



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **48349** (13) **U**
(51) МПК
C12G 3/06 (2006.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ**ОПИС**
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту**(54) НАСТОЯНКА "ПЕТРОВА"**

1

2

(21) u200910675

(22) 22.10.2009

(24) 10.03.2010

(46) 10.03.2010, Бюл.№ 5, 2010 р.

(72) РОМАНЮК ПЕТРО ГРИГОРОВИЧ, РОМАНЮК
ПЕТРО ПЕТРОВИЧ, КІРЮК ХРИСТИНА ІВАНІВНА,
СТАСІВ ТЕТЯНА ГЕННАДІЇВНА(73) РОМАНЮК ПЕТРО ГРИГОРОВИЧ, РОМАНЮК
ПЕТРО ПЕТРОВИЧ, КІРЮК ХРИСТИНА ІВАНІВНА,
СТАСІВ ТЕТЯНА ГЕННАДІЇВНА(57) Настоянка, що містить водно-спиртову рідину і
настій рослинної сировини I і II зливу, яка **відріз-**
няється тим, що як настій рослинної сировини I і II
зливу використовують настій кропу I і II зливу при
наступному співвідношенні інгредієнтів, в дм³ на
1000 дал:

настій кропу I і II зливу, дм ³	150,0-190,0
спирт етиловий ректифікований "Люкс" і вода питна підготовлена з розрахунку на міцність купажу 37%, дм ³	решта.

Корисна модель належить до лікоро-горілчаної промисловості, зокрема до композицій інгредієнтів для настоянок.

Відома композиція інгредієнтів, що містить водно-спиртову рідину, воду, спиртований сік вишні, спиртований настій I і II зливу мигдалю гіркого, цукровий сироп 65,8%-ний, ванілін і лимонну кислоту [Настойка солодка "Вишнева". Рецептuri лікоро-горілчаних напоїв і горілок. Київ, 1994 р., ст.115].

Однак в даній композиції наявність у великій кількості одного із інгредієнтів, в виді спиртованого соку, надає напою виражений вишневий аромат, який по різному сприймається споживачами, що звужує об'єми випуску цього напою і його популярність.

Найбільш близькою до композиції інгредієнтів до настоянки «Петрова», що заявляється, є композиція інгредієнтів, що містить водно-спиртову рідину і настій рослинної сировини I і II зливу. При цьому як настій рослинної сировини I і II зливу використовують настій лимонника сушеного I і II зливу та додатково містить настій кореня айру I і II зливу і глюкозу [Настоянка «Губернія Лимонник», патент № 20480, C12G 3/06, Бюл. № 1, 2007 р.].

Проте у вказаній композиції використовують велику кількість інгредієнтів, що ускладнює виробництво і збільшує собівартість продукту, а міцність напою також дещо обмежує попит і споживання продукту.

В основу корисної моделі - Настоянка «Петрова» - поставлено задачу створення нового композиційного складу інгредієнтів настоянки, шляхом

введення настою іншої рослинної сировини з цілющими властивостями, забезпечити збагачення настоянки біологічно активними речовинами та розширити асортимент напоїв з цілющими властивостями.

Поставлена задача вирішується тим, що в настоянці «Петрова», яка містить водно-спиртову рідину і настій рослинної сировини I і II зливу, згідно корисної моделі, як настій рослинної сировини використовують настій кропу I і II зливу при наступному співвідношенні інгредієнтів, в дм³ на 1000 дал:

настій кропу I і II зливу, дм ³	150,0-190,0
спирт етиловий ректифікований «Люкс» і вода питна підготовлена з розрахунку на міцність купажу 37%, дм ³	- решта.

Таким чином, поставлена задача вирішується за рахунок введення настою кропу, що має цілющі властивості і наділений біологічно активними речовинами. Зокрема, в рослині кропу міститься пахуче ефірне масло, насіння багате і на жирне масло, містяться також вітамін С, каротин і флавоноїди. Експериментально встановлено, що після вживання настою кропу знижується артеріальний тиск, розширюються судини, збуджується діяльність стомленого серця і збільшується сечовиділення.

