



УКРАЇНА

(19) UA (11) 34259 (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 "КЛАСИК - БРЕНДІ"

(21) 99063423

(22) 18.06.1999

(24) 15.02.2001

(33) UA

(46) 15.02.2001, Бюл. № 1, 2001 р.

(72) Лещинський Олександр Олегович, Біло-  
церковець Лариса Михайлівна(73) Лещинський Олександр Олегович, Приватна  
фірма Науково-виробниче підприємство "Пищевые  
продукты" Мультимикс"(57) Гірка настоянка, що має у своєму складі вод-  
но-спиртову суміш, колер, цукровміщуючий таароматичний інгредієнти, яка **відрізняється тим**,  
що як цукровміщуючий інгредієнт містить глюкозу,  
а як ароматичний інгредієнт містить есенцію "Бре-  
нді" при такому вмісті інгредієнтів на 100 л готово-  
го напою:

глюкоза, кг	0,12-0,16;
есенція "Брендi", л	0,002-0,006;
колер, кг	0,02-0,04;
водно-спиртова суміш із розрахунком на міцність 40% об, л	решта.

Винахід відноситься до харчової промис-  
ловості, а саме до лікєро-горілочного виробниц-  
тва, до складів гірких настоянок.

Відома гірка настоянка «Славутич» (див. "Ре-  
цептуры ликеро-водочных изделий и водок". -  
Москва, 1981 г. - С. 224), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Настій «Славу- тич» 1 зливу	дм <sup>3</sup>	0,45
Коньяк	дм <sup>3</sup>	0,4
Перуанське мас- ло 1:10	дм <sup>3</sup>	0,01
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм <sup>3</sup>	0,57
Колер	кг	0,15
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна по- м'якшена	дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність купажу 40% об

Витрати інгредієнтів на 100 л:

Компоненти	Кількість, кг
Для приготування настою «Славутич»:	
Звіробій звичайний (квіти та листя)	0,003
Коріандр посівний (плоди)	0,003
Кардамон (плоди)	0,002
Мускатний горіх (плоди)	0,002
Шипшина (плоди)	0,008

Березові бруньки	0,05
Чебрець (листя й квіти)	0,002
Загалом:	0,07
Коньяк міцністю 40-42% об	0,4
Перуанське масло	0,001
Цукор	0,5
Колер	0,15

По даній рецептурі отримують гірку настоянку  
міцністю 40% об, прозору, світло-коричневого ко-  
льору, із трохи пекучим гірким смаком і округ-  
леним без виділення ароматом.

Недоліками цієї гіркої настоянки є низькі ор-  
ганолептичні показники, а саме пекучий і гіркий  
смак, що обмежує попит споживачів, а також не-  
визначений без вираження конкретних тонів.

Найбільш близькою за складом є гірка на-  
стоянка «Старка» (див. "Рецептуры ликеро-водоч-  
ных изделий и водок". - Москва, 1981 г. - С. 227),  
яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця Вимірювання	Кількість
Настій «Старка» 1 зливу	дм <sup>3</sup>	2,4
Портвейн	дм <sup>3</sup>	10,0
Коньяк	дм <sup>3</sup>	5,0
Ванілін 1:10	дм <sup>3</sup>	0,001
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм <sup>3</sup>	1,0
Колер	кг	0,09
спирт етиловий рек-	дм <sup>3</sup>	з розрахун-

(19) UA (11) 34259 (13) A

тифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена		ку на міцність купажу 43% об
--	--	------------------------------

Витрата інгредієнтів на 100 л:

Компоненти	Кількість, кг
Для приготування настою:	
Листя яблунь Розмарин	0,22
Листя груш Олександр Бере	0,08
Загалом:	0,3
Портвейн білий міцністю 18-19% об	10,0
Коньяк міцністю 40-42% об	5,0
Ванілін	0,0001
Цукор	0,87
Колер	0,09

В даній рецептурі як цукровміщуючий компонент використано цукровий сироп 65,8%-ний, а як ароматичні компоненти - настій «Старка», ванілін, коньяк і портвейн.

