



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) UA

(11) 97885

(13) C2

(51) МПК

C12G 3/06 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

(21) Номер заявки:	а 2010 10286	(72) Винахідник(и):	Іванов Ростислав Іванович (UA), Виходець Ігор Борисович (UA), Романів Михайло Петрович (UA), Делявський Богдан Ярославович (UA)
(22) Дата подання заявки:	21.08.2010	(73) Власник(и):	Іванов Ростислав Іванович, с. Боголюб, Луцький р-н, Волинська обл., 45634 (UA), Виходець Ігор Борисович, вул. Привокзальна, 15, кв. 55, м. Луцьк, Волинської обл., 43005 (UA), Романів Михайло Петрович, вул. Котляревського, 14, с. Красне, Буський р-н, Львівська обл., 80560 (UA), Делявський Богдан Ярославович, с. Андріївка, Буський р-н, Львівська обл., 80563 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на винахід:	26.03.2012	(74) Представник:	Кужель Емма Вікторівна, реєстр. №144
(41) Публікація відомостей про заяву:	27.02.2012, Бюл.№ 4	(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою:	UA 26661 U, 10.10.2007 UA 24312 C2, 17.09.2001 RU 2135570 C1, 27.08.1999 UA 19147 U, 15.12.2006 RU 2138544 C1, 27.09.1999
(46) Публікація відомостей про видачу патенту:	26.03.2012, Бюл.№ 6		

(54) НАСТОЯНКА "КОРОЛІВСЬКИЙ БАНКЕТ З ХРІНОМ ТА ПЕРЦЕМ"

(57) Реферат:

Настоянка містить водно-спиртову суміш зі спирту етилового ректифікованого та води, а також водно-спиртовий настій перцю червоного стручкового, колер, плоди перцю стручкового червоного. Згідно винаходу настоянка додатково містить розчин ваніліну та ароматний спирт хрину, при цьому як спирт етиловий ректифікований вона містить спирт етиловий ректифікований "Люкс" та як воду - воду питну підготовлену.

UA 97885 C2

Винахід належить до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілочної галузі і може бути використаний у горілочному виробництві групи настоянок.

Відома горілка особлива "Чарка з перцем", що містить мальтозу, цукровий сироп 65,8 %-ний, оцет столовий, ароматний спирт червоного стручкового перцю, водно-спиртовий екстракт з рослин сімейства (*Salsola colina*) і спирту етилового ректифікованого вищої очистки та воду питну пом'якшену, при такому співвідношенні інгредієнтів в кг на 1000 дал: мальтози 0,04-0,06, а також, л: цукровий сироп 65,8 %-ний 11,0-12,0, оцет столовий 0,1-0,3, ароматний спирт червоного стручкового перцю 19,5-20,5, ароматний спирт духмяного перцю 1,5-2,5 водно-спиртовий екстракт з рослин сімейства (*Salsola colina*) 1,0-20,0, спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена у розрахунку на міцність купажу 40 % - решта. [Див. пат. Росії № 2135570, C12G 3/06, 1999 р.].

Недоліком такого напою є його недостатньо високі органолептичні показники та складність виготовлення через велику кількість інгредієнтів, що його складають.

Відома також гірка настоянка "Поліська перцева", що містить ароматичний спирт червоного перцю, олію лимонну, колер і водно-спиртову рідину, при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту: ароматний спирт перцю червоного (дм³) 4,0-6,5, колер 2,1-2,7 (кг), олія лимонна 0,015-0,026 (кг), спирт етиловий ректифікований та вода питна підготовлена з розрахунку на міцність купажу 40 % об. - решта [Див. "Настоянка гірка "Поліська з перцем", пат. України на кор. мод. № 26661 А, C12G 3/06, 2007 р.].

Проте у вказаній композиції настійки гіркої незначний вміст інгредієнтів біологічно-активних речовин, а кількість для даної композиції перцю стручкового надають напою однотипність смаку і аромату та слабо діють на організм людини через незначну біологічну цінність.

Найбільш близькою за рецептурним складом є композиція інгредієнтів до настоянки гіркої "Українська з перцем оригінальна", що містить ароматний спирт червоного перцю, колер, водно-спиртову рідину, перець стручковий червоний, ароматний спирт чорного перцю, ароматний спирт ммину та водно-спиртові настої I та II зливів червоного і чорного перцю при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту: водно-спиртовий настій червоного перцю I та II зливів, л 39,0-41,0, водно-спиртовий настій чорного перцю I та II зливів, л 9,0-10, ароматний спирт червоного перцю, л 79,0-81,0, ароматний спирт чорного перцю, л 19,0-20,5, ароматний спирт ммину, л 5,5-6,5, колер, кг 1,5-2, перець стручковий червоний, тис. шт. 40, водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого вищої очистки і води виправленої, л, в розрахунку на міцність купажу 40 об. % - решта [Див. пат. України на винахід № 24312, C12G 3/06].

Композиція інгредієнтів до настоянки такого складу має недостатньо високі смакові якості та органолептичні показники через те, що вміст інгредієнтів із ароматом хрону відсутній, відсутні також речовини, що надають аромати прянощів та пом'якшують смак. Крім того, у прототипі використовують спирт етиловий ректифікований вищої очистки, що у порівнянні зі спиртом "Люкс" понижує органолептичні показники.

Задачею, на вирішення якої спрямований винахід, що заявляється, є отримання настоянки з достатньою кількістю біоактивних натуральних речовин, а відповідно і з високими органолептичними властивостями, які забезпечують натуральні інгредієнти, що вводяться у склад настоянки.

