



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 31534

(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 "ЛИПОВА АРОМАТНА"

(21) 98094967

(22) 22.09.1998

(24) 15.12.2000

(33) UA

(46) 15.12.2000, Бюл. № 7, 2000 р.

(72) Мазур Віктор Петрович, Таловер Володимир
Адиславович, Щепілов Валерій Олександрович,
Копичко Олена Андріївна, Стрижак Валентина Пе-
трівна, Вінгаль Валентина Олександрівна(73) Мазур Віктор Петрович, Таловер Володимир
Адиславович(57) Гірка настоянка, має у своєму складі спирт
етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену,

ароматний спирт квітів липи та цукровміщуючий
компонент, яка **відрізняється** тим, що додатково
містить ароматизатор - ромову есенцію, а як цук-
ровміщуючий компонент містить цукровий сироп
65,8%-ний при такому співвідношенні інгредієнт-
тів в об%:

ароматний спирт квітів липи	0,2-0,3
ромова есенція	0,0008- 0,0012
цукровий сироп 65,8%-ний	0,18-0,28
спирт етиловий ректифікова- ний	40,6-42,5
вода питна пом'якшена	решта

Винахід відноситься до харчової промислови-
сті, а саме: до лікєро-горілчаного виробництва, до
складів гірких настоянок.

Відома гірка настоянка "Галицька" (див.: Ре-
цептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок. - Київ,
1994. - С. 147), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
настій прополісу 1 і 2 зливу	дм ³	0,1
настій звіробію 1 і 2 зливу	дм ³	1,0
настій лимонника (листя) 1 зливу	дм ³	1,0
настій липового цвіту 1 зливу	дм ³	0,5
настій ромашки 1 зливу	дм ³	0,2
настій горіха воло- ського молочно- воскової стиглості	дм ³	1,0
цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	0,575
спирт етиловий ре- ктифікований вищої очистки та вода пи- тна пом'якшена	дм ³	з розрахун- ку на міц- ність купа- жу 40% об

Витрата Інгредієнтів на 100 л:

Компоненти	Кількість, кг
прополіс	0,0112
звіробій звичайний	0,067
лимонник (листя)	0,13
липа (цвіт)	0,0313
ромашка лікарська	0,0143
горіх волоський молочно-воскової стиглості	0,0715
цукор	0,5

За даною рецептурою отримують гірку настоя-
нку міцністю 40% об, прозору, світло-коричневого
кольору, із злегка пекучим смаком і округленим
ароматом без виділення окремих інгредієнтів.

Недоліками цієї гіркої настоянки є низькі орга-
нолептичні показники, а саме: пекучий смак, що
обмежує споживчі якості, та невизначений аромат.

Найбільш близькою за складом є гірка настоя-
нка "Златокрай" (див.: Рецептури лікєро-горілча-
них напоїв і горілок. - Київ, 1994. - С. 159), яка вмі-
щує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кількість
ароматний спирт липи	дм ³	0,23
мед	дм ³	0,1
спирт етиловий ректи- фікований вищої очис- тки та вода питна пом'я- кшена	дм ³	з розрахун- ку на міц- ність купажу 40% об

(19) UA (11) 31534 (13) A

Витрата інгредієнтів на 100 л:

Компоненти	Кількість, кг
липа (цвіт)	0,02
мед	0,1

За даною рецептурою отримують гірку настоянку міцністю 40% об, прозору, безбарвну, з м'яким смаком і ароматом липи.

Недоліками цієї гіркої настоянки є невисокі органолептичні показники, а саме: невизначений смак і монотонний аромат лише одного з присутніх інгредієнтів - липи.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення гіркої настоянки з високими органолептичними показниками, а саме: зі смаком без пекучої горілчаної гіркоти та ароматом квітухого різнотрав'я, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що гірка настоянка, має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, ароматний спирт квітів липи та цукровмісний компонент, яка згідно з винаходом додатково містить ароматизатор - ромову есенцію, а як цукровмісний компонент містить цукровий сироп 65,8%-ний при такому співвідношенні інгредієнтів в 06%:

ароматний спирт квітів липи	0,2-0,3
ромову есенцію	0,0008- 0,0012
цукровий сироп 65,8%-ний	0,18-0,28
спирт етиловий ректифікований	40,6-42,5
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як цукровий сироп 65,8%-ний разом зі спиртом етиловим ректифікованим у смаку зникає різка пекуча гіркота, а завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як ароматний спирт квітів липи та ароматизатору - ромової есенції в гіркій настоянці створюється неповторний аромат квітухого різнотрав'я.

При приготуванні гіркої настоянки використовують такі інгредієнти:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962-67;
- воду питну за ГОСТ 2874-82 з жорсткістю до 1 мг-екв/дм³ для натуральної непом'якшеної води;
- цукор-пісок за ДСТУ 2316-93;
- вугілля активоване марки БАУ-А за ГОСТ 6217-74 для очистки;
- ароматний спирт квітів липи та ромову есенцію - згідно з діючими ДСТУ та нормативними документами.

Гірка настоянка готується у такій послідовності:

Спочатку готують сортувалку міцністю біля 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 сортувалки з загального об'єму. Після цього купаж перемішують і задають ароматний спирт квітів липи, і далі - ромову есен-

цію, також попередньо розведену в 10-кратній кількості очищеної сортувалки з 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 41,55 л і воду питну пом'якшену в кількості 57,97 л та готують сортувалку - 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 вносять цукровий сироп 65,8%-ний в кількості 0,18 л, попередньо розведений в 10-кратній кількості очищеної сортувалки з загального об'єму. Після цього купаж перемішують і задають ароматний спирт квітів липи в кількості 0,2 л, і далі - ромову есенцію в кількості 0,0008 л, також попередньо розведену в 10-кратній кількості очищеної сортувалки з 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
лужність, об'єм соляної кислоти (HCl) 0,1 моль/дм ³ , що пішов на титрування 100 см ³ гіркої настоянки, см ³ , не більше	3,5
масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів (3:1) в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	4,0
масова концентрація ефірів у перерахунку на оцтово-етиловий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	30,0
об'ємна частка метилового спирту в розрахунку на безводний спирт, %, не більше	0,05
та з такими органолептичними показниками:	
зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	безбарвний
смак	без пекучої горілчаної гіркоти
аромат	квітухого різнотрав'я
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.

Таблиця

Інгредієнти на 1000 дал	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
ароматний спирт квітів липи	л	0,18	0,2	0,25	0,3	0,32
ромово есенція	кг	0,0006	0,0008	0,001	0,0012	0,0014
цукровий сироп 65,8%-ний	л	0,15	0,18	0,23	0,28	0,31
спирт етиловий ректифікований	л	40,6	40,6	41,55	42,5	42,5
вода питна пом'якшена	л	59,0694	59,0192	57,969	56,9188	56,8686
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд	прозора рідина без сторонніх домішок і осаду					
колір	безбарвний					
смак	горілчаний, з пекучою гіркотою	горілчаний, без пекучої гіркоти	без пекучої горілкової гіркоти	без пекучої гіркоти	солодкуватий, без пекучої гіркоти	
аромат	горілчаний	помічено квітковий аромат	квітухого різнотрав'я	сильний аромат квітухого різнотрав'я	навіязливий квітковий аромат	
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 _____ 2002 р. Формат 60x84 1/8.
 Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 35 прим. Зам. _____

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