



Республика Таджикистан

(19) **TJ** (11) **373**

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПАТЕНТНОЕ  
ВЕДОМСТВО

(51) **7 C1 G 3/00, 3/06**

(12) **Описание изобретения**  
К ПАТЕНТУ

1

2

(21) 20000611

(22) 02.06.2000

(46) Бюл. №3 (31) 2003

(71) АООТ “Душанбе” (TJ)

(72)(73) Хушматов А.Т. (TJ)

(56) 1. RU 2039805 C1, 20.07.1995

2. RU 96104395 A1, 10.07.1997

3. RU 2064496 C1, 27.07.1996

4. RU 2098472 C1, 10.12.1997

5. RU 2008344 C1, 28.02.1994

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ГОРЬКОЙ  
НАСТОЙКИ “МЕХРИ ГИЁХ”

(57) Изобретение относится к ликеро-водочной промышленности, а именно к способу получения горькой настойки.

Техническим результатом настоящего изобретения является повышение стабильности аромата и

вкуса готового продукта, упрощение технологии изготовления и расширение ассортимента горьких настоек.

Для этого способ производства горькой настойки, предусматривающий приготовление водно-спиртового настоя из растительного сырья, купажирование его с сахарным сиропом 65,8%-ным, колером и водно-спиртовой жидкостью, выдержку купажа и его фильтрацию, согласно изобретению в качестве растительного сырья используют корень родиолы розовой, причем используют входящие в настойку ингредиенты в следующем соотношении, кг на 1000 дал готового продукта:

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| родиола розовая          | 45-50      |
| сахар                    | 120-130    |
| колер                    | 25-30      |
| водно-спиртовая жидкость | остальное. |

Изобретение относится к ликеро-водочной промышленности, а именно к способу получения горькой настойки.

Известен способ производства горькой настойки "Бабьев лето", включающий раздельное приготовление водно-спиртовых настоев из мяты, донника и тимьяна, и из бадьяна, купажи́рование настоев с колером, водно-спиртовой жидкостью и сахаром до крепости 40% и разлив (1).

Недостатком этого способа является низкая стабильность аромата и вкуса при хранении настойки, которые заметно ухудшаются, вызывая опалесценцию готового продукта.

Известен способ производства горькой настойки, предусматривающий раздельное приготовление водно-спиртовых настоев из компонентов дуба, померанца, мяты перечной, бадьяна, купажи́рование их с сахарным сиропом 65,8%-ным, колером и водно-спиртовой жидкостью, выдержку купажа и его фильтрацию (2). В состав данного купажа в известном способе вводят также яблочный спиртованный сок и рябиновый морс, которые смешивают между собой, разделяют на две равные части и вводят в настой.

Недостатком известного способа является сложность технологического процесса приготовления настойки, а ее органолептические качества не отличаются оригинальностью.

Техническим результатом настоящего изобретения является повышение стабильности аромата и вкуса готового продукта, упрощение технологии изготовления и расширение ассортимента горьких настоек.

Для этого способ производства горькой настойки, предусматривающий приготовление водно-спиртового настоя из растительного сырья, купажи́рование его с сахарным сиропом 65,8%-ным, колером и водно-спиртовой жидкостью, выдержку купажа и его фильтрацию, согласно изобретению в качестве растительного сырья используют корень родиолы розовой, причем используют вхо-

дящие в настойку ингредиенты в следующем соотношении, кг на 1000 дал готового продукта:

родиола розовая 45-50  
сахар 120-130  
колер 25-30  
водно-спиртовая жидкость      остальное.

При этом установлено, что только граничные значения компонентов обеспечивают достижение технического результата.

Способ приготовления горькой настойки "Мехри гиёх" следующий.

Растительное сырье - радиолу розовую трехкратно заливают водно-спиртовым раствором, настаивают, настои сливают. Полученные настои первого, второго и третьего сливов смешивают и используют в качестве купажа, задавая при купажи́ровании колер, сахарный сироп 65,8%-ный и водно-спиртовую жидкость до крепости 40%.

Купаж выдерживают в течение 1-2 суток и фильтруют.

Готовая настойка имеет следующие соотношение ингредиентов, кг на 1000 дал:

родиола розовая 45-50  
сахар 120-130  
колер 25-30  
водно-спиртовая жидкость      остальное.

Использование изобретения позволит:

- повысить стабильность аромата и вкуса готового продукта;
- улучшить качество готового изделия;
- расширить ассортимент настоек.

В таблице приведены органолептические показатели предлагаемой водки.

| Наименование показателя | Характеристика                         |
|-------------------------|----------------------------------------|
| Цвет                    | от светло-янтарного до темно-янтарного |
| Вкус                    | горький, слегка вяжущий                |
| Аромат                  | характерный корню родиолы розовой      |

#### ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ

Способ производства горькой настойки, предусматривающий приготовление водно-спиртового настоя из растительного сырья, купажи́рование его с сахарным сиропом 65,8%-ным, колером и водно-спиртовой жидкостью, выдержку купажа и его фильтрацию, отличающийся тем, что в качестве растительного сырья используют корень

родиолы розовой, причем используют входящие в настойку ингредиенты в следующем соотношении, кг на 1000 дал готового продукта:

родиола розовая 45-50  
сахар 120-130  
колер 25-30  
водно-спиртовая жидкость      остальное.