



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **25039** (13) **U**
(51) МПК
C12G 3/06 (2007.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ**ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**видається під
відповідальність
власника
патенту**(54) НАСТОЯНКА "ЦІСАРСЬКА УГОРСЬКА ЧЕРВОНА ПАПРИКА"**

1

2

(21) u200702527

(22) 12.03.2007

(24) 25.07.2007

(46) 25.07.2007, Бюл. № 11, 2007 р.

(72) Паньків Андрій Григорович, Тимошицький
Олександр Семенович, Олесюк Володимир Євге-
нович, Ветошук Василь Дмитрович, Бахматюк
Ольга Ярославівна(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДА-
ЛЬНІСТЮ "СТАНІСЛАВСЬКА ТОРГОВА КОМПА-
НІЯ"(57) Настоянка, яка містить ароматний спирт чер-
воного стручкового перцю, ароматний спирт з рос-
линної сировини і водно-спиртову рідину зі спирту
етилового ректифікованого і води пом'якшеної, яка
відрізняється тим, що вона додатково міститьнастій перцю червоного стручкового 1 і 2 зливу,
ароматний спирт паприки, мед натуральний та
колер, а як ароматний спирт з рослинної сировини
містить ароматний спирт гвоздики, при наступному
вмісті компонентів, на 1000 дал настоянки:

настій перцю червоного стручково- го 1 та 2 зливу, дал	3,00-3,30
ароматний спирт червоного струч- кового перцю, дал	8,00-10,00
ароматний спирт паприки, дал	0,50-0,70
ароматний спирт гвоздики, дал	0,13-0,17
мед натуральний, кг	4,50-5,2
колер, кг	15,00-17,00

водно-спиртова рідина зі спирту
етилового ректифікованого вищого
очищення і води

решта.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, а саме до лікєро-горілчаної галузі, і
призначено для виробництва настоянок.

З існуючого рівня техніки, який відноситься до
розглянутої галузі, найбільш близьким, по сукуп-
ності ознак, до корисної моделі, яка заявляється, є
настоянка "Староукраїнська з перцем", купаж якої
містить, мас. %: 0,05-0,09 ароматного спирту чер-
воного стручкового перцю, 0,03-0,07 ароматного
спирту лимонної ефірної олії, 0,05-0,15 цукру, та
спирт етиловий ректифікований вищого очищення
і вода пом'якшена, з розрахунку на міцність купажу
40%, решта. [Патент України №22253 МКВ
C12G3/00].

Корисна модель, яка заявляється, збігається з
відомою настоянкою по наступній сукупності сут-
тєвих ознак, а саме, містить ароматний спирт чер-
воного стручкового перцю, ароматний спирт з рос-
линної сировини, і водно-спиртову рідину із спирту
етилового ректифікований та води пом'якшеної.

Відома настоянка не забезпечує технічний ре-
зультат корисної моделі, яка заявляється, що обу-
мовлено її якісним і кількісним складом, що обумо-
вляє її органолептичні властивості: смак - м'який,
з пряним ароматом.

Задача, на рішення якої спрямовано корисна
модель, яка заявляється, складається в удоскона-

ленні настоянки шляхом зміни кількісного і якісного
складу компонентів настоянки, що забезпечить
складний гармонічний смак, з легкою пекучістю,
злагоджений, з відчутним ароматом перцю, у спо-
лученні із золотисто-жовтим кольором.

Поставлена задача вирішується в настоянці,
яка містить ароматний спирт червоного стручково-
го перцю, ароматний спирт з рослинної сировини, і
водно-спиртову рідину зі спирту етилового ректи-
фікованого і води пом'якшеної, згідно корисної
моделі, вона додатково містить настій перцю чер-
воного стручкового 1 і 2 зливу, ароматний спирт
паприки, мед натуральний, та колер, а як аромат-
ний спирт з рослинної сировини містить ароматний
спирт гвоздики, при наступному вмісті компонен-
тів, на 1000 дал настоянки:

Настій перцю червоного струч- кового 1 та 2 зливу, дал	3,00-3,30
Ароматний спирт червоного стручкового перцю, дал	8,00-10,00
Ароматний спирт паприки, дал	0,50-0,70
Ароматний спирт гвоздики, дал	0,13-0,17
Мед натуральний, кг	4,50-5,2
Колер, кг	15,00-17,00

Водно-спиртова рідина зі спир-
ту етилового ректифікованого
вищого очищення і води

Решта

(13) **U**
(11) **25039**
(19) **UA**

Настоянка „Цісарська Угорська Червона паприка“, яка заявляється, в обсязі приведеної вище сукупності суттєвих ознак, має складний гармонічний, злегка пекучий смак, аромат - злагоджений з відчутним ароматом паприки, у сполученні з золотисто-жовтим кольором.

