



УКРАЇНА

(19) UA (11) 11255 (13) U

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАСТОЯНКА "ФРУКТОВА"

1

2

(21) u200505868

(22) 14.06.2005

(24) 15.12.2005

(46) 15.12.2005, Бюл. № 12, 2005 р

(72) Мединський Владислав Борисович

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДА-
ЛЬНІСТЮ "РІКОНА"(57) Настоянка, яка містить водно-спиртовий роз-
чин спирту етилового ректифікованого вищої очист-
ки і питної підготовленої води та ароматизатор,
яка відрізняється тим, що додатково містить дво-
вуглекислий натрій, 65,8%-ний цукровий сироп, а
як ароматизатор - "Ароматизатор харчовий Клюк-
ва 95", барвник червоний Азорубін E122, кислотулимонну при наступному співвідношенні інгредієн-
тів, на 1000 дал:

"Ароматизатор харчовий Клюква 95", кг	5,64-6,36
65,8%-ний цукровий сироп, дм ³	44,92-51,68
барвник червоний Азорубін E122, кг	0,186-0,214
кислота лимонна, кг	6,975-8,025
двовуглекислий натрій, кг	0,56-0,64
водно-спиртовий розчин спирту етилового ректифікованого вищої очистки і води питної підготовленої з розрахунку на міцність купа- жу 26%, дм ³	решта.

Корисна модель відноситься до лікоро-
горілчаної промисловості, а саме до складу насто-
янок.

Відома настоянка „Гірка настоянка“, яка міс-
тить спирт етиловий ректифікований вищої очист-
ки, воду, ароматизатори. [Див. патент РФ
№2145349, опублікований 10 лютого 2002 року].

Недоліком даної настоянки є недостатньо оп-
тимальний набір компонентів, що входять до
складу настоянки, які визначають органолептичні
показники, що знижує питні властивості напою і
ускладнює технологічний процес виготовлення
настоянки.

В основу корисної моделі поставлена задача
створення настоянки з відмінними, оригінальними
органолептичними показниками, високими питни-
ми властивостями і високою якістю.

Поставлена задача вирішується тим, що на-
стоянка „Фруктова“, яка містить водно-спиртовий
розчин спирту етилового ректифікованого вищої
очистки і ароматизатор, відповідно до корисної
моделі, містить двовуглекислий натрій, цукровий
сироп 65,8%-ний, Ароматизатор харчовий Клюква
95, барвник червоний Азорубін E122, лимонна
кислота при наступному співвідношенні інгредієн-
тів, на 1000 дал:

Ароматизатор харчовий Клюква 95, кг	5,64-6,36
Цукровий сироп, 65,8%-ний, дм ³	44,92-51,68

Барвник червоний Азорубін E122, кг	0,186-0,214
Кислота лимонна, кг	6,975-8,025
Двовуглекислий натрій, кг	0,56-0,64
водно-спиртовий розчин спирту етилового ректифікованого вищої очистки і води питної підготовленої, дм ³	решта з розрахунку на міцність купажу 26%

Таким чином, використання запропонованого
складу інгредієнтів дозволяє підвищити органоле-
птичні властивості настоянки та надати високі пит-
ні властивості і високу якість.

Виготовлення настоянки, що заявляється,
здійснюють у такий спосіб:

Готують водно-спиртовий розчин шляхом змі-
шування спирту етилового ректифікованого вищо-
го очищення згідно з [ДСТУ 4221] з водою питною
за [ГОСТ 2874], підготовленою. Спирт і оговорену
вище воду змішують з розрахунку 26,0% міцності
купажу. (Див. табл.1) Отриманий розчин направ-
ляють в довідний чан, в отриманий розчин вводять
цукровий сироп 65,8%-ний, попередньо виготовле-
ний. У довідний чан вносять "Ароматизатор Хар-
човий Клюква 95" фірми ЗАТ „Комбінат Хіміко-
пищевої ароматики" РФ, кислоту лимонну, двову-
глекислий натрій. Барвник червоний Азорубін E122
фірми „VIDHI DYESUFFS MFG.LTD", Індія, вміст

(19) UA (11) 11255 (13) U

довідного чану перемішують, при необхідності корегують, фільтрують і направляють на розлив.

