



УКРАЇНА

(19) UA (11) 37955 (13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) ГІРКА НАСТОЯНКА "ЧОРТКІВСЬКА ОРИГІНАЛЬНА"

(21) 2000052635

(22) 10.05.2000

(24) 15.05.2001

(33) UA

(46) 15.05.2001, Бюл. № 4, 2001 р.

(72) Баранов Валентин Володимирович, Даньчак Роман Адамович, Федорчук Наталія Григорівна, Золотічна Наталія Богданівна, Федорейко Любов Романівна

(73) Чортківський лікєро-горілчаний завод

(57) Гірка настоянка, що має у своєму складі водно-спиртову суміш, ароматний спирт гілок чорної смородини та цукровий сироп 65,8%-ний, яка від-

різняється тим, що додатково містить ароматизатор D2969 фірми «Буш Боак Аллен» при такому співвідношенні інгредієнтів на 100 л готового продукту:

ароматний спирт гілок чорної смородини, л	0,15-0,25
ароматизатор D2969 фірми «Буш Боак Аллен», кг	0,015-0,025
цукровий сироп 65,8%-ний, л	0,07-0,13
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 40 %об	решта

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

Відома гірка настоянка «Град Чернігів» (див. "Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994 р, ст. 149), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт гілок чорної смородини та ароматний спирт коріандру	дм <sup>3</sup>	2,1
настій чаполочі	дм <sup>3</sup>	1,856
настій чебрецю	дм <sup>3</sup>	0,105
настій звіробою	дм <sup>3</sup>	0,3
цукровий сироп 65,8%-ний	дм <sup>3</sup>	1,15
лимонна кислота	кг	0,002
колер	кг	0,15
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність купажу 40 %об

Витрата інгредієнтів на 100 л:

Компоненти	Кількість
свіжі гілки чорної смородини, або сушені гілки чорної смородини	0,5
коріандр посівний (плоди)	0,4
чаполоч (надземна частина)	0,02
	0,058

чебрець (листя і квіти)	0,005
звіробій (листя і квіти)	0,02
цукор	1,0
лимонна кислота	0,002
колер	0,15

По даній рецептурі отримують гірку настоянку міцністю 40 %об, прозору світло-коричневого кольору, з м'яким смаком і складним ароматом.

Недоліками цієї гіркої настоянки є недостатні органолептичні показники, а саме невизначений складний аромат, що погано запам'ятовується споживачем.

Найбільш близькою за складом є гірка настоянка «Маріупольська особлива» (див. "Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994 р, ст. 177), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
настій гілок чорної смородини і зливу	дм <sup>3</sup>	0,5
настій материнки 1 і 2 зливу	дм <sup>3</sup>	0,075
настій гвоздики 1 і 2 зливу	дм <sup>3</sup>	0,16
цукровий сироп 65,8%-ний	дм <sup>3</sup>	0,17
колер	кг	0,2
лимонна кислота	кг	0,002
спирт етиловий ректифікований вищої	дм <sup>3</sup>	3 розрахунку на міц-

(19) UA (11) 37955 (13) A

очистки та вода питна пом'якшена	ніть купажу 40 %об
----------------------------------	--------------------

Витрата інгредієнтів на 100 л:

Компоненти	Кількість, кг
гілки чорної смородини	0,0625
материнка звичайна	0,005
гвоздика	0,01
цукор	0,148
колер	0,2
лимонна кислота	0,002

По даній рецептурі отримують гірку настоянку міцністю 40 %об, прозору, світло-коричневого кольору, з злегка пекучим смаком і складним ароматом.

Недоліками цієї гіркої настоянки є невисокі органолептичні показники, а саме пекучий смак і невизначений складний аромат.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення гіркої настоянки з високими органолептичними показниками, а саме трохи гіркуватим рослинним смаком і повним гармонійним ароматом натуральної чорної смородини, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що гірка настоянка, яка має у своєму складі водно-спиртову суміш, ароматний спирт гілок чорної смородини та цукровий сироп 65,8%-ний, згідно винаходу додатково містить ароматизатор D2969 фірми «Буш Боак Аллен» при такому співвідношенні інгредієнтів на 100 л готового продукту:

ароматний спирт гілок чорної смородини	0,15-0,25 л
ароматизатор D2969 фірми «Буш Боак Аллен»	0,015-0,025 кг
цукровий сироп 65,8%-ний	0,07-0,13 л
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 40% об	решта

Завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як ароматний спирт гілок чорної смородини та ароматизатор D2969 фірми «Буш Боак Аллен», в гіркій настоянці створюється повний гармонійний аромат натуральної чорної смородини. Саме ароматизатор D2969 фірми «Буш Боак Аллен» при взаємодії з ароматним спиртом гілок чорної смородини створює синергійний ефект повного гармонійного аромату натуральної чорної смородини. Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як цукровий сироп 65,8%-ний разом з водно-спиртовою сумішшю при смаковій дії ароматного спирту гілок чорної смородини, в гіркій настоянці створюється трохи гіркуватий рослинний смак, що повністю відповідає смаку чорної смородини.

