

Винахід належить до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілочного виробництва, і може бути використаний для виготовлення міцних напоїв.

Відома гірка настоянка "Артеміда з клюкою, що містить спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду питну пом'якшену, цукор, лимонну кислоту і ароматизатор, при цьому вона містить барвник червоний, а як ароматизатор - ароматизатор „Клюква", при наступному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал: цукор 40,0-50,0, ароматизатор „Клюква" 5,3-6,7, лимонна кислота 6,2-7,8, барвник червоний 0,18-0,22, суміш спирту етилового ректифікованого вищої очистки і води питної пом'якшеної з розрахунку на міцність купажу 40% об. л - решта.

За зазначеною рецептурою одержують настоянку гірку з пом'якшеним смаком і ароматом журавлини. Проте, саме ця настоянка гірка має недостатньо високі органолептичні властивості.

Відомі алкогольні напої, які містять настій рослинної сировини, добавки і водно-спиртову сировину, наприклад, гіркі настоянки "Ворскла", "Галицька". [Див. "Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок", Київ. 1994р. стор. 145, 147]. Ці гірки настоянки мають недостатні тонізуючі властивості та неоригінальний зовнішній вигляд.

Найбільш близькою композицією інгредієнтів для настоянки гіркої є композиція, що містить цукор, ароматичний компонент, лимонну кислоту, синтетичні харчові барвники Червоний 06071 та Червоний 06075 фірми "ЕТОЛ", а як ароматичний компонент, містить ароматизатор харчовий 3362410 Журавлина фірми "Фрутаром ЛТД", при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал: лимонна кислота 0,3-0,5, синтетичний харчовий барвник Червоний 06071 "ЕТОЛ" 0,5-0,7, синтетичний харчовий барвник Червоний 06075 фірми "ЕТОЛ" 0,5-0,7, 3362410 Журавлина фірми "Фрутаром ЛТД" 0,8-1,2, водно-спиртову суміш з спирту етилового ректифікованого вищої очистки і питної підготовленої води з розрахунку на міцність купажу 38% об. – решта [UA64545, 16.02.2004].

Недоліком такої композиції є недостатньо високі органолептичні показники, зайве кислий смак.

В основу винаходу, що заявляється, поставлене завдання розробити композицію інгредієнтів для настоянки гіркої, в якій за рахунок введення лопаткових інгредієнтів та відмови від декількох інших інгредієнтів забезпечити покращення органолептичних властивостей без зміни класичної міцності напою.

Поставлене завдання вирішується наступним чином

У відомій композиції інгредієнтів для настоянки гіркої, що містить цукор, ароматизатор вміщуючий журавлину, кислоту лимонну, барвник харчовий Червоний (Е 124) фірми "ЕТОЛ", спирт етиловий ректифікований та воду питну підготовлену, згідно з винаходом, що заявляється, настоянка додатково містить розчин ваніліну, а як ароматизатор вміщуючий журавлину використаний ароматизатор рідкий Журавлина 02533 фірми "ЕТОЛ", при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту: ароматизатор рідкий Журавлина 02533 фірми "ЕТОЛ" 0,7-1,3, цукор 49,0-54,0, лимонна кислота 2,4-3,0, ванілін 0,008-0,015, синтетичний харчовий барвник (Е 124) 06071 фірми "ЕТОЛ" 0,4-0,80, спирт етиловий ректифікований та вода питна підготовлена з розрахунку на міцність купажу 40% об. – решта.

Для приготування заявленої композиції використовують такі інгредієнти:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки згідно з ГОСТ 5962;
- воду питну згідно з ГОСТ 2874 підготовлену;
- цукор згідно з ДСТУ 2316 (ГОСТ 21);
- кислоту лимонну згідно з ГОСТ 908;
- синтетичний харчовий барвник (Е 124) 06071 фірми "ЕТОЛ", Словенія згідно з пієнічним висновком №5.10/32005 від 06.09.2002 р.

Настоянку гірку, з використанням заявленої композиції інгредієнтів, готують таким чином.

Підготовлену питну воду, яка пройшла стадію очистки і відповідає вимогам ГОСТ 2874, змішують із спиртом ректифікованим вищої очистки в безперервно діючій автоматизованій установці приготування водно-спиртових розчинів. Приготована водно-спиртова суміш надходить до напірної ємності і звідти самопливом направляється на фільтрацію, спочатку на попереднє фільтрування через пісочні фільтри, а потім, через колонки з активним вугіллям. Оброблену активованим вугіллям настоянку гірку направляють на заключне фільтрування на пісочних фільтрах. Відфільтровану на пісочних фільтрах настоянку гірку направляють в збірник для готової продукції і додають рецептурну кількість інгредієнтів: ароматизатор рідкий Журавлина 02533 фірми "ЕТОЛ", лимонну кислоту та синтетичний харчовий барвник червоний (124) 06071 фірми "ЕТОЛ".

Після нього перевіряють міцність отриманої таким чином настоянки гіркої і, в разі необхідності, доводять міцність до 40% об.

Готову настоянку фільтрують на контрольних фільтрах і розливають у пляшки.

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

| | |
|---------------------------|-------------|
| міцність, % | 40 |
| інтенсивність забарвлення | 0,220-0,350 |

Та з такими органолептичними показниками

| | |
|----------------------|-------------------|
| зовнішній вид, колір | світло-червоний |
| смак | м'який, журавлини |
| аромат | журавлини |

Дегустаційна оцінка за 10-бальною системою – 9,8.

Було проведено рад випробувань, їх результати занесені в таблицю. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Таблиця

| Інгредієнти на 1000 дал | Одиниця виміру | Приклад 1 | Приклад 2 | Приклад 3 | Приклад 4 | Приклад 5 |
|--|----------------|--|----------------|-----------------------------|----------------|------------|
| ароматизатор рідкий Журавлина 02533 фірми „ЕТОЛ” | л | 0,6 | 0,8 | 1,1 | 1,2 | 1,4 |
| цукор | кг | 47,0 | 49,0 | 51,0 | 54,0 | 55,0 |
| лимонна кислота | кг | 2,2 | 2,3 | 2,7 | 3,0 | 3,2 |
| ванілін | кг | 0,006 | 0,008 | 0,012 | 0,015 | 0,017 |
| синтетичний харчовий барвник Червоний (Е 124) 06071 фірми „ЕТОЛ” | кг | 0,3 | 0,4 | 0,7 | 0,8 | 0,9 |
| Спирт етиловий ректифікований та вода питна підготовлена | л | решта | решта | решта | решта | решта |
| Органолептичні показники: | | | | | | |
| зовнішній вигляд | | прозора рідина без сторонніх домішок і осаду | | | | |
| колір | | світло-червоний | | | | |
| смак | | злегка пекучий | злегка пекучий | злегка пекучий, терпкуватий | злегка пекучий | терпкий |
| аромат | | журавлинний | журавлинний | журавлинний | журавлинний | кислуватий |
| дегустаційна оцінка по 10-бальній системі | | 9,4 | 9,7 | 9,8 | 9,7 | 9,4 |