



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 10727

(13) U

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАСТОЯНКА "КАЛГАНОФ (KALGANOFF) СЛИВОВА"

(21) u200505541

(22) 09.06.2005

(24) 15.11.2005

(46) 15.11.2005, Бюл. № 11, 2005 р

(72) Вощук Анатолій Юрійович

(73) Вощук Анатолій Юрійович

(57) Настоянка, що включає водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого і води питної підготовленої, цукровий сироп 65,8%-ний, лимонну кислоту, яка відрізняється тим, що як наповнювач аромату та смаку сливи містить ароматний спирт чорносливу та ароматизатор "Слива" виробництва фірми "Doehler GMBH", взятих при насту-

пному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою:

ароматний спирт чорносливу, дм ³	ароматизатор "Слива" виробництва фірми "Doehler GMBH", кг	4,5-6,50,05-0,15
цукровий сироп 65,8%-ний, дм ³		1050,0-1250,0
лимонна кислота, кг		29,0-32,0
водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої з розрахунку на міцність купажу 25%, дм ³		решта.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілочного виробництва

Відома наливка "Слив'янка" ["Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок", м. Київ, 1994р., с.118], " яка містить в купажі на 1000 дал:

Таблиця 1

Компоненти	Одиниця виміру	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм ³	Спирт і вода з розрахунку на міцність купажу 18%
Сливовий спиртований сік	дм ³	3080,0
Чорносливовий морс 1 і II зливу	дм ³	1070,0
Лимонна кислота (для доведення масової концентрації)	кг	8,0
кислот до 0,35г/100см ³		
Цукровий сироп 65,8%	дм ³	2943,0

За вказаною рецептурою одержують наливку червоного з коричневим відтінком кольору, з ароматом сливи та кисло-солодким смаком.

Із-за певних труднощів в заготовці та зберіганні сировини для виробництва зазначеної наливки, а також індивідуального сприйняття споживачем зазначеної наливки та з метою розширення асортименту більш легких напоїв, які користується попитом у торгівельній мережі, поставлено задачу по створенню корисної моделі нового напою, який являється менш калорійним та виготовляється з доступної сировини.

В основу корисної моделі поставлено задачу по створенню напою з кисло-солодким смаком, приємним оригінальним ароматом сливи шляхом підбору відповідних співвідношень деяких компонентів.

Завдяки підбору відповідного співвідношення таких компонентів, як цукровий сироп 65,8%, лимонна кислота, з введенням в якості наповнювача смаку та аромату сливи ароматного спирту чорносливу та ароматизатора "Слива", фірми "Doehler GMBH", взятих у відповідному співвідношенні, разом із водно-спиртовою рідиною з спирту етилового

(13) U

(11) 10727

(19) UA

го ректифікованого та води питної підготовленої, можливо забезпечити створення напою з досить приємним кисло-солодким смаком з присмаком сливи, а також дуже приємним ароматом сливи.

Поставлена задача вирішується тим, що у наливці, яка містить цукровий сироп 65,8%, лимонну кислоту, водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої відповідно корисної моделі додаються нові (відмінні) ознаки, що заявляються, в якості наповнювача аромату та смаку сливи містить ароматний спирт чорносливу та ароматизатор "Слива" виробництва фірми "Doehler GmbH", взятих при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою.

ароматний спирт чорносливу, дм ³	ароматизатор "слива" виробництва фірми "doehler gmbh", кг	4,5-6,50,05-0,15
цукровий сироп 65,8-ний, дм ³		1050,0-1250,0
лимонна кислота		29,0-32,0
водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та водипитної підготовленої з розрахунку на міцність купажу 25%, дм	Решта.	

У відповідності з зазначеною рецептурою одержують настоянку з досить приємним кисло - солодким смаком с присмаком сливи, а також дуже приємним сливовим ароматом.

Запропоновану настоянку готують наступним чином:

1. Підготовка води
2. Приготування ароматного спирту чорносливу.
3. Приготування сортировки.
4. Обробка сортировки у вугільно-очисній батареї через шар активованого вугілля марки БАУ-А
5. Приготування цукрового сиропу 65,8%-ного.
6. Приготування купажу з внесенням інгредієнтів у кількостях, передбачених рецептурою та його корегування.

Після купажування проводять лабораторну перевірку фізико-хімічних та органолептичних показників.

Приклади конкретного виконання 1-5, втіплені за вказаною вище послідовністю, наведені в таблиці 2.

Аналізуючи наведені приклади можна відмітити, що найбільш придатними для виробництва є приклади 2, 3 і 4.

Оптимальним для виробництва є приклад 3.

Таблиця 2

Приклади конкретного виконання до заявки на корисну модель
Настоянку „Калганов (Kalganoff). Слизова“

Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади					
		1	2	3	4	5	
2	3	4	5	6	7	8	
Ароматний спирт чорносливу	дм ³	3,5	4,5	5,5	6,5	7,5	
Лимонна кислота	кг	28	29	30	32	33	
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	950	1050	1150	1250	1350	
Ароматизатор "Слива"	кг	0,03 6	0,05 8	0,1 10	0,15 12	0,2 14	
Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої	дм ³	решта					
колір		червоний	червоний	червоний	червоний	червоний	
смак		Недостатньо кисло-солодкий	Кисло-солодкий з присмаком сливи	кисло-солодкий з присмаком сливи	кисло-солодкий з присмаком сливи	Надто солодкий з присмаком сливи	
аромат		з легким ароматом сливи	з вираженим ароматом сливи	з вираженим ароматом сливи	з вираженим ароматом сливи	з надто вираженим ароматом сливи	