



УКРАЇНА

(19) UA (11) 93564 (13) C2
(51) МПК
C12G 3/06 (2006.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) НАСТОЯНКА "КАРАТ ЗУБРІВКА ДУХМЯНА"

1

(21) a200901905

(22) 03.03.2009

(24) 25.02.2011

(46) 25.02.2011, Бюл.№ 4, 2011 р.

(72) ТРИГУБ ОЛЕКСАНДР ВІТАЛІЙОВИЧ

(73) ТРИГУБ ОЛЕКСАНДР ВІТАЛІЙОВИЧ

(56) UA C2 70841, 10.05.2007.

UA A 63699, 15.01.2004.

UA U 13975, 15.04.2006.

UA A 42529, 15.10.2001.

RU C1 2064013, 20.07.1996.

RU C2 2245360, 27.01.2005.

RU C1 2233876, 10.08.2004.

(57) 1. Настоянка, яка складається з водно-спиртової рідини з спирту етилового ректифікованого вищої очистки та води питної підготовленої, настою чаполочі пахучої 1 і 2 зливу, настою буркуну, яка **відрізняється** тим, що додатково містить настій липового цвіту 1 зливу, настій квіток бузини чорної 1 зливу, стеблини чаполочі пахучої, які на-

2

стояні у водно-спиртовій рідині для внесення в пляшку, а як настій буркуну використовують настій 1 і 2 зливу при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готової продукції:

настій чаполочі пахучої 1 і 2 зливу, дм ³	691,0-781,0
настій буркуну 1 і 2 зливу, дм ³	27,5-32,5
настій липового цвіту 1 зливу, дм ³	17,0-25,0
настій квіток бузини чорної 1 зливу, дм ³	9,2-12,8
стеблини чаполочі пахучої, кводно-спиртова рідина з спирту етилового ректифікованого "Люкс" та води питної підготовленої	до 1,3решта на міцність купажу 40% об.

2. Настоянка за п. 1, яка **відрізняється** тим, що кожна пляшка готової продукції містить стеблину чаполочі пахучої.

Винахід належить до лікєро-горілчаної промисловості, і призначений для виготовлення алкогольних напоїв, зокрема настоянок.

Відома гірка настоянка "Чудова зуброва" (Патент України № 70841 С2, МПК С12G 3/06, опубл. 10.05.2007 р.), яка містить на 1000 дал: настій чаполочі пахучої (450,0-550,0) дм³, настій звіробою (8,0-10,0) дм³, настій чебрецю (9,5-11,5) дм³, колер (1,5-2,5) кг, тартазин (0,04-0,06) кг та спирт етиловий ректифікований вищої очистки і воду питну підготовлену - з розрахунку на міцність купажу 40 % об. Збіжними ознаками відомої настоянки та настоянки, що заявляється є наявність настою рослинної сировини - чаполочі пахучої та водно-спиртової рідини з спирту етилового ректифікованого вищої очистки і води питної підготовленої. По даній рецептурі отримують настоянку міцністю 40 %.

Причинами, що перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату є наявність невеликої кількості інгредієнтів, які обумовлюють дегустаційні і органолептичні властивості продукту, при цьому біологічна цінність настоянки незначна. Для надання напою привабливого кольору використовують штучний барвник та колер. Крім

того, настоянка має традиційний, неоригінальний зовнішній вигляд.

Відома настоянка гірка "Хлібний дар" із зубрівкою" (Патент України № 63699 А, МПК С12G 3/06, опубл. 15.01.2004 р.), яка містить на 1000 дал: настої: чаполочі пахучої (не більше 720,0) дм³, липового цвіту (не більше 19,0) дм³, ромашки лікарської (не більше 10,0) дм³, тартазин (не більше 0,12) кг та спирт етиловий ректифікований вищої очистки і воду питну підготовлену - з розрахунку на міцність купажу 40 % об. Крім того, настоянка містить листя чаполочі пахучої, які на-стояні у водно-спиртовій рідині, а кожна пляшка готової продукції містить один листок чаполочі пахучої. Збіжними ознаками відомої настоянки та настоянки, що заявляється є наявність настоїв рослинної сировини - чаполочі пахучої і липового цвіту та водно-спиртової рідини з спирту етилового ректифікованого вищої очистки і води питної підготовленої. При цьому, настоянка містить листя чаполочі пахучої, які настояні у водно-спиртовій рідині, а кожна пляшка готової продукції містить один листок чаполочі пахучої. По даній рецептурі отримують настоянку міцністю 40 %.

Недоліками настоянки є не досить високі дегус-

(13) C2

(11) 93564

(19) UA

таційні і цілющі властивості. Крім того, для надання напою привабливого кольору використовують штучний барвник.

