



УКРАЇНА

(19) UA (11) 13975 (13) U
(51) МПК
C12G 3/06 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАСТОЯНКА "ПОЛІСЬКА ЗУБРІВКА"

1

2

(21) u200511300

(22) 29.11.2005

(24) 17.04.2006

(46) 17.04.2006, Бюл. № 4, 2006 р.

(72) Іванов Ростислав Іванович, Виходець Ігор Борисович, Погонюк Наталія Анатоліївна, Ширшиков Олександр Володимирович

(73) Іванов Ростислав Іванович, Виходець Ігор Борисович, Погонюк Наталія Анатоліївна, Ширшиков Олександр Володимирович

(57) Настоянка, що містить настої чаполочі пахучої та буркуну лікарського, тартазин та водно-спиртову рідину, яка **відрізняється** тим, що вона

додатково містить колер та барвник харчовий „Індигокармін“, при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту в дм³:

настій чаполочі пахучої I і II зливу	400-500
настій буркуну	40-50
колер	1,0-2,5
тартазин	0,05-0,15
барвник харчовий „Індигокармін“	0,03-0,06
водно-спиртова рідина	решта (з розрахунку на міцність купажу 40% об).

Корисна модель належить до лікеро-горілчаної промисловості, а точніше до складу композицій для настоянок.

Відома гірка настоянка 40° „Житомирська ароматна“, що містить водно-спиртову суміш, цукровий сироп, настій березових бруньок I зливу, лимонну кислоту, настій чаполочі I та II зливу, ароматний спирт коріандру, портвейн білий, колер, водно-спиртову рідину, при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:

настій березових бруньок I зливу	200
настій чаполочі I і II зливу	256
ароматний спирт плодів коріандру	12
портвейн білий	300
цукровий сироп 65,8%-ний	173
лимонна кислота	2
колер	15
спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна підготовлена	решта з розрахунку на міцність купажу 40%

[Див. „Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок“, Київ, 1194. с156]. Недоліком такого напою є недостатньо високі органолептичні показники, та недостатня солодкість із зайвим досить відчутним пекучим присмаком.

Відома також композиція інгредієнтів для гіркої настоянки „Придніпровська“, що містить ароматні спирти житніх сухарів і чаполочі пекучої, цукровмі-

стку речовину, а також водно-спиртову рідину, при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:

ароматний спирт житніх сухарів	26,5-34,5
ароматний спирт чаполочі пахучої	26,5-34,5
цукор	8,5-11,5
водно-спиртова рідина з розрахунку на міцність купажу 40%об.	решта

[Див. декл. пат. України №28652 Мкл 7C12G3/06, 2000р]. Недоліком такого напою є недостатньо високі органолептичні показники.

Найбільш близькою до настоянки, що пропонується, є композиція інгредієнтів для гіркої настоянки „Карат зубрівка духмяна“, яка містить чаполоч пахучу, буркун лікарський, тартазин, квіти бузини чорної, липовий цвіт та водно-спиртову рідину, при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:

чаполоч пахуча	19,8-24,2
буркун лікарський	1,8-2,2
липовий цвіт	1,17-1,43
квіти бузини чорної	0,63-0,77
тартазин	0,14

водно-спиртова рідина

решта з розрахунку на міцність купажу 40%об.

[Див. декл. пат. України №42528 на винахід, Мкл C12G3/06, 2001р.]

Суттєвим недоліком такого напою є недостатньо високі органолептичні властивості, а також складна технологія виготовлення через необхід-

(13) U

(11) 13975

(19) UA

ність додаткових операцій відокремлення трав'яної сировини від настоїв цих трав, дозування при змішуванні, що суттєво удорожчує технологію виготовлення настоянки.

Завданням, на вирішення якого спрямована корисна модель, що заявляється, є створення настоянки з високими органолептичними властивостями, а також розширення асортименту слабоалкогольних напоїв.

Поставлене завдання вирішується таким чином.

У відомій настоянці, що містить настої чаполочі пахучої та буркуну лікарського, тартазин, а також водно-спиртову рідину, згідно з корисною моделлю, що заявляється, вона додатково містить колер та барвник харчовий „Індігокармін”, при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту в дм³:

настій чаполочі пахучої I	
і II зливу	400-500
настій буркуну	40-50
колер	1,0-2,5
тартазин	0,05-0,15
барвник харчовий „Індігокармін”	0,03-0,06
водно-спиртова рідина	решта (з розрахунку на міцність купажу 40%об)

Вся сукупність суттєвих відмінних ознак спрямована на отримання нового технічного результату, який виражається у створенні настоянки з високими органолептичними властивостями, а також

розширенні асортименту слабоалкогольних напоїв.

Настоянку готують за такою технологією:

У купажний чан ємністю 1000 дал шляхом послідовного введення попередньо підготовленої води питної, спирту етилового ректифікованого вищої очистки, та настої, що виготовлені з чаполочі пахучої та буркуну лікарського, після чого вводять тартазин. Беруть спирт етиловий ректифікований вищої очистки і воду (відповідно до рецептури), які відповідають вимогам стандартів, подають у чан для приготування сортувалки, обробляють активованим вугіллям, фільтрують і подають у довідний чан.

Окремо готують відомими способами трав'яні настої. В отриману сортувалку додають приготовлені настої: чаполочі пахучої, буркуну лікарського, тартазину за розрахунком, купажують, доводять купаж до міцності 40%об. і подають на розлив. У підсумку технологічних операцій отримують настоянку з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %	40,0
інтенсивність забарвлення по ФЕК:	
при $\lambda=413\text{nm}$ і $S=3\text{MM}$, D, не менше	0,150

Приклади конкретного використання композиції інгредієнтів для настоянки наведені у таблиці.

Композицію інгредієнтів для настойки за прикладом №№1-5 готують аналогічно вищезгаданому способу.

Аналіз показників лабораторних випробувань дав змогу стверджувати, що найбільш придатним для використання є приклад 3.

Таблиця

Інгредієнти на 100 л		Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Настій чаполочі пахучої 1 та II зливу		дм ³	400	420	450	480	500
Настій буркуну		дм ³	40	43	45	48	50
Колер		дм ³	1	1,5	2	2,2	2,5
Тартразин		кг	0,05	0,08	0,1	0,12	0,15
Харчовий барвник „Індігокармін"		кг	0,03	0,04	0,05	0,55	0,06
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна підготовлена		дм ³	Решта				
Органолептичні показники							
Зовнішній вигляд		Прозора рідина					
Колір		Зеленувато-жовтий					
Смак	Не злагоджений	Не виразний	Злегка пекучий	Пекучий	Різкий спиртовий		
Аромат	Не виражений	Ледь відчутний аромат чаполочі	Ніжний аромат чаполочі	Пряний	Зайвий пряний з відчутним відтінком польових трав		
Дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі	9,60	9,65	9,70	9,60	9,50		