



УКРАЇНА

(19) UA (11) 29805 (13) U  
(51) МПК  
C12G 3/06 (2007.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) НАСТОЯНКА "КАРПАТСЬКА ОСОБЛИВА З ХРІНОМ"

1

2

(21) u200711322

(22) 12.10.2007

(24) 25.01.2008

(72) СТАСІВ ТЕТЯНА ГЕННАДІЇВНА, UA,  
ЧЕВОРИС АННА МИКОЛАЇВНА, UA, СВИЩОВА  
ОЛЕНА МИКОЛАЇВНА, UA(73) СТАСІВ ТЕТЯНА ГЕННАДІЇВНА, UA,  
ЧЕВОРИС АННА МИКОЛАЇВНА, UA, СВИЩОВА  
ОЛЕНА МИКОЛАЇВНА, UA

(56)

(57) Настоянка "Карпатська особлива з хріном"  
містить настій ефіроолійної рослини, ароматний  
спирт овочевої культури, ароматний спирт  
ефіроолійної рослини, ароматний спирт, водно-  
спиртову рідину і під час розливу додають овочеву  
культуру, яка **відрізняється** тим, що як настій  
ефіроолійної рослини використовують настій  
кмину, як ароматний спирт овочевої культури  
використовують ароматний спирт хрону, як  
ароматний спирт ефіроолійної рослини  
використовують ароматний спирт фенхелю, якароматний спирт використовують ароматний спирт  
сухарів житніх і під час розливу додають овочеву  
культуру як коріння хрону та додатково містить  
мед натуральний, цукор-пісок і лимонну кислоту  
при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал  
напою:

настій кмину, дм <sup>3</sup>	1,0-3,0
ароматний спирт хрону, дм <sup>3</sup>	18,0-22,0
ароматний спирт фенхелю, дм <sup>3</sup>	0,4-2,0
ароматний спирт житніх сухарів, дм <sup>3</sup>	18,0-22,0
цукор-пісок, кг	4,0-6,0
мед натуральний, кг	6,0-10,0
кислота лимонна, кг	0,15-0,25

спирт етиловий ректифікований "Люкс" і  
вода питна виправлена в розрахунку на  
міцність купажу 40%, дм<sup>3</sup> решта,  
і також під час розливу, корінь хрону, в  
тис. шт. 20.Заявляється корисна модель, що відноситься  
до лікєро-горілчаної промисловості, зокрема до  
композиційного складу інгредієнтів для настоянки.Відома настоянка гірка, що містить ароматний  
спирт червоного перцю червоного, колер, водно-  
спиртову рідину і також перець стручковий  
червоний [Настойка гірка «Українська з перцем»,  
Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок, Київ,  
1994, ст.205].Проте дана композиція настойки гіркої не  
може забезпечити настойку достатньо високими  
органолептичними властивостями і біологічною  
цінністю.Найбільш близькою до корисної моделі -  
Настойка "Карпатська особлива з хріном", що  
заявляється, є композиція, що містить настій  
ефіроолійної рослини, ароматний спирт овочевої  
культури, ароматний спирт ефіроолійної рослини,  
ароматний спирт, водно-спиртову рідину і під час  
розливу додають овочеву культуру, при цьому як  
настій ефіроолійної рослини використовують  
настій кмину, як ароматний спирт овочевої  
культури використовують ароматний спирт перцючервоного стручкового, як ароматний спирт  
ефіроолійної рослини використовують ароматний  
спирт кмину, як ароматний спирт використовують  
ароматний спирт чорного перцю і під час розливу  
додають овочеву культуру як перець червоний  
стручковий та додатково додають настій чорного  
перцю і колер [Композиція інгредієнтів до настойки  
гіркої "Українська з перцем оригінальна", патент  
№24312 A, C12G 3/06].Проте у вказаній композиції настойки гіркої  
незначний вміст інгредієнтів біологічно-активних  
речовин, а кількість для даної композиції перцю  
стручкового надають напою однотипність смаку і  
аромату та слабо діють на організм людини, через  
незначну біологічну цінність. Крім того, у прототипі  
використовують спирт вищої очистки, що в  
порівнянні із спиртом "Люкс", понижує її  
органолептичні показники.В основу корисної моделі "Настойка  
"Карпатська особлива з хріном", що заявляється,  
поставлено задачу віднайти новий композиційний  
склад настоянки, наділеної енергетичною цінністю  
та високими органолептичними показниками

(13) U

(11) 29805

(19) UA

шляхом додавання компонентів, зокрема меду натурального, що містить біологічно активні елементи, цукру та лимонної кислоти та заміни настою і введення інших ароматних спиртів, забезпечити розширення асортименту горілчаних напоїв групи настоянок.

