(21) 99063180

(22) 09.06.1999

(24) 15.02.2001

(33) UA

(46) 15.02.2001, Бюл. № 1, 2001 р.

(72) Держак Леонід Нестерович, Єфремова Ольга  
Василівна(73) Закрите акціонерне товариство "Луганський  
лікєро-горілочний завод Луга-Нова"(57) Гірка настоянка, має у своєму складі спирт  
етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену,  
цукровий сироп 65,8%-ний та ароматичний компо-нент перцю запашного, яка **відрізняється** тим, що  
додатково містить ароматний спирт мускатного  
горіха, а як ароматичний компонент перцю запаш-  
ного містить ароматний спирт перцю запашного  
при такому співвідношенні інгредієнтів в об. %:

ароматний спирт мускатного горіха	0,18-0,22
ароматний спирт перцю запашного	0,12-0,16
цукровий сироп 65,8%-ний	0,2-0,26
спирт етиловий ректифікований	40,5-42,5
вода питна пом'якшена	решта

Винахід відноситься до харчової промислово-  
сті, а саме, до лікєро-горілочного виробництва, до  
складів гірких настоянок.Відома гірка настоянка "Гірський дубняк" (див.  
Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок. -  
Київ, 1994. - С. 148), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кількість
Настій "Гірський дуб- няк" 1 і 2 зливу	дм <sup>3</sup>	3,4
Колер	кг	0,08
Спирт етиловий рек- тифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність купажу 40%об.

Витрата інгредієнтів на 100 л:

Компоненти	Кількість, кг
Для приготування настою:	
Дягель лікарський	0,05
Імбир	0,025
Калган	0,03
Гвоздика	0,015
Дуб (плоди)	0,025
Перець чорний	0,025
Перець червоний стручки з вмістом капсаїцину	0,005

Продовження рецептури витрати інгредієнтів  
на 100 л:

Яловець звичайний	0,025
Дубова стружка	0,025
Разом:	0,225
Колер	0,08

За даною рецептурою отримують гірку настоя-  
нку міцністю 40%об, прозору, світло-коричневого  
кольору, з м'яким смаком і складним ароматом.Недоліками цієї гіркої настоянки є низькі орга-  
нолептичні показники, а саме, звичайний м'який  
смак та аромат без характерної особливості, не-  
зважаючи на наявність великої кількості компонен-  
тів.Найбільш близькою за складом є гірка настоя-  
нка "Азовська" (див. Рецептури лікєро-горілочних  
напоїв і горілок. - Київ, 1994. - С. 140), яка вміщує  
на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кількість
Настій перцю запашно- го 1 і 2 зливу	дм <sup>3</sup>	0,64
Настій пілок вишні 1 зливу	дм <sup>3</sup>	0,8
Коньяк	дм <sup>3</sup>	2,0
Ванілін 1:10	дм <sup>3</sup>	0,005
Колер	кг	0,2

(13) A  
(11) 34161  
(19) UA

Продовження рецептури настоянки "Азовська" на 100 л:

Цукровий сироп 65,8%-ний	дм <sup>3</sup>	0,15
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність купажу 40%об.

Витрата інгредієнтів на 100 л:

Компоненти	Кількість, кг
Перець запашний	0,04
Гілки вишневі	0,1
Коньяк міцністю 40-42 %об	2,0
Ванілін	0,0005
Колер	0,2
Цукор	0,13

В даній рецептурі як ароматичний компонент перцю запашного використано настій перцю запашного 1 і 2 зливу.

За даною рецептурою отримують гірку настоянку міцністю 40%об, прозору, світло-золотистого кольору, зі злегка пекучим смаком і округленим ароматом без виділення окремих інгредієнтів.

