



УКРАЇНА

(19) UA (11) 15528 (13) U
(51) МПК
C12G 3/06 (2006.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАСТОЯНКА "ПОЛІСЬКА КАЛГАНІВКА"

1

2

(21) u200511440

(22) 02.12.2005

(24) 17.07.2006

(46) 17.07.2006, Бюл. № 7, 2006 р.

(72) Іванов Ростислав Іванович, Виходець Ігор Борисович, Погонюк Наталія Анатоліївна, Шириков Олександр Володимирович, Романчук Валентина Степанівна

(73) Іванов Ростислав Іванович, Виходець Ігор Борисович, Погонюк Наталія Анатоліївна, Шириков Олександр Володимирович, Романчук Валентина Степанівна

(57) Настоянка, що містить рослинну сировину, включаючи настій коріння калгану, колер та водно-

спиртову рідину, яка **відрізняється** тим, що додатково містить ароматний спирт чаю чорного байхового, при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000°дал готового продукту:

ароматний спирт чаю	
чорного байхового	8,0-12,0
настій кореня калгану	100-140
колер	4,0-6,0
спирт етиловий ректи-	решта (з розрахунку на
фікований вищої очист-	міцність купажу
ки	20%об.).

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

Відома композиція інгредієнтів для гіркої настоянки, що містить імбир, калган, дягель, гвоздику, перець чорний, перець стручковий, ягоди ялівцю, каву, аніс, лимонну шкірку, портвейн, цукор, колер та водно-спиртову рідину [Див. Рецептури ликеров, наливок, пуншей, десертних напитков, настоек и инструкции по приготовлению полуфабрикатов к ним. - М.: Пищепромиздат, 1962. - С. 152]. Недоліком такої композиції недостатньо високі органолептичні показники та наявність у їхньому складі дефіцитної сировини (кави, чорного перцю), які не вирощуються в Україні промислово і є імпоротною сировиною

Відома також композиція для вербального еліксиру "Еліксир "Прикарпатський", що містить звіробій, буркун лікарський, материнку, купаховані еліксирні екстракти топінамбура, цикорію, полину гіркого, аралії маньчжурської, елеутерококу колючого, калгану, меліси, м'ята перцевої, хвої, в кг на 1000 дал готового продукту, при такому співвідношенні інгредієнтів:

полін гіркий	2,5
аралія маньчжурська	2,5
елеутерокок колючий	2,5
калган	2,5
буркун лікарський	3,0

звіробій	3,0
меліса	3,0
м'ята перцева	3,0
хвоя	3,0
материнка	3,0
топінамбур	2,39
цикорій	100,0.

[Див. UA, 68911, Мкл7, C12G, 03.06.2004]. Недоліком такого слабоалкогольного напою є недостатньо високі органолептичні показники, а також складна технологія виготовлення, що удорожчує продукт.

Найбільш близьким до настоянки, що заявляється, є композиція інгредієнтів гіркої настоянки "Тверская", яка містить калган, коріандр, ягоди ялівцю, березові бруньки, листя буркуну, імбир, звіробій, м'яту, евкалипт, елеутерокок, лимонну олію, цукровий сироп, яблука, колер, та водно-спиртову рідину при такому співвідношенні інгредієнтів, в кг на 1000°дал:

калган	3,0-3,2
коріандр	3,0-3,3
ягоди ялівцю	3,0-3,5
березові бруньки	5,0-5,5
листя буркуну	3,0-3,2
імбир	1,0-1,1
звіробій	4,0-4,5
м'ята	4,0-4,5
евкалипт	2,0-2,2

(13) U
(11) 15528
(19) UA

елеутерокок	0,4-0,5
яблука	1000-1200
колер	70-71
а також, в л:	
лимонне масло	0,150-0,160
цукровий сироп	116-130
коньяк	200-230
водно-спиртову рідину	решта.

Суттєвим недоліком такої композиції є те, що вона має невисокі органолептичні показники, зайву концентрацію інгредієнтів, важкий аромат, що обмежує коло споживачів напою, виготовленого на основі композиції.

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 рослинну сировину включаючи настій коріння калгану, колер та водно-спиртову рідину, згідно з корисною моделлю, що заявляється, вона додатково містить ароматний спирт чаю чорного байхового, при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:

ароматний спирт чаю	
чорного байхового	8,0-12,0
настій кореня калгану	100-140
колер	4,0-6,0
спирт етиловий рек-	решта (з розрахунку на
тифікований	міцність купажу 20%об.)

Відомий спосіб виробництва горілки особливої "Оксамитна", який передбачає при виготовленні використання як компоненту ароматного спирту чаю чорного байхового, при цьому такий ароматний спирт виготовляють шляхом вилучення екстрактивних речовин та купажуванням отриманого ароматного спирту з водно-спиртовою рідиною шляхом підбору співвідношень кількості ароматного спирту та водно-спиртової рідини з наступним коригуванням міцності напою (горілки) - 40%об.

При виготовленні настоянки, що заявляється, також використовують, як її компонент, ароматний спирт чаю чорного байхового, але отримують його за стандартною технологією згідно з ГОСТ 1937, що дозволяє спростити технологію, а враховуючи

те, що до складу настоянки входить настій калгану, експериментами з'ясовано, що обидві складові у спиртовому розчині проявляють синергізм, а тому дія вмісту таких речовин, як кофеїн, теїн та ефірні масла покращує імуностимулюючу дію завдяки антисептичним властивостям калгану та біоактивним речовинам, що містяться у зазначених компонентах. Тому відома ознака: "вміст ароматного спирту чаю чорного байхового" є ознакою, що у сукупності з іншими відмінними ознаками створює надсумарний результат, що виражається у підвищенні корисності напою, а тому сприяє отриманню нового більш високого технічного ефекту: високим органолептичним показникам.

Приклади експериментування (конкретного виконання) наведені у табл. 1. Аналіз даних, що наведені у таблиці вказує, що найкращим є приклад 3.

Завдяки саме цьому сполученню ароматизаторів та спирту етилового ректифікованого вищої очистки у потрібних концентраціях з додаванням речовин, що забарвлюють напій у привабливий колір, отримана настоянка потрібної міцності з високими органолептичними показниками, та фізико-хімічними властивостями:

міцність, %	40,0
інтенсивність забарвлення по ФЕК:	

при $\lambda=413\text{nm}$ і $S=10\text{mm}$, D 0,300-0,450.

Настоянку готують за такою технологією:

У купажний чан ємністю 1000 дал шляхом послідовного введення попередньо підготовленої води питної, спирту етилового ректифікованого вищої очистки, ароматного спирту чаю чорного байхового, настою калгану I і II зливів, а також води питної підготовленої, на останнє вводять колер 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% колеру 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.

Таблиця

Інгредієнти на 100 л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Ароматний спирт чаю чорного байхового	дм ³	8,0	9,0	10,5	11,0	12,0
Настій кореня калгану	дм ³	100	110	120	130	140
Колер	дм ³	4,0	4,8	5,5	5,7	6,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна підготовлена	дм ³	Решта				
Органолептичні показники						
Зовнішній вигляд	Прозора рідина					

Продовження таблиці.

Колір	Світло-коричневий				
Смак	Не злаго- джений	Не вираз- ний	Злегка пе- кучий	Пекучий	Різкий спиртовий
Аромат	Не вираже- ний	Ледь відчу- тний аро- мат калгану	Ніжний аромат кал- гану	Пряний	Зайвий пряний з відчутним відтінком чаю
Дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі	9,60	9,65	9,70	9,60	9,50