



УКРАЇНА

(19) UA (11) 11684 (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) u200504344

(22) 10.05.2005

(24) 16.01.2006

(46) 16.01.2006, Бюл. № 1, 2006 р.

(72) Кривонос Володимир Павлович, Глинський Арсен Васильович, Білик Лідія Йосафатівна, Журавель Наталя Ярославівна

(73) Кривонос Володимир Павлович, Глинський Арсен Васильович, Білик Лідія Йосафатівна, Журавель Наталя Ярославівна

(57) Настоянка, яка містить ароматні речовини лимона, цукровий сироп, і водно-спиртову рідину зі спирту етилового ректифікованого вищого очи-

щення і води питної підготовленої, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить кислоту янтарну, а, як ароматну речовину лимона, містить ароматний спирт олії ефірної лимонної, при наступному вмісті компонентів, дал на 1000 дал настоянки:

Ароматний спирт олії ефірної лимонної	3,5-5,0
Кислота янтарна (10 % розчин)	0,18-0,25
Цукровий сироп 65,8 %	6,0-7,0
Водно-спиртова рідина зі спирту етилового ректифікованого вищої очистки і води підготовленої	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 області, найбільш близькою по сукупності ознак до корисної моделі, яка заявляється, є настоянка "Лугань", яка містить наступні компоненти, мас. %: 0,2-0,4 ароматний спирт лимонної олії, 0,05-0,15 меду, 0,16-0,3 цукрового сиропу (65,8 %), 38,0-41,55 спирту етилового ректифікованого вищого очищення, і воду питну зм'якшену [патент України № 23675 А, МКИ 3 12 G 3/06, публ. 31.08.98 р.].

Корисна модель, яка заявляється, збігається з відомою настоянкою по наступній сукупності суттєвих ознак, а саме, містить ароматні речовини лимона, цукровий сироп, і водно-спиртову суміш зі спирту етилового ректифікованого вищого очищення і води питної підготовленої.

Відома настоянка не забезпечує технічний результат корисної моделі, яка заявляється, що обумовлено її якісною і кількісною сполукою, що обумовлює її органолептичні властивості - злегка пекучий смак і виражений аромат лимона.

Задача, на рішення якої спрямована корисна модель, яка заявляється, складається в удосконаленні настоянки шляхом зміни її складу, що забезпечить гармонічний горілчаний аромат в поєднанні з легким ароматом лимона, та м'який, округлений смак.

Поставлена задача вирішується в настоянці, яка містить ароматні речовини лимона, цукровий сироп, і водно-спиртову рідину зі спирту етилового ректифікованого вищого очищення і води питної підготовленої тим, що згідно предмета корисної моделі, вона додатково містить кислоту янтарну, а як ароматну речовину лимона містить ароматний спирт олії ефірної лимонної, при наступному вмісті компонентів, дал на 1000 дал настоянки:

Ароматний спирт олії ефірної лимонної	3,5-5,0
Кислота янтарна (10 % розчин)	0,18-0,25
Цукровий сироп 65,8 %	6,0-7,0
Водно-спиртова рідина зі спирту етилового ректифікованого вищого очищення і води підготовленої	решта

Настоянка, яка заявляється, в обсязі приведеної вище сукупності суттєвих ознак, має гармонічний горілчаний аромат в поєднанні з легким ароматом лимона, та м'який, округлений смак.

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

- при вмісті компонентів меншому, чим нижні границі заявлених інтервалів, приготовлена настоянка не має зазначених вище органолептичних властивостей: смак - різкий, пекучий, аромат не виразний;

(13) U

(11) 11684

(19) UA

- при вмісті компонентів більшому, ніж верхні границі заявлених інтервалів, настоянка має неприємний, з гіркотою, смак і різкий, надто інтенсивний аромат лимона.

Запропоновану настоянку готують у такий спосіб.

Попередньо готують, по будь-якої з використуваних у лікєро-горілчаному виробництві технологій, 65,8 % цукровий сироп, і водяний (2 кг на 1000 дал настоянки) розчини кислоти янтарної (10 %), та водний розчин ароматного спирту олії ефірної лимонної.

Для готування водно-спиртової рідини використовують питну воду, що попередньо пройшла систему водоочищення. Підготовлену воду з напірного 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 вугільному стовпчику, 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 1000 дал: 3,5-5,0 ароматного спирту олії ефірного лимонного, 6,0-7,0 65,8 % цукрового сиропу, 0,18-0,25 водним розчином янтарної кислоти (у перерахуванні на 10% водний розчин).

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 органолептичні властивості: прозора безбарвна рідина, смак - гармонічний горілчаний аромат в поєднанні з легким ароматом лимона, та м'який, округлений смак.

Приклад 1

Запропоновану настоянку готують у такий спосіб.

Попередньо готують, по будь-якої з використуваних у лікєро-горілчаному виробництві технологій, 65,8 % цукровий сироп, і водяний розчин (2 кг на 1000 дал настоянки) кислоти янтарної (10 %), та водяний розчин ароматного спирту олії ефірної лимонної.

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

Приготовлену водно-спиртову рідину піддають очищенню спершу на пісковому фільтрі, а потім на вугільному стовпчику, 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 1000 дал настоянки: 3,5 ароматного спирту олії ефірної лимонної, 6,0 цукрового сиропу (65,8 %), 0,18 янтарної кислоти (у виді 10 % водяного 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 органолептичні властивості: безбарвна прозора рідина, гармонічний горілчаний аромат в поєднанні з легким ароматом лимона, та м'який, округлений смак.

Приклад 2

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

Для приготування 1000 дал настоянки використовують 5,0 дал ароматного спирту олії ефірної лимонної, 7,0 дал цукрового сиропу (65,8 %), 0,25 дал кислоти янтарної (у виді 10 % водяного розчину).

Приготовлена з зазначеним вмістом компонентів, настоянка володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна прозора рідина, гармонічний горілчаний аромат в поєднанні з легким ароматом лимона, та м'який, округлений смак.

Приклад 3

Готування настоянки здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком вмісту компонентів. Для готування 1000 дал настоянки використовують 3,0 дал ароматного спирту олії ефірної лимонної, 5,0 дал цукрового сиропу (65,8 %), 0,15 дал кислоти янтарної (у виді 10 % водяного розчину).

Приготовлена настоянка має наступні органолептичні властивості: безбарвна прозора рідина, смак - різкий, пекучий, аромат, невиразний;

Приклад 4

Готування настоянки здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком вмісту компонентів. Для готування 1000 дал настоянки використовують 6,0 дал ароматного спирту олії ефірної лимонної, 8,0 дал цукрового сиропу (65,8 %), 0,3 дал кислоти янтарної (у виді 10 % водяного розчину).

Приготовлена настоянка має наступні органолептичні властивості: безбарвна прозора рідина, неприємний, з гіркотою, смак і різкий, надто інтенсивний, аромат лимону.