



УКРАЇНА

(19) UA (11) 39058 (13) A

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАСТОЯНКА ГІРКА "СОЮЗ-ВІКТАН АБРИКОСОВА"

(21) 2001020840

(22) 06.02.2001

(24) 15.05.2001

(33) UA

(46) 15.05.2001, Бюл. №4, 2001 р.

(72) Охлопков Андрій Дмитрович

(73) Фірма "СОЮЗ-ВІКТАН" ЛТД

(57) Настоянка гірка, що має у своєму складі водно-спиртову рідину з етилового ректифікованого спирту і води, цукровий сироп 65,8%-й, ароматизуючу добавку, яка відрізняється тим, що містить

як ароматизуючу добавку ароматизатор абрикос-аромат фірми "Esarom" при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:

цукровий сироп 65,8%-й, дм³ 5,0-9,0;ароматизатор абрикос-аромат фірми "Esarom", дм³ 4,0-8,0;водно-спиртова рідина з спирту етилового ректифікованого та питної пом'якшеної води з розрахунку на міцність купажу 35%, дм³ решта.

Винахід стосується харчової промисловості, зокрема, виробництва алкогольних напоїв і може бути використаний у лікєро-горілчаній промисловості.

Відомою є обрана за прототип гірка настоянка "Київська ароматна" (див.: Рецептури лікєро-горілчанних напоїв і горілок, Держхарчопрот Укрїни, Концерн "Укрспирт". – К., 1994. – 376 с.; с. 240). Настоянка має такий склад: спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода, з розрахунку на міцність купажу 28%, портвейн білий міцністю 18-19%, коньяк міцністю 40-42%, цукровий сироп 65,8%-й, лимонну кислоту і колер, а також ароматизуючу добавку: настій чаполочі пахучої (зубровки душистой) I і II зливу, настій плодів коріандру I і II зливу, при такому їх співвідношенні на 1000 дал купажу: настій чаполочі I і II зливу – 200,0 дм³; настій коріандру I і II зливу – 17,0 дм³; портвейн білий – 400,0 дм³; коньяк – 200 дм³; цукровий сироп 65,8%-вий – 100,0 дм³; лимонна кислота – 2 кг; колер – 8 кг; спирт ректифікований вищої очистки і вода, дм³ – решта.

Ознаками прототипу, які збігаються з суттєвими ознаками винаходу, є наявність у настоянці гіркій водно-спиртової рідини з етилового спирту і води, цукрового сиропу 65,8%-го ароматизуючої добавки.

Технічним результатом винаходу є підвищення органолептичних показників, розширення асортименту настоянок гірких та зниження трудомісткості виготовлення напою за рахунок використання готової ароматизуючої добавки.

Причинами, які перешкоджають досягненню технічного результату в прототипі при його вико-

ристанні є складна технологія приготування ароматизуючої добавки, що потребує багато часу.

У основу винаходу поставлено задачу створення настоянки гіркої, що мала б високі ароматичні показники та поліпшені – смакові, і при цьому за ароматизуючу добавку мала б уже готовий компонент.

Поставлену задачу вирішують тим, що настоянка гірка, яка має у своєму складі водно-спиртову рідину з етилового ректифікованого спирту і води, цукровий сироп 65,8%-й, ароматизуючу добавку, згідно винаходу містить за ароматизуючу добавку ароматизатор абрикос-аромат фірми "Esarom" при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:

цукровий сироп 65,8%-й, дм³ 5,0-9,0;ароматизатор абрикос-аромат фірми "Esarom", дм³ 4,0-8,0;водно-спиртова рідина з спирту етилового ректифікованого та питної пом'якшеної води з розрахунку на міцність купажу 35%, дм³ решта.

Між сукупністю суттєвих ознак винаходу та технічним результатом, якого можна досягти, існує такий причинно-наслідковий зв'язок.

