



(19) **UA** ⁽¹¹⁾ **29 362** ⁽¹³⁾ **C2**
(51)МПК ⁷ **C 12G 3/06**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
УКРАИНЫ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ УКРАИНЫ

(21), (22) Заявка: 98073802, 14.07.1998

(24) Дата начала действия патента: 15.09.2003

(46) Дата публикации: 15.09.2003

(73) Патентовладелец:

Государственный концерн спиртовой и
ликероводочной промышленности "Укрспирт",
UA

(54) ГОРЬКАЯ НАСТОЙКА "УКРАИНСЬКА ОСОБЛИВА З ПЕРЦЕМ"

(57) Реферат:

Горькая настойка содержит спирт этиловый
ректифицированный высшей очистки, воду, колер
и водно-спиртовую настойку перца красного
стручкового первого и второго слива.

Официальный бюлетень "Промышленная
собственность". Книга 1 "Изобретения, полезные
модели, топографии интегральных микросхем",
2003, N 9, 15.09.2003. Государственный
департамент интеллектуальной собственности
Министерства образования и науки Украины.



(19) **UA** (11) **29 362** (13) **C2**
(51) Int. Cl.⁷ **C 12G 3/06**

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF
UKRAINE

STATE DEPARTMENT OF INTELLECTUAL
PROPERTY

(12) **DESCRIPTION OF PATENT OF UKRAINE FOR INVENTION**

(21), (22) Application: 98073802, 14.07.1998

(24) Effective date for property rights: 15.09.2003

(46) Publication date: 15.09.2003

(73) Proprietor:

State concern of spirit and distillery
industry "Ukrspyr", UA

(54) BITTER LIQUEUR "UKRAINSKA OSOBYVA Z PERTSEM"

(57) Abstract:

Bitter liqueur includes ethyl alcohol rectified of highest purity, water, color and aqueous-alcoholic extract of red husk pepper of first and second discharge.

Official bulletin "Industrial property". Book 1 "Inventions, utility models, topographies of integrated circuits", 2003, N 9, 15.09.2003. State Department of Intellectual Property of the Ministry of Education and Science of Ukraine.



(19) **UA** (11) **29 362** (13) **C2**
(51)МПК ⁷ **C 12G 3/06**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

(12) ОПИС ВІНАХОДУ ДО ПАТЕНТУ УКРАЇНИ

(21), (22) Дані стосовно заявки:
98073802, 14.07.1998

(24) Дата набуття чинності: 15.09.2003

(46) Публікація відомостей про видачу патенту
(деклараційного патенту): 15.09.2003

(73) Власник(и):

Державний концерн спиртової та
лікеро-горілчаної промисловості "Укрспирт", UA

(54) ГІРКА НАСТОЯНКА "УКРАЇНСЬКА ОСОБЛИВА З ПЕРЦЕМ"

(57) Реферат:

Гірка настоянка містить спирт етиловий
ректифікований вищої очистки, воду, колер та

водно-спиртовий настій перцю червоного
стручкового першого та другого зливу.

Опис винаходу

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілочного виробництва, виробництва міцних напоїв типу настойки гіркі

Відома настойка гірка "Українська з перцем" (збірник "Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок", Держхарчопрому України, Київ, 1994р., стор. та 205), яка містить у своєму складі на 1000дал:

спирт етиловий ректифікований вищої очистки	Спирт і вода з розрахунку на
воду	міцність купажу 40%
ароматний спирт червоного перцю, дм ³	100,0
колер, кг	2,0

За вказаною рецептурою одержують настойку золотисто-жовтого кольору міцністю 40% об., із злегка пекучим смаком і характерним горілочним ароматом.

Найбільш близька за рецептурним складом настойка "Перцовка" (збірник "Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок", Держхарчопрому України, Київ, 1994р., стор. 187), яка містить у своєму складі на 1000дал;

спирт етиловий ректифікований вищої очистки	Спирт і вода з розрахунку на
воду	міцність купажу 35%
настій "Перцовки" I і II зливу з	288,0
вмістом капсаїцину 70г, дм ³ колер, кг	30,0

За вказаною рецептурою одержують настойку гірку темно-коричневого кольору міцністю 35% об., з пекучим гірким смаком і злегка пряним ароматом.

Недоліком гіркої настойки, виготовленої за вказаною рецептурою, є пекучий гіркий смак при низькій міцності напою та непривабливий вигляд темного напою.

В основу винаходу поставлено задачу по створенню міцного напою з характерним оригінальним зладженням смаком і ароматом шляхом підбору відповідних інгредієнтів у відповідних співвідношеннях.

