



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **69668**

(13) **U**

(51) МПК

C12G 3/06 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2011 12329**

(22) Дата подання заявки: **21.10.2011**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **10.05.2012**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **10.05.2012, Бюл.№ 9**

(72) Винахідник(и):

Коваленко Ігор Борисович (UA)

(73) Власник(и):

**Коваленко Ігор Борисович,
вул. Бабушкіна, 8, м. Сімферополь,
Автономна Республіка Крим, 95000 (UA)**

(74) Представник:

Кужель Емма Вікторівна, реєстр. №144

(54) НАСТОЯНКА "ЗОЛОТА НИВА ПОЛІСНЯ НА КАЛГАНІ"

(57) Реферат:

Настоянка містить настій кореню калгану, ароматний спирт чаю чорного байхового, колер, настій кориці, водну-спиртову рідину, яка містить спирт етиловий ректифікований.

UA 69668 U

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

Відома композиція інгредієнтів для гіркої настоянки, що містить імбир, калган, дягіль, гвоздику, перець чорний, перець стручковий, ягоди ялівцю, каву, аніс, лимонну шкірку, портвейн, цукор, колер та водно-спиртову рідину [Див. Рецептуры ликеров, наливок, пуншей, десертных напитков, настоек и инструкции по приготовлению полуфабрикатов к ним М-Пищепромиздат, 1962 г. с. 152]. Недоліком такої композиції недостатньо високі органолептичні показники та наявність у їхньому складі дефіцитної сировини (кави, чорного перцю), які не вирощуються в Україні промислово і є імпоротною сировиною.

Відома також композиція інгредієнтів гіркої настоянки "Тверская", яка містить калган, коріандр, ягоди ялівцю, березові бруньки, листя буркуну, імбир, звіробій, м'яту, евкаліпт, елеутерокок, лимонну олію, цукровий сироп, яблука, колер, та водно-спиртову рідину при такому співвідношенні інгредієнтів, в кг на 1000 дал: калган 3,0-3,2, коріандр 3,0-3,3, ягоди ялівцю 3,0-3,5, березові бруньки 5,0-5,5, листя буркуну 3,0-3,2, імбир 1,0-1,1, звіробій 4,0-4,5, м'ята 4,0-4,5, евкаліпт 2,0-2,2, елеутерокок 0,4-0,5, яблука 1000-1200, колер 70-71, а також, в л: лимонне масло 0,150-0,160, цукровий сироп 116-130, коньяк 200-230, водно-спиртову рідину - решта. [Див. А.С. СРСР № 962299, Мкл С12G 3/06, 1982 р.] Недоліком такої композиції є те, що вона має невисокі органолептичні показники, зайву концентрацію інгредієнтів, важкий аромат, що обмежує коло споживачів напою, виготовленого на основі композиції.

Найбільш близькою до настоянки, що заявляється, є настоянка "Поліська калганівка", яка містить рослинну сировину, включаючи настій коріння калгану, колер та водно-спиртову рідину, при цьому, вона додатково містить ароматний спирт чаю чорного байхового, при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:

Ароматний спирт чаю чорного байхового 8,0-12,0, настій кореня калгану 100-140, колер 4,0-6,0, спирт етиловий ректифікований решту (з розрахунку найвищої очистки міцність купажу 20 % об.).

Задачею, на вирішення якого спрямована корисна модель, що заявляється, є створення настоянки з високими органолептичними властивостями, а також розширення асортименту алкогольних напоїв.

Поставлена задача вирішується таким чином.

У відомій настоянці, що містить рослинну сировину, включаючи настій кореню калгану, ароматний спирт чаю чорного байхового, колер та водно-спиртову рідину, згідно з корисною моделлю, що заявляється, вона додатково містить настій кориці, а водно-спиртова рідина, як спиртовий інгредієнт, містить спирт етиловий ректифікований "Люкс", при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту в дм³:

Ароматний спирт чаю чорного байхового 8,0-12,0, настій кореню калгану 70,0-80,0, настій кориці 0,8-1,2, колер (кг) 4,0-6,0, водно-спиртова рідина з спирту етилового ректифікованого "Люкс" та води питної підготовленої решта (з розрахунку на міцність купажу 40 % об.).

