РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(19) **RU** (11) **2 495 110** (13) **C1**

(51) МПК
C12G 3/06 (2006.01)

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

На основании пункта 1 статьи 1366 части четвертой Гражданского кодекса Российской Федерации патентообладатель обязуется заключить договор об отчуждении патента на условиях, соответствующих установившейся практике, с любым гражданином Российской Федерации или российским юридическим лицом, кто первым изъявил такое желание и уведомил об этом патентообладателя и федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности.

(21)(22) Заявка: **2012148066/10, 13.11.2012**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
13.11.2012

Приоритет(ы):
(22) Дата подачи заявки: **13.11.2012**

(45) Опубликовано: **10.10.2013** Бюл. № **28**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2076146 C1, 27.03.1997. RU 2003669 C1, 30.11.1993. RU 2078134 C1, 27.04.1997. RU 2044767 C1, 27.09.1995. UA 67401 A, 15.06.2004.**

Адрес для переписки:
109129, Москва, 8-я ул. Текстильщиков, 7а, а/я 27, Н.В. Белкиной

(72) Автор(ы):
Белкина Наталья Викторовна (RU)

(73) Патентообладатель(и):
Белкина Наталья Викторовна (RU)

RU 2495110 C1

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЬКОЙ НАСТОЙКИ И ГОРЬКАЯ НАСТОЙКА

(57) Реферат:

Общепринятым методом получают морсы черноплодной и обыкновенной рябины и колер. Ванилин растворяют в спирте в соотношении 1:100. В качестве водно-спиртовой жидкости используют смесь спирта этилового ректификованного и воды питьевой исправленной. Корицу заливают водно-спиртовой жидкостью крепостью 70% об. в соотношении 1:1, настаивают 5 суток, сливают настой, добавляют грецкий орех, повторно заливают водно-спиртовой жидкостью крепостью 50% об. в количестве, равном сливу, настаивают 5 суток, сливают настой, объединяют настои. Приготавливают купаж из настоев, морсов черноплодной и обыкновенной рябины, колера, ванилина (1:100) и водно-спиртовой жидкости из смеси спирта этилового ректификованного и воды питьевой исправленной. Купаж перемешивают 15-20 минут, фильтруют и выдерживают 30-40 минут. Для получения 1000 дал горькой настойки крепостью 50% об. используют следующие ингредиенты в кг: рябина черноплодная - 50-70, рябина обыкновенная - 110-135, корица - 3-10, грецкий орех - 3-5, ванилин 0,02-0,06, колер - 70-110, водно-спиртовая жидкость - остальное. Изобретение обеспечивает ускорение реакции ассимиляции ароматического комплекса, повышение органолептических показателей готового продукта, настойка горькая приобретает едва уловимый вкус и аромат рома с оттенком сливок. 2 н.п. ф-лы, 2 пр.

RU 2495110 C1

RUSSIAN FEDERATION

FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(19) **RU** (11) **2 495 110** (13) **C1**

(51) Int. Cl.
C12G 3/06 (2006.01)

(12) ABSTRACT OF INVENTION

According to Art. 1366, par. 1 of the Part IV of the Civil Code of the Russian Federation, the patent holder shall be committed to conclude a contract on alienation of the patent under the terms, corresponding to common practice, with any citizen of the Russian Federation or Russian legal entity who first declared such a willingness and notified this to the patent holder and the Federal Executive Authority for Intellectual Property.

(21)(22) Application: **2012148066/10, 13.11.2012**

(24) Effective date for property rights:
13.11.2012

Priority:
(22) Date of filing: **13.11.2012**

(45) Date of publication: **10.10.2013 Bull. 28**

Mail address:
109129, Moskva, 8-ja ul. Tekstil'shchikov, 7a, a/ja 27, N.V. Belkinoj

(72) Inventor(s):
Belkina Natal'ja Viktorovna (RU)

(73) Proprietor(s):
Belkina Natal'ja Viktorovna (RU)

