



УКРАЇНА

(19) UA (11) 80006 (13) C2
(51) МПК
C12G 3/06 (2007.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) НАСТОЯНКА "ПОЛІСЯНКА. МЕДОВА ВИШНЯ НА КОНЬЯКУ"

1	2
(21) а200505908 (22) 15.06.2005 (24) 10.08.2007 (46) 10.08.2007, Бюл. № 12, 2007 р. (72) Іванов Ростислав Іванович, Виходець Ігор Борисович, Ширшиков Олександр Володимирович, Піддубна Ніна Петрівна, Романчук Валентина Степанівна, Цибрівський Ігор Володимирович, Музичук Людмила Максимівна, Кречковська Світлана Петрівна, Матвіїв Вадим Миколайович, Голоюк Сергій Васильович, Погонюк Наталія Анатоліївна, Бугайчук Марія Вікторівна (73) Іванов Ростислав Іванович, Виходець Ігор Борисович, Ширшиков Олександр Володимирович, Піддубна Ніна Петрівна, Романчук Валентина Степанівна, Цибрівський Ігор Володимирович, Музичук Людмила Максимівна, Кречковська Світлана Петрівна, Матвіїв Вадим Миколайович, Голоюк Сергій Васильович, Погонюк Наталія Анатоліївна, Бугайчук Марія Вікторівна (56) UA A22671, 30.06.1998 UA C2 48328, 15.08.2002 RU C2 2154097, 10.08.2000 UA A24834, 25.12.1998 UA A40528, 16.07.2001 UA A61368, 17.11.2003 (57) Настоянка, що містить спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду питну підготовлену, цукровий сироп 65,8 %-ний, лимонну кислоту, ароматизатор "Вишня" забарвлена ALF 944 фірми "РЕЙНО-ФІС", Франція, барвник харчовий "Кармазин", яка відрізняється тим, що вона додатково містить ароматизатор харчовий натуральний "Ду-	бовий екстракт" MD 455 "РЕЙНО-ФІС", Франція, ароматизатор "Мед" ARL52/1 "РЕЙНО-ФІС", Франція, ванілін, харчовий барвник: "Шоколад" фірми "AJANTA CHEMICAL INDUSTRIES", Індія, а як харчовий барвник "Кармазин" використовують харчовий барвник "Кармоїзин" фірми "AJANTA CHEMICAL INDUSTRIES", Індія, при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту: ароматизатор "Вишня" забарвлена ALF 944 фірми "РЕЙНО-ФІС", Франція, дм ³ 8,5 ароматизатор харчовий натуральний "Дубовий екстракт" MD 455 "РЕЙНО-ФІС", Франція, дм ³ 10,3 ароматизатор "Мед" ARL 52/1 "РЕЙНО-ФІС", Франція, дм ³ 4,5 цукровий сироп 65,8 %-ний, кг 1550 коньяк, дм ³ 50 кислота лимонна, кг 37 ванілін (1:10), кг 0,25 харчовий барвник "Шоколад" фірми "AJANTA CHEMICAL INDUSTRIES", Індія, кг 0,30 харчовий барвник "Кармоїзин" фірми "AJANTA CHEMICAL INDUSTRIES", Індія, кг 0,25 спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна підготовлена з розрахунку на міцність купажу 20 %, дм ³ решта.

Винахід належить до лікєро-горілочної промисловості, а точніше до складу композицій для настоянок.

Відомий лікер десертний, що містить спирт етиловий ректифікований, воду пом'якшену, цукровий сироп, ванільний ароматизатор "Ваніль" D 1818, ароматизатор "Вишня" C 8811 фірми "Буш Боак Аллен", ароматизатор "шоколад" DB 68 фірми "Буш Боак Аллен", а також барвник "Карамель SS" фірми "Буш Боак Аллен" при такому співвід-

