

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

Відомою є обрана найближчим аналогом гірка настоянка "КИЇВСЬКА АРОМАТНА" (Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок, Держхарчпром України, Концерн "Укрспирт", Київ, 1994, 376 с., сторінка 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%-вий, 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; колір — 8 кг; спирт ректифікований вищої очистки і вода, дм³ — решта.

Ознаками найближчого аналогу, які співпадають з суттєвими ознаками винаходу, є наявність у настоянці гіркій водно-спиртової рідини з етилового спирту і води, цукрового сиропу 65,8%-вого, настою чаполочі I і II зливів.

Технічним результатом винаходу є підвищення органолептичних показників, розширення асортименту настоянок гірких.

Причинами, які перешкоджають досягненню технічного результату при використанні найближчого аналога є недостатні органолептичні показники.

У основу винаходу поставлена технічна задача створення настоянки гіркої, що мала б високі ароматичні показники та поліпшені смакові за рахунок надання меду, ефірної олії, та гіркот.

Поставлену технічну вирішують тим, що настоянка гірка, яка має у своєму складі водно-спиртову рідину з етилового ректифікованого спирту і води, цукровий сироп 65,8%-вий, настій чаполочі I і II зливів, згідно винаходу додатково містить мед, ефірну олію лимонну та настій перцю червоного стручкового 1 та 11 зливів при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:

цукровий сироп 65,8%-вий, дм ³	13,000 - 17,000;
настій чаполочі 1 та 11 зливів, дм ³	55,000 - 85,000;
настій перцю червоного стручкового 1 та 11 зливів, дм ³	55,000 - 85,000;
мед, дм ³	2,000 - 6,000
ефірна олія лимонна, дм ³	0,006 - 0,010
водно-спиртова рідина з спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої з розрахунку на міцність купажу 40%, дм ³	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 води питної підготовленої, поєднаних з розрахунку на міцність купажу 40%, інгредієнтів: цукрового сиропу 65,8%-вого у кількості 13,000 — 17,000 дм³, настою чаполочі 1 та 11 зливів у кількості 55,000-85,000 дм³, настою перцю червоного стручкового 1 та 11 зливів у кількості 55,000 — 85,000 дм³; меду у кількості 2,000 — 6,000 дм³ та ефірної олії лимонної у кількості 0,006 — 0,010 дм³ отримано настоянку гірку з горілчанним смаком, що має відтінок кумарину, прозору, золотисто-жовту з складним ароматом лимону, перцю та меду. Органолептичні показники обумовлені наявністю капсаїцинів червоного стручкового перцю, складових ефірної олії лимону та різноманітних складових речовин меду: макро- і мікроелементів, складних органічних сполук, що мають високі ароматичні, смакові і споживчі показники. Олію ефірну лимонну, рідину світло-зеленого кольору отримують холодним пресуванням з зовнішньої частини свіжого зеленого і дозрілого лимона (шкірки), рослини з родини рутових (Citrus limon). Основні її компоненти — це терпени: пинен, лимонен, феландрен, камфен, а також цитраль, цитронеллаль. Ефірна олія має типовий запах свіжого лимону, тоді як лимонна суха шкірка має свій індивідуальний аромат. Уведення олії ефірної лимонної надасть напою нових, поліпшених властивостей.

Настоянку гірку "СОЮЗ-ВІКТАН МЕДОВА З ПЕРЦЕМ" готують у такий спосіб. Спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962 із спиртосховища через стаціонарний мірник надходить до сортировочного чану, куди потім додається з цеху водопідготовки вода питна підготовлена за ГОСТ 2874 з твердістю до 0,2 мг екв/дм³ — для зм'якшеної води, яка пройшла стадію очистки, з розрахунку на міцність водно-спиртової суміші 40%. Отриману суміш перемішують повітрям.. Приготовлена водно-спиртова суміш подається насосом в напірний збірник, а звідти самопливом направляється спочатку на попереднє фільтрування через пісочний фільтр, а потім через вугільні колонки з вугіллям активованим деревним роздільним марки БАУ-А за ГОСТ 6217. Швидкість фільтрування контролюється. Оброблена активованим вугіллям водно-спиртова суміш надходить для заключної фільтрації до пісочного фільтру.

Після фільтрації водно-спиртову суміш подають до збірника готової продукції, в який вносять передбачені інгредієнти: цукровий сироп 65,8%-вий, приготовлений за відомою технологією з цукру-піску за ДСТУ 2316, мед за ГОСТ 19792, який вносять у вигляді розчину у водно-спиртовій суміші, ефірну олію лимонну — у вигляді водно-спиртового розчину у відношенні 1:10, настій чаполочі 1 та 11 зливів і настій перцю червоного стручкового 1 та 11 зливів. Вміст збірника ретельно перемішують. Готовий купаж ретельно перемішують повітрям, виконують повний фізико-хімічний аналіз, а потім при необхідності корегують до міцності 40%, відстоюють і направляють на розлив через фільтр кінцевої фільтрації. У пусту пляшку перед розливом вносять по два підготовлених стручка червоного перцю, які відбирають за ГОСТ 14260 довжиною 4-6 см і діаметром 1,5-1,7 см. Стручки повинні бути доброякісними, без ознак псування і деформації. У кожного стручка зрізають корінець та носик для вилучення зерен та плівок. Очищені стручки перцю миють протягом 5-7 хвилин підготовленою водою, після чого заливають водно-спиртовою рідиною міцністю 70% з таким рахунком, щоб рідина покрила стручки перцю. Після 24 годин настоювання зливають забарвлену рідину і повторно заливають перець водно-спиртовою рідиною міцністю 40%. Після 24 годин

настоювання зливають забарвлену рідину. Забарвлену рідину використовують для приготування настою перцю червоного стручкового.

