



УКРАЇНА

(19) UA (11) 80007 (13) C2  
(51) МПК  
C12G 3/06 (2007.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) НАСТОЯНКА "ПОЛІСЯНКА. МЕДОВА СЛИВА НА КОНЬЯКУ"

1	2
(21) а200505910 (22) 15.06.2005 (24) 10.08.2007 (46) 10.08.2007, Бюл. № 12, 2007 р. (72) Іванов Ростислав Іванович, Виходець Ігор Борисович, Ширшиков Олександр Володимирович, Піддубна Ніна Петрівна, Романчук Валентина Степанівна, Цибрівський Ігор Володимирович, Музичук Людмила Максимівна, Кречковська Світлана Петрівна, Матвіїв Вадим Миколайович, Голоюк Сергій Васильович, Погонюк Наталія Анатоліївна, Бугайчук Марія Вікторівна (73) Іванов Ростислав Іванович, Виходець Ігор Борисович, Ширшиков Олександр Володимирович, Піддубна Ніна Петрівна, Романчук Валентина Степанівна, Цибрівський Ігор Володимирович, Музичук Людмила Максимівна, Кречковська Світлана Петрівна, Матвіїв Вадим Миколайович, Голоюк Сергій Васильович, Погонюк Наталія Анатоліївна, Бугайчук Марія Вікторівна (56) UA C2 58138, 15.12.2004 UA C1 10396, 30.10.1998 UA A 51320, 15.11.2002 UA A 37852, 15.05.2001 RU C1 2183667, 20.06.2002 (57) Настоянка, що містить речовину із сливовим смаком, цукровий сироп, коньяк, лимонну кислоту, ванілін та водно-спиртову рідину, яка <b>відрізняється</b> тим, що як речовину із сливовим смаком вона містить ароматизатор харчовий "Слива" МА/1	142 фірми "ТЕРЕЗА-ІНТЕР", Росія та додатково ароматизатор харчовий натуральний "Дубовий екстракт" MD 455 фірми "РЕЙНО-ФІС", Франція, ароматизатор "Мед" ARL 52/1 фірми "РЕЙНО-ФІС", Франція, барвник харчовий "Фіолетовий" фірми AJANTA CHEMICAL INDUSTRIES, Індія при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000дал готового продукту: ароматизатор харчовий "Слива" МА/1 142 фірми "ТЕРЕЗА-ІНТЕР", Росія, дм <sup>3</sup> 8,0 ароматизатор харчовий натуральний "Дубовий екстракт" MD 455 фірми "РЕЙНО-ФІС", Франція, дм <sup>3</sup> 10,3 ароматизатор "Мед" ARL 52/1 фірми "РЕЙНО-ФІС", Франція, дм <sup>3</sup> 4,5 коньяк, дм <sup>3</sup> 50 цукровий сироп 65,8 %-ний, кг 1550 ванілін (1:10), кг 0,25 лимонна кислота, кг 37 барвник харчовий "Фіолетовий" фірми AJANTA CHEMICAL INDUSTRIES, Індія, кг 0,25 водно-спиртова рідина зі спирту етилового ректифікованого вищої очистки та води питної, підготовленої з розрахунку на міцність купажу 20 %, дм <sup>3</sup> решта.

Винахід належить до лікєро-горілочної промисловості, а точніше до складу композицій для настоянок.

Відомий ароматизований алкогольний напій, що містить яблучний сік спиртований, сливовий спиртований компонент, цитрусовий компонент, цукровий сироп, лимонну кислоту та воду, а також спиртовий настій квітів акації і водно-спиртового настою коріандру, при такому співвідношенні компонентів, мас, %: сік яблучний спиртований 15-25, спиртовий настій плодів сливи 30-59, спиртовий настій плодів апельсина і мандарина при їх співвідношенні 1:1 0,5-1,5, водно-спиртовий настій

квітів акації 1-3, водно-спиртовий настій коріандру 0,5-1,5, цукровий сироп 13-20, кислота лимонна 0,1-0,2, вода - решта [Див. пат. України №10396, на винахід, МКВ C12G3/06, 1996р.]. Недоліком такого напою є недостатньо високі органолептичні показники, монотонний смак та складна технологія виробництва.

Відома також композиція інгредієнтів солодкої настоянки "Каприз". [Див. заявка Росії №95117623, Мкл C12G3/06, 1995р], яка містить морс шипшини, цукор, трояндову олію, коньяк, кислоту лимонну, спиртований сік сливи розлогої (жовтої аличі), при такому співвідношенні компонентів на 1000дал

C2  
(13)80007  
(11)UA  
(19)

готового продукту: морс шипшини, л 2000,0-3000,0, цукор, кг 1400,0-2100,0, трояндова олія, л 0,007-0,013, коньяк, л 150,0-250,0, кислота лимонна, л 10,0-20,0, спиртований сік сливи розлогої (жовтої аличі), л 800,0-1200,0, водно-спиртова рідина, л - решта на міцність купажу до 20-30% об. Недоліком такого напою є невисокі органолептичні показники. Грубий характерний спиртово-пекучий та кислуватий смак з спиртово-парфумним ароматом трояндової олії.