По даній рецептурі отримують гірку настоянку міцністю 43% об, прозору, світло-коричневого кольору, із трохи пекучим смаком і складним ароматом із виділеним ароматом коньяку.

Недоліками цієї гіркої настоянки є невисокі органолептичні показники, а саме пекучий смак, що зменшує кількість споживачів, та невизначений аромат із виділенням загальновідомого аромату коньяку, при наявності великої кількості інших інгредієнтів.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення гіркої настоянки з високими органолептичними показниками, а саме світло-коричневого кольору, із смаком без пекучої горілкової гіркоти та своєрідним ароматом напою Бренді, шляхом підбору інгредієнтів необхідної якості в потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що гірка настоянка, яка має у своєму складі водно-спиртову суміш, колер, цукровміщуючий та ароматичний інгредієнти, згідно винаходу як цукровміщуючий інгредієнт містить глюкозу, а як ароматичний інгредієнт містить есенцію «Бренді» при такому вмісті інгредієнтів на 100 л готового напою:

глюкоза, кг	0,12 - 0,16;
есенція «Бренді», л	0,002 - 0,006;
колер, кг	0,02 - 0,04;
водно-спиртова суміш	решта.
із розрахунку на міцність 40% об, л	

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як глюкоза разом із спиртом етиловим ректифікованим і водою питною пом'якшеною, доданими у вигляді водно-спиртової суміші, у смаку гіркої настоянки зникає пекуча горілка гіркоти і з'являються специфічні тони, а при додаванні до цієї суміші ароматичних інгредієнтів, таких як есенція «Бренді», в гіркій настоянці створюється своєрідний аромат напою Бренді. Додавання ко-

леру в експериментальне визначенні кількості надає напою приємного золотисто-жовтого кольору.

Гірка настоянка готується у такій послідовності:

Спочатку готують сортировку з розрахунку на міцність біля 40% об - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки. Далі послідовно задають глюкозу, колер і есенцію «Бренді», попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої із загального об'єму, і перемішують. Купаж ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторно визначають фізико-хімічні показники й 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 41,8 л і воду питну пом'якшену в кількості 58,03 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 доводний чан послідовно задають глюкозу в кількості 0,14 кг, колер в кількості 0,03 кг і есенцію «Бренді» марки D4466 фірми «Буш Боак Аллен» (Великобританія) в кількості 0,004 л, попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої із загального об'єму, і перемішують. 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 в залежності від температури навколишнього середовища. Проводять органолептичну оцінку готового напою. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаній рецептурі 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	золотисто-жовтий;
смак	без пекучої горілкової гіркоти;
аромат	своєрідний аромат напою бренді.

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі – 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-горілконому підприємстві обладнання.

Таблиця

Інгредієнти на 100 л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Глюкоза	кг	0,1	0,12	0,14	0,16	0,18
есенція «Бренді»	л	0,001	0,002	0,004	0,006	0,007
колер	кг	0,01	0,02	0,03	0,04	0,05
спирт етиловий ректифікований	л	40,8	40,8	41,8	42,8	42,8
вода питна пом'якшена	л	59,089	59,058	58,026	56,994	56,963
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд			прозора рідина без сторонніх домішок і осаду			
колір		жовтуватий	золотисте-жовтий	золотисто-жовтий	золотисто-жовтий	світло-коричневий
смак		горілчаний, з пекучою гіркотою	горілчаний, зникає пекуча гіркота	без пекучої горілчаної гіркоти	без пекучої горілчаної гіркоти	трохи солодкуватий, що не пасує гіркій настоянці
аромат		характерний горілчаний	горілчаний, з'являються характерні тони бренді	своєрідний аромат напою бренді	сильний аромат напою бренді	різкий аромат напою бренді
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		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

---