



УКРАЇНА

(19) UA (11) 48396 (13) U
(51) МПК (2009)
C12G 3/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАСТОЯНКА "КАРПАТСЬКА ПІДОЙМА"

1

(21) u200911323

(22) 06.11.2009

(24) 10.03.2010

(46) 10.03.2010, Бюл.№ 5, 2010 р.

(72) КІРЮК ХРИСТИНА ІВАНІВНА, СТАСІВ ТЕТЯНА
ГЕННАДІЇВНА, ЧЕВОРИС АННА МИКОЛАЇВНА(73) КІРЮК ХРИСТИНА ІВАНІВНА, СТАСІВ ТЕТЯНА
ГЕННАДІЇВНА, ЧЕВОРИС АННА МИКОЛАЇВНА

(57) Настоянка, яка містить водно-спиртову рідину, настій коріння рослинної сировини I і II зливу, настій рослинної сировини I і II зливу і підсолоджувач, яка відрізняється тим, що як настій коріння рослинної сировини I і II зливу використовують настій коріння тирличу I і II зливу, як настій рослинної сировини I і II зливу використовують настій

2

материнки I і II зливу, як підсолоджувач використовують фруктозу та додають колер при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою:

настій коріння тирличу I і II зливу, дм ³	48,0-52,0
настій материнки I і II зливу, дм ³	48,0-52,0
фруктоза, кг	9,5-10,5
колер, кг	1,8-2,2
спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна підготовлена з розрахунку на міцність купажу 40 %, дм ³	решта,
а також під час розливу додають колер ринчик тирличу, тис. шт.	20,0.

Корисна модель належить до лікеро-горілчаної промисловості, зокрема до композиції інгредієнтів для настоянки.

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", Рецептури лікеро-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 «Карпатська Підойма», що заявляється, є композиція інгредієнтів, яка містить водно-спиртову рідину, настій коріння рослинної сировини I і II зливу, настій рослинної сировини I і II зливу і підсолоджувач. При цьому як настій коріння рослинної сировини I і II зливу використовують настій кореня айру I і II зливу, як настій рослинної сировини настій лимонника сушеного I і II зливу і як підсолоджувач глюкозу [Настоянка «Губернія Лимонник», патент № 20480, C12G 3/06, Бюл. № 1, 2007 р.].

Проте у вказаній композиції є недостатній кількісний склад інгредієнтів, які надавали би напою імуностимулюючої дії, і цілющих властивостей, а міцність напою також дещо обмежує попит і споживання продукту.

В основу корисної моделі - Настоянка «Карпатська Підойма» - поставлено задачу створення нового композиційного складу інгредієнтів настоянки, наділеної високими органолептичними показниками шляхом введення настоїв з біологічно активними речовинами рослинного походження, що володіють широким спектром біологічних ефектів, забезпечити розширення асортименту горілчаних напоїв групи настоянка.

Поставлена задача вирішується тим, що настоянка «Карпатська Підойма», яка містить водно-спиртову рідину, настій коріння рослинної сировини I і II зливу, настій рослинної сировини I і II зливу і підсолоджувач, в якій згідно корисної моделі, як настій коріння рослинної сировини I і II зливу використовують настій коріння тирличу I і II зливу, як настій рослинної сировини I і II зливу використовують настій материнки I і II зливу, як підсолоджувач використовують фруктозу та додатково містить колер при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою:

(13) U

(11) 48396

(19) UA

настій коріння тирличу I і II зливу, дм³ 48,0-52,0
 настій материнки I і II зливу, дм³ 48,0-52,0
 фруктоза, кг 9,5-10,5
 колер, кг 1,8-2,2
 спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна підготовлена з розрахунку на міцність купажу 40 %, дм³ решта,
 і також під час розливу корінчик тирличу, тис. шт. 20,0

Отже, поставлена задача вирішується за рахунок введення настоїв коріння тирличу і материнки, що мають цілющі властивості і наділені біологічно активними речовинами. Так, коріння тирлича містить гіркі глікозиди (амарогентин, генціопікрин), жовтий барвник (гентицин), алкалоїди, жирну олію, смолисті мінеральні і пектинові речовини, вітаміни, покращують функціональну діяльність шлунково-кишкового тракту, печінки; збуджують апетит, стимулюють секрецію залоз шлунка, посилюють моторику кишечника, мають антисептичну, протизапальну, жовчогінну дію, посилюють скорочення серця. Трава материнки містить ефірну олію, флавоноїди, мінеральні та дубильні речовини, вітаміни, органічні кислоти, має заспокійливу, седативну, бронхолітичну, відхаркувальну, антисептичну, жовчогінну, болетамувальну, протимікробну, ранозагоювальну дію.

