



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **66262** (13) **U**
(51) МПК
C12G 3/06 (2006.01)ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ**ОПИС**
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту**(54) НАСТОЯНКА "МАРГЕЛОВСЬКА" (МАРГЕЛОВСКАЯ)**

1

2

(21) u201107797**(22)** 21.06.2011**(24)** 26.12.2011**(46)** 26.12.2011, Бюл.№ 24, 2011 р.**(72)** КОЗЛОВСЬКА АЛЛА ПЕТРІВНА, МАТЮХІН
БОРИС РУДОЛЬФОВИЧ, ЯНЕНКО ВАЛЕНТИНА
АНАТОЛІЄВНА, СКОРОБАГАТЬКО ІГОР ВОЛО-
ДИМИРОВИЧ**(73)** ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДА-
ЛЬНІСТЮ "ГОРОБИНА"**(57)** Настоянка, що містить, цукровий сироп, вод-
но-спиртову рідину, яка **відрізняється** тим, що
вона додатково містить сік гранатовий, лимонну
кислоту, настій перцю чорного при наступному
співвідношенні компонентів, в мас. %:

сік гранатовий	49,50-55,5
настій перцю чорного	1,1-1,2
цукровий сироп	32,0-35,0
кислота лимонна	0,3-0,5
водно-спиртова рідина	решта.

Корисна модель належить до лікеро-горілчаной промисловості, зокрема до виробництва настоянок.

Найближчою по технічній суті до запропонованої ї, тому, вибраною нами як прототип, є настоянка, що містить, мас. %: 3-7 - коньяк, 8-12 - портвейн, 0,1-0,3 - цукор, 0,01-0,05 - калію перманганат, спирт етиловий ректифікований і воду м'яку з розрахунку на міцність купажу 39-40%-решта, (пат. України №22980, публ. 5.05.1998р.).

Відома настоянка має низький вміст біологічно активних речовин і недостатньо високі органолептичні показники, та не забезпечує технічний результат рішення, що заявляється, який обумовлено її якісним і кількісним складом, обумовлюючим м'який злагоджений смак з гармонійним ароматом, насичено-терпким, притаманним плодам гранату.

У основу корисної моделі поставлена задача підвищення органолептичних показників, а також розширення асортименту алкогольних напоїв.

Поставлена задача досягається тим, що настоянка, яка містить, цукровий сироп, водно-спиртову рідину, згідно корисної моделі, вона додатково містить сік гранатовий, лимонну кислоту, настій перцю чорного при наступному співвідношенні компонентів, в мас. %:

сік гранатовий	49,50-55,5
настій перцю чорного	1,1-1,2
цукровий сироп	32,0-35,0
кислота лимонна	0,3-0,5
водно-спиртова рідина	решта.

Комплекс вітамінів, мікроелементи, які входять до складу соку гранатового в поєднанні з біологічно-активними речовинами настою перцю чорного у

присутності лимонної кислоти, позитивно впливає на якість продукту. Саме таке сполучення інгредієнтів і їх кількісне співвідношення забезпечує асиміляцію антиоксидантів, ароматичних речовин у спиртові розчини, дозволяє отримати синергетичний ефект, що в результаті позитивно впливає на органолептичну індивідуальність настоянки.

Використання всіх істотних ознак, включаючи відмінні, дозволить істотно підвищити органолептичні показники, а також розширити асортимент настоянок. Настоянка «Маргеловська» має злагоджений, насичено-терпкий смак з гармонійним ароматом, притаманний плодам гранату.

Настоянку «Маргеловська» готують наступним чином. В купажну ємність задають сік гранатовий, 1/3 частину (від необхідної кількості) підготовленої води, далі, послідовно задають: спирт ректифікований, цукровий сироп, лимонну кислоту, яку розчиняють у підготовленій воді, фільтрують і вносять у купажну ємність, воду (останні 2/3) для доведення купажу до заданого об'єму. Цукровий сироп готують згідно з технологічною інструкцією по лікеро-горілчаному виробництву. Ті У 18.4466. Купаж вимішують, відбирають середню пробу для аналізу. Перевіряють міцність, масову концентрацію загального екстракту, масову концентрацію кислот в перерахунку на лимонну, забарвленість по КФК. При відхиленні від вимог, купаж настоянки коригують шляхом внесення спирту, цукрового сиропу, води згідно необхідності. Відкоригований купаж перемішують, перевіряють фізико-хімічні та органолептичні показники, потім купаж фільтрують, витримують добу для асиміляції смаку та аромату і направляють на розлив.

(13) **U**
(11) **66262**
(19) **UA**

Для виготовлення настоянки використовують спирт етиловий ректифікований «Вищої очистки» згідно ДСТУ 4221, воду питну згідно ГОСТ 2874 та ДсанПіН 2.2.4-171-10, підготовлену до 0,2 моль/дм³. Отримана настоянка має високі фізико-хімічні показники, а саме: міцність % - 48, масова концентрація загального екстракту речовин г/см³ -

9,0, масова концентрація кислот у перерахунку на лимонну кислоту г/100 см³ - 0,55.

Запропонована корисна модель забезпечує підвищення органолептичних показників готового продукту і, крім того, розширює асортимент алкогольних напоїв, додавши продукту цікавий смак, та аромат цілющих плодів гранату.