



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 54245

(13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ПІРКА НАСТОЯНКА

1

2

(21) 2002065132

(22) 20 06 2002

(24) 17 02 2003

(46) 17 02 2003, Бюл. № 2, 2003 р.

(72) Стремьдін Валентин Володимирович, Начева
Тетяна Олександрівна, Гулієв Роберт Рубенович,
Терзієв Володимир Георгійович, Кузанашвілі Ро-
ман Карлович, Мещанінова Тетяна Іванівна, Ля-
шенко Василь Миколайович(73) ОРЕНДНЕ ПІДПРИЄМСТВО "ОДЕСЬКИЙ
КОНЬЯЧНИЙ ЗАВОД"(57) Пірка настоянка, що включає ароматичні ре-
човини лимону та меду, цукровий сироп та водно-
спиртову рідину зі спирту етилового рек-
тифікованого і води питної підготовленої, якавідрізняється тим, що вона додатково включає
кислоту лимонну, двовуглекислий натрій та
гліцерин дистильований, а як екстрактивні речови-
ни лимону та меду включає ефірну олію лимону і
ефірну олію меду, при наступному співвідношенні
компонентів, кг на 1000 дал пірки настоянки

ефірна олія лимонна 0,06 - 1,20

ефірна олія медова 0,005 - 1,000

кислота лимонна 0,04 - 4,0

двовуглекислий натрій 0,12 - 4,0

гліцерин дистильований 0,17 - 8,0

цукровий сироп 65,8% 15,0 - 80,0

водно-спиртова рідина зі спирту

етилового ректифікованого і

води пом'якшеної решта

Винахід відноситься до харчової промислово-
сті, а саме до лікєро-горілчаної галузі, і призначе-
ний для виробництва пірких настоекВиходячи з відомого існуючого рівня техніки,
відносно галузі, що розглядається найбільш бли-
зькою по сукупності ознак до заявленого винаходу
є пірка настоянка "Лугань", яка містить наступні
інгредієнти, мас. % 0,2-0,4 ароматний спирт лим-
онної олії, 0,05-0,15 меду, 0,16-0,3 цукрового си-
ропу (65,8%), 38,0-41,55 спирту етилового ректи-
фікованого вищої очистки і воду питну пом'якшену
(патент України №23875 А, МКИ C12G 3/066 публ.
31 08 98р.)Заявлений винахід співпадає з відомою піркою
настоянкою за наступною сукупністю відомих суттє-
вих ознак, а саме містить екстрактивні речовини
лимону і меду, цукровий сироп і водно-спиртову
суміш із спирту етилового ректифікованого і води
питної підготовленоїВідома пірка настоянка не забезпечує техніч-
ний результат заявленого винаходу, що обумов-
лено її якісним і кількісним складом, що обумов-
лює її органолептичні якості - злегка пекучий смак і
виразний аромат лимону

Задача, на рішення якої направлений заявле-

ний винахід, полягає в удосконаленні пірки настій-
ки шляхом змінення складу інгредієнтів, що забез-
печує складний гармонійний аромат лимонно-
медовими, в поєднанні з м'яким оригінальним сма-
комПоставлена задача вирішується в піркій насто-
янці, яка містить ароматичні речовини лимону і
меду, цукровий сироп і водно-спиртову рідину зі
спирту етилового ректифікованого і води питної
підготовленої, тим, що згідно з предметом винахо-
ду, вона додатково містить кислоту лимонну, дво-
вуглекислий натрій і гліцерин дистильований, а як
ароматичні речовини лимону і меду включає ефір-
ну олію медову, при наступному складі компонен-
тів, кг на 1000 дал пірки настоянки

Ефірна олія лимонна 0,06-1,20

Ефірна олія медова 0,005-1,000

Кислота лимонна 0,04-4,0

Двовуглекислий натрій 0,12-4,0

Гліцерин дистильований 0,17-8,0

Цукровий сироп 65,8% 15,0-80,0

Водно-спиртова рідина зі спирту

етилового ректифікованого і води

підготовленої решта

Заявлена пірка настоянка, в об'ємі приведеної

(13) A

(11) 54245

(19) UA

вище сукупності суттєвих ознак, має складний гармонійний лимонно-медовий аромат, в поєднанні з м'яким оригінальним смаком

При виході, поза заявлені інтервали складу компонентів, вказані органолептичні якості у пркоі настойки не проявляються

при складі компонентів менше нижчої межі заявлених інтервалів, виготовлена гірка настойка не має вказаних вище органолептичних властивостей - смак різкий, пекучий, аромат безликий,

при складі інгредієнтів більше ніж верхня межа заявлених інтервалів, гірка настойка має неприємний, з гіркою смак і різкий занадто інтенсивний аромат компонентів, які входять до її складу

Запропоновану гірку настоянку готують таким способом

Попередньо готують, за будь-якою технологією, що використовується у лікєро-горілчаному виробництві, 65,8% цукровий сироп і водянi розчини кислоти лимонної (5%), двувуглекислого натрію (5%), глицерина дистильованого, ефірні олії лимонну (1 %) та медову (1)

Для виготовлення водно-спиртової рідини використовують питну воду, яка попередньо пройшла систему водоочищення Підготовлену воду з напорного збірника-мірника подають в сортировочну ємкість, де вона змішується зі спиртом етиловим ректифікованим Спирт та воду змішують так, щоб отримати сортировку міцністю 40,1 - 40,2% об