Поставлена задача корисної моделі вирішується тим, що настоянка "Карпатська особлива з хріном" містить настій ефіроолійної рослини, ароматний спирт овочевої культури, ароматний спирт ефіроолійної рослини, ароматний спирт, водно-спиртову рідину і під час розливу додають овочеву культуру, при цьому як настій ефіроолійної рослини використовують настій кмину, як ароматний спирт овочевої культури використовують ароматний спирт хрону, як ароматний спирт ефіроолійної рослини використовують ароматний спирт фенхелю, як ароматний спирт використовують ароматний спирт сухарів житніх і під час розливу додають овочеву культуру як коріння хрону та додатково містить мед натуральний, цукор-пісок і лимонну кислоту при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою:

настій кмину, дм <sup>3</sup>	1,0-3,0
ароматний спирт хрону, дм <sup>3</sup>	18,0-22,0
ароматний спирт фенхелю, дм <sup>3</sup>	0,4-2,0
ароматний спирт житніх сухарів, дм <sup>3</sup>	18,0-22,0
цукор-пісок, кг	4,0-6,0
мед натуральний, кг	6,0-10,0
кислота лимонна, кг	0,15-0,25
спирт етиловий ректифікований "Люкс" і вода питна виправлена в розрахунку на міцність купажу 40%, дм <sup>3</sup>	решта
і також під час розливу, корінь хрону, в тис. шт.	20

Завдяки використанню меду натурального, наділеного високими біологічно-активними елементами, і спирту етилового ректифікованого "Люкс", дана настоянка наділена високою енергетичною цінністю та високими органолептичними показниками.

Водночас, задача вирішена і за рахунок підбору оптимального співвідношення граничних інтервалів місткості інгредієнтів у композиційному складі, що забезпечує створення прозорої рідини світло-солом'яного кольору, яка характеризується злегка пекучим смаком з ароматом округленим, з відтінком хрину.

Оптимальне співвідношення інтервалів місткості інгредієнтів у продукті було одержано експериментальним шляхом і пояснюється тим, що при зміні місткості у більшу чи меншу сторону від наведених інтервалів, напій втрачає округлений аромат.

Запропоновану настоянку готують таким чином.

Для приготування настоянки "Карпатська особлива з хріном" застосують:

- спирт етиловий ректифікований "Люкс" згідно ДСТУ 4221;

- воду питну підготовлену згідно ГОСТ 2874;

- настій кмину приготовлений згідно з чинною НД;

- ароматні спирти з коріння хрону, фенхелю і житніх сухарів приготовлені згідно з чинною НД;

- мед натуральний згідно ГОСТ 19792;

- цукор-пісок згідно ДСТУ 2316 (ГОСТ 21);

- кислоту лимонну згідно ГОСТ 908.

Попередньо готують водно-спиртовий настій кмину. Для цього насіння кмину заливають водно-спиртовою рідиною міцністю 70% в співвідношенні 1:100 і настоюють на протязі 5 діб при періодичному перемішуванні, після цього проводять 83% злив настою I зливу, а залишки повторно заливають водно-спиртовою рідиною (на кількість рідини що злита) міцністю 50%, і настоюють протягом 5 діб, після цього проводять 83% злив настоїв II зливу.

Згодом готують ароматні спирти. Для цього інгредієнти, що входять до настоянки, кожен зокрема, подрібнюють, закладають в куб перегінного апарату, заливають водно-спиртовою рідиною міцністю 50% і здійснюють перегонку.

Одержані таким чином водно-спиртовий настій і ароматні спирти змішують разом з водно-спиртовою рідиною, цукром-піском, медом натуральним і кислотою лимонною. При цьому в купажну ємність почергово задають водно-спиртовий настій кмину, ароматний спирт житніх сухарів, ароматний спирт хрону, ароматний спирт фенхелю, мед натуральний, цукор-пісок, кислоту лимонну, у вигляді розчинів їх в горілці, проводячи перемішування.

Провівши купажування, проводять витримку протягом 2-х діб для асиміляції всіх смакових і ароматичних речовин. Після витримки купаж настоянки фільтрують і направляють на розлив. При розливі, безпосередньо в пляшки додатково вносять коріння хрону.

