



УКРАЇНА

(19) UA (11) 19081 (13) U  
(51) МПК  
C12G 3/06 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) НАСТОЯНКА "ВЕЖА" (VEGA). МИГДАЛЬ"

1

2

(21) а200604617

(22) 25.04.2006

(24) 15.12.2006

(46) 15.12.2006, Бюл. № 12, 2006 р.

(72) Вощук Анатолій Юрійович

(73) Вощук Анатолій Юрійович

(57) Настоянка, яка містить водно-спиртову суміш з спирту етилового ректифікованого і води питної підготовленої, цукровий сироп 65,8%, кислоту лимонну, соковмісний компонент, ароматичний мигдальний компонент, ванілін, яка **відрізняється** тим, що як соковмісний компонент містить сік яблучний концентрований, як ароматичний мигдальний компонент містить настій мигдалю I та II зливу і ароматизатор "Мигдаль" та додатково містить

настій гвоздики I та II зливу, колер у наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал напою:

водно-спиртова суміш із спирту з розрахунку етилового ректифікованого та на міцність води питної підготовленої, дм <sup>3</sup> купажу 20%об.	
настій мигдалю I та II та II зливу, дм <sup>3</sup>	7,0-27,0
настій гвоздики I та II зливу, дм <sup>3</sup>	0,6-1,0
сік яблучний концентрований, кг	20,0-50,0
ванілін, кг	0,3-0,7
цукровий сироп 65,8%, дм <sup>3</sup>	2000,0-2100,0
кислота лимонна, кг	35,0-45,0
колер, кг	7,0-12,0
ароматизатор "Мигдаль", кг	1,0-3,0.

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

Відомий лікер десертний "ДЮК" [Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок. - Київ, 1994. - С.34], який містить в купажі на 1000дал напою:

Компоненти	Одиниця виміру	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм <sup>3</sup>	3 розрахунку на міцність купажу
Вода	дм <sup>3</sup>	20%
Яблучний спиртований сік	дм <sup>3</sup>	500,0
Чорноплідного-робиновий морс	дм <sup>3</sup>	500,0
Ароматний спирт гіркомигдальної олії	дм <sup>3</sup>	100,0
Лимонна кислота (для доведення масової концентрації кислот до 0,2г/100см <sup>3</sup> )	кг	8,0
Ванілін 1:10	дм <sup>3</sup>	1,0
Барвник червоний	кг	0,1
Цукровий сироп 65,8%	дм <sup>3</sup>	3451,0

За вказаною рецептурою одержують лікер десертний солодкого смаку, оранжевого кольору, з ароматом гірко-мигдалю.

Недоліком зазначеного лікєру є: використання спиртованого соку та морсу в якості соковмісного

компоненту ускладнює технологію виробництва напоїв із-за необхідності впровадження технологічного процесу обробки напоїв холодом або їх пастеризацію;

недостатньо оригінальний аромат та занадто солодкий смак.

В основу корисної моделі поставлено задачу по створенню напою з солодким присмаком, приємним злагодженим ароматом з відтінком мигдалю шляхом підбору відповідних співвідношень деяких компонентів.

Поставлена задача вирішується тим, що у відомому напої, який містить відомі ознаки: водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого і води питної підготовленої, цукровий сироп 65,8%, кислоту лимонну, соковмісний компонент, ароматичний мигдальний компонент та ванілін, відповідно корисної моделі додаються нові (відмінні) ознаки, достатні у всіх випадках, на які розповсюджується обсяг правової охорони, що заявляється, в якості соковмісного компоненту містить сік яблучний концентрований, в якості ароматичного мигдального компоненту містить настій мигдалю I та II зливу і ароматизатор "Мигдаль" та додатково містить настій гвоздики I та II зливу, колер у наступному співвідношенні інгредієнтів на

(13) U

(11) 19081

(19) UA

1000дал напою:

Водно-спиртова суміш із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої, дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність купажу 20%об.
Настій мигдалю I та II та II зливу, дм <sup>3</sup>	7,0-27,0
Настій гвоздики I та II зливу, дм <sup>3</sup>	0,6-1,0
Сік яблучний концентрований, кг	20,0-50,0
Ванілін, кг	0,3-0,7
Цукровий сироп 65,8%, дм <sup>3</sup>	2000,0-2100,0
Кислота лимонна, кг	35,0-45,0
Колер, кг	7,0-12,0
Ароматизатор "Мигдаль", кг	1,0-3,0

Завдяки підбору відповідного співвідношення таких компонентів, як водно-спиртова суміш з спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої, цукровий сироп 65,8%, кислота лимонна, сік яблучний концентрований, настій мигдалю I та II зливу, настій гвоздики I та II зливу, ванілін, ароматизатор "Мигдаль" та колер забезпечується створення напою з солодким присмаком, а також дуже приємним злагодженим ароматом з відтінком мигдалю. В напої міститься значна

кількість вітамінів та мікроелементів, необхідних для повноцінної життєдіяльності людини.

Запропоновану настоянку готують наступним чином:

1. Підготовка води.
2. Приготування настоїв мигдалю та гвоздики.
3. Приготування сортровки.
4. Приготування цукрового сиропу 65,8%.
5. 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, втілені за вказаною вище послідовністю, наведені в таблиці (додаток 1).

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

Оптимальним для виробництва є приклад 3.

Приклади конкретного виконання до заявки на корисну модель "ВЕЖА (VEGA). Мигдаль"

Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
		1	2	3	4	5
Настій мигдалю	дм <sup>3</sup>	5	7	17	27	35
Настій гвоздики	дм <sup>3</sup>	0,4	0,6	0,8	1	1,2
Сік яблучний концентрований	кг	10	20	30	50	60
Ванілін 1:10	дм <sup>3</sup>	0,05	0,1	0,2	0,3	0,4
Кислота лимонна	кг	30	35	38,5	45	50
Цукровий сироп 65,8%	дм <sup>3</sup>	1900	2000	2070	2100	2150
Ароматизатор "Мигдаль"	кг	0,05	1	2	3	4
Колер	кг	5	7	9	12	15
Водно-спиртова суміш із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої	дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність купажу 20%об.				
колір		жовтий	світло-коричневий	світло-коричневий	світло-коричневий	коричневий
смак		недостатньо солодкий	солодкий присмак	солодкий присмак	солодкий присмак	солодкий
аромат		не достатньо гармонічний	злагоджений з відтінком мигдалю	злагоджений з відтінком мигдалю	злагоджений з відтінком мигдалю	з виділенням окремих інгредієнтів