Приклад 1. (купаж на 1000 дав, див. таблицю 3) Готують водно-спиртовий розчин шляхом змішування спирту етилового ректифікованого вищого очищення згідно з [ДСТУ 4221] з водою питною за [ГОСТ 2874]. Спирт і оговорену вище воду змішують з розрахунку 26,0% міцності купажу. (Див. табл. 1) Отриманий розчин направляють в довідний чан, в отриманий розчин вводять цукровий сироп 65,8%-ий, попередньо виготовлений в кількості 44,92 дм³. У довідний чан вносять "Ароматизатор Харчовий Клюква 95" в кількості 5,64кг; двовуглекислий натрій в кількості 0,56кг; Барвник червоний Азорубін Е122 в кількості 0,186кг; кислоту лимонну в кількості 6,975кг вміст довідного чану перемішують, при необхідності корегують, фільтрують і направляють на розлив.

Приклад 2. (купаж на 1000 дав, див. таблицю 3) Готують водно-спиртовий розчин шляхом змішування спирту етилового ректифікованого вищого очищення згідно з [ДСТУ 4221] з водою питною за [ГОСТ 2874]. Спирт і оговорену вище воду змішують з розрахунку 26,0% міцності купажу (Див. табл. 1) Отриманий розчин направляють в довідний чан, в отриманий розчин вводять цукровий сироп 65,8%-ий, попередньо виготовлений в кількості 48,3дм³. У довідний чан вносять "Ароматизатор Харчовий Клюква 95" в кількості 6,00кг; двовуглекислий натрій в кількості 0,6кг; Барвник червоний Азорубін Е122 в кількості 0,2кг; кислоту лимонну в кількості 7,5кг вміст довідного чану перемішують, при необхідності корегують, фільтрують і направляють на розлив.

Приклад 3. (купаж на 1000 дав, див. таблицю 3) Готують водно-спиртовий розчин шляхом змішування спирту етилового ректифікованого вищого очищення згідно з [ДСТУ 4221] з водою питною за [ГОСТ 2874]. Спирт і оговорену вище воду змішують з розрахунку 26,0% міцності купажу (Див. табл.1) Отриманий розчин направляють в довід-

ний чан, в отриманий розчин вводять цукровий сироп 65,8%-ий, попередньо виготовлений в кількості 51,68дм³. У довідний чан вносять "Ароматизатор Харчовий Клюква 95" в кількості 6,36; двовуглекислий натрій в кількості 0,64; Барвник червоний Азорубін Е122 в кількості 0,214; кислоту лимонну в кількості 8,025кг; вміст довідного чану перемішують, при необхідності корегують, фільтрують і направляють на розлив.

Настоянка, отримана приведеним способом повинна відповідати фізико-хімічним показникам, приведеним у Таблиці 1 і органолептичним показникам, приведеним у таблиці 2.

Пропонований склад настоянки "Фруктова" забезпечує одержання настоянки з більш високими органолептичними показниками за рахунок використання оптимального складу інгредієнтів.

Таблиця 1

Фізико-хімічні показники

Фізико - хімічні показники	Кількість
міцність, %	26
- інтенсивність забарвлення по ФЕК: при $\lambda = 540$ нм і S=5 мм, D- не менше,	0,26

Таблиця 2

Органолептичні показники

Органолептичні показники	Характеристика
Зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	червоний
смак	м'який з присмаком клюкви
аромат	клюкви

Таблиця 3

Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Показники	Од. вим.	Приклади		
		Приклад № 1	Приклад №2	Приклад №3
Ароматизатор харчовий Клюква 95,	кг	5,64	6,0	6,36
Цукор	кг	39,06	42,0	44,94
Барвник червоний Азорубін Е122,	кг	0,186	0,2	0,214
Кислота лимонна	кг	6,975	7,5	8,025
Двовуглекислий натрій	кг	0,56	0,6	0,64