



УКРАЇНА

(19) UA (11) 28802 (13) U
(51) МПК (2006)
C12G 3/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ НАСТОЯНКИ ГІРКОЇ "КРОПИВА. МАМИНА НАСТОЯНКА"

1

2

(21) u200708330

(22) 20.07.2007

(24) 25.12.2007

(72) ПОПЛАВСЬКИЙ МИХАЙЛО МИХАЙЛОВИЧ,
UA(73) ПОПЛАВСЬКИЙ МИХАЙЛО МИХАЙЛОВИЧ,
UA

(56)

(57) 1. Композиція інгредієнтів для настоянки
гіркої, яка містить рослинну сировину м'яти
перцевої, мед і водно-спиртову рідину, якавідрізняється тим, що вона додатково містить
рослинну сировину кропиви при наступному
співвідношенні на 1000 дал готової настоянки:

м'ята перцева

мед

кропива

водно-спиртова рідина, дм³2. Композиція за п. 1, яка відрізняється тим, що
вона містить рослинну сировину м'яти перцевої і
кропиви у вигляді водно-спиртового настою 1 та 2
зливів.7,2-7,9 кг
9,7-10,3 кг
25,0-27,0 кг
решта на міцність

Корисна модель відноситься до лікеро-горілчаної промисловості, переважно до виробництва настоянок.

Відома композиція інгредієнтів для настоянки гіркої [див. патент РФ №2257405, МПК 6 C12G3/08, опубл.27.07.2005], що має наступний вміст інгредієнтів, л на 1000 дал:

дріжджевого гідролізату „Протамін”	2,6...2,9
Ванілін	0,05...0,15
цукровий сироп 65,8%	15-18
а також, кг:	
мед світлих сортів	2,5-3,4
лимонна кислота	0,08-0,1
водно-спиртова суміш до міцності готового продукту 40%	залишок.

Описана композиція забезпечує досягнення такого технічного результату як збільшення біологічної активності горілки і покращення її якості. А за рахунок додавання меду досягається загально укріплююча дія, антибактеріальні властивості оскільки в його склад входять спеціальні речовини - інгібітори, а також вітаміни, тобто поліпшуються смакові якості.

За прототип прийнято композицію інгредієнтів для настоянки гіркої [див. патент (UA) №49316 А, МПК 8 C12G3/06, опубл.16.09.2002 Бюл. №9/2002], що містить буркун лікарський, м'яту перцеву, материнку звичайну, липовий цвіт, ромашку лікарську, чебрець звичайний, обніжжя бджолине у вигляді водно-спиртового настою, перець червоний у вигляді ароматного спирту та у вигляді стручків для внесення у пляшку, мед, колер та плоди яблук у вигляді яблучного спиртованого

соку. Настоянка має м'який, злагоджений та злегка пекучий смак. Але показники біологічної активності і стабільності настоянки недостатні, крім того занадто велика кількість інгредієнтів, що входять у настоянку, ускладнюють технологію приготування настоянки і знижують трудомісткість процесу.

В основу пропонованої корисної моделі покладено завдання такого удосконалення композиції інгредієнтів для настоянки гіркої, при якому за рахунок сполучення інгредієнтів, що входять до її складу і їхнього кількісного співвідношення, уведення до складу композиції кропиви і зменшення кількості інгредієнтів забезпечується підвищення біологічної активності і стабільності настоянки, надбання нею підвищених лікувально-профілактичних властивостей з використанням мінімальної кількості інгредієнтів, що суттєво спрощує технологію приготування настоянки і знижує трудомісткість процесу, настоянка має оригінальний зелений колір і злагоджений з легким відтінком м'яти аромат, що розширює асортимент настоянок.