Відомий спосіб виробництва горілки особливої "Оksamитна", який передбачає при виготовленні використання, як компонент ароматного спирту чаю чорного байхового, при цьому такий ароматний спирт виготовляють шляхом вилучення екстрактивних речовин та купажуванням отриманого ароматного спирту з водно-спиртовою рідиною шляхом підбору співвідношень кількості ароматного спирту та водно-спиртової рідини з наступним корегуванням міцності напою (горілки) – 40 % об.

При виготовленні настоянки, що заявляється, також використовують, як її компонент, ароматний спирт чаю чорного байхового, але отримують його за стандартною технологією згідно з ГОСТ 1937, що дозволяє спростити технологію, а враховуючи те, що до складу настоянки входить настій калгану, експериментами з'ясовано, що обидві складові у спиртовому розчині проявляють синергізм, а тому дія вмісту таких речовин, як кофеїн, теїн та ефірні масла покращує імуностимулюючу дію завдяки антисептичним властивостям калгану та біоактивним речовинам, що містяться у зазначених компонентах. Тому відома ознака: "вміст ароматного спирту чаю чорного байхового" є ознакою, що у сукупності з іншими відмінними ознаками створює надсумарний результат, що виражається у підвищенні корисності напою, а тому сприяє отриманню нового більш високого технічного ефекту: високим органолептичним показником. Синергізму додає і наявність такого інгредієнту, як настій кориці і зливу.

Приклади експериментування (конкретного виконання) наведені у таблиці. Аналіз даних, що наведені у таблиці вказує, що найкращим є приклад 3.

Завдяки саме цьому сполученню ароматизаторів та спирту етилового ректифікованого "Люкс" у потрібних концентраціях з додаванням речовин, що забарвлюють напій у привабливий

колір, отримана настоянка потрібної міцності з високими органолептичними показниками, та фізико-хімічними властивостями:

міцність, % 40,0

інтенсивність забарвлення по ФЕК:

при $\lambda = 400$ нм і $S = 10$ мм, D не

менше 0,350.

Настоянку готують за такою технологією:

- 5 У купажний чан ємністю 1000 дал шляхом послідовного введення попередньо підготовленої води питної, спирту етилового ректифікованого "Люкс", ароматного спирту чаю чорного байхового, настою кореню калгану І зливу та настій кориці І зливу, а також води питної підготовленої, на останнє вводять колер 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 % колеру додають після цієї перевірки. За даними лабораторного аналізу в разі потреби вносять відповідні корективи міцності. Далі за технологією напій фільтрують, настоюють протягом 100-110 годин та відправляють на розлив у тару.

Таблиця

Інгредієнти на 100 л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Ароматний спирт чаю чорного байхового	дм ³	8,0	9,0	10,5	11,0	12,0
Настій кореня калгану (I зливу)	дм ³	70	72	76	78	80
Настій кориці (I зливу)	дм ³	0,8	0,9	1,1	1,15	1,2
Колер	дм ³	4,0	4,8	5,5	5,7	6,0
Спирт етиловий ректифікований "Люкс" та вода питна підготовлена	дм ³	Решта				
Органолептичні показники						
Зовнішній вигляд	Прозора рідина					
Колір	Світло-коричневий					
Смак	Не злагоджений	Не виразний	Злегка пекучий	Пекучий	Різкий спиртовий	
Аромат	Не виражений	Ледь відчутний аромат калгану та кориці	Ніжний аромат калгану та кориці	Пряний	Зайвий пряний з відчутним відтінком чаю та кориці	
Дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі	9,60	9,65	9,70	9,60	9,50	

15

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- Настоянка, що містить рослинну сировину, включаючи настій кореню калгану, ароматний спирт чаю чорного байхового, колер та водно-спиртову рідину, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить настій кориці, а водно-спиртова рідина, як спиртовий інгредієнт, містить спирт етиловий ректифікований "Люкс", при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту, в дм³:

20

ароматний спирт чаю	8,0-12,0
чорного байхового	
настій кореню калгану	70,0-80,0
настій кориці	0,8-1,2
колер (кг)	4,0-6,0
водно-спиртова рідина з	решта (з
спирту етилового	розрахунку
ректифікованого "Люкс" та	на міцність
води питної підготовленої	купажу 40
	% об.)

Комп'ютерна верстка Л.Литвиненко

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601