Підготовлена водно-спиртова рідина підлягає очищенню спочатку на пісчаному фільтрі, а потім на вугільній колонці, після чого роблять фільтрацію на пісчаному фільтрі

Після очищення водно-спиртової рідини направляють в збірник готової продукції, де проводять її змішування з інгредієнтами 0,06 - 1,2кг ефірної олії лимонної, 0,005 - 1,0кг ефірної олії медової, 15,0 - 80,0кг 65,8% цукрового сиропу, 0,04 - 4,0кг лимонної кислоти (у вигляді 5% водного розчину), 0,12 - 4,0кг двувуглекислого натрію (у вигляді 5% водного розчину), 0,17 - 8,0кг глицерина дистильованого (у вигляді 5% водного розчину) Введення компонентів проводять при партійному перемішуванні водно-спиртової суміші Після чого підготовлену гірку настоянку доводять до міцності 40,0 об % додаванням спирту чи води

Виготовлена з зазначеним складом інгредієнтів гірка настоянка має такі органолептичні властивості колір - безкольоровий, смак - складний гармонійний лимонно-медовий аромат, в сполученні з м'яким оригінальним смаком

Приклад 1

Запропоновану гірку настоянку готують таким засобом

Попередньо готують, за будь-якою з існуючих в лікєро-горілчаному виробництві технологій, 65,8% цукровий сироп та водянi розчини кислоти лимонної (5%), двувуглекислого натрію (5%), глицерина дистильованого, ефірні олії лимонну та медову

Для виготовлення водно-спиртової рідини використовують питну воду, яка попередньо пройшла систему водоочищення Підготовлену воду з напорного збірника-мірника подають в сортирувальну ємкість, де вона змішується зі спиртом ети-

ловим ректифікованим найвищої очистки Спирт та воду змішують так, щоб отримати сортировку міцністю 40,1 - 40,2% об

Підготовлена водно-спиртова рідина підлягає очищенню спочатку на пісчаному фільтрі, а потім на вугільній колонці, після чого роблять фільтрацію на пісчаному фільтрі

Після очищення водно-спиртової рідини направляють в збірник готової продукції, де проводять її змішування з інгредієнтами 0,06кг ефірної олії лимонної, 0,005 - 1,0кг ефірної олії медової, 15,0кг 65,8% цукрового сиропу, 0,04кг лимонної кислоти (у вигляді 5% водного розчину), 0,12кг двувуглекислого натрію (у вигляді 5% водного розчину), 0,17кг глицерина дистильованого (у вигляді 5% водного розчину) Введення компонентів проводять при постійному перемішуванні водно-спиртової суміші Після чого підготовлену гірку настоянку доводять до міцності 40,0об % додаванням спирту чи води

Виготовлена з зазначеним складом інгредієнтів гірка настоянка має такі органолептичні властивості колір - безкольоровий, смак - складний гармонійний лимонно-медовий аромат, в сполученні з м'яким оригінальним смаком

Приклад 2

Здійснюють виготовлення гіркої настоянки аналогічно, як і у прикладі 1 за винятком складу інгредієнтів

Для виготовлення 1000 дал гіркої настоянки використовують 1,2кг ефірної олії лимонної, 1,0кг ефірної олії медової, 80,0кг цукрового сиропу 65,8%, 8,0кг глицерина дистильованого (у вигляді 5% розчину), 4,0кг двувуглекислого натрію (у вигляді 5% розчину), 4,0кг лимонної кислоти (у вигляді 5% розчину)

Виготовлена з зазначеним складом інгредієнтів гірка настоянка має такі органолептичні властивості колір - безкольоровий, смак - складний гармонійний лимонно-медовий аромат, в сполученні з м'яким оригінальним смаком

Приклад 3

Виготовлення гіркої настоянки здійснюється аналогічно, як і у прикладі 1 за винятком складу інгредієнтів

Для виготовлення 1000 дал гіркої настоянки використовують 0,04кг ефірної олії лимонної, 0,04кг ефірної олії медової, кг цукрового сиропу 65,8%, 0,15кг глицерина дистильованого (у вигляді 5% розчину), 1,0кг двувуглекислого натрію (у вигляді 5% розчину), 0,03кг лимонної кислоти (у вигляді 5% розчину)

Виготовлена з зазначеним складом інгредієнтів гірка настоянка має такі органолептичні властивості колір - безкольоровий, смак - складний гармонійний лимонно-медовий аромат, в сполученні з м'яким оригінальним смаком

Приклад 4

Виготовлення гіркої настоянки здійснюється аналогічно, як і у прикладі 1 за винятком складу інгредієнтів

Для виготовлення 1000 дал гіркої настоянки використовують 1,4кг ефірної олії лимонної, 1,1кг ефірної олії медової, 82,0кг цукрового сиропу 65,8%, 9,0кг глицерина дистильованого (у вигляді 5% розчину), 4,2кг двувуглекислого натрію (у ви-

5

54245

6

гляді 5% розчину), 4,2кг лимонної кислоти (у вигляді 5% розчину)

Виготовлена з зазначеним складом інгредієнтів гірка настойка має такі органолептичні власти-

вості: настойка має неприємний з гіркотою смак та різкий, надто інтенсивний аромат компонентів, що входять до її складу