Недоліками цієї гіркої настоянки є невисокі органолептичні показники, а саме, пекучий смак та аромат без виділення окремих інгредієнтів, що погано запам'ятовується споживачем, при наявності великої кількості складних інгредієнтів.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення гіркої настоянки з високими органолептичними показниками, а саме, пряно-мускатним смаком з пряною гірчинкою та пряно-мускатним ароматом, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що гірка настоянка, яка має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, цукровий сироп 65,8%-ний та ароматичний компонент перцю запашного, згідно з винаходом, додатково містить ароматний спирт мускатного горіха, а як ароматичний компонент перцю запашного містить ароматний спирт перцю запашного при такому співвідношенні інгредієнтів в об. %:

ароматний спирт мускатного горіха	0,18-0,22
ароматний спирт перцю запашного	0,12-0,16
цукровий сироп 65,8%-ний	0,2-0,26
спирт етиловий ректифікований	40,5-42,5
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як ароматний спирт мускатного горіха та ароматний спирт перцю запашного, в гіркій настоянці створюється пряно-мускатний аромат, а завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як цукровий сироп 65,8%-ний разом зі спиртом етиловим ректифікованим і водою питною пом'якшеною, та завдяки смаковій дії ароматних спиртів мускатного горіха та перцю запашного, в гіркій

настоянці створюється пряно-мускатний смак з пряною гірчинкою.

Гірка настоянка готується у такій послідовності:

Спочатку готують сортировку з розрахунку на міцність близько 40 %об. - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки. Далі задають цукровий сироп 65,8 %-ний, попередньо розведений в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму, та перемішують. Після цього в купажний чан задають ароматний спирт мускатного горіха та ароматний спирт перцю запашного, заздалегідь виготовлені за загальновідомою технологією, ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторно визначають фізико-хімічні показники і органолептичні дані напою та в разі необхідності уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту.

Приклад конкретного виконання (див. таблицю, Приклад 3):

У купажний чан об'ємом 100 л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 41,5 л і воду питну пом'якшену в кількості 57,93 л та готують сортировку - водно-спиртову суміш, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля висотою 4 м із швидкістю фільтрації 40 дал/год. Після очисної обробки у довідний чан задають цукровий сироп 65,8 %-ний в кількості 0,23 л, попередньо розведений в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої із загального об'єму, та перемішують. Після цього в купажний чан задають ароматний спирт мускатного горіха в кількості 0,2 л та ароматний спирт перцю запашного в кількості 0,14 л, заздалегідь виготовлені за загальновідомою технологією. Потім розчин ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторно визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме, міцність купажу, та в разі необхідності уточнюють її, додаючи необхідну кількість спирту етилового ректифікованого залежно від температури навколишнього середовища. Проводять органолептичну оцінку готового напою. Готову продукцію відправляють на розлив.

За вказаною рецептурою отримують гірку настоянку з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %	40
загальний екстракт, гр/100 м <sup>3</sup>	0,5

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	безбарвний
смак	пряно-мускатний, з пряною гірчинкою
аромат	пряно-мускатний

Дегустаційна оцінка за 10-бальною системою - 9,5.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Гірка настоянка готується промисловим способом на базі наявного на лікєро-горілчаному підприємстві обладнання.

Інгредієнти на 100 л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
ароматний спирт мускатного горіха	л	0,16	0,18	0,2	0,22	0,24
ароматний спирт перцю запашного	л	0,1	0,12	0,14	0,16	0,18
цукровий сироп 65,8%-ний	л	0,18	0,2	0,23	0,26	0,28
спирт етиловий ректифікований	л	40,5	40,5	41,5	42,5	42,5
вода питна пом'якшена	л	59,06	59	57,93	56,86	56,8
Органолептичні показники:		Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
зовнішній вигляд			прозора рідина без сторонніх домішок і осаду			
колір				безбарвний		
смак		розріджений смак без прояву пряного аромату	помічено слабкий пряний присмак з легкою пряною гірчинкою	пряно-мускатний, з пряною гірчинкою	виражений пряно-мускатний, з пряною гірчинкою	сильний пряно-мускатний, із значною гірчиною
аромат		помічено легкий пряний аромат	легкий пряно-мускатний	пряно-мускатний	виразний пряно-мускатний	різкий пряний з мускатним відтінком
дегустаційна оцінка за 10-бальною шкалою		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9

---

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)  
 Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26  
 (044) 295-81-42, 295-61-97

---

Підписано до друку \_\_\_\_\_ 2001 р. Формат 60х84 1/8.  
 Обсяг \_\_\_\_\_ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. \_\_\_\_\_

---

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.  
 (044) 268-25-22

---