Розлив, пакування, транспортування і зберігання за ГОСТ 14827. Настояї чаполочі і перцю червоного стручкового готують таким чином. Для приготування 1000 дал гіркої настоянки "СОЮЗ-ВІКТАН МЕДОВА З ПЕРЦЕМ" готують настій чаполочі настій перцю червоного стручкового за такою схемою. Для приготування настою чаполочі використовують оптимальні витрати сировини чаполочі у кількості 2,2кг, залив 1 здійснюють водно-спиртовою рідиною міцністю 45% у кількості 44кг. Настояють п'ять діб, після чого зливають настій 1 зливу у кількості 80% залитої водно-спиртової рідини, а саме 35кг, міцність настою 1 зливу складає 44%. Залив 11 здійснюють водно-спиртовою рідиною міцністю 40% у кількості 35кг. Настояють чаполоч п'ять діб, після чого зливають настій 11 зливу у кількості 100% залитої водно-спиртової рідини, а саме 35кг, міцність настою 11 зливу чаполочі складає 41%. Після завершення настоювання одержують 70кг настоїв чаполочі 1 і 11 зливів.

Для приготування настою перцю червоного стручкового використовують оптимальні витрати його сировини у кількості 4,4кг, залив 1 здійснюють водно-спиртовою рідиною міцністю 45% у кількості 44кг. Настояють десять діб, після чого зливають настій 1 зливу у кількості 80% залитої водно-спиртової рідини, а саме 35кг, міцність настою 1 зливу складає 44%. Залив 11 здійснюють водно-спиртовою рідиною міцністю 40% у кількості 35кг. Настояють перець червоний стручковий десять діб, після чого зливають настій 11 зливу у кількості 100% залитої водно-спиртової рідини, а саме 35кг, міцність настою 11 зливу чаполочі складає 41%. Після завершення настоювання одержують 70кг настоїв чаполочі 1 і 11 зливів.

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

Витрати інгредієнтів на виготовлення 1000 дал настоянки гіркої "СОЮЗ-ВІКТАН МЕДОВА З ПЕРЦЕМ" міцністю 40%: цукровий сироп 65,8%-вий — 13,000дм³, настій чаполочі 1 та 11 зливів — 55,000дм³; настій перцю червоного стручкового 1 та 11 зливів — 55,000дм³; мед — 2,000дм³, ефірна олія лимонна — 0,006дм³; водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту вищої очистки і води питної підготовленої, дм³ — решта.

При такому співвідношенні інгредієнтів настоянка гірка має горілчаний аромат з слабкіше вираженими відтінками перцю, меду, лимону та горілчаний смак з мінімальним солодким та кумариновим присмаком.

Приклад 2. Порядок виконання технологічних операцій відповідає приведеним вище.

Витрати інгредієнтів на виготовлення 1000дал настоянки гіркої "СОЮЗ-ВІКТАН МЕДОВА З ПЕРЦЕМ" міцністю 40%: цукровий сироп 65,8%-вий — 17,000дм³, настій чаполочі 1 та 11 зливів — 85,000дм³, настій перцю червоного стручкового 1 та 11 зливів — 85,000дм³; мед — 6,000дм³, ефірна олія лимонна — 0,010дм³; водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту вищої очистки і води питної підготовленої, дм³ — решта.

При такому співвідношенні інгредієнтів настоянка гірка має горілчаний аромат з різко вираженими відтінками аромату перцю, меду, лимону і горілчаний смак з солодким та кумариновим присмаком.

Приклад 3. Порядок виконання технологічних операцій відповідає приведеним вище.

Витрати інгредієнтів на виготовлення 1000дал настоянки гіркої "СОЮЗ-ВІКТАН МЕДОВА З ПЕРЦЕМ" міцністю 40%: цукровий сироп 65,8%-вий — 15,000дм³, настій чаполочі 1 та 11 зливів — 70,000дм³; настій перцю червоного стручкового 1 та 11 зливів — 70,000дм³; мед — 4,500дм³, ефірна олія лимонна — 0,008дм³; водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту вищої очистки і води питної підготовленої, дм³ — решта.

Таке співвідношення інгредієнтів є оптимальним — настоянка гірка має злагоджений горілчаний смак з відтінком кумарину, складний горілчаний аромат з відтінками аромату перцю, меду, лимону.