Найбільш близькою до винаходу, що пропонується, є настоянка солодка "Карат слива на коньяку", яка містить морс шипшини, цукровий сироп, коньяк, лимонну кислоту, сливовий спиртований сік та водно-спиртову рідину, а також чорносливовий морс, морс ізюму, настій горіху волоського (стиглого), ванілін та яблучний спиртований сік, при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000дал готового продукту: сливовий спиртований сік, дм<sup>3</sup> 2223,0-3003,0, яблучний спиртований сік, дм<sup>3</sup> 314,0-427,0, чорносливовий спиртований сік, дм<sup>3</sup> 308,0-416,0, морс шипшини, дм<sup>3</sup> 51,3-69,3, морс ізюму, дм<sup>3</sup> 25,6-34,6, настій горіху волоського (стиглого), дм<sup>3</sup> 8,6-11,6, коньяк, дм<sup>3</sup> 145,0-196,0, цукровий сироп 65,8%-ний, дм<sup>3</sup> 1401,0-1893,0, кислота лимонна, кг 2,9-3,9, ванілін (розчин 1:10), дм<sup>3</sup> 0,77-1,04, водно-спиртова рідина - решта з розрахунку на міцність купажу 24% об. [Див. декл. пат. України №58138 на винахід, МКЛ С12G3/06, 2003р.].

Суттєвим недоліком такого напою є недостатньо високі органолептичні властивості із зайве кислуватим смаком через надмірну кількість морсів та рослинної сировини.

Завданням, на вирішення якого спрямований винахід, що заявляється, є створення настоянки з високими органолептичними властивостями із солодким ледве підкисленим смаком та ароматом сливи і солодкуватим присмаком меду.

Поставлене завдання вирішується таким чином: у відомій настоянці, що містить речовину із сливовим смаком, цукровий сироп, коньяк, лимонну кислоту, ванілін та водно-спиртову рідину, згідно з винаходом, що заявляється, як речовину із сливовим смаком вона містить ароматизатор харчовий слива МА/1 142 фірми "ТЕРЕЗА-ІНТЕР" Росія та додатково ароматизатор харчовий натуральний дубовий екстракт MD 455 фірми "РЕЙНО-ФІС" Франція, ароматизатор мед ARL 52/1 фірми "РЕЙНО-ФІС" Франція, барвник харчовий "Фіолетовий" фірми AJANTA CHEMICAL INDUSTRIES Індія, при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000дал готового продукту: ароматизатор харчо-

вий: слива МА/1 142 фірми "ТЕРЕЗА-ІНТЕР" Росія - 8,0; ароматизатор харчовий натуральний: дубовий екстракт MD 455 фірми "РЕЙНО-ФІС" Франція - 10,3; ароматизатор: мед ARL 52/1 фірми "РЕЙНО-ФІС" Франція 4,5; коньяк 50,0; цукровий сироп 65,8%-ний - 1550; ванілін (1:10) - 0,2,5; лимонна кислота - 37,0; барвник харчовий: "Фіолетовий" фірми AJANTA CHEMICAL INDUSTRIES Індія - 0,25; водно-спиртова рідина з спирту етилового ректифікованого "Вищої очистки" та води питної підготовленої - решта.

Вся сукупність суттєвих відмінних ознак спрямована на отримання нового технічного результату, який виражається у створенні більш гармонійного оригінального напою із смаком, кольором і ароматом сливи з медовим відтінком, а також у розширенні асортименту слабоалкогольних напоїв.

За вказаною рецептурою отримують настоянку з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %	20,0
масова концентрація загального екстракту, г/100см <sup>3</sup>	13,8
масова концентрація кислот у перерахунку на лимонну кислоту, г/100см <sup>3</sup>	0,35
інтенсивність забарвлення по ФЕК: при $\lambda=413\text{nm}$ і $S=3\text{mm}$ , $D$	0,100-0,200

Настоянку готують за такою технологією:

У купажний чан ємністю 1000дал шляхом послідовного введення попередньо підготовленої води питної, спирту етилового ректифікованого вищої очистки, коньяку, ароматизаторів харчових "Слива", "Мед" та натурального дубового екстракту, кислоти лимонної, цукрового сиропу з попередньо встановленого концентрацією 65,8%, розчину ваніліну та на останнє харчового барвника "Фіолетовий" фірми AJANTA CHEMICAL INDUSTRIES Індія у кількості до 80% від потрібної. Інгредієнти вносять в купаж у передбаченій рецептурою кількості. Після купажування проводять лабораторну перевірку фізико-хімічних та органолептичних показників. Останні 20% барвника додають після цієї перевірки. За даними лабораторного аналізу в разі потреби вносять відповідні корективи міцності.

Далі за технологією напій фільтрують, настоюють на протязі 90-120 годин та відправляють на розлив у тару.

Приклади конкретного виконання настоянки наведені у таблиці. Аналіз показників лабораторних випробувань дав змогу стверджувати, що найбільш придатним для використання є приклад 3.

Таблиця

Інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Ароматизатор харчовий "Слива"	дм <sup>3</sup>	3,8	4,0	8,0	8,5	9,2
Ароматизатор харчовий "Дубовий екстракт"	дм <sup>3</sup>	3,0	5,0	10,3	11,00	11,5
Ароматизатор меду	дм <sup>3</sup>	1,0	3,5	4,5	5,0	5,5
Ванілін (1:10)	кг	0,10	0,2	0,25	0,30	0,35
Коньяк	дм <sup>3</sup>	20	30	50	60	70
Цукровий сироп 65,8%-ний	кг	1300	1400	1550	1550	1600
Кислота лимонна	кг	25	30	37	40	42
Харчовий барвник „Фіолетовий” фірми Ajanta chemical industries, Індія	кг	0,10	0,15	0,25	0,30	0,35
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна підготовлена	дм <sup>3</sup>	Решта				
Органолептичні показники						
Зовнішній вигляд	Прозора рідина					
Колір	Червоний з фіолетовим відтінком					
Смак		Кислий	Солодко-кислий	Солодкий	Солодко-гіркуватий	Гіркий
Аромат		Не виражений	Не властивий	Сливи медовим відтінком	Слабкий	Сильний
Дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		9,65	9,7	9,75	9,60	9,50