



УКРАЇНА

(19) UA (11) 12450 (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) u200506428

(22) 30.06.2005

(24) 15.02.2006

(46) 15.02.2006, Бюл. № 2, 2006 р.

(72) Паньків Андрій Григорович, Тимошицький Олександр Семенович, Олексюк Володимир Євгенович

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ПРИКАРПАТСЬКА ФІНАНСОВА КОМПАНІЯ"

(57) Настоянка, яка містить ароматний спирт червоного стручкового перцю, ароматний спирт з лимонної сировини і водно-спиртову рідину зі спирту етилового ректифікованого вищого очищення і води пом'якшеної, яка **відрізняється** тим, що вона містить як ароматний спирт з лимонної сировини - ароматний спирт лимон-

ної шкірки свіжої та додатково містить ароматний спирт перцю запашного та колер при наступному вмісті компонентів на 1000 дал настоянки:

ароматний спирт червоного стручкового перцю, дал	10,0-12,0
ароматний спирт перцю запашного, дал	0,20-0,4
ароматний спирт лимонної шкірки свіжої, дал	0,50-0,60
колер, кг	15,0-16,0
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 "Староукраїнська з перцем", купаж якої містить, мас. %: 0,05-0,09 ароматного спирту червоного стручкового перцю, 0,03-0,07 ароматного спирту лимонного 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 С12G3/00].

Корисна модель, яка заявляється, збігається з відомою настоянкою по наступній сукупності суттєвих ознак, а саме, містить ароматний спирт червоного стручкового перцю, ароматний спирт із лимонної сировини, і водно-спиртову рідину із спирту етилового ректифікованого вищого очищення та води пом'якшеної.

Відома настоянка не забезпечує технічний результат корисної моделі, яка заявляється, що обумовлено її якісним і кількісним складом, що обумовлює її органолептичні властивості: смак - м'який, з пряним ароматом.

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, з легкою пекучістю, злагоджений, з відчутним ароматом перцю, у сполученні із злотисто-

жовтим кольором.

Поставлена задача вирішується в настоянці, яка містить ароматний спирт червоного стручкового перцю, ароматний спирт з лимонної сировини, і водно-спиртову рідину зі спирту етилового ректифікованого вищого очищення і води пом'якшеної тим, що згідно предмету корисної моделі, вона містить, як ароматний спирт з лимонної сировини ароматний спирт лимонної шкірки свіжої, та додатково містить ароматний спирт перцю запашного та колер, при наступному вмісті компонентів, на 1000 дал настоянки:

Ароматний спирт червоного стручкового перцю, дал	10,0-12,0
Ароматний спирт перцю запашного, дал	0,20-0,4
Ароматний спирт лимонної шкірки свіжої, дал	0,50-0,60
Колер, кг	15,0-16,0
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 пекучістю, аромат - злагоджений з відчутним ароматом перцю, у сполученні з золотисто-жовтим кольором.

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

- при вмісті компонентів меншому, чим нижні гра-
ниці заявлених інтервалів, приготований настоянка

(13) U
(11) 12450
(19) UA

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 готують наступним чином.

Попередньо готують, по будь-якої з використовуваних у лікєро-горілчаному виробництві технологій, ароматні спирти: червоного стручкового перцю (21,0-22,0кг на 1000дал настоянки), перцю червоного запашного (0,4-0,5кг на 1000дал настоянки), лимонної шкірки свіжої (1,9-2,1кг на 1000дал настоянки), та розчин колєру.

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: 10,0-12,0дал ароматного спирту перцю червоного стручкового, 0,20-0,40 ароматного спирту перцю запашного, 0,5-0,6дал ароматного спирту лимонної шкірки свіжої, та 15,0-16,0кг кольєру 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 має наступні органолептичні властивості: складний гармонічний смак, зі слабкою пекучістю, аромат - злагоджений з відчутним ароматом перцю, у сполученні з золотисто-жовтим кольєром.

Приклад 1

Запропоновану настоянку готують наступним чином.

Попередньо готують, за будь-якою з використовуваних у лікєро-горілчаному виробництві технологій ароматні спирти: червоного стручкового перцю (21,0-22,0кг на 1000дал настоянки), перцю червоного запашного (0,4-0,5кг на 1000дал настоянки), лимонної шкірки свіжої (1,9-2,1кг на 1000дал настоянки), та розчин колєру.

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

щого 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, дал на 1000дал настоянки: 10,0дал ароматного спирту перцю червоно стручкового, 0,2дал ароматного спирту перцю запашного, 0,5дал ароматного спирту лимонної шкірки свіжої, 15,0кг колєру у вигляді водного розчину.

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 властивості: складний гармонічний смак, зі слабкою пекучістю, аромат - злагоджений з відчутним ароматом перцю, у сполученні з золотисто-жовтим кольєром.

Приклад 2

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

Для готування 1000дал настоянки використовують: 12,0дал ароматного спирту перцю червоно стручкового, 0,4дал ароматного спирту перцю запашного, 0,6дал ароматного спирту лимонної шкірки свіжої, 16,0кг колєру у вигляді водного розчину.

Приготовлена, з зазначеним вмістом компонентів, настоянка має наступні органолептичні властивості: складний гармонічний смак, зі слабкою пекучістю, аромат - злагоджений з відчутним ароматом перцю, у сполученні з золотисто-жовтим кольєром.

Приклад 3

Готування настоянки здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком вмісту компонентів. Для готування 1000дал настоянки використовують: 9,0дал ароматного спирту перцю червоно стручкового, 0,18дал ароматного спирту перцю запашного, 0,45дал ароматного спирту лимонної шкірки свіжої, 14,0кг колєру у вигляді водного розчину.

Приготовлена настоянка має наступні органолептичні властивості: смак - розладжений, аромат - безликий.

Приклад 4

Готування настойки здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком вмісту компонентів. Для готування 1000дал використовують: 13,0дал ароматного спирту перцю червоно стручкового, 0,5дал ароматного спирту перцю запашного, 0,7дал ароматного спирту лимонної шкірки свіжої, 17,0кг колєру у вигляді водного розчину.

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