ношенні інгредієнтів, об. %: ароматизатор "Шоколад" D 1368 фірми "Буш Боак Аллен" 0,03 - 0,07, ароматизатор "Вишня" C 8811 фірми "Буш Боак Аллен" 0,01-0,03, ароматизатор "Ваніль" D 1818 фірми "Буш Боак Аллен" 0,0005-0,0015, барвник "Карамель SS" фірми "Буш Боак Аллен" 0,3-0,64, цукровий сироп 37-43,26, спирт етиловий ректифікований 24-26, вода пом'якшена - решта. [Див. пат. України №22671, C12G3/06, 1998р.]. Недоліком такого напою є недостатньо високі органолептичні

C2
(13)80006
(11)UA
(19)

показники, монотонний смак та загальновідомий вишневий аромат із зайвим досить відчутним присмаком терпкого горіху.

Відомий також слабоалкогольний напій, що містить речовини із смаком і ароматом рому та вишні, у кількості яка забезпечує аромат і смак рому і вишні в готовому напої, а також містить кислоту лимонну у формі моногідрату, консервант, речовину із смаком і ароматом вишневого камінця, речовину із солодким смаком, карамельний барвник, водно-спиртовий розчин у кількості, що забезпечує вмісткість спирту у готовому напої у кількості 5,00-9,00мас.% включно, при цьому компоненти напою взяті у таких кількостях на 1000дм³: речовина із солодким смаком (у перерахунку на цукор) 75,0-95,0кг, речовина зі смаком і ароматом рому (у формі ароматизатора "Ром D 1358") - 0,2-0,6кг, речовина із смаком та ароматом вишні (у формі ароматизатора "Вишня D 3841") - 0,3-0,9кг, речовина зі смаком і ароматом вишневого камінця - ароматизатор "Амаретто D 1659) 0,05-0,35кг, барвники: кармазин 0,01-0,03кг і карамельний 2 зірки 0,025-1,40кг, спирт етиловий-ректифікат 52,0-93,8дм³ та воду - решта. [Див. заявка Росії №99118258, Мкл С12G3/06, 2000р.]. Недоліком такого напою є невисокі органолептичні показники через надмірну кількість ароматизаторів, які у сукупності підсилюють невизначений тривіальний монотонний смак напою.

Найбільш близько до винаходу, що пропонується, є настоянка солодка "Вишня на коньяку", яка містить спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду, цукровий сироп, лимонну кислоту, сік вишневий спиртований, сік аличевий спиртований, коньяк, колер, ароматизатор "Вишня" ALF 944/1, Франція та барвник Євросерт Кармазин 31 1804, виробництва компанії "Уокер Дженкінсон", Нідерланди, при такому співвідношенні компонентів на 1000дал: сік аличевий спиртований 900-1100дм³, сік вишневий спиртований 1100-1300дм³, коньяк 190-210дм³, цукровий сироп 65,8%-ний 1732-1832дм³, кислота лимонна - з розрахунку доведення масової концентрації кислот до 0,3г/100см³, колір 15,0кг барвник Євросерт Кармазин 311804 виробництва компанії "Уокер Дженкінсон", Нідерланди -0,6 кг, ароматизатор "Вишня" ALF 944/1, Франція - 3кг, водно-спиртова рідина з спирту етилового ректифікованого вищої очистки та вода - з розрахунку на міцність купажу 22% об. - решта. [Див. пат. України №48328 на винахід, МКЛ С12G3/06, 2002р.].

Суттєвим недоліком такого напою є недостатньо високі органолептичні властивості, а саме кислуватий присмак через зайву кількість компонентів, що утворюють такий присмак (сік аличевий спиртований, сік вишневий та лимонна кислота) завдяки синергізмі при утворенні смаку.

Завданням, на вирішення якого спрямований винахід, що заявляється, є створення настоянки з високими органолептичними властивостями зі

смаком та ароматом вишень і солодкуватим присмаком меду.

