



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 23674

(13) C2

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) ПІРКА НАСТОЯНКА "ЛУГАНСЬКА ЮВІЛЕЙНА"

1

2

(21) 96114373

(22) 21 11 1996

(24) 15 07 2002

(46) 15 07 2002, Бюл. № 7, 2002 р

(72) Запорожцев Олександр Петрович, Єфремова
Ольга Василівна, Гапанович Іван Ілліч, Авершина
Зоя Федорівна, Алімова Тетяна Василівна

(73) Луганський лікєро-горілочний завод

(56) Рецептури лікєро-водочних изделий и водок
– М. Легкая и пищевая промышленность 1981 –
с. 211(57) Горькая настойка, содержащая ароматный
спирт лимонного масла, сахаросодержащий про-
дукт, спирт этиловый ректификованный высшей
очистки и воду, отличающийся тем, что дополни-тельно содержит ароматный спирт веток шипов-
ника, ароматный спирт веток боярышника, а в ка-
честве сахаросодержащего продукта содержит
мед при следующем соотношении ингредиентов, в
мас. %

| | |
|--|-----------|
| ароматный спирт веток ши- повника | 1-3 |
| ароматный спирт веток боярышника | 1-3 |
| ароматный спирт лимонно- го масла | 0,1-0,3 |
| мед | 0,05-0,11 |
| спирт этиловый ректифико- ванный высшей очистки | 34,0-39,7 |
| вода | остальное |

Изобретение относится к пищевой промышлен-
ности, а именно, к ликеро-водочному произ-
водству, к составам крепких напитков – горьким
настойкам. Наиболее близкой по составу является
горькая настойка «Дар по виена» содержащая на
1000 дал в кг

| | |
|--|--|
| ароматный спирт лимон- ного масла | 150,0 |
| ароматный спирт апель- синового масла | 63,0 |
| сахарный сироп 65,8%- ный | 57,0 |
| спирт этиловый ректифи- кованный высшей очистки и вода | по расчету на крепость купажа 40% об |

При этом расход ингредиентов на 1000 дал
, кг

| | |
|--------------------|------|
| лимонное масло | 1,0 |
| апельсиновое масло | 0,5 |
| сахар | 50,0 |

Полученная по указанной рецептуре горькая
настойка крепостью 40% об, бесцветная, вкус
слегка жгучий, аромат цитрусовый

Горькая настойка не несет целебных для здо-
ровья человека компонентов

Недостатком указанного напитка являются не-
высокие органолептические показатели, а именно
жгучий вкус, при общеизвестном цитрусовом аро-
мате. При этом напиток не несет элементов це-

лебности в своем составе

Задачей, на которую направлено изобретение,
является создание крепкого алкогольного напитка
- горькой настойки, обладающей высокими ориги-
нальными органолептическими свойствами с эле-
ментами целебности, путем подбора компонен-
тов в соответствующих дозах

Поставленная задача решается тем, что со-
став горькой настойки, содержащий ароматный
спирт лимонного масла, сахаросодержащий про-
дукт, спирт этиловый ректификованный высшей
очистки и воду, согласно изобретению дополни-
тельно содержит ароматный спирт веток шипов-
ника, ароматный спирт веток боярышника, а в ка-
честве сахаросодержащего продукта содержит
мед при следующем соотношении ингредиентов в
мас. %

| | |
|--|-----------|
| ароматный спирт веток шипов- ника | 1-3 |
| ароматный спирт веток боя- рышника | 1-3 |
| ароматный спирт лимонного масла | 0,1-0,3 |
| мед | 0,05-0,11 |
| спирт этиловый ректификован- ный высшей очистки | 34,0-39,7 |
| вода | остальное |

Благодаря сочетанию компонентов в указан-
ных дозах получается горькая настойка крепостью
40% об, бесцветная с вкусом мягким без горечи и

(13) C2

(11) 23674

(19) UA

тонким коньячно-цитронным ароматом. Дегустационная оценка напитка 9,2 балла по 10-ти бальной системе.

Именно сочетание ароматных спиртов веток шиповника, боярышника и лимонного масла позволяет достичь оригинальных высоких органолептических показателей и обогатить горькую настойку элементами целебности, а именно органическими кислотами, витаминами, особенно аскорбиновой кислотой, флавоноидами, дубильными веществами и т.д., которые способствуют улучшению обмена веществ и улучшению пищеварения.

Горькая настойка готовится следующим образом:

Предварительно приготовленные по известной технологии ароматные спирты веток шиповника, боярышника и лимонного масла крепостью 80% об. в необходимых по рецептуре количествах задаются в купажный чан, где находится рецептурное количество спирта этилового ректификованного высшей очистки. Туда же в купажный чан задается предварительно приготовленный водный раствор меда, в котором используют 1/10 часть воды из расчетного количества. Затем доводят

объем водой до 100л. Проверяют лабораторные градусность напитка. Все содержимое купажного чана тщательно перемешивают и выдерживают для ассимиляции 12 часов. После этого подают на фильтр-пресс и фильтруют. Полученную горькую настойку разливают в тару.

Пример конкретного приготовления

В купажный чан емкостью 100л задают спирт этиловый ректификованный высшей очистки (при $t=20^{\circ}\text{C}$) в количестве 36,85л. Туда же вводится ароматный спирт веток шиповника в количестве 2л и ароматный спирт веток боярышника в количестве 2л и ароматный спирт лимонного масла в количестве 0,2л. Затем вводится водный раствор меда, взятого в количестве 0,08кг. Раствор готовится из расчетного количества воды в соотношении мед/вода 1/10.

В результате получается горькая настойка 40% об., бесцветная, вкус мягкий без горечи, с тонким коньячно-цитронным ароматом. Дегустационная оценка 9,2 балла.

Аналогично описанному примеру было проведено еще ряд вариантов и занесены в таблицу с указанием получаемого технического результата.

| Примеры ингредиентов на 100л | Пример 1 | Пример 2 | Пример 3 | Пример 4 | Пример 5 |
|---|--|--|---|--|---|
| ароматный спирт веток шиповника (л) | 0,8 | 1 | 2 | 3 | 3,2 |
| ароматный спирт веток боярышника (л) | 0,8 | 1 | 2 | 3 | 3,2 |
| ароматный спирт лимонного масла (л) | 0,08 | од | 0,2 | 0,3 | 0,32 |
| мед (кг) | 0,04 | 0,05 | 0,08 | 0,11 | 0,12 |
| спирт этиловый ректификованный высшей очистки | 33,0 | 34,0 | 36,85 | 39,7 | 40,7 |
| вода | 54,0 | 55,0 | 58,87 | 62,74 | 63,74 |
| выводы | вкус разлаженный, не проявляется коньячно-цитронный аромат | вкус мягкий, без горечи, слабо выражен коньячно-цитронный аромат | вкус мягкий, без горечи, ярко выражен коньячно-цитронный аромат | вкус мягкий, без горечи, прямо выражен коньячно-цитронный аромат | вкус разлаженный, резко выражен коньячно-цитронный аромат |
| Дегустационный балл по 10-ти бальной системе | 8,2 | 9,0 | 9,2 | 8,9 | 8,0 |

ДП «Український інститут промислової власності» (Укрпатент)

вул. Сим'ї Хохлових, 15, м. Київ, 04119, Україна

(044) 456 – 20 – 90

ТОВ «Міжнародний науковий комітет»

вул. Артема, 77, м. Київ, 04050, Україна

(044) 216 – 32 – 71