Водночас, задача вирішена і за рахунок того, що запропоновано граничні інтервали місткості інгредієнтів до композиції, які дозволяють отримати напій з відповідним смаком і ароматом. Оптимальне співвідношення граничних інтервалів у настоянці «Карпатська Підойма», отримане експериментально, пояснюється наступним:

- при зміні місткості компонентного складу одного із інгредієнтів в більшу чи меншу сторону від наведених інтервалів виготовлена настоянка втрачає округлений смак, в ній спостерігається збільшення тону того чи іншого компонента, а також відсутнє поєднання з іншими ароматичними добавками.

Запропоновану настоянку «Карпатська Підойма» готують таким чином.

Для приготування настоянки застосовують:

спирт етиловий ректифікований вищої очистки згідно ДСТУ 4221;

воду питну підготовлену згідно ГОСТ 2874;

настої приготувані з:

тирличу (коріння) згідно ТУ У 15.8-02010758-002-2003, материнки згідно ГОСТ 21908;

фруктоза згідно чинного НД;

колор згідно ТІ У 18.4466.

Приклад 1. Спочатку готують настої коріння тирличу I і II зливу і материнки I і II зливу. Для цього 3,3кг коріння тирличу заливають водно-спиртовою рідиною міцністю 45% в кількості 33,0дм³ і настоюють протягом 7 діб. Отримують настій коріння тирличу I зливу міцністю 40% в кількості 26,4дм³. II-ий злив проводять 38% водно-спиртовою рідиною в кількості 26,4дм³ з настоюванням протягом 7 діб. Отримують настій коріння тирличу II зливу міцністю 37%. Згодом 1-ий і II-ий злив змішують.

3,3кг материнки заливають водно-спиртовою рідиною міцністю 50% в кількості 33,0дм³ і настоюють протягом 5 діб. Отримують настій материнки I зливу міцністю 49% в кількості 25,0дм³. II-ий злив проводять 40% водно-спиртовою рідиною в кількості 25,0дм³ з настоюванням протягом 5 діб. Отримують настій материнки II зливу міцністю 43%. Згодом 1-ий і II-ий злив змішують.

Спирт і воду, які відповідають вимогам стандартів, задають в сортуючий чан із розрахунку одержання суміші міцністю 40%, 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 коріння тирличу I і II зливу в кількості 48,0дм³, настій материнки I і II зливу в кількості 48,0дм³, фруктозу в кількості 9,5кг і колер в кількості 1,8кг розчинені в водно-спиртовій рідині.

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, при цьому в пляшку додають корінчик тирличу.

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

настій коріння тирличу I і II зливу, дм³ 48,0
 настій материнки I і II зливу, дм³ 48,0
 фруктоза, кг 9,5
 колер, кг 1,8
 спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна підготовлена з розрахунку на міцність купажу 40 %, дм³ решта,
 і також під час розливу корінчик тирличу, тис. шт. 20,0

Приклад 2. Готують композицію так як і в прикладі 1, але із врахуванням задання необхідної кількості інгредієнтів для даної композиції. Одержана композиція має наступне співвідношення інгредієнтів, в дм³ на 1000 дал:

настій коріння тирличу I і II зливу, дм³ 50,0
 настій материнки I і II зливу, дм³ 50,0
 фруктоза, кг 10,0
 колер, кг 2,0
 спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна підготовлена з розрахунку на міцність купажу 40 %, дм³ решта,
 і також під час розливу корінчик тирличу, тис. шт. 20,0

Приклад 3. Готують композицію так як і в прикладі 1, але із врахуванням задання необхідної кількості інгредієнтів для даної композиції. Одержана композиція має наступне співвідношення інгредієнтів, в л на 1000 дал:

настій коріння тирличу I і II зливу, дм³ 52,0
 настій материнки I і II зливу, дм³ 52,0
 фруктоза, кг 10,5
 колер, кг 2,2

спирт етиловий ректифікований вищої
очистки і вода питна підготовлена з
розрахунку на міцність купажу 40 %, дм^3
і також під час розливу корінчик тир-
личу, тис. шт. 20,0
Виготовлена за прикладами 1, 2, 3 настоянка
«Карпатська Підойма» характеризується наступ-
ними органолептичними показниками:

колір - прозора з солом'яно-жовтого відтінку
рідина без сторонніх домішок осаду,
смак - злегка гіркуватий, аромат округлений, з
корінчиком тирличу у пляшці.

Настоянка «Карпатська Підойма» подається
на розлив, пакування, маркування, транспорту-
вання і зберігання здійснюють за ГОСТ 12545-81.

Корисна модель забезпечує збагачення на-
стоянки біологічно активними речовинами та роз-
ширення асортименту напоїв.