



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 33579

(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-РОМ"

(21) 99031359

(22) 12.03.1999

(24) 15.02.2001

(33) UA

(46) 15.02.2001, Бюл. № 1, 2001 р.

(72) Білоцерковець Лариса Михайлівна, Лещинський Олександр Олегович

(73) Лещинський Олександр Олегович, Приватна фірма Науково-виробниче підприємство "Пищевые продукты "Мультимикс"

(57) Гірка настоянка, яка має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, ароматичний ромовий компонент та цукровміщуючий компонент, яка відрізняється тим, що як ароматичний ромовий компонент містить есенцію ро-му, а як цукровміщуючий компонент містить глюкозу при такому співвідношенні інгредієнтів в об%:

есенція рома	0,003-0,007
глюкоза	0,05-0,09
спирт етиловий ректифікований	40,8-42,8
вода питна пом'якшена	решта

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

Відома гірка настоянка "Старка" (див. Рецепт-ури лікєро-горілочних напоїв і горілок. - Київ, 1994. - С. 200), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
настій "Старка" 1 зливу	дм ³	2,4
портвейн	дм ³	10,0
коньяк	дм ³	5,0
спиртовий розчин ваніліну 1:10	дм ³	0,001
цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	1,0
колер	кг	0,09
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку 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
портвейн білий міцністю 40-42% об.	10,0
коньяк міцністю 40-42% об	5,0
ванілін	0,0001

цукор	0,87
колер	0,09

За даною рецептурою отримують гірку настоянку міцністю 43 %об., прозору, світло-коричневого кольору, зі злегка пекучим смаком і складним ароматом з виділенням аромату коньяку.

Недоліками цієї гіркої настоянки є низькі органолептичні показники, а саме, пекучий смак, що обмежує попит споживачів, та аромат лише одного з присутніх дорогих та трудомістких компонентів.

Найбільш близькою за складом є гірка настоянка "Советский Ром" (див. Рецепт-ури ликєро-водочних изделий и водок. - Москва, 1981. - С. 226), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
спирт ромовий міцністю не нижче 48% об.	дм ³	70,3
чорносливовий морс 1 зливу	дм ³	2,0
цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	2,07
колер	кг	0,12
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 45% об.

(19) UA (11) 33579 (13) A

Витрата інгредієнтів на 100 л:

Компоненти	Кількість, кг
спирт ромовий 5-річної витримки 48%-ний (л)	70,3
чорнослив	1,15
цукор	1,8
колер	0,12

Як ароматичний компонент рому тут використано спирт ромовий міцністю не менше 48%об, а як цукровміщуючий компонент - цукровий сироп 65,8%-ний.

За даною рецептурою отримують гірку настоянку міцністю 45% об., прозору, золотисто-жовтого кольору, з характерним ромовим, трохи пекучим смаком і специфічним ромовим ароматом.

Недоліками цієї гіркої настоянки є невисокі органолептичні показники, а саме, пекучий смак, що обмежує попит споживачів, при великій кількості використаних дорогих та трудомістких компонентів.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення гіркої настоянки з високими органолептичними показниками, а саме, солодкуватим смаком без пекучої горілкової гіркоти та натуральним ромовим ароматом, шляхом підбору невеликої кількості дешевих у виробництві інгредієнтів.

Поставлена задача вирішується тим, що гірка настоянка має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, ароматичний ромовий компонент та цукровміщуючий компонент, яка згідно з винаходом, як ароматичний ромовий компонент містить есенцію рому, а як цукровміщуючий компонент містить глюкозу при такому співвідношенні інгредієнтів в об. %:

есенція рома	0,003-0,007
глюкоза	0,05 0,09
спирт етиловий ректифікований	40,8-42,8
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як цукровміщуючий компонент - глюкоза, разом зі спиртом етиловим ректифікованим та водою питною пом'якшеною в гіркій настоянці створюється солодкуватий смак без пекучої гіркоти, а завдяки присутності ромового компоненту - есенції рома, виникає натуральний ромовий аромат. При приготуванні напою використовують мінімальну кількість компонентів, які не трудомісткі, недорогі та зручні в технології приготування.

При приготуванні гіркої настоянки використовують такі інгредієнти:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962;
- вода питна за ГОСТ 2874 з жорсткістю до 1 мг-екв/дм³ для натуральної непом'якшеної води;
- вугілля активоване марки БАУ за ГОСТ 6217 для очистки;
- глюкоза за ГОСТ 975-88;
- есенція рома згідно з чинними ДСТУ та нормативними документами.

Гірка настоянка готується за такою послідовністю:

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 глюкозу, попередньо розведену в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої із загального об'єму, та перемішують. Після цього задають есенцію рома, також розведену в 10-кратній кількості очищеної сортировки із загального об'єму. Купаж 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 41,8 л і воду питну пом'якшену в кількості 58,13 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 вносять глюкозу в кількості 0,07 кг, попередньо розведену в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої із загального об'єму, та перемішують. Після цього задають есенцію рома в кількості 0,005 л, також розведену в 10-кратній кількості очищеної сортировки із загального об'єму. 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.

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

міцність, % 40

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд прозора рідина
колір безбарвний
смак солодкуватий, без пекучої горілкової гіркоти
аромат натуральний ромовий

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 лікero-горілково-му підприємстві обладнання.

Таблиця

Інгредієнти на 100 л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
есенція рома	л	0,002	0,003	0,005	0,007	0,008
глюкоза	кг	0,04	0,05	0,07	0,09	0,1
спирт етиловий ректифікований	л	40,8	40,8	41,8	42,8	42,8
вода питна пом'якшена	л	59,158	59,147	58,125	57,103	57,092
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд		прозора рідина без сторонніх домішок і осаду				
колір				безбарвний		
смак		горілчаний, з пекучою горілкою	без пекучої горілкою	трохи солодкуватий, без горілкою	солодкуватий, без горілкою	солодкий, негармонійний
аромат		горілчаний	горілчаний з легким ромовим відтінком	натуральний ромовий	виразний ромовий	нав'язливий ромовий
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 60x84 1/8.
 Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

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