При виході за заявлені інтервали вмісту компонентів, зазначені органолептичні властивості в настоянки не виявляються:

- при вмісті компонентів меншому, чим нижні границі заявлених інтервалів, приготовлений настоянка не володіє зазначеними вище органолептичними властивостями: смак - розладжений, аромат - безликий;

- при вмісті компонентів більшому, ніж верхні границі заявлених інтервалів, настоянка має пекучий смак і різкий, зайво інтенсивний аромат компонентів, які входять у її склад.

Запропоновану настоянку „Цісарська Угорська Червона паприка“ готують наступним чином.

Попередньо готують, по будь-якої з використуваних у лікєро-горілчаному виробництві технологій, настій перцю червоного стручкового (1,80-2,00кг на 1000дал горілки особливої), ароматні спирти: червоного стручкового перцю (17,0-19,0кг на 1000дал настоянки), паприки (1,9-2,1кг на 1000дал настоянки), гвоздики (0,4-0,6кг на 1000дал настоянки), розчин колєру та меду.

Для готування водно-спиртової рідини використовують питну воду, яка попередньо пройшла систему водоочищення. Підготовлену воду з напірний збірника - мірника подають у сортувальну ємність, де вона змішується зі спиртом етиловим ректифікованим вищого очищення. Спирт і воду змішують з таким розрахунком, щоб одержати сортування міцністю 39,9-40,1%.

Приготовлену водно-спиртову рідину піддають очищенню спочатку на піщовому фільтрі, а потім на вугільній колонці, після чого здійснюють фільтрацію на піщовому фільтрі.

Після очищення, водно-спиртову рідину направляють у збірник готової продукції, де здійснюють її змішування з компонентами, на 1000дал настоянки: 3,00-3,30дал настою перцю червоного стручкового 1 і 2 зливу, 8,00-10,00дал ароматного спирту перцю червоного стручкового, 0,50-0,60дал ароматного спирту паприки, 0,13-0,17дал ароматного спирту гвоздики, 4,50-5,20 меду натурального у вигляді водного розчину, та 15,00-17,00кг коліру у вигляді водного розчину.

Уведення компонентів здійснюють при постійному перемішуванні водно-спиртової суміші. Після чого приготовлену настоянку доводять до міцності 40% додаванням спирту або води.

Приготовлена, із зазначеним вмістом компонентів, настоянка „Цісарська Угорська Червона паприка“ має наступні органолептичні властивості: складний гармонічний, злегка пекучий смак, аромат - злагоджений з відчутним ароматом паприки, у сполученні з золотисто-жовтим кольором.

Приклад 1.

Запропоновану настоянку „Цісарська Угорська Червона паприка“ готують наступним чином.

Попередньо готують, по будь-якої з використуваних у лікєро-горілчаному виробництві тех-

нологій, настій перцю червоного стручкового (1,80-2,00кг на 1000дал горілки особливої), ароматні спирти: червоного стручкового перцю (17,0-19,0кг на 1000дал настоянки), паприки (1,9-2,1кг на 1000дал настоянки), гвоздики (0,4-0,6кг на 1000дал настоянки), розчин колєру та меду.

Для готування водно-спиртової рідини використовують питну воду, яка попередньо пройшла систему водоочищення. Підготовлену воду з напірний збірника - мірника подають у сортувальну ємність, де вона змішується зі спиртом етиловим ректифікованим вищого очищення. Спирт і воду змішують з таким розрахунком, щоб одержати сортування міцністю 39,9-40,1%.

Приготовлену водно-спиртову рідину піддають очищенню спочатку на піщовому фільтрі, а потім на вугільній колонці, після чого здійснюють фільтрацію на піщовому фільтрі.

Після очищення, водно-спиртову рідину направляють у збірник готової продукції, де здійснюють її змішування з компонентами, на 1000дал настоянки: 3,00дал настою перцю червоного стручкового 1 і 2 зливу, 6,00дал ароматного спирту перцю червоного стручкового, 0,50дал ароматного спирту паприки, 0,13дал ароматного спирту гвоздики, 4,50кг меду натурального у вигляді водного розчину, та 15,00кг коліру у вигляді водного розчину.

