



УКРАЇНА

(19) UA (11) 42662 (13) U
(51) МПК (2009)
C12G 3/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГІРКА НАСТОЯНКА "УКРАЇНСЬКА ЖЕНЬШЕНЕВА"

1

2

(21) u200902640

(22) 23.03.2009

(24) 10.07.2009

(46) 10.07.2009, Бюл.№ 13, 2009 р.

(72) ПОПОВА ВАЛЕНТИНА МИКОЛАЇВНА, ПОПОВА СВІТЛАНА ВІКТОРІВНА

(73) ПОПОВА ВАЛЕНТИНА МИКОЛАЇВНА, ПОПОВА СВІТЛАНА ВІКТОРІВНА

(57) Гірка настоянка, що містить настій женьшеню, цукровий сироп, спиртоводний розчин, яка **відрізняється** тим, що додатково містить олію ефірну лимонну та колер, настій женьшеню приготовано з коренів женьшеню та листя женьшеню у співвідношенні 2:1, використано 65,8%-ний цукровий си-

роп і водно-спиртовий розчин на основі спирту етилового ректифікованого вищої очистки та води питної, підготованої з розрахунку на міцність купажу 40 %, при наступному співвідношенні компонентів на л/1000 дал:

настій женьшеню	120-170
65,8 %-ний цукровий сироп	20,0-40,0
олія ефірна лимонна	0,7-3,0
колер, кг	6,0-10,0
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода решта до міцності 40	
питна підготована	%.

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема, до лікєро-горілчанних виробів, і може бути застосована на підприємствах, що виготовляють гіркі настоянки.

Відомо, що настоянка женьшеню використовується як тонізуючий та стимулюючий засіб при астєнії, втомі, перевтомленні, неврастенії, перенесених інфекційних захворюваннях.

Відомо горілку, в яку для покращення органолептичних показників додають женьшень у різних видах: екстракт женьшеню сухий [RU № 2315090 C2, C12G3/06, 2008; RU №2238967 C2, C12G3/06, 2004], біомасу женьшеню [RU № 2053275 C1, C12G3/06, 1996]; корінь женьшеню [RU №2044043 C1, C12G3/06, 1995]; водно-спиртову настоянку кореню женьшеню сушеного I і II сливу [RU №2197520 C2, C12G3/06, 2003].

Відомо горілку особливу „Радикс”, що містить л/1000 дал: настій кореню женьшеню - 3,5-4,5, ароматний спирт плодів коріандру та бруньок бузку - 1,5-1,7, 65,8 %-ний цукровий сироп - 20-25, водно-спиртову рідину - решта, при цьому водно-спиртова рідина приготована із спирту етилового ректифікованого "Екстра" та води [RU №2036229 C1, C12G3/06, 1995].

Зазначена горілка, як і попередні аналоги, має недостатньо високі органолептичні показники.

Відомо горілку особливу „Корень жизни”, що містить наступні інгредієнти на 1000 дал: настій

кореню женьшеню 1 та 2 сливу 1,4-8 л, вуглеводний модуль "Алкософт" 4,8-5,2 кг, вітамінний премікс "GSVit-2" - 0,4-0,6 кг, цукровий сироп 65,8 % - 9,0-9,4, водно-спиртову рідину - решта до міцності 40 % [RU №2207368 C2, C12G3/06, 2003].

Такий склад горілки багатокомпонентний, що збільшує її собівартість. Крім того, горілка має недостатньо високі органолептичні показники.

Найближчою до корисної моделі, що заявляється, є горілка особлива „Чародейка”, що містить наступні інгредієнти на 1000 дал готового продукту: настій кореню женьшеню 1 сливу 0,6-1,0 л, настій кореню солодки 1 сливу 0,6-1,0 л, цукор 9,0-11,0 кг, водно-спиртову рідину на основі спирту етилового ректифікованого "Екстра" та воду виправлену - решта [RU №2175009 C2, C12G3/06, 2001].

Зазначена горілка має недостатньо високі органолептичні показники, обумовлені, зокрема, наявністю в її складі кореню солодки. Горілка також має невисокі тонізуючі та лікувальні властивості.

В основу корисної моделі поставлено задачу створити гірку настоянку, яка би дозволила підвищити органолептичні показники та біологічні властивості, що забезпечують уповільнення формування алкогольної залежності при її споживанні, надання аромату легкого відтинку лимону, а також розширити асортимент гірких настоянок.

(13) U
(11) 42662
(19) UA

Поставлену задачу вирішують тим, що гірка настоянка, яка містить настій женьшеню, цукровий сироп, спирто-водний розчин, згідно з корисною моделлю, додатково містить олію ефірну лимонну та колер, настій женьшеню приготовано з коренів женьшеню та листя женьшеню у співвідношенні 2:1, використано 65,8 %-ний цукровий сироп і водно-спиртовий розчин на основі спирту етилового ректифікованого вищої очистки та води питної підготованої з розрахунку на міцність купажу 40 %, при наступному співвідношенні компонентів на л/1000 дал:

настій женьшеню	120-170
65,8 %-ний цукровий сироп	20,0-40,0
олія ефірна лимонна	0,7-3,0
колер, кг	6,0-10,0

спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна підготована решта до міцності 40 %.

Виготовлення настою женьшеню з коренів женьшеню та листя женьшеню у співвідношенні 2:1 дозволяє підвищити органолептичні показники та біологічні властивості напою.

Додавання олії ефірної лимонної дозволяє створити напій з характерним округлим смаком, ніжним скомпонованим легким ароматом і додати напою біологічної активності.

Додавання колеру створює забарвлення гіркої настоянки до золотистого кольору.

Для виготовлення гіркої настоянки „Українська женьшенева” використовують:

спирт етиловий ректифікований вищої очистки згідно з ДСТУ 4221;

воду питну згідно з ГОСТ 2874, підготовану;

цукор білий кристалічний згідно з ДСТУ 4623;

колер згідно з ТІ У 18.4466;

олію ефірну лимонну згідно з чинними НД;

настій спиртовий женьшеню, приготований з: корінню женьшеню згідно з чинними НД та листя женьшеню згідно з чинними НД.

Спочатку готують настій женьшеню з коренів женьшеню та листя женьшеню у співвідношенні 2:1. Окремо готують водно-спиртовий розчин на основі спирту етилового ректифікованого вищої очистки та води питної підготованої з розрахунку на міцність купажу 40 %.

Для отримання 1000 дал гіркої настоянки міцністю 40 % вносять у сортувальний або довідний чан 20-170 л настою женьшеню, 20,0-40,0 л 65,8 %-ного цукрового сиропу, 0,7-3,0 л олії ефірної лимонної, 6,0-10,0 кг колеру та решта – водно-спиртовий розчин на основі спирту етилового ректифікованого вищої очистки та води питної підготованої з розрахунку на міцність купажу 40 %.

Після внесення інгредієнтів гірку настоянку ретельно перемішують, перевіряють міцність, фільтрують та розливають по пляшках.

При виготовленні сувенірної продукції у кожную пляшку після наливання готової гіркої настоянки вносять попередньо підготовані корінці женьшеню.

Корисна модель пояснюється прикладом.

Співвідношенні компонентів на л/1000 дал:

настій женьшеню	150
65,8 %-ний цукровий сироп	30
олія ефірна лимонна	1,0
колер, кг	8,0

спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна підготована решта до міцності 40 %.

Одержана гірка настоянка „Українська женьшенева” має такі органолептичні показники:

колір - золотистий

смак - злегка пекучий

аромат - приємний з легким відтінком лимону.