RU 2495110 C1

(54) METHOD FOR PREPARATION OF BITTER LIQUEUR AND BITTER LIQUEUR

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: one produces fruit infusions of chokeberries, ashberries and a colourant by conventional method. Vanillin is dissolved in alcohol at a ratio of 1:100. Water-and-alcohol liquid is represented by a mixture of rectified ethyl alcohol and treated drinking water. One performs cinnamon pouring with a water-and-alcohol liquid with 70% vol. proof at a ratio of 1:1, infusing during 5 days, infusion draining, walnuts addition, repeated pouring with a water-and-alcohol liquid with 50% vol. proof in an amount equal to the drained quantity, infusing during 5 days, infusion draining, the infusions combining. One prepares a blend of the infusions and chokeberry and ashberry morses, a colourant, vanillin (1:100) and water-and-alcohol liquid consisting of a mixture of rectified ethyl alcohol and treated drinking water. The blend is stirred during 15-20 minutes, filtered and maintained for 30-40 minutes. For production of 1000 dhal of a bitter liqueur with 50% vol. proof one uses the following ingredients, kg: chokeberries - 50-70, ashberries - 110-135, cinnamon - 3-10, walnuts - 3-5, vanillin - 0.02-0.06, colourant - 70-110, water-and-alcohol liquid - balance.

EFFECT: acceleration of the aromatic complex assimilation reaction, increase of organoleptic indices of the ready product; the bitter liqueur acquires the taste and aroma of rum with a cream tone.

2 cl, 2 ex

RU 2495110 C1

Известен способ приготовления горькой настойки, предусматривающий исправление воды питьевой, приготовление сахарного сиропа концентрацией 65,8%, приготовление настоев растительного сырья из перца душистого, перца черного и аниса и из перца красного стручкового, купажирование путем внесения в купажный чан сахарного сиропа, водно-спиртовых настоев растительного сырья, спирта этилового ректификованного высшей очистки и воды питьевой исправленной до необходимой крепости, фильтрацию купажа и розлив (РФ патент 2140441, 1999).

Недостатком известного способа является трудоемкость процесса, а также то, что известная настойка, хотя и обогащена комплексом биологически активных веществ растительного сырья, но в ней отсутствует ароматический комплекс, который и придает продукту своеобразный слегка жгучий благородный аромат и вкус перца, отличающий этот продукт от других видов настоек.

Наиболее близким способом к изобретению является способ приготовления горькой настойки путем купажирования предварительно приготовленных морсов черноплодной и обыкновенной рябины, водно-спиртового настоя корицы, ванилина, растворенного в спирте 1:100, колера и водно-спиртовой жидкости, перемешивания купажа, фильтрации и выдержки, при этом для получения 1000 дал горькой настойки крепостью 50% об. используют следующие ингредиенты в кг: рябина черноплодная - 50-70, рябина обыкновенная - 110-135, корица - 3-10, ванилин - 0,02-0,06, колер - 70-110, водно-спиртовая жидкость - остальное (патент РФ 2003669, 2003).

Недостатком известного способа является невысокие ее органолептические показатели.

Техническим результатом изобретения является расширение ассортимента горьких настоек и повышение органолептических показателей.

Поставленный технический результат достигается в горькой настойке и способе приготовления горькой настойки, предусматривающем купажирование предварительно приготовленных морсов черноплодной и обыкновенной рябины, водно-спиртового настоя корицы, ванилина, растворенного в спирте 1:100, колера и водно-спиртовой жидкости, перемешивание купажа, фильтрацию и выдержку, использование для получения 1000 дал горькой настойки крепостью 50% об. следующих ингредиентов в кг: рябина черноплодная - 50-70, рябина обыкновенная - 110-135, корица - 3-10, ванилин - 0,02-0,06, колер - 70-110, водно-спиртовая жидкость - остальное, тем, что дополнительно используют грецкий орех в количестве 3-5 кг, приготовление водно-спиртового настоя корицы проводят заливом ее водно-спиртовой жидкостью крепостью 70% об. в соотношении 1:1, настаиванием в течение 5 суток, сливом настоя, добавлением грецкого ореха, повторным заливом водно-спиртовой жидкостью крепостью 50% об. в количестве, равном сливу, настаиванием в течение 5 суток, сливом настоя, объединением настоев.

Способ осуществляют следующим образом.

Общепринятым методом получают морсы черноплодной и обыкновенной рябины и колер. Ванилин растворяют в спирте в соотношении 1:100. В качестве водно-спиртовой жидкости используют смесь спирта этилового ректификованного и воды питьевой исправленной. Приготовление водно-спиртового настоя корицы проводят заливом ее водно-спиртовой жидкостью крепостью 70% об. в соотношении 1:1, настаиванием в течение 5 суток, сливом настоя, добавлением грецкого ореха, повторным заливом водно-спиртовой жидкостью крепостью 50% об. в количестве, равном сливу, настаиванием в течение 5 суток, сливом настоя, объединением настоев. Приготавливают купаж, перемешивают его в течение 15-20 минут, фильтруют и

выдерживают 30-40 минут. Для получения 1000 дал горькой настойки крепостью 50% об. используют следующие ингредиенты в кг: рябина черноплодная - 50-70, рябина обыкновенная - 110-135, корица - 3-10, грецкий орех -3-5, ванилин - 0,02-0,06, колер - 70-110, водно-спиртовая жидкость - остальное.