Найбільш близькою за складом до запропонованої настоянки є настоянка "Поліська зубрівка" (Патент України № 13975U, МПК C12G 3/06, опубл. 17.04.2006р.), яка обрана за прототип.

Настоянка містить на 1000 дал в дм³, настій чаполочі пахучої 1 і 2 зливу 400-500, настій буркуну 40-50, колер 1,0-2,5, тартазин 0,05-0,15, барвник харчовий "Індигокармін" 0,03-0,06 та водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого вищої очистки і води питної підготовленої - решта на міцність купажу 40 %. Збіжними ознаками відомої настоянки та настоянки, що заявляється є наявність настоїв рослинної сировини - чаполочі пахучої і буркуну, та водно-спиртової рідини з спирту етилового ректифікованого вищої очистки і води питної підготовленої. По даній рецептурі отримують настоянку міцністю 40 %.

Недоліками наведеного напою є незначний вміст інгредієнтів, які впливають на його якісні дегустаційні і органолептичні властивості, та недостатня біологічна цінність настоянки. Крім того, настоянка має традиційний, неоригінальний зовнішній вигляд. Як і в попередніх рішеннях, для надання настоянці привабливого кольору використовують штучні барвники.

В основу винаходу поставлена задача розширення асортименту настоянок і вдосконалення продукту шляхом використання запропонованих інгредієнтів та їх співвідношення, що дозволить одержати настоянку оригінальну, з високими дегустаційними і органолептичними показниками, з підвищеною біологічною цінністю.

Поставлена задача вирішується за рахунок того, що настоянка, яка складається з водно-спиртової рідини з спирту етилового ректифікованого вищої очистки та води питної підготовленої, настою чаполочі пахучої 1 і 2 зливу, настою буркуну, відповідно до винаходу додатково містить настій липового цвіту 1 зливу, настій квітів бузини чорної 1 зливу, стеблини чаполочі пахучої, які настояні у водно-спиртовій рідині для внесення в пляшку, а в якості настою буркуну використовують настій 1 і 2 зливу, при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готової продукції:

настій чаполочі пахучої 1 і 2 зливу, дм ³	691,0-781,0
настій буркуну 1 і 2 зливу, дм ³	27,5-32,5
настій липового цвіту 1 зливу, дм ³	17,0-25,0
настій квітів бузини чорної 1 зливу, дм ³	9,2-12,8
стеблини чаполочі пахучої, кг	до 1,3
водно-спиртова рідина з спирту етилового ректифікованого	Зрешта на
"Люкс" та води питної підготовленої	міцність купажу 40% об.

В переважному варіанті кожна пляшка готової продукції містить стеблину чаполочі пахучої.

Всі суттєві відмінні ознаки спрямовані на те, щоб отримати новий технічний результат - створити оригінальний продукт та розширити асортимент настоянок з високими дегустаційними і органолеп-

тичними показниками, з підвищеною біологічною цінністю.

Настій квітів бузини чорної, який містить органічні кислоти, амінокислоти, глікозиди, дозволяє покращити діяльність організму людини. Крім того, разом с настоем буркуну лікарського поліпшує дегустаційні якості настоянки - надає повноту, насиченість та витонченість смаку і аромату.

Настій липового цвіту збагачує аромат настоянки, завдяки полісахаридам посилює її цілющі властивості.

Настій чаполочі пахучої також збагачує настоянку цілющими біологічними речовинами (ангідридом оксикоричної кислоти, кумарином та іншими), що позитивно впливають на діяльність органів травлення людини. Завдяки використанню більшої кількості цього настою, ніж в відомих композиціях, в поєднанні з заявленими інгредієнтами, вона придбає іншій відтінок смаку і аромату, зеленого з жовтим відтінком кольору.

Додавання у готову продукцію стеблини чаполочі додатково надає готовій продукції оригінального зовнішнього вигляду.

Таким чином, завдяки вдалому підбору в композиції спиртових настоїв з лікарських трав і квітів, без використання штучних барвників (на відзнаку від відомих), отримується оригінальна настоянка зеленого з жовтим відтінком кольору, з злагодженим, злегка пекучим смаком і ароматом чаполочі з квітковими тонами, з підвищеною біологічною цінністю, що розширює коло споживачів.

Для приготування 1000 дал настоянки «Карат Зубрівка духмяна» використовують:

- спирт етиловий ректифікований "Люкс" згідно з ДСТУ 4221;
- воду питну підготовлену згідно з ГОСТ 2874;
- настої спиртовані, приготовлені з:
- чаполочі пахучої (надземна частина) згідно з ГОСТ 21570,
- буркуну лікарського (надземна частина) згідно з ГОСТ 14101,
- липового цвіту згідно з ГОСТ 6518,
- квітів бузини чорної згідно з ГОСТ 16800.