Гірка настоянка готується у такій послідовності:

Спочатку готують водно-спиртову суміш з розрахунку на міцність біля 40 %об - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки. В купажний чан задають біля 1 /2 частини загальної кількості водно-спиртової суміші. Потім в купа-

жний чан задають ароматизатор D2969 фірми «Буш Боак Аллен», попередньо розведений в 10-кратній кількості водно-спиртової суміші, і перемішують. Після цього вводять заздалегідь приготовлений цукровий сироп 65,8%-ний і перемішують. Далі в купажний чан вводять заздалегідь приготовлений по відомій технології ароматний спирт гілок чорної смородини, та знов перемішують. Купаж доводять водно-спиртовою сумішшю до заданого об'єму, ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторне визначають фізико-хімічні показники і органолептичні дані напою та в разі необхідності уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту етилового ректифікованого.

Приклад конкретного виконання (Див. Таблицю, Приклад 3):

Для приготування 100 л гіркої настоянки використовують таку сировину:

Інгредієнт	Кількість
ароматизатор D2969 фірми «Буш Боак Аллен» (Великобританія); згідно дозволу МОЗ України № 5.08.07/1074 від 17.04.98	0,02 кг
гілки чорної смородини за «Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок», Київ, 1994.	0,04кг
цукор-пісок за ДСТУ 2316	0,09кг
спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962	41,38л
воду питну за ГОСТ 2874 з жорсткістю до 0,2 мг-екв/дм <sup>3</sup> для натуральної непом'якшеної води	решта

Спочатку готують водно-спиртову суміш, змішуючи спирт етиловий ректифікований в кількості 41,38 л і воду питну пом'якшену, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля. В купажний чан об'ємом 100 л задають водно-спиртову суміш в кількості 50 л. Потім в купажний чан задають ароматизатор D2969 фірми «Буш Боак Аллен» в кількості 0,02 кг, попередньо розведений в 10-кратній кількості водно-спиртової суміші, і перемішують. Після цього вводять заздалегідь приготовлений цукровий сироп 65,8%-ний в кількості 0,1 л і перемішують. Далі в купажний чан вводять заздалегідь приготовлений по відомій технології ароматний спирт гілок чорної смородини в кількості 0,2 л, та знов перемішують, та знов перемішують. Купаж доводять водно-спиртовою сумішшю до заданого об'єму 100 л, остаточно перемішують на протязі 15 хв. і фільтрують, після чого лабораторне 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 наварювання середовища. Проводять органолептичну оцінку готового напою. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаній рецептурі отримують гірку настоянку з такими фізико-хімічними показниками:

міцність,% 40

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд прозора рідина  
колір безбарвний

смак  
аромат

трохи гіркуватий рослинний  
повний гармонійний аромат  
натуральної чорної смороди-  
ни

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі -  
9,5.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогі-  
чних даному, і результати занесені до таблиці. З  
таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3,  
4 приклади. Приклади 1 і 5 негативні, що підтвер-  
джують низькі дегустаційні оцінки.

Гірка настоянка готується промисловим спо-  
собом на базі наявного на лікєро-горілчаному під-  
приємстві обладнання.

Таблиця

інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Ароматний спирт гілок чорної смородини	л	0,1	0,15	0,2	0,25	0,3
Ароматизатор D2969 фірми "Буш Боак Ал-лен"	кг	0,01	0,015	0,02	0,025	0,03
Спирт етиловий ректифікований	л	41,48	41,43	41,38	41,33	41,28
Вода питна пом'якшена	л	решта	решта	решта	решта	решта
Органолептичні показники:						
Зовнішній вигляд						
Прозора рідина без сторонніх домішок і осаду						
Колір		безбарвний				
Смак		Горічаний, з пекучою гіркотою	Помічено легкий рослинний аромат	Трохи гіркуватий рослинний	Гіркуватий рослинний	Гіркий рослинний
Аромат		Характерний горічаний	Легкий аромат натуральної чорної смородини	Повний гармонійний аромат натуральної чорної смородини	Сильний аромат натуральної чорної смородини	Різкий аромат чорної смородини
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

---