



УКРАЇНА

(19) UA (11) 10244 (13) A

(51) C 12 G 3/06

ДЕРЖАВНЕ  
ПАТЕНТНЕ  
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ  
НА ВІНАХІДбез проведення експертизи по суті  
на підставі Постанови Верховної Ради України  
№ 3769-XII від 23 XII. 1993 р.Публікується  
в редакції заявника

(54) НАСТОЯНКА ПІРКА "ГАЙДАМАЦЬКА"

1

(21) 94128307

(22) 29.12.94

(24) 25.12.96

(46) 25.12.96. Бюл. № 4

(56) 1. Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. М., Легкая и пищевая промышленность, 1981, с.266.

2. Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. М., Легкая и пищевая промышленность, 1981, с.230 (прототип).

(72) Колесник Юрій Миколайович, Ляшенко Віталій Григорович, Машкіна Ірина Георгіївна

2

(73) Виробничо-комерційний комбінат "АЛ-КО" (UA)

(57) Настоянка горькая, содержащая ароматный спирт красного перца, водно-спиртовую жидкость из расчета 40 %об., отличающаяся тем, что дополнительно содержит ароматный спирт тмина при следующем соотношении ингредиентов, мас. %:

|   |           |
|---|-----------|
| ароматный спирт красного перца              | 0,3-0,9   |
| ароматный спирт тмина                       | 0,1-0,5   |
| водно-спиртовая жидкость из расчета 40 %об. | остальное |

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ликеро-водочной отрасли, к рецептурам настоек крепких.

Известна настойка горькая "Стрелецкая" [1], содержащая на 1000 дал настой красного перца I и II слива 140,0 л, настой кубебы I и II слива 36,0 л, настой душистого перца I и II слива 40,0 л, сахарный сироп 65,8 %-ный 40,0 л, колер 30 кг, спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода по расчету на крепость купажа 27%.

Настойка представляет собой темно-коричневую с красноватым оттенком жидкость, 27%-ной крепостью, вкус жгуче-горький, аромат - пряный.

Жгуче горький вкус настойки не способствует широкому потреблению напитка

Применение импортного сырья - кубебы - усложняет приготовление напитка.

Известна "Горькая настойка", "Украинская с перцем" [2], которая содержит на 1000 дал ароматный спирт красного перца 100,0 л, колер 2,0 л и спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода - по расчету на крепость купажа 40%.

При этом расход ингредиентов на 1000 дал составляет:

|   |            |
|---|------------|
| Перец стручковый красный (плоды)                | 20,0 кг    |
| Перец стручковый красный для внесения в бутылки | 40 тыс.шт. |
| Колер   | 2,0 кг     |

Горькая настойка представляет собой золотисто-желтую жидкость, вкус слегка жгучий, аромат характерный водочный, крепость 40 %об.

Представленный напиток обладает монотонным горьковатым вкусом и не прояв-

РПФ-К

(19) UA (11) 10244 (13) A

ляет оригинального аромата. Содержание колера являющегося канцерогеном, нежелательно для применения в пищевой промышленности.

Задачей, на которую направлено изобретение является создание горькой настойки с мягким пряным вкусом и ароматом, свойственным высокоградусным спиртным напиткам, и пикантной горчинкой в послевкусии путем подбора компонентов в определенных дозах.

Поставленная задача решается тем, что горькая настойка, содержащая ароматный спирт красного перца и водно-спиртовую жидкость, согласно изобретению, дополнительно содержит ароматный спирт тмина при следующем соотношении ингредиентов мас %:

|   |            |
|---|------------|
| ароматный спирт красного перца              | 0,3–0,9    |
| ароматный спирт тмина                       | 0,1–0,5    |
| водно-спиртовая жидкость из расчета 40 об % | остальное. |

Благодаря подбору сочетания компонентов, а именно ароматного спирта красного перца и тмина, получают крепкий напиток – настойку горькую с мягким пряным вкусом и ароматом, свойственным высокоградусным спиртным напиткам, и пикантной горчинкой в послевкусии.