Приклад 1. Водно-спиртовий настій кмину I і II зливу готують шляхом заливання насіння кмину водно-спиртовою рідиною, міцністю 70%, у співвідношенні 1:10 і настоюють протягом 5 діб при періодичному перемішуванні, після цього проводять 83% злив настою I зливу. Залишок повторно заливають водно-спиртовою рідиною, міцністю 50%, також настоюють при періодичному перемішуванні протягом 5 діб із 83% зливом настою II зливу. Об'єднані водно-спиртові настої I і II зливу кмину в кількості 1,0 дм<sup>3</sup> задають в купажний чан.

Ароматний спирт хрону готують шляхом подрібнення 8 кг коренів, закладанням подрібненої сировини в куб перегінного апарату та заливанням в нього водно-спиртової рідини в кількості 44,5 л, міцністю 50%, де здійснюють перегонку. Таким чином, але з врахуванням необхідної кількості для даної настоянки, готують ароматний спирт фенхелю і ароматний спирт житніх сухарів. Виходи, 80% ароматного спирту фенхелю, 85% ароматного спирту сухарів житніх задають в купажний чан.

Спирт і воду, що відповідають вимогам чинних стандартів, задають до змішувача в розрахунок одержання суміші міцністю 40% і проводять змішування упродовж 20 хв. Потім пропускають

через шар вугілля БАУ-А ГОСТ 6217-34 висотою 4м, із швидкістю до 60дал/годину. Одержану таким чином водно-спиртову рідину задають в купажний чан.

До заданих в купаному чані, воно-спиртового настою кмину, ароматних спиртів коріння хрону, житніх сухарів і фенхелю, водно-спиртової рідини додають цукор-пісок, мед натуральний і кислоту лимонну та проводять постійне перемішування усіх заданих інгредієнтів упродовж 20-25 хвилин. Готовий продукт після контрольної перевірки міцності, органолептичних та фізико-хімічних показників фільтрують і направляють на розлив. Під час розливу в пляшки закладають по одному корінню хрону довжиною не більше 3,5-10,0см і діаметром 0,3-1,7см.

Настоянка має таке співвідношення інгредієнтів, на 1000 дал:

настій кмину, дм <sup>3</sup>	1,0
ароматний спирт хрону, дм <sup>3</sup>	18,0
ароматний спирт фенхелю, дм <sup>3</sup>	0,4
ароматний спирт житніх сухарів, дм <sup>3</sup>	18,0
цукор-пісок, кг	4,0
мед натуральний, кг	6,0
кислота лимонна, кг	0,15
спирт етиловий ректифікований "Люкс" і вода питна виправлена в розрахунку на міцність купажу 40%, дм <sup>3</sup>	решта
і також під час розливу, корінь хрону, в тис. шт.	20

Приклад 2. Готують настоянку так, як і в прикладі 1, але з урахуванням кількості задання в купажний чан інгредієнтів на 1000 дал:

настій кмину, дм <sup>3</sup>	2,0
ароматний спирт хрону, дм <sup>3</sup>	20,0
ароматний спирт фенхелю, дм <sup>3</sup>	1,2
ароматний спирт житніх сухарів, дм <sup>3</sup>	20,0
цукор-пісок, кг	5,0
мед натуральний, кг	8,0
кислота лимонна, кг	0,20
спирт етиловий ректифікований "Люкс" і вода питна виправлена в розрахунку на міцність купажу 40%, дм <sup>3</sup>	решта,
і також під час розливу, корінь хрону, в тис. шт.	20

Приклад 3. Готують настоянку так, як і в прикладі 1, але з урахуванням кількості задання в купажний чан інгредієнтів на 1000 дал:

настій кмину, дм <sup>3</sup>	3,0
ароматний спирт хрону, дм <sup>3</sup>	22,0
ароматний спирт фенхелю, дм <sup>3</sup>	2,0
ароматний спирт житніх сухарів, дм <sup>3</sup>	22,0
цукор-пісок, кг	6,0
мед натуральний, кг	10,0
кислота лимонна, кг	0,25

спирт етиловий ректифікований "Люкс" і вода питна виправлена в розрахунку на міцність купажу 40%, дм<sup>3</sup>

решта,  
20

і також під час розливу, корінь хрону, в тис. шт.

Корисна модель забезпечує розширення асортименту горілчаних напоїв групи настоянок.