



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 9134

(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 "ПЕРЛОВА ЖУРАВЛИНА"

1

(21) u200500746

(22) 27.01.2005

(24) 15.09.2005

(46) 15.09.2005, Бюл. № 9, 2005 р.

(72) Охабський Іван Михайлович, Охабський Роман Іванович

(73) Охабський Іван Михайлович, Заранський Зіновій Володимирович

(57) Настоянка, яка містить у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну, яка відрізняється тим, що вода є пом'якшеною, а спирт "вищої очистки" додатково містить морс шипшини, 65,8 %-ний цукор та концентрований сік

2

журавлини при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал:

спирт етиловий ректифікований "вищої очистки", дм ³	спирт і вода з розрахунку на міцність купажу - 30 %
вода питна пом'якшена, дм ³	
морс шипшини, дм ³	75-125,0
цукор (65,8 %-ний), кг	45-55
сік журавлини концентрований, кг	950-1050.

Корисна модель стосується харчової промисловості, зокрема лікєро горілчаного виробництва і може бути використана для виробництва настоянки.

Прототипом запропонованої рецептури настоянки є гірка настоянка „Перлова з перцем“ (Патент України № 70834 А, Кл. С 12G3/06, публ. 2004 р.).

Гірка настоянка містить у своєму складі такі інгредієнти на 1000 дал:

Спирт етиловий ректифікований „Екстра“	спирт і вода з розрахунку на міцність купажу - 40%
Вода питна підготовлена, дм ³	
Ароматний спирт червоного перцю, дм ³	14,0-16,0
Ароматний спирт полину гіркого, дм ³	3,0-5,0
Настій чаполочі пахучої, дм ³	9,0-11,0
Колер, кг	4,0-6,0

Настоянка має м'який смак та складний аромат з відтінком чаполочі, проте для розширення асортименту, настоянці можна надати новий смак.

В основу корисної моделі поставлене завдання розробити рецептуру настоянки з новими смаковими якостями, зокрема м'якого смаку з ароматом журавлини.

Поставлене завдання вирішується тим, що настоянка, яка містить у своєму складі спирт етило-

вий ректифікований, воду питну, згідно з корисною моделлю, вода є пом'якшеною, а спирт „Вищої очистки“, додатково містить морс шипшини, 65,8 %-ний цукор та концентрований сік журавлини, при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал:

Спирт етиловий ректифікований „Вищої очистки“, дм ³	спирт і вода з розрахунку на міцність купажу - 30%
Вода питна пом'якшена, дм ³	
Морс шипшини, дм ³	75-125,0
Цукор (65,8 %-ний), кг	45-55
Сік журавлини концентрований, кг	950 - 1050

Запропонована рецептура настоянки має м'який смак та аромат журавлини.

Для приготування настоянки „ПЕРЛОВА ЖУРАВЛИНА“ застосовують наступну сировину та матеріали:

- спирт етиловий ректифікований „Вищої очистки“ згідно з ДСТУ 4221;
- воду питну згідно з ДСТУ 2874, пом'якшену;
- цукор-пісок згідно з ДСТУ 2316;
- сік журавлини концентрований згідно з ГОСТ 18192;
- морс шипшини 1 і 2 зливу згідно з ГОСТ 1994.

Запропоновану настоянку готують таким чином.

(19) UA (11) 9134 (13) U

Спочатку готують водно-спиртовий розчин. Воду для приготування водно-спиртового розчину використовують питну, попередньо очищену від солей та пом'якшену Na-катіонуванням. З напірного збірника воду подають в купаажний чан, де проходить купаажування напою. В чан додають спирт етиловий ректифікований вищої очистки, морс шипшини, який готують згідно з табл. 1, сік журавлини та цукор у вигляді цукрового сиропу. В одній ємності купааж ретельно перемішують, витримують протягом 24 годин, фільтрують та направляють на розлив.

Отримана настоянка має такі показники.

Фізико-хімічні:

- міцність - 30%;

Органолептичні:

- зовнішній вигляд - прозора рідина;

- колір - червоний;

- смак - м'який;

- аромат - журавлини.

В таблиці 2 наведено 5 прикладів конкретного виконання виготовлення настоянки за вищеписаним способом, а також отримані при цьому показники якості в залежності від кількості інгредієнтів.

Таблиця 1

Приготування морсу шипшини на 1000 дал настоянки "Перлова журавлина"

Найменування сировини	Співвідношення сировини та водно-спиртової рідини, кг/дм	Сировина			Залив 1-й		Залив 2-й			Морс 1-го зливу		Морс 2-го зливу		Види загального екстракту			Загальний об'єм морсу 1-го і 2-го зливу дм ³
		Загальна маса кг	Відход дм	Маса зали-тої, кг	Міцність, %	Об'єм водно-спиртової рідини, дм ³	Міцність, %	Об'єм водно-спиртової рідини, дм ³	% до зали-тої 1-й раз водно-спиртової рідини	Об'єм, дм ³	% до зали-тої 1-й раз водно-спиртової рідини	Об'єм, дм ³	% до зали-тої 2-й раз водно-спиртової рідини	При 1-му за-ливі	При 2-му за-ливі	Всього	
шипшина	15	133	-	-	50	66,5	45	46,5	70	46,5	70	53,5	115	60	30	90	100

Таблиця 2

Приклади конкретного виконання при виготовленні настоянки "ПЕРЛОВА ЖУРАВЛИНА"

№ п/п	Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	Спирт етиловий ректифікований "Вищої очистки"	дм ³	З розрахунку на міцність купаажу 30%				
2	Вода питна пом'якшена	дм ³					
3	Морс шипшини	дм ³	50	75	100	125	150
4	Цукор	кг	40	45	50	55	60
5	Сік журавлини концентрований	кг	900	950	1000	1050	1100
Органолептичні показники							
Зовнішній вигляд			Прозора рідина				
Колір			світло-червоний	Світло-червоний	червоний	Червоний насичений	Темно-червоний
Смак			Слабо виражений	Розладжений	м'який	Розладжений	Розладжений
Аромат			Різкий	журавлини	журавлини	журавлини	В ароматі виділені окремі компоненти