Экспериментально определено, что внесение меньше 0,3 л ароматного спирта красного перца и меньше 0,1 л ароматного спирта тмина на 100 дал готового напитка не позволяет получить в горькой настойке проявления мягкогопряного вкуса с пикантной горчинкой в послевкусии.

Напиток является безликим и не оригинальным. Использование не больше, чем 0,9 л на 100 дал ароматного спирта перца и больше чем 0,5 л на 100 дал напитка ароматного спирта тмина приводит к резкому навязчивому пряному вкусу и аромату, что не гармонично связано с крепким напитком типа горькие настойки.

Напиток готовят следующим образом.

Приготавливают сортировку, которую фильтруют через уголь колонки и песочные фильтры с добавлением ароматных спиртов

красного перца и тмина. Для приготовления настойки горькой "Гайдамацька" применяют спирт этиловый ректификованный высшей очистки по ГОСТу 5962-67 и воду питьевую по ГОСТу 2874-82 с жесткостью 1 мг-экв/л для естественной неумягченной воды и до 0,36 мг-экв/л для умягченной воды.

Ароматный спирт красного перца и тмина готовят в соответствии с применяемым на производстве регламентом ТР-04-03-0988.

Пример конкретного выполнения на 100 дал напитка.

Готовят сортировку следующим образом. В сортировочный чан задают 4194 л по объему спирта ректификованного высшей очистки крепостью 96,2 % об. при температуре 20°C, и 520 литров воды из расчета приготовления купажа крепостью 40 % объемных.

Обработку сортировки производим активированным углем марки БАУ-А по ГОСТу 6217-74 в углеочистительной батарее через слой угля высотой 4 м со скоростью до 40 дал в час.

Ароматные спирты красного перца и тмина, полученные согласно регламенту, крепостью 70 % об. задают в доводный чан соответственно в количестве 0,6 л и 0,3 л и перемешивают воздухом. После этого корректируют (с учетом потерь) крепость и проверяют необходимые по регламенту другие химические показатели.

Готовый напиток фильтруют и направляют на розлив.

В данном примере получаем напиток бесцветный, крепостью 40 % об., вкус – мягкий, свойственный крепким горьким настойкам – ярко выражен пряный вкус и аромат с пикантной горчинкой в послевкусии.

Дегустационный балл напитка – 9,8 (по 10-балльной системе).

Приведенный пример соответствует примеру 3 в таблице

Аналогично было проведено приготовления ряда примеров. Результаты занесены в таблицу.

| Ингредиенты на 100<br>глот и литра                           | Пример 1  | Пример 2  | Пример 3   | Пример 4  | Пример 5   | Примечание |
|--|---|---|--|---|--|------------|
| Ароматный спирт<br>красного перца (л)                        | 0,2   | 0,1   | 0,5  | 1,3   | 1  |            |
| Ароматный спирт<br>лимина (л)                                | 0,005   | 0,1   | 0,33   | 0,4   | 0,5  |            |
| Спирт ректифицирован<br>ный высшего качества<br>при 20°C (л) | 418,67  | 418,9   | 419,4  | 419,67  | 420  |            |
| Вода   |   | Остальное   |  |   |  |            |
| Выводы   | В напитке не<br>проявляется ни<br>кого пряного вку<br>са и аромата<br>Полвекуш<br>подлинное<br>крепким напит<br>кам | В напитке заме<br>чен пряный вкус<br>и аромат с пер<br>цом горчинкой и<br>последующий | В напитке ярко<br>выделяется пряный<br>вкус и аромат с<br>пикантностью горчи<br>цы и постачку<br>гим | В напитке выра<br>жен пряный вкус<br>и аромат с рез<br>ким характерной<br>горчинкой в по<br>следствии | В напитке резко<br>проявляется пря<br>ный вкус и<br>аромат в послед<br>ствии резкая го<br>речь |            |
|  | 7,0   | Дегустационный балл   |  |   |  |            |
|  |   | 9,0   | 9,7  | 9,0   | 7,8  |            |