Водночас, задача вирішена і за рахунок того, що запропоновано граничні інтервали місткості інгредієнтів до композиції, які дозволяють отримати напій з відповідним смаком і ароматом.

(13) **U**(11) **48349**(19) **UA**

Оптимальне співвідношення граничних інтервалів у настоянці «Петрова», отримане експериментально, і пояснюється наступним:

- при зміні місткості компонентного складу одного із інгредієнтів в більшу чи меншу сторону від наведених інтервалів виготовлена настоянка втрачає округлений смак.

Запропоновану настоянку «Петрова» готують таким чином.

Для приготування настоянки застосовують: спирт етиловий ректифікований «Люкс» згідно ДСТУ 4221; воду питну підготовлену згідно ГОСТ 2874-82; настій кропу згідно з чинною НД.

Приклад І.

Спочатку готують настій кропу І і ІІ зливу. Для цього 10,0кг насіння кропу заливають водно-спиртовою рідиною міцністю 70% в кількості 10,0 дал і настоюють протягом 5 діб. Отримують настій кропу І зливу міцністю 69% в кількості 8,5 дал. ІІ-ий залив проводять 50% водно-спиртовою рідиною в кількості 8,5 дал з настоюванням упродовж 5 діб. Отримують настій кропу ІІ зливу міцністю 53%. Згодом І-ий і ІІ-ий злив змішують.

Спирт і воду, які відповідають вимогам стандартів, задають в сортуючий чан із розрахунку одержання суміші міцністю 37%, після цього водно-спиртову рідину перемішують та пропускають через шар вугілля марки БАУ-А за ГОСТ 6217-74, висотою 4м, із швидкістю 60 дал в годину. Одержану таким чином водно-спиртову рідину задають в купажний чан, в який додають настій кропу І і ІІ зливу в кількості 150,0дм³.

Згодом купаж ретельно перемішують упродовж 10 хвилин та витримують його упродовж 24 годин. Готовий продукт після контрольної перевірки міцності, органолептичних та фізико-хімічних показників фільтрують і направляють на розлив.

Отримана готова композиція має наступне співвідношення інгредієнтів в розрахунку на 1000 дал:

настій кропу І і ІІ зливу, дм³ 150,0

спирт етиловий ректифікований «Люкс» і вода питна підготовлена з розрахунку на міцність купажу 37%, дм³ - решта.

Приклад 2.

Готують композицію так як і в прикладі І, але із врахуванням задання необхідної кількості інгредієнтів для даної композиції. Одержана композиція має наступне співвідношення інгредієнтів, в дм³ на 1000 дал:

настій кропу І і ІІ зливу, дм³ 170,0

спирт етиловий ректифікований «Люкс» і вода питна підготовлена з розрахунку на міцність купажу 37%, дм³ - решта.

Приклад 3.

Готують композицію так як і в прикладі І, але із врахуванням задання необхідної кількості інгредієнтів для даної композиції. Одержана композиція має наступне співвідношення інгредієнтів, в л на 1000 дал:

настій кропу І і ІІ зливу, дм³ 190,0

спирт етиловий ректифікований «Люкс» і вода питна підготовлена з розрахунку на міцність купажу 37%, дм³ - решта.

Виготовлена за прикладами 1, 2, 3 настоянка «Петрова» характеризується наступними органолептичними показниками:

колір - прозора з ледь золотистим відтінком рідини без сторонніх домішок осаду,

смак - округлений, властивий горілці з виділеним ароматом кропу.

Настоянка «Петрова» подається на розлив, пакування, маркування, транспортування і зберігання за ГОСТ 12545-81.

Корисна модель забезпечує збагачення настоянки біологічно активними речовинами та розширення асортименту напоїв з цілющими властивостями.