Поставлена задача вирішується тим, що в відомій настойці, яка містить відомі ознаки: спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду, настій "Перцовки" I і II зливу і колер, відповідно винаходу додається нова (відмінна) ознака, достатня у всіх випадках, на які розповсюджується обсяг правової охорони, що заявляється а саме: в якості настою "Перцовки" I і II зливу використано настій перцю червоного I і II зливу при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал

спирт етиловий ректифікований вищої очистки	Спирт і вода з розрахунку на
вода	міцність купажу 40%
настій перцю червоного стручкового I і II зливу, дм ³	19,9-20,1
колер, кг	3,9-4,1

За вказаною рецептурою одержують настойку приємного золотистого кольору міцністю 40% об., з пекучим смаком та горілочним ароматом і відтінком перцю.

Завдяки співвідношенню інгредієнтів таких як настій перцю червоного стручкового і колеру, взятих у відповідних формулі кількостях, разом з спиртом етиловим ректифікованим вищої очистки і водою у відповідних кількостях, отримано міцний алкогольний напій гірку настоянку з пекучим смаком і зладженням легким горілочним ароматом з відтінком перцю

Співвідношення інгредієнтів підібрано експериментальне таким чином, що вони створюють зладжений легкий аромат горілки з відтінком перцю, який надає продукту оригінальну смакову і ароматичну гаму, що добре запам'ятовується.

Запропоновану гірку настоянку "Українська особлива з перцем" готують наступним чином:

В купажну ємність задають спирт та воду з розрахунку на міцність купажу 40%, туди ж додають настій перцю червоного стручкового, який приготовлено згідно з додатком.

Купаж старанно перемішують і фільтрують на рамному фільтрпресі через фільтрувальний картон. Після цього задають колер у вигляді водного розчину.

Готовий напій ще раз старанно перемішують, проводять лабораторну перевірку фізико-хімічних та органолептичних показників і подають на розлив.

Приклади конкретного виконання 1-5, втілені за вказаною вище послідовність, наведені в таблиці (додаток 2).

Формула винаходу

Гірка настоянка, яка містить спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду, колер та екстрактивні речовини перцю червоного стручкового, яка відрізняється тим, що містить екстрактивні речовини перцю червоного стручкового у формі водно-спиртового настою перцю червоного стручкового першого та другого зливу при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал кінцевого продукту:

водно-спиртовий настій перцю червоного стручкового першого та другого зливу, дм ³	19,9 - 20,1
колер, кг	3,9 - 4,1
спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода з розрахунку на міцність купажу 40 %, дм ³	решта.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

U A 2 9 3 6 2 C 2

U A 2 9 3 6 2 C 2

Приготування
настою перцю червоного стручкового
для гіркої настоянки «Українська особлива з перцем»

випускний пробир	Сировина		Запах 1		Срок настою- вання, днів	Настій 1 зливу			Запах 2		Срок настою- вання, днів	Настій 2 зливу			Одержання всього настою I і 2 зливу	Вихід ефірної олії			
	вмірати, кг	вміст ефірної олії, %	водно-спиртова рідина	кільк., дал		мін., %	кількість	% від залишкової водно-спиртової рідини	мін., %	кільк., дал		мін., %	кількість	% від залишкової водно-спиртової рідини		кільк., %	1 і 2 зливу	% від вмісту в сировині	дм ³
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
Зелений фруктовий сучковий	1,0	0,0080	1,0	45	10	0,800	80	44	0,80	40	10	0,800	100	41	1,6	90	0,007 капаційну		

Додаток 2

Приклади
конкретного виконання до заявки на винахід «Гірка настоянка «Українська особлива з перцем»

№ п/п	Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Настій перцю червоного стручкового I і II зливу	дм ³	19,8	19,9	20,1	20,2	19,4
2	Колір	кг	3,8	3,9	4,0	4,1	4,2
3	Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	в розрахунку на міцність купажу				
4	Вода	дм ³	40%				

Органолептичні показники

Зовнішній вигляд

Прозора рідина

Колір	жовтуватий	золотистий	золотистий	золотистий	золотистий	насичений жовтий дуже пекучий
Смак	злегка пекучий	пекучий	пекучий	пекучий	пекучий	
Аромат	характерний горілочний	горілочний з відтінком перцю	горілочний з відтінком перцю	горілочний з відтінком перцю	горілочний з відтінком перцю	перцевий

Офіційний бюлетень "Промислова власність". Книга 1 "Винаходи, корисні моделі, топографії інтегральних мікросхем", 2003, N 9, 15.09.2003. Державний департамент інтелектуальної власності Міністерства освіти і науки України.