Упорядник

Техред М Моргентал

Коректор Л.Филь

Замовлення 4004

Тираж

Підписне

Державне патентне відомство України,  
254655, ГСП, Київ-53, Львівська пл., 8

Відкрите акціонерне товариство "Патент" м. Ужгород, вул. Гагаріна 101





УКРАЇНА

(19) UA (11) 10244 (13) C1

(51)6 C 12 G 3/06

ДЕРЖАВНЕ  
ПАТЕНТНЕ  
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ  
НА ВІНАХІД

(54) НАСТОЯНКА ГІРКА "ГАЙДАМАЦЬКА"

1

(21) 94128307

(22) 29.12.94

(24) 07.06.99

(46) 07.06.99. Бюл. № 3

(56) Рецептури ликеро-водочних изделий и водок. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981. – С.230.

(72) Колесник Юрій Миколайович, Ляшенко Віталій Григорович, Машкіна Ірина Георгіївна

(73) Виробничо-комерційний комбінат "АЛКО"

2

(57) Настойка горькая, содержащая ароматный спирт красного перца, водно-спиртовую жидкость из расчета 40 % об., о т л и ч а ю щ а я с я тем, что она дополнительно содержит ароматный спирт тмина при следующем соотношении ингредиентов, мас. %:

|  |           |
|--|-----------|
| Ароматный спирт<br>красного перца                    | 0,3-0,9   |
| Ароматный спирт<br>тмина                             | 0,1-0,5   |
| Водно-спиртовая жид-<br>кость из расчета<br>40 % об. | Остальное |

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ликеро-водочной отрасли, к рецептурам настоек крепких.

Известна горькая настойка – "Украинская с перцем", которая содержит на 1000 дал: ароматный спирт красного перца 100,0 л, колер 2,0 л и спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода – по расчету на крепость купажа 40% [1].

При этом расход ингредиентов на 1000 дал составляет:

|   |            |
|---|------------|
| Перец стручковый<br>красный (плоды)                   | 20,0       |
| Перец стручковый<br>красный для внесения<br>в бутылки | 40 тыс.шт. |
| Колер   | 2,0 кг     |

Горькая настойка представляет собой золотисто-желтую жидкость, вкус слегка жгучий, аромат характерный водочный, крепость 40 об. %

Представленный напиток обладает монотонным горьковатым вкусом и не проявляет оригинального аромата. Содержание колера, являющегося канцерогеном, нежелательно для применения в пищевой промышленности.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание горькой настойки с мягким пряным вкусом и ароматом, свойственным высокоградусным спиртным напиткам, и пикантной горчинкой в послевкусии, путем подбора компонентов в определенных дозах.

Поставленная задача решается тем, что горькая настойка, содержащая ароматный спирт красного перца и водно-спиртовую жидкость, согласно изобретению, дополнительно содержит ароматный спирт тмина при следующем соотношении ингредиентов, мас. %:

(19) UA (11) 10244 (13) C1

Ароматный спирт  
красного перца 0,3–0,9  
Ароматный спирт тмина 0,1–0,5  
Водно-спиртовая  
жидкость из расчета  
40 % об. Остальное

Благодаря подбору и сочетанию компонентов, а именно ароматного спирта красного перца и тмина, получают крепкий напиток – настойку горькую с мягким пряным вкусом и ароматом, свойственным высокоградусным спиртным напиткам, и пикантной горчинкой в послевкусии.

Экспериментально определено, что внесение меньше 0,3 л ароматного спирта красного перца и меньше 0,1 л ароматного спирта тмина на 100 дал готового напитка не позволяет получить в горькой настойке проявления мягкогопряного вкуса с пикантной горчинкой в послевкусии.

Напиток является безликим и не оригинальным. Использование же больше, чем 0,9 л на 100 дал ароматного спирта перца и больше чем 0,5 л на 100 дал напитка ароматного спирта тмина приводит к резкому навязчивому пряному вкусу и аромату, что не гармонично связано с крепким напитком, типа горькие настойки.