Поставлена задача вирішується таким чином.

Настоянка, що містить водно-спиртову суміш зі спирту етилового ректифікованого та води, а також водно-спиртовий настій перцю червоного стручкового, колер, плоди норцю стручкового червоною, згідно з винаходом, що заявляється, вона додатково містить розчин ваніліну та ароматний спирт хрину, при ньому як спирт етиловий ректифікований вона містить спирт етиловий ректифікований "Люкс" та як воду - воду питну підготовлену, при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту: ароматний спирт хрину (дм³) 85-105, настій плодів перцю стручкового червоного (дм³) 21,6-23,2, ванілін (1:10) (кг) 0,005-0,012, колер (кг) 8,8-10,6, спирт етиловий ректифікований "Люкс" та вода питна підготовлена з розрахунку на міцність купажу 40 % об. - решта, плоди перцю стручкового червоного (тис. шт.) - 20.

Для виготовлення настоянки "Королівський банкет з хроном та перцем" використовують:

- воду питну підготовлену за ГОСТ 2874,
- ванілін згідно з ГОСТ 16593,
- спирт етиловий ректифікований "Люкс" згідно ДСТУ 4221,
- ароматичний спирт хрину виготовлений з хрину свіжого (кореня) згідно з ДСТУ 294,
- настій плодів перцю стручкового червоного згідно з ГОСТ 14260,
- колер, виготовлений за ТІ У 18.4466,
- плоди перцю стручкового червоного згідно з ГОСТ 14260.

Настоянку виготовляють таким чином.

Спочатку готують сортировку з розрахунку купажу на міцність біля 40 % об. - спирт етиловий ректифікований "Люкс" з водою питною підготовленою, яку пропускають крізь вугільний фільтр для очистки. Далі додають колер, попередньо розведений в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму і перемішують. Після цього додають водно-спиртовий настій плодів перцю стручкового червоного та ванілін, попередньо розведений сортировою у пропорції 1:10. Отриману суміш ретельно перемішують і фільтрують, а на останнє лабораторно визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме міцність купажу, та в разі необхідності уточнюють її, додаючи необхідну кількість спирту етилового ректифікованого "Люкс" залежно від температури навколишнього середовища, а також додають у кожен пляшку стручок перцю червоного, попередньо очищеного від насіння. Проводять органолептичну оцінку готового напою. Готову продукцію відправляють на розлив в тару.

За зазначеною рецептурою отримують настоянку прозору, золотисто-жовтого кольору, із злегка пекучим смаком, властивим горілчаному виробу та з ароматом з відтінком хрину та ваніліну.

За вказаною рецептурою отримують настоянку з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %

40,0

інтенсивність забарвлення по ФЕК:

при $\lambda=400$ нм, $S=10$ мм,

D=не менше 0,220

Органолептичні показники настоянки є такими:

зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	золотисто-жовтий
смак	злегка пекучий
аромат	з відтінком хрину та ванілі

При виготовленні настоянки оптимізація її властивостей відтворюється шляхом експериментування. Дані наведені у таблиці, що додається. З таблиці видно, що найкращим прикладом є приклад 3.

Таким чином, заявлена настоянка дозволяє отримати напій з високими органолептичними властивостями, що розширює асортимент горілчаних виробів групи настоянок.

Таблиця

Інгредієнти на 100 л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Настій плодів перцю стручкового червоного	дм ³	21,6	22,0	22,5	23,0	23,2
Ароматний спирт хрину	дм ³	85,0	95	101,5	103	105
Ванілін (1:10)	кг	0,005	0,008	0,010	0,011	0,012
Колер	кг	8,8	9,4	10,0	10,3	10,6
Спирт етиловий ректифікований "Люкс"	дм ³	41,38	41,35	41,30	41,25	41,20
Вода питна підготовлена	л	Решта				
Органолептичні показники						
Зовнішній вигляд		Прозора рідина				
Колір		Ледве жовтуватий	Блідно-жовтий	Золотисто-жовтий	Світло-жовтий	Жовтий
Смак		Горілочаний пекучий	Пом'якшений, чистий	Злегка пекучий	Різкуватий	Різкувато-пекучий
Аромат		З ледве відчутним ароматом хрину та ваніліну	Слабо виражений аромат ваніліну	З відтінком хрину і ваніліну	Зі стороннім присмаком	З різким запахом хрину та прянощів
Дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		9,6	9,7	9,9	9,5	9,4

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

- 5 Настоянка, що містить водно-спиртову суміш зі спирту етилового ректифікованого та води, а також водно-спиртовий настій перцю червоного стручкового, колер, плоди перцю стручкового червоного, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить розчин ваніліну та ароматний спирт хрину, при цьому як спирт етиловий ректифікований вона містить спирт етиловий ректифікований "Люкс" та як воду - воду питну підготовлену, при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:
- | | |
|--|--------|
| ароматний спирт хрину, дм ³ | 101,5 |
| водно-спиртовий настій плодів | |
| перцю стручкового червоного, дм ³ | 22,5 |
| ванілін (1:10), кг | 0,010 |
| колер, кг | 10 |
| плоди перцю стручкового | |
| червоного, тис. шт. | 20 |
| спирт етиловий ректифікований | |
| "Люкс" та вода питна підготовлена з | |
| розрахунку на міцність купажу 40 | |
| об.% | решта. |

 Комп'ютерна верстка М. Ломалова

 Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601