Уведення компонентів здійснюють при постійному перемішуванні водно-спиртової суміші. Після чого приготовлену настоянку доводять до міцності 40% додаванням спирту або води.

Приготовлена, із зазначеним вмістом компонентів, настоянка „Цісарська Угорська Червона паприка“ має наступні органолептичні властивості: складний гармонічний, злегка пекучий смак, аромат - злагоджений з відчутним ароматом паприки, у сполученні з золотисто-жовтим кольором.

Приклад 2.

Здійснюють готування настоянки „Цісарська Угорська Червона паприка“ аналогічно, як і в прикладі 1 за винятком вмісту компонентів.

Для готування 1000дал настоянки використовують: 3,30дал настою перцю червоного стручкового 1 і 2 зливу, 10,0дал ароматного спирту перцю червоного стручкового, 0,5дал ароматного спирту паприки, 0,17дал ароматного гвоздики, 5,20кг меду натурального у вигляді водного розчину, 17,00кг колєру у вигляді водного розчину.

Приготовлена, з зазначеним вмістом компонентів, настоянка „Цісарська Угорська Червона паприка“ має наступними органолептичними властивостями: Попередньо готують, по будь-якої з використуваних у лікєро-горілчаному виробництві технологій, настій перцю червоного стручкового (1,80-2,00кг на 1000дал горілки особливої), ароматні спирти: червоного стручкового перцю (17,0-19,0кг на 1000дал настоянки), паприки (1,9-2,1кг на 1000дал настоянки), гвоздики (0,4-0,6кг на 1000дал настоянки), розчин колєру та меду.

Для готування водно-спиртової рідини використовують питну воду, яка попередньо пройшла систему водоочищення. Підготовлену воду з напірний збірника - мірника подають у сортувальну ємність, де вона змішується зі спиртом етиловим

ректифікованим вищого очищення. Спирт і воду змішують з таким розрахунком, щоб одержати сортування міцністю 39,9-40,1%.

Приготовлену водно-спиртову рідину піддають очищенню спочатку на пісковому фільтрі, а потім на вугільній колонці, після чого здійснюють фільтрацію на пісковому фільтрі.

Після очищення, водно-спиртову рідину направляють у збірник готової продукції, де здійснюють її змішування з компонентами, на 1000 дал настоянки: 3,00-3,30 настою перцю червоного стручкового 1 і 2 зливу, 8,00-10,00 дал ароматного спирту перцю червоного стручкового, 0,50-0,60 дал ароматного спирту паприки, 0,13-0,17 дал ароматного спирту гвоздики, 4,50-5,20 меду натурального у вигляді водного розчину, та 15,00-17,00 кг коліру у вигляді водного розчину.

Уведення компонентів здійснюють при постійному перемішуванні водно-спиртової суміші. Після чого приготовлену настоянку доводять до міцності 40% додаванням спирту або води.

Приготовлена, із зазначеним вмістом компонентів, настоянка „Цісарська Угорська Червона паприка” має наступні органолептичні властивості: складний гармонічний, злегка пекучий смак, аромат - злагоджений з відчутним ароматом паприки, у сполученні з золотисто-жовтим кольором.

Приклад 3.

Готування настоянки здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком вмісту компонентів. Для готування 1000 дал настоянки використовують: 2,90 настій перцю червоного стручкового 1 і 2 зливу, 7,00 дал ароматного спирту перцю червоного стручкового, 0,40 дал ароматного спирту паприки, 0,13 дал ароматного спирту гвоздики, 4,00 кг меду натурального у вигляді водного розчину, і 14,00 кг колеру у вигляді водного розчину.

Приготовлена настоянка має наступні органолептичні властивості: приготовлений настоянка не володіє зазначеними вище органолептичними властивостями: смак - розладжений, аромат - безликий.

Приклад 4.

Готування солодкої настойки здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком вмісту компонентів. Для готування 1000 дал використовують: 3,40 настою перцю червоного стручкового 1 і 2 зливу, 11,00 дал ароматного спирту перцю червоного стручкового, 0,70 дал ароматного спирту паприки, 0,18 дал ароматного спирту гвоздики, 5,50 кг меду натурального у вигляді водного розчину, 18 кг колеру у вигляді водного розчину.

Приготовлена настоянка має наступні органолептичні властивості: пекучий смак і різкий, зайво інтенсивний аромат компонентів, які входять у її склад.