



УКРАЇНА

(19) UA (11) 42639 (13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) НАСТОЯНКА ПРКА "КОКОСОВА"

(21) 2001064303

(22) 20 06 2001

(24) 15 10 2001

(33) UA

(46) 15 10 2001, Бюл. № 9, 2001 р

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІ-  
ДАЛЬНІСТЮ "ДИЗАЙН-ЄВРОБУД", UA(57) Настоянка прка, що містить спирт етиловий  
ректифікований вищого очищення, воду пом'якше-  
ну, цукровий сироп та лимонну кислоту, яка відрі-  
зняється тим, що додатково містить ароматиза-тор "Кокос" при наступному співвідношенні інгреді-  
єнтів, на 1000 дал

ароматизатор "Кокос", кг	1,5-2,5
цукровий сироп 65,8 %-вий, дм <sup>3</sup>	525-625
лимонна кислота, кг	0,9-2,1
спирт етиловий ректифікований вищого очищення і вода пом'якше- на з розрахунку на міцність 35 об. %, дм <sup>3</sup>	решта

Винахід відноситься до харчової промислово-  
сті, а саме до лікєро-горілчаного виробництва, до  
композицій інгредієнтів для прких настоек

Найбільш близькою по композиції інгредієнтів  
до винаходу, що заявляється, є прка настояка  
"Черніпівська" (Рецептури лікєро-водочных изде-  
лий и водок М, 1981, с. 234), яка містить на  
1000 дал наступні компоненти

ароматний спирт "Черніпівський", дм <sup>3</sup>	220,0
лимонна кислота, кг	0,2
цукровий сироп 65,8%-вий, дм <sup>3</sup>	230,0
колер, кг	15,0
спирт етиловий ректифіко- ваний вищого очищення і вода, дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність купажу 40 об. %

По зазначеній рецептурі одержують напій на-  
стойку прку з пом'якшеним смаком і ароматом чо-  
рної смородини

В основу винаходу поставлено задачу ство-  
рення такої композиції інгредієнтів для настоянки  
пркоі, в якій шляхом підбору співвідношення інгре-  
дієнтів таких як цукровий сироп, лимонна кислота  
та додаткового вводу ароматизатора забезпечу-  
ється отримання настоянки пркоі з оригінальними  
смаковими показниками

Поставлена задача вирішується тим, що на-  
стоянка прка, що містить спирт етиловий ректифі-  
кований вищого очищення, воду пом'якшену, цук-  
ровий сироп та лимонну кислоту, додатково міс-  
тить ароматизатор "Кокос", при наступному спів-  
відношенні інгредієнтів на 1000 дал

ароматизатор "Кокос", кг	1,5-2,5
цукровий сироп 65,8 %-вий, дм <sup>3</sup>	525-625
лимонна кислота, кг	0,9-2,1
спирт етиловий ректифікований вищого очищення і вода пом'якше- на з розрахунку на міцність 35 об. %, дм <sup>3</sup>	решта

Завдяки сполученню інгредієнтів у даному ви-  
робі, таких як спирт етиловий ректифікований ви-  
щого очищення, вода пом'якшена, цукровий сироп,  
лимонна кислота та ароматизатор "Кокос" одержу-  
ємо настоянку прку міцністю 35 об. % з приємним  
смаком та ароматом кокосу

Настоянка прка готується в такий спосіб

Спочатку задають у купажний чан спирт ети-  
ловий ректифікований вищого очищення з розра-  
хунку на міцність 35 об. %, потім 1/2 частину води  
пом'якшеної, цукровий сироп, лимонну кислоту,  
залишок води та ароматизатор. Після внесення  
кожного інгредієнта купаж ретельно перемішують

Після повного готування купажу останній пе-  
ремішують протягом 15-20 хвилин для остаточного  
з'єднання всіх інгредієнтів, витримують і фільтру-  
ють на фільтр-пресі

Приклад конкретного виконання

На виготовлення 100,0 дм<sup>3</sup> настоянки пркоі  
задають при ретельному перемішуванні спирт  
етиловий ректифікований вищого очищення в кіль-  
кості 35,0 дм<sup>3</sup>, 1/2 частину води пом'якшеної від  
загальної розрахованої кількості, цукровий сироп в  
кількості 5,75 дм<sup>3</sup>, лимонну кислоту в кількості  
0,015 кг, залишок води та ароматизатор "Кокос" в  
кількості 0,02 кг

(19) UA (11) 42639 (13) A

Після остаточного перемішування та фільтрації проводять лабораторні дослідження отриманого продукту. При необхідності, міцність настоянки гіркої коректують. Готову настоянку гірку передають на лінію розливу.

По зазначеній рецептурі одержують настоянку гірку "КОКОСОВА" з наступними показниками:

міцність	35 об. %
колір	безбарвний
смак	злегка пекучий
аромат	кокосу
дегустаційний бал по 10-ти бальній системі	9,8

Оптимальний підбір композиції інгредієнтів здійснювався експериментально.

Приклади 1-5. Виготовлення настоянки гіркої "КОКОСОВА" у всіх прикладах здійснено вищеведеним способом з використанням інгредієнтів у кількості, наведеній в таблиці.

Результати дегустації занесені в таблицю. З таблиці видно, що найкращими прикладами є приклади 2-й, 3-й і 4-й. Приклади 1-й і 5-й є незадовільними, чому відповідають низькі дегустаційні оцінки.

Гірка настойка "КОКОСОВА" готується виробничим способом на основі стандартного обладнання лікєро-горілкового підприємства.

Таблиця

приклади інгредієнти на 1000 дал	1	2	3	4	5
цукровий сироп	475	525	575	625	675
лимонна кислота, кг	0,5	0,9	1,5	2,1	2,5
ароматизатор "Кокос", кг	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
спирт етиловий ректифікований вищого очищення і вода пом'якшена з розрахунку на міцність 35 об %, дм <sup>3</sup>	решта				
висновки	смак розладжений, колір не насичений	смак злагоджений, аромат і колір відповідають	смак злагоджений, аромат і колір відповідають	смак злагоджений, аромат і колір відповідають	смак розладжений, колір пересичений
дегустаційний бал по 10-бальній системі	9,2	9,7	9,8	9,7	9,3

---

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)  
 Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26  
 (044) 295-81-42, 295-61-97

---

Підписано до друку \_\_\_\_\_ 2001 р. Формат 60x84 1/8  
 Обсяг \_\_\_\_\_ обл.-вид арк. Тираж 50 прим. Зам. \_\_\_\_\_

---

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180  
 (044) 268-25-22

---