



УКРАЇНА

(19) UA (11) 11690 (13) U
(51) МПК
C12G 3/06 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАСТОЯНКА

1

2

(21) u200504500

(22) 13.05.2005

(24) 16.01.2006

(46) 16.01.2006, Бюл. № 1, 2006 р.

(72) Кривонос Володимир Павлович, Глинський Арсен Васильович, Худяк Оксана Володимирівна, Журавель Наталя Ярославівна

(73) Кривонос Володимир Павлович, Глинський Арсен Васильович, Худяк Оксана Володимирівна, Журавель Наталя Ярославівна

(57) Настоянка, яка містить рослинний екстракт, коньяк, цукровий сироп і водно-спиртову рідину зі спирту етилового ректифікованого вищого очи-

щення і води, яка **відрізняється** тим, що вона містить як рослинний екстракт настій родіоли рожевої 1 зливу при наступному вмісті компонентів, дм³ на 1000 дал настоянки:

настій родіоли рожевої 1 зливу	30,0-35,0
коньяк	80,0-120,0
цукровий сироп (концентрація 65,8 %)	44,0-48,0
водно-спиртова рідина зі спирту етилового ректифікованого вищого очищення і води, з розрахунку на міцність купажу 40 %	решта.

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

З існуючого рівня техніки, який відноситься до розглянутої галузі, найбільш близьким, по сукупності ознак, до корисної моделі, яка заявляється, є настоянка "Горобинова на коньяку", купаж якої містить, на 1000 дал: 2205,0л. горобинового морсу 1 і 2-го зливу, 180,0л коньяку, 1782,0л 65,8% цукрового сиропу, лимонну кислоту (до доведення кислотності до 0,30г/100мл), 47,0 кг коліру, спирт етиловий ректифікований вищого очищення і вода, з розрахунку на міцність купажу 24%, решта. [Рецептури лікєро-горілчаних виробів і горілок. Під редакцією Терновського Н.С., М., "Лєгка і харчова промисловість", 1981 р., стор. 126].

Корисна модель, яка заявляється, збігається з відомою настоянкою по наступній сукупності суттєвих ознак, а саме, містить рослинний екстракт, коньяк, цукровий сироп, і водно-спиртову рідину із спирту етилового ректифікованого вищого очищення та води.

Відома настоянка не забезпечує технічний результат корисної моделі, яка заявляється, що обумовлено її якісним і кількісним складом, що обумовлює її органолептичні властивості: смак - кисло-солодкий, з незначною терпкістю, аромат - горобини, колір - коричнево-червоний, з карміновим відтінком.

Задача, на рішення якої спрямовано корисна модель, яка заявляється, складається в удосконаленні настоянки шляхом зміни кількісного і якісного складу компонентів настоянки, що забезпечить складний гармонічний смак, зі слабкою пєкучістю, у сполученні з квітковим ароматом і з легким жовтуватим кольором.

Поставлена задача вирішується в настоянці, яка містить рослинний екстракт, коньяк, цукровий сироп, колір і водно-спиртову рідину зі спирту етилового ректифікованого вищого очищення і води тим, що згідно предмета корисної моделі, вона містить, як рослинний екстракт, настій родіоли рожевої 1 зливу, при наступному вмісті компонентів, дм³ на 1000 дал настоянки:

Настій родіоли рожевої 1 зливу	30,0 - 35,0
Коньяк	80,0 - 120,0
Цукровий сироп (концентрація 65,8%)	44,0 - 48,0
Водно-спиртова рідина зі спирту етилового ректифікованого вищого очищення і води, з розрахунку на міцність купажу 40%	Решта

Настоянка, яка заявляється, в обсязі приведеної вище сукупності суттєвих ознак, має складний гармонічний смак, зі слабкою пєкучістю, у сполу-

(13) U

(11) 11690

(19) UA

ченні з квітковим ароматом і з легким жовтуватим 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 - невиразний;

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

Запропоновану настоянку готують наступним чином.

Попередньо готують, по будь-якої з використовуваних у лікєро-горілчаному виробництві технологій, 65,8% цукровий сироп, і настій родіоли рожевої 1 зливу.

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, дм³ на 1000 дал настоянки: 30,0 настою родіоли рожевої 1 зливу, 80,0 коньяку, 44,0-48,0 65,8% цукрового сиропу.

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 має наступні органолептичні властивості: складний гармонічний смак, зі слабкою пекучістю, у сполученні з квітковим ароматом і з легким жовтуватим кольором.

Приклад 1.

Запропоновану настоянку готують наступним чином.

Попередньо готують, по будь-якої з використовуваних у лікєро-горілчаному виробництві технологій, 65,8% цукровий сироп, та настій родіоли рожевої 1 зливу

Для готування водно-спиртової рідини використовують питну воду, яка попередньо пройшла систему водоочищення. Підготовлену воду з напі-

рного 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 с початку 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, дм³ на 1000 дал настоянки: 30,0 настою родіоли рожевої 1 зливу, 80,0 коньяку, 44,0 65,8% цукрового сиропу. Уведення компонентів здійснюють при постійному перемішуванні водно-спиртової суміші. Після чого приготовлену настоянку доводять до міцності 40,0% додаванням спирту або води.

Приготовлена, з зазначеним вмістом компонентів, настоянка має наступні органолептичними властивостями: складний гармонічний смак, зі слабкою пекучістю, у сполученні з квітковим ароматом і з легким жовтуватим кольором.

Приклад 2.

Здійснюють готування настоянки аналогічно, як і в прикладі 1 за винятком вмісту компонентів.

Для готування 1000 дал настоянки використовують, дм³: 35,0 настою родіоли рожевої 1 зливу, 120,0 коньяку, 48,0 65,8% цукрового сиропу.

Приготовлена, з зазначеним вмістом компонентів, настоянка має наступними органолептичними властивостями: складний гармонічний смак, зі слабкою пекучістю, у сполученні з квітковим ароматом і з легким жовтуватим кольором.

Приклад 3.

Готування настоянки здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком вмісту компонентів. Для готування 1000 дал настоянки використовують, дм³: 28,0 настою родіоли рожевої 1 зливу, 70,0 коньяку, 40 65,8% цукрового сиропу.

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

Приклад 4.

Готування солодкої настоянки здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком вмісту компонентів. Для готування 1000 дал солодкої настоянки використовують, дм³: 40,0 настою родіоли рожевої 1 зливу, 130,0 коньяку, 50,0 65,8% цукрового сиропу.

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