Напиток готовят следующим образом.

Приготавливают сортировку, которую фильтруют через угольные колонки и песочные фильтры с добавлением ароматных спиртов красного перца и тмина. Для приготовления настойки горькой "Гайдамацка" применяют спирт этиловый ректификованный высшей очистки по ГОСТу 5962–67 и воду питьевую по ГОСТу 2874–82 с жесткостью 1 мг-экв/л для естественной неумягченной воды и до 0,36 мг-экв/л для умягченной воды.

Ароматный спирт красного перца и тмина готовят в соответствии с применяемым на производстве регламентом ТР-04-03-0988.

Пример конкретного выполнения на 100 дал напитка.

Готовят сортировку следующим образом. В сортировочный чан задают 4194 л по объему спирта ректификованного высшей очистки крепостью 96,2 % об. при температуре 20°C, и 520 литров воды из расчета приготовления купажа крепостью 40 % объемных.

Обработку сортировки производят активированным углем марки БАУ-А по ГОСТу 6217–74 в углеочистительной батарее через слой угля высотой 4 м со скоростью до 40 дал в час.

Ароматные спирты красного перца и тмина, полученные согласно регламенту крепостью 70 % об., задают в доводный чан соответственно в количестве 0,6 л и 0,3 л и перемешивают воздухом. После этого корректируют (с учетом потерь) крепость и проверяют необходимые по регламенту другие химические показатели.

Готовый напиток фильтруют и направляют на розлив.

В данном примере получаем напиток бесцветный, крепостью 40 % об., вкус – мягкий, свойственный крепким горьким настойкам, ярко выражен пряный вкус и аромат с пикантной горчинкой в послевкусии.

Дегустационный балл напитка – 9,8 (по 10-балльной системе).

Приведенный пример соответствует примеру 3 в таблице.

Аналогично были проведены ряд примеров и занесены в таблицу.

| Ингредиенты на 100<br>дал напитка                         | Пример  |   |   |  |  | Примечание |
|---|---|---|---|--|--|------------|
|   | 1   | 2   | 3   | 4  | 5  |            |
| Ароматный спирт<br>красного перца (л)                     | 0,2   | 0,3   | 0,6   | 0,9  | 1  |            |
| Ароматный спирт тми-<br>на (л)                            | 0,05  | 0,1   | 0,3   | 0,5  | 0,55   |            |
| Спирт ректификован-<br>ный высшей очистки<br>при 20°С (л) | 418,67  | 419,0   | 419,4   | 419,67   | 420  |            |
| Вода  | Остальное   |   |   |  |  |            |
| Выводы  | В напитке не про-<br>является мягкий<br>пряный вкус и<br>аромат. Послевку-<br>сие, свойственное<br>крепким напиткам | В напитке заме-<br>чен пряный вкус и<br>аромат с легкой<br>горчинкой в по-<br>слевкусии | В напитке ярко<br>выражен пряный<br>вкус и аромат с<br>пикантной горчин-<br>кой в послевкусии | В напитке выра-<br>жен пряный вкус<br>и аромат с резкой<br>характерной гор-<br>чинкой в послевку-<br>сии | В напитке резко<br>проявляется пря-<br>ный вкус и аро-<br>мат, в<br>послевкусии рез-<br>кая горечь |            |
|   | Дегустационный балл   |   |   |  |  |            |
|   | 7,6   | 9,0   | 9,7   | 9,0  | 7,8  |            |

5

10244

6

|           |                  |                  |
|-----------|------------------|------------------|
| Упорядник | Техред М.Келемеш | Коректор М. Куль |
|-----------|------------------|------------------|

|  |       |          |
|--|-------|----------|
| Замовлення 4680  | Тираж | Підписне |
| Державне патентне відомство України,<br>254655, ГСП, Київ-53, Львівська пл , 8 |       |          |

Відкрите акціонерне товариство "Патент", м. Ужгород, вул.Гагаріна, 101