Для виготовлення настоянки беруть спирт етиловий ректифікований "Люкс" і заздалегідь підготовлену воду, подають у чан для приготування сортировки, обробляють активованим вугіллям, фільтрують і подають у довідний чан. Заздалегідь готують настої.

Беруть (20,9-25,1) кг чаполочі пахучої, подрібнюють, заливають (435,0-495,0) дм³ 45%-ною водно-спиртовою рідиною, настоюють протягом 5 діб. Отриманий настій 1 зливу в кількості (345,5-390,5) дм³ міцністю 44 % заливають, а решту чаполочі пахучої повторно заливають (345,5-390,5) дм³ 40 %-ною міцністю і настоюють протягом 5 діб. Отриманий настій 2 зливу в кількості (345,5-390,5) дм³ і міцністю 41 % заливають. Настої 1 і 2 зливів змішують і одержують (691,0-781,0) дм³ настою чаполочі пахучої.

Беруть (1,8-2,2) кг буркуну лікарського, подрібнюють, заливають (18,0-22,0) дм³ 50 %-ною водно-спиртовою рідиною, настоюють протягом 5 діб. Отриманий настій 1 зливу в кількості (13,75-16,25) дм³ міцністю 49 % заливають, а решту буркуну лі-

карського повторно заливають (13,75-16,25) дм³ 40 %-ною міцністю і настоюють протягом 5 діб. Отриманий настій 2 зливу в кількості (13,75-16,25) дм³ і міцністю 43 % заливають. Настой 1 і 2 зливів змішують і одержують (27,5-32,5) дм³ настою буркуну лікарського.

Беруть (1,15-1,45) кг липового цвіту, подрібнюють, заливають (23,5-28,5) дм³ 45 %-ною водно-спиртовою рідиною, настоюють протягом 7 діб. Після цього настій 1 зливу в кількості (17,0-25,0) дм³ міцністю 43 % заливають.

Беруть (0,62-0,78) кг квітів бузини чорної, подрібнюють, заливають (12,5-15,5) дм³ 45 %-ною водно-спиртовою рідиною, настоюють протягом 7 діб. Після цього настій 1 зливу в кількості (9,2-12,8) дм³ міцністю 43 % заливають.

В отриману сортировку додають приготовлені

настой: чаполочі пахучої (691,0-781,0) дм³, буркуну лікарського (27,5-32,5) дм³, липового цвіту (17,0-25,0) дм³ і квітів бузини чорної (9,2-12,8) дм³. Потім купаж ретельно перемішують, доводять до міцності 40 % об. і подають на розлив.

Для внесення в пляшку з готовою продукцією вибирають стеблини чаполочі пахучої довжиною не більш 14-15 см (на 1000 дал продукції - 1,3 кг). Стеблини миють та заливають водно-спиртовою рідиною міцністю 42 %, настоюють 24 години і забарвлену рідину заливають. Цю операцію повторюють 3-4 рази до повного припинення забарвлення водно-спиртової рідини. Підготовлені стеблини чаполочі вносять по одному в кожну пляшку після наливу готової продукції.

Приклади конкретного приготування настоянки зведені в таблицю:

Таблиця

Сировина, інгредієнти та органолептичні показники	Приклади					
	Одиниці виміру	1	2	3	4	5
Спирт етиловий ректифікований "Люкс"	Спирт і воду задають у розрахунку на міцність купажу 40 % об.					
Вода питна підготовлена						
Настій чаполочі пахучої 1 і 2 зливу	дм ³	646,0	691,0	736,0	781,0	826,0
Настій буркуну 1 і 2 зливу	дм ³	25,0	27,5	30,0	32,5	35,0
Настій липового цвіту 1 зливу	дм ³	13,0	17,0	21,0	25,0	29,0
Настій квітів бузини чорної 1 зливу	дм ³	7,4	9,2	11,0	12,8	14,6
Стеблини чаполочі пахучої	кг	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3
Органолептичні показники						
Зовнішній вигляд	Прозора рідина					
Колір		жовтий	зелений з жовтим відтінком		темно-зелений	
Смак		разладжений	злагоджений, злегка пекучий		незбалансований	
Аромат		безликий	аромат чаполочі з квітковими тонами		перенасичений	

Аналізуючи наведені приклади приготування настоянки, необхідно відзначити наступне. При вмісті інгредієнтів меншому, ніж нижні межі заявлених інтервалів, продукт має разладжений смак, безликий аромат і жовтий непривабливий колір. При вмісті інгредієнтів більшому за верхні межі заявлених інтервалів, продукт має незбалансова-

ний смак з перенасиченим ароматом та темно-зелений непривабливий колір. Оптимальними є приклади 2, 3, 4.

Запропонована настоянка, яка заявляється, використовується при виробництві дослідної партії напою, що користується підвищеним попитом споживачів.