При додаванні до водно-спиртової рідини з спирту етилового ректифікованого та питної пом'якшеної води, поєднаних з розрахунку на міцність купажу 35% інгредієнтів; цукрового сиропу 65,8%-вого у кількості 5,0-9,0 дм³ та ароматизатора абрикос-аромат австрійської фірми "Esarom" 4,0-8,0 дм³ отримано настоянку гірку з м'яким горілчанним смаком, прозору, безбарвну та зі злагодженим легким абрикосовим ароматом, який надає готова до вживання ароматизуюча добавка, що містить органічні

(19) UA (11) 39058 (13) A

кислоти, каротин, флавоноїди, катерини, солі заліза, марганцю, кальцію, магнію, фосфору.

Настоянку гірку "СОЮЗ-ВІКТАН абрикосова" готують у такий спосіб. Спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962 із спиртосховища через стаціонарний мірник надходить до сортировочного чану, куди потім додається питна вода за ГОСТ 2874 з твердістю до 0,2 мг-екв/дм³ - для пом'якшеної води, яка пройшла стадію очистки, з розрахунку на міцність водно-спиртового розчину 35,2%. Отриману суміш перемішують повітрям протягом 30 хвилин. Приготовлений водно-спиртовий розчин надходить в напірний збірник сортировки, а звідти самопливом направляється спочатку на попереднє фільтрування через фор-фільтр, потім через 5-ти метрову вугільну колонку з вугіллям активованим деревним роздрібненим марки БАУ-А за ГОСТ 6217. Швидкість фільтрування контролюється ротаметром, який встановлено після вугільної колонки.

Після фільтрації рідина направляється до збірника для готової продукції, в який вносяться передбачені інгредієнти: цукровий сироп 65,8%-й, приготовлений за відомою технологією з цукру-піску за ДСТУ 2316. Вміст збірника ретельно перемішують. Ароматизатор вносять в збірник після перемішування. Готовий купаж перемішують два рази по 20 хвилин з інтервалом 2 години. Потім корегують до міцності 35%, відстоюють 48 годин і направляють на розлив. Перед розливом настоянка проходить полірувальну фільтрацію.

Розлив, закупорювання пляшок, наклеювання етикеток, укладання пляшок в ящики, зберігання та відпуск готової продукції - згідно з ГОСТ 12545.

Приклад 1. Порядок виконання технологічних операцій такий, як вказано вище.

Витрати інгредієнтів на виготовлення 1000 дал настоянки гіркої "СОЮЗ-ВІКТАН абрикосова" міцністю 35%: цукровий сироп 65,8%-й - 7,0 дм³, ароматизатор абрикос-аромат фірми "Esarom" - 4,0 дм³; водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту вищої очистки і води питної пом'якшеної, дм³ - решта.

При такому співвідношенні інгредієнтів настоянка гірка має слабкіше виражений абрикосовий аромат з мінімальним солодким присмаком.

Приклад 2. Порядок виконання технологічних операцій відповідає наведеним вище.

Витрати інгредієнтів на виготовлення 1000 дал настоянки гіркої "СОЮЗ-ВІКТАН абрикосова" міцністю 35%: цукровий сироп 65,8%-й - 9,0 дм³, ароматизатор абрикос-аромат фірми "Esarom" - 8,0 дм³; водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту вищої очистки, і води питної пом'якшеної, дм³ - решта.

При такому співвідношенні інгредієнтів настоянка гірка має виражений абрикосовий аромат солодкий присмак.

Приклад 3. Порядок виконання технологічних операцій відповідає наведеним вище.

Витрати інгредієнтів на виготовлення 1000 дал настоянки гіркої "СОЮЗ-ВІКТАН абрикосова" міцністю 35%: цукровий сироп 65,8%-й - 6,9 дм³, ароматизатор абрикос-аромат фірми "Esarom" - 6,0 дм³; водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту вищої очистки і води питної пом'якшеної, дм³ - решта.

Таке співвідношення інгредієнтів є оптимальним - настоянка гірка має злагоджений легкий абрикосовий аромат, м'який горілчаний смак.

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