Пример 1

Общепринятым методом получают морсы черноплодной и обыкновенной рябины и колер. Ванилин растворяют в спирте в соотношении 1:100. В качестве водно-спиртовой жидкости используют смесь спирта этилового ректификованного и воды питьевой исправленной. Приготовление водно-спиртового настоя корицы проводят заливом ее водно-спиртовой жидкостью крепостью 70% об. в соотношении 1:1, настаиванием в течение 5 суток, сливом настоя, добавлением грецкого ореха, повторным заливом водно-спиртовой жидкостью крепостью 50% об. в количестве равном сливу, настаиванием в течение 5 суток, сливом настоя, объединением настоев. Приготавливают купаж, перемешивают его в течение 15 минут, фильтруют и выдерживают 30 минут. Для получения 1000 дал горькой настойки крепостью 50% об. используют следующие ингредиенты в кг: рябина черноплодная - 50, рябина обыкновенная - 110, корица - 3, грецкий орех - 3, ванилин - 0,02, колер - 70, водно-спиртовая жидкость - остальное.

Пример 2

Общепринятым методом получают морсы черноплодной и обыкновенной рябины и колер. Ванилин растворяют в спирте в соотношении 1:100. В качестве водно-спиртовой жидкости используют смесь спирта этилового ректификованного и воды питьевой исправленной. Приготовление водно-спиртового настоя корицы проводят заливом ее водно-спиртовой жидкостью крепостью 70% об. в соотношении 1:1, настаиванием в течение 5 суток, сливом настоя, добавлением грецкого ореха, повторным заливом водно-спиртовой жидкостью крепостью 50% об. в количестве, равном сливу, настаиванием в течение 5 суток, сливом настоя, объединением настоев. Приготавливают купаж, перемешивают его в течение 20 минут, фильтруют и выдерживают 40 минут. Для получения 1000 дал горькой настойки крепостью 50% об. используют следующие ингредиенты в кг: рябина черноплодная - 70, рябина обыкновенная - 135, корица - 10, грецкий орех - 5, ванилин - 0,06, колер - 110, водно-спиртовая жидкость - остальное.

Изобретение обеспечивает ускорение ассимиляции ароматического комплекса, который вводится в виде настоя, настойка горькая приобретает едва уловимый вкус и аромат рома с оттенком сливок. Изобретение позволяет расширить ассортимент горьких настоек и повысить органолептические показатели готового продукта.

Формула изобретения

1. Способ приготовления горькой настойки, предусматривающий купажирование предварительно приготовленных морсов черноплодной и обыкновенной рябины, водно-спиртового настоя корицы, ванилина, растворенного в спирте 1:100, колера и водно-спиртовой жидкости, перемешивание купажа, фильтрацию и выдержку, использование для получения 1000 дал горькой настойки крепостью 50% об. следующих ингредиентов в кг: рябина черноплодная - 50-70, рябина обыкновенная - 110-135, корица - 3-10, ванилин - 0,02-0,06, колер - 70-110, водно-спиртовая жидкость - остальное, отличающийся тем, что дополнительно используют грецкий орех в количестве 3-5 кг, приготовление водно-спиртового настоя корицы проводят заливом ее водно-спиртовой жидкостью крепостью 70% об. в соотношении 1:1, настаиванием в

течение 5 суток, сливом настоя, добавлением грецкого ореха, повторным заливом водно-спиртовой жидкостью крепостью 50% об. в количестве, равном сливу, настаиванием в течение 5 суток, сливом настоя, объединением настоев.

2. Настойка горькая, полученная способом по п.1, характеризующаяся тем, что для получения 1000 дал горькой настойки крепостью 50% об. используют следующие исходные ингредиенты в кг: рябина черноплодная - 50-70, рябина обыкновенная - 110-135, корица - 3-10, грецкий орех 3-5, ванилин - 0,02-0,06, колер - 70-110, водно-спиртовая жидкость - остальное.