



УКРАЇНА

(19) UA (11) 10726 (13) U

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАСТОЯНКА "КАЛГАНОВ (KALGANOFF) ЖУРАВЛИНОВА"

1

2

(21) u200505540

(22) 09.06.2005

(24) 15.11.2005

(46) 15.11.2005, Бюл. № 11, 2005 р.

(72) Вошук Анатолій Юрійович

(73) Вошук Анатолій Юрійович

(57) Настоянка, що включає водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого і води питної підготовленої, цукровий сироп 65,8%-ний, лимонну кислоту, який відрізняється тим, що як морс з ягід дикорослої сировини містить морс журавлини I та II зливу та ароматизатор "Клюква" з вмістом барвника "BELL FLAVORS FRAGRANCES GmbH", взятих у такому співвідношенні інгредієнтів на 1000

дал. напою:

морс журавлини I та II зливу, дм ³	600,0-800,0
цукровий сироп 65,8%-ний, дм ³	1050,0-1250,0
лимонна кислота, кг	24,0-27,0
ароматизатор "Клюква" з вмістом барвника "BELL FLAVORS FRAGRANCES GmbH", кг	5,0-12,0
водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої з розрахунку на міцність купажу 25%, дм ³	решта

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілочного виробництва.

Відома настоянка "НІЖИНСЬКА ГОРОБИНА "

Компоненти	Одиниця виміру	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт і вода з
Вода	дм ³	розрахунку на міцність купажу 24%
Горобиновий морс I і II зливу	дм ³	3160,0
Лимонна кислота (для доведення масової концентрації кислот до 0,4г/100см ³)	кг	8,0
Колер	кг	7,0
Цукровий сироп 65,8%	дм ³	84 844,0

За вказаною рецептурою одержують настоянку жовтувато-червоного кольору, з ароматом свіжої горобини та кисло-солодким смаком.

Із-за специфічного аромату свіжої горобини та його індивідуального сприйняття споживачем зазначена настоянка користується незначним попитом у торгівельній мережі. В народі ще давнішдавен використовувались рецепти виготовлення алкогольних напоїв на основі дикорослої плодово-ягідної сировини, зокрема ягід журавлини, які містять значну кількість вітамінів та мають високі смакові показники

В основу корисної моделі поставлено задачу по створенню напою з кисло-солодким смаком,

["Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок", м. Київ, 1994р., с.118], " яка містить в купажі на 1000 дал:

приємним оригінальним ароматом шляхом підбору відповідних співвідношень деяких компонентів

Завдяки підбору відповідного співвідношення таких компонентів, як цукровий сироп 65,8%, лимонна кислота, морс з ягід дикорослої сировини з введенням в якості морсу з ягід дикорослої сировини морсу журавлини I та II зливу та ароматизатора "Клюква" з вмістом барвника "BELL FLAVORS FRAGRANCES GmbH ", взятих у відповідному співвідношенні, разом із водно-спиртовою рідиною з спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої, можливо забезпечити створення напою з досить приємним кисло-солодким смаком с присмаком журавлини, а також

(13) U

(11) 10726

(19) UA

дуже приємним ароматом журавлини. В напої міститься значна кількість вітамінів, необхідних для повноцінної життєдіяльності людини.

Поставлена задача вирішується тим, що у настоянці, яка містить цукровий сироп 65,8%, лимонну кислоту, морс з ягід дикоростучої сировини, водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої відповідно корисної моделі додаються нові (відмінні) ознаки, що заявляються, в якості морсу з ягід дикоростучої сировини містить морс журавлини I та II зливу з додатковим введенням ароматизатора "Клюква" з вмістом барвника "BELL FLAVORS FRAGRANCES GmbH", взятих при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою:

Морс журавлини I та II зливу, дм ³	600,0-800,0
Цукровий сироп 65,8-ний, дм ³	1050,0-1250,0
Лимонна кислота	24,0-27,0
Ароматизатор "Клюква" з вмістом барвника "BELL FLAVORS FRAGRANCES GmbH, кг	5,0-12,0
Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої з розрахунку на міцність купажу 25%, дм ³	решта

У відповідності з зазначеною рецептурою одержують настоянку з досить приємним кисло-солодким смаком з присмаком журавлини, а також приємним ароматом журавлини.

Запропоновану настоянку готують наступним чином:

1. Підготовка води.
2. Приготування морсу журавлини
3. Приготування сортировки.
4. Обробка сортировки у вугільно-очисній баатарей через шар активованого вугілля марки БАУ-А
5. Приготування цукрового сиропу 65,8%-ного.
6. Приготування купажу з внесенням інгредієнтів у кількостях, передбачених рецептурою та його корегування.

Після купажування проводять лабораторну перевірку фізико-хімічних та органолептичних показників.

Приклади конкретного виконання 1-5, втілені за вказаною вище послідовністю, наведені в таблиці (додаток 1)

Аналізуючи наведені приклади можна відмітити, що найбільш придатними для виробництва є приклади 2,3 і 4.

Оптимальним для виробництва є приклад 3.

Таблиця

Приклади конкретного виконання до заявки на корисну модель
Настоянку „Калганов (Kalganoff). Журавлинова”

Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
		1	2	3	4	5
Морс журавлини I та II зливу	дм ³	500	600	750	800	850
Лимонна кислота	кг	21	24	27	30	33
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	950	1050	1150	1250	1350
Ароматизатор "Клюква" з вмістом барвника "BELL FLAVORS FRAGRANCES GmbH,	кг	6	8	10	12	14
Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої	дм ³	решта				
колір		червоний	червоний	червоний	червоний	червоний
смак		недостатньо кисло-солодкий	кисло-солодкий з присмаком клюкви	кисло-солодкий з присмаком клюкви	кисло-солодкий з присмаком клюкви	надто солодкий з присмаком клюкви
аромат		з легким ароматом клюкви	з вираженим ароматом клюкви	з вираженим ароматом клюкви	з вираженим ароматом клюкви	з надто вираженим ароматом клюкви