



УКРАЇНА

(19) UA (11) 65484 (13) U  
(51) МПК  
C12G 3/06 (2006.01)ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИОПИС  
ДО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) НАСТОЯНКА "СУМСЬКА ГОРОБИНОВА НА КОНЬЯКУ"

1

2

(21) u201105562

(22) 04.05.2011

(24) 12.12.2011

(46) 12.12.2011, Бюл.№ 23, 2011 р.

(72) ДЕДУРА ВОЛОДИМИР ОЛЕКСІЙОВИЧ, ІВА-  
НІЙ ВАЛЕНТИНА ІВАНІВНА, ЯНЕНКО ВАЛЕНТИ-  
НА АНАТОЛІЄВНА, КОЗЛОВСЬКА АЛА ПЕТРІВНА  
(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДА-  
ЛЬНІСТЮ "ГОРОБИНА"(57) Настоянка, що містить, цукор, коньяк, водно-  
спиртову рідину, яка відрізняється тим, що вонадодатково містить горобиновий морс, лимонну  
кислоту, ванілін, колер, при наступному співвідно-  
шенні компонентів, в мас. %:

морс горобиновий	22,0-24,02
коньяк	1,7-2,1
цукор	22,0-27,0
кислота лимонна	0,3-0,5
колер	3,0-4,5
ванілін	0,003-0,005
водно-спиртова рідина	решта.

Корисна модель належить до лікеро-горілчаної промисловості, зокрема до виробництва настоянок.

Найближчим по технічній суті до запропонованої ї, тому вибраного нами як прототип, є настоянка, що містить, мас. %: 3-7 - коньяк, 8-12 - портвейн, 0,1-0,3 - цукор, 0,01-0,05 - калію перманганат, спирт етиловий ректифікований і воду м'яку з розрахунку на міцність купажу 39-40 % - решта (пат. України №22980, публ. 5.05.1998р.).

Відома настоянка має низький вміст біологічно активних речовин і недостатньо високі органолептичні показники, та не забезпечує технічний результат рішення, що заявляється, який обумовлено її якісним і кількісним складом, обумовлюючим м'який злагоджений смак з гармонійним ароматом, насичено-терпким, притаманним плодам горобини.

У основу корисної моделі поставлено задачу підвищення органолептичних показників, а також розширення асортименту алкогольних напоїв.

Поставлена вирішується тим, що настоянка містить, цукор, коньяк, водно-спиртову рідину, згідно з корисною моделлю, вона додатково містить горобиновий морс, лимонну кислоту, ванілін, колер, при наступному співвідношенні компонентів, в мас. %:

морс горобиновий	22,0-24,02
коньяк	1,7-2,1
цукор	22,0-27,0
кислота лимонна	0,3-0,5
колер	3,0-4,5
ванілін	0,003-0,005

водно-спиртова рідина, решта.

Біологічно-активні речовини коньяку у присутності лимонної кислоти підвищують вітамінну активність горобинового морсу, що позитивно впливає на якість продукту, а ванілін підкреслює і гармонізує аромат напою. Саме таке сполучення інгредієнтів і їх кількісне співвідношення забезпечує асиміляцію ароматичних, поліфенольних речовин у спиртові розчини, дозволяє отримати синергетичний ефект, що в результаті позитивно впливає на органолептичну індивідуальність настоянки.

Використання всіх істотних ознак, включаючи відмінні, дозволить істотно підвищити органолептичні показники, а також розширити асортимент настоянок. Настоянка "Сумська горобинова на коньяку" має м'який, злагоджений, насичено-терпкий смак з гармонійним ароматом, притаманний плодам горобини.

Настоянку "Сумська горобинова на коньяку" готують наступним чином. В купажну ємність задають 1/3 частину (від необхідної кількості) підготовленої води, морс горобини, який готують заздалегідь настоюванням сухих ягід горобини на водно-спиртовій суміші двома заливами, а саме: перший міцністю 55 % об., другий-міцністю 45 % об. з подальшим об'єднанням двох заливів для отримання морсу. Далі, послідовно задають: коньяк, ванілін, розчинений у ректифікованому спирті у співвідношенні 1:10, воду, цукровий сироп, лимонну кислоту, яку розчиняють у підготовленій воді, фільтрують і вносять у купажну ємність, колер у

(13) U

(11) 65484

(19) UA

вигляді водного розчину (1:1) (75 % від кількості) і воду (останню 1/3) для доведення купажу до заданого об'єму. Останні 25 % колеру додають після перевірки забарвлення купажу. Цукровий сироп та колер готують згідно з технологічною інструкцією по лікєро-горілчаному виробництву. ТІ У 18 446-94. Купаж вимішують, відбирають середню пробу для аналізу. Перевіряють міцність, масову концентрацію загального екстракту, масову концентрацію кислот в перерахунку на лимонну, забарвленість по КФК. При відхиленні від вимог, купаж настоянки коригують шляхом внесення спирту, цукрового сиропу, колеру, води згідно з необхідністю. Відко-регований купаж перемішують, перевіряють фізи-ко-хімічні та органолептичні показники, потім купаж

фільтрують, витримують добу для асиміляції сма-ку та аромату і направляють на розлив.

Для виготовлення настоянки використовують спирт етиловий ректифікований "Вищої очистки" згідно з ДСТУ 4221, воду питну згідно з ГОСТ 2874 та ДсанПіН 2.2.4-171-10, підготовлену до 0,2 моль/дм<sup>3</sup>. Отримана настоянка має високі фізико-хімічні показники, а саме: міцність % - 25, масова концентрація загального екстракту речовин г/см<sup>3</sup> - 19,5.

Запропонована корисна модель забезпечує підвищення органолептичних показників готового продукту і, крім того, розширює асортимент алко-гольних напоїв, додавши продукту цікавий смак, та аромат цілющих ягід.