Для вирішення цього завдання композиція інгредієнтів для настоянки гіркої, яка містить рослинну сировину м'яти перцевої, мед і водно-спиртову рідину, згідно корисної моделі додатково містить рослинну сировину кропиви при наступному співвідношенні, кг на 1000 дал готової настоянки:

м'ята перцева	7,2-7,9
мед	9,7-10,3
кропива	25,0-27,0
водно-спиртова рідина, дм ³	решта на міцність

(13) U
(11) 28802
(19) UA

купажу 40%об.,

оптимальним при цьому є, коли пропонується композиція містить рослинну сировину м'яти перцевої і кропиви у вигляді водно-спиртового настою 1 та 2 зливів.

Причинно-наслідковий зв'язок між пропонованою сукупністю ознак і технічними результатами, які досягаються при її реалізації, полягає в тому, що за рахунок уведення до складу композиції кропиви і зменшення кількості інгредієнтів забезпечується підвищення біологічної активності і стабільності настоянки, надбання нею підвищених лікувально-профілактичних властивостей з використанням мінімальної кількості інгредієнтів, що суттєво спрощує технологію приготування настоянки і знижує трудомісткість процесу, настоянка має оригінальний зелений колір і злагоджений з легким відтінком м'яти аромат.

Приклад конкретної реалізації пропонованої настоянки.

Спосіб виробництва настоянки здійснювали згідно з технологічною інструкцією ДСТУ 4257 "Напої лікєро-горілчані. Технічні умови", для приготування 1000 дал настоянки гіркої «Кропива. Мамина настоянка» використовували:

- спирт етиловий ректифікований "Вищої очистки" за ДСТУ 4221,
- питну воду підготовлену за ДОСТ 2874,
- мед натуральний згідно з ГОСТ 19792,
- настої, приготовлені з кропиви (листя) згідно з ГОСТ 12529 і м'яти перцевої (листя) згідно з ГОСТ 23768.

Вибір співвідношень інгредієнтів проводився експериментальним шляхом на основі пробного купажу. Дані по приготуванню настоїв кропиви та м'яти перцевої приведені в таблиці (додається).

Спирт етиловий ректифікований вищої очистки і воду, які відповідають вимогам стандартів, подають у чан для приготування сортировки, обробляють активованим вугіллям.

Розчин меду готують відомими способами.

Заздалегідь окремо готують настої, приготовлені з кропиви (листя) і м'яти перцевої (листя).

В отриману сортировку додають заздалегідь приготовлені настої з кропиви (листя) і м'яти перцевої (листя), мед (9,7-10,3)кг, купажують, доводять купаж до міцності 40% об. і подають на розлив у пляшки.

Приклади конкретного виконання зведені в таблицю.

Композиція інгредієнтів, що заявляється, використовувалась заявником при виробництві дослідної партії настойки гіркої " Кропива. Мамина настоянка", яка користується підвищеним попитом у споживачів.

Аналізуючи приведені приклади, необхідно відмітити, що придатними, до виробництва є приклади 1-3.

Оптимальний приклад - 3.

Приклади 4-5 - за межами пропонованих співвідношень інгредієнтів. При цих співвідношеннях настоянка має незбалансований, терпкий, інтенсивно холодний, неприємний смак та незлагоджений, з виділенням окремих компонентів аромат.

Фізико-хімічні показники:

міцність, % 40,0

інтенсивність забарвлення по ФЕК при λ=490nm; S=10mm; D, не менше 0,250.

Органолептичні показники:

- зовнішній вигляд прозора рідина

- колір зелений.

- смак округлений

- аромат злагоджений з легким відтінком м'яти.

Таблиця

Приклади конкретного використання компонентів в настоянці гіркій "Кропива. Мамина настоянка" на 1000 дал. готової продукції

№№ п/п	Найменування використаних компонентів та органолептичні показники	Одиниці виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	м'ята перцева	кг	7,2	7,9	7,6	6,8	8,3
2.	кропива	-"	25,0	27,0	26,0	24,0	28,0
3.	мед	-"	9,7	10,3	10,0	9,0	10,6
4.	Водно-спиртова рідина	Решта на міцність купажу 40% об.					