Поставлене завдання вирішується таким чином у відомій настоянці, що містить спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду, цукровий сироп 65,8%-ний, лимонну кислоту, ароматизатор "Вишня" (ALF 944) фірми "РЕЙНО-ФІС" Франція, барвник харчовий "Кармазин", згідно з винаходом, що заявляється, вона додатково містить ароматизатор харчовий натуральний дубовий екстракт MD455 "РЕЙНО-ФІС" Франція, ароматизатор меду ARL52/1 "РЕЙНО-ФІС" Франція, ванілін, харчовий барвник: "Шоколад" фірми AJANTA CHEMICAL INDUSTRIES Індія, як харчовий барвник "Кармазин" використаний харчовий барвник "Кармоїзин" фірми AJANTA CHEMICAL INDUSTRIES Індія, при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000дал готового продукту: ароматизатор "Вишня" (ALF 944) фірми "РЕЙНО-ФІС" Франція (дм³) 8,0, ароматизатор харчовий дубовий екстракт MD455 "РЕЙНО-ФІС" Франція (дм³) 10,3, ароматизатор меду ARL52/1 "РЕЙНО-ФІС" Франція (дм³) 4,5; цукровий сироп 65,8%-ний (кг) 1550, коньяк (дм³) 50,0, кислота лимонна (кг) 37,0, ванілін (1:10)(кг) 0,25, харчовий барвник: "Шоколад" фірми AJANTA CHEMICAL INDUSTRIES Індія (кг) 0,30, харчовий барвник "Кармоїзин" фірми AJANTA CHEMICAL INDUSTRIES Індія (кг) 0,25, спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна підготовлена (дм³) спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 20% - решта.

Вся сукупність суттєвих відмінних ознак спрямована на отримання новою технічною результатом, який виражається у створенні більш гармонійного оригінального напою із смаком кольором і ароматом вишні з медовим відтінком, а також у розширенні асортименту слабоалкогольних напоїв.

Настоянку готують за такою технологією:

У купажний чан ємністю 1000дал шляхом послідовного введення попередньо підготовленої води питної, спирту етилового ректифікованого вищої очистки, коньяку, ароматизаторів харчових "Вишня", "Мед" та натурального дубового екстракту, кислоти лимонної, цукрового сиропу з попередньо встановленого концентрацією 65,8%, розчину ваніліну та на останнє харчових барвників "Шоколад" і "Кармоїзин" у кількості до 80% від потрібної. Інгредієнти вносять в купаж у передбаченій рецептурою кількості. Після купажування проводять лабораторну перевірку фізико-хімічних та органолептичних показників. Останні 20% барвників додають після цієї перевірки. За даними лабораторного аналізу в разі потреби вносять відповідні корективи міцності. Далі за технологією напій фільтрують, настоюють на протязі 90-120 годин та відправляють на розлив у тару.

Приклади конкретного виконання настоянки наведені у таблиці. Аналіз показників лабораторних випробувань дав змогу стверджувати, що найбільш придатним для використання є приклад 3.

Таблиця

Інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Ароматизатор харчовий "Вишня"	дм ³	3,8	4,0	8,0	8,5	9,2
Ароматизатор харчовий "Дубовий екстракт"	дм ³	3,0	5,0	10,3	11,00	11,5
Ароматизатор меду	дм ³	1,0	3,5	4,5	5,0	5,5
Ванілін (1:10)	кг	0,10	0,2	0,25	0,30	0,35
Коньяк	дм ³	20	30	50	60	70
Цукровий сироп 65,8%-ний	кг	1300	1400	1550	1550	1600
Кислота лимонна	кг	25	30	37	40	42
Харчовий барвник "Шоколад"	кг	0,20	0,25	0,30	0,40	0,50
Харчовий барвник "Кармоізін"	кг	0,10	0,15	0,25	0,40	0,45
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна підготовлена	дм ³	Решта				
Органолептичні показники						
Зовнішній вигляд	Прозора рідина					
Колір	Темно-червоний					
Смак		Недостатньо солодкий	Невиражений	Солодко-кислий	Солодкувато-гіркий	Гіркий
Аромат		Не виражений	Не характерний	Вишні медовим відтінком	Слабкий	Сильний
Дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		9